

Uputstvo za upotrebu

TESLA friteza na vruć vazduh AF702BX

TESLA



Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://cenoteka.rs/p/tesla-friteza-na-vruc-vazduh-af702bx/>

TESLA



AIR FRYER

AF702BX

User Manual

ENG ALB BIH/CG BG GER GR
HR HU ITA MK RO SLO SRB

Please read the instructions carefully before use.
Take good care of this manual for later use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Please keep this manual for future reference.



CAUTION. HOT SURFACE!

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the Multi-electrical and heating components.
- Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING!

- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Check if the voltage indicated on the appliance matches the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
- Do not contact unauthorized persons to replace or repair a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- 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 pan from the appliance.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- Do not use it outdoors.

CAUTION!

1. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels and other non-residential environments.
3. The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions. (Never use the appliance when the plug is damaged)
4. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

Warranty

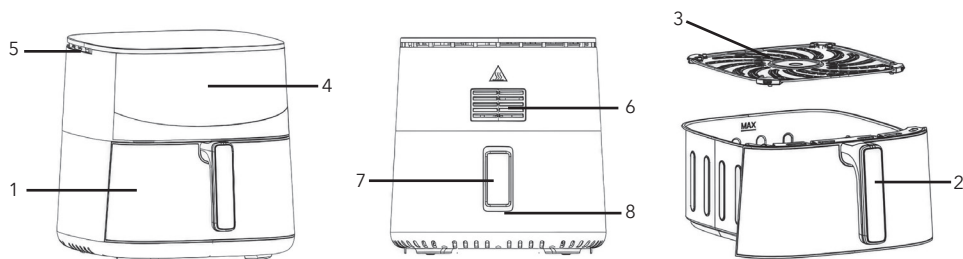
In the following cases, the guarantee according to current regulations will not be effective:

- a. Any damage resulting from repairs or manipulation unauthorized by the company.
- b. Any damage resulting from misuse, negligence or accident.
- c. Any damage caused by natural disasters or abnormal voltage.
- d. Any damage resulting from cases of use of the machine in contexts other than those described in this manual.

Cord and plug safety

- A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

GENERAL DESCRIPTION



- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1. Basket | 5. Air inlet |
| 2. Basket handle | 6. Air outlet opening |
| 3. Frying tray | 7. Main cord holder |
| 4. Digital Touch Control Panel | 8. Main cord |

Before first use

1. Remove all packaging materials including any stickers or labels.
2. Clean the basket and cooking tray with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are dishwasher safe.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth. There is no need to fill the pan with oil or frying fat, as the appliance operates using hot air.

Inserting the Frying tray

1. Place the Frying tray in the Basket. The Frying tray's adjustable height lets you place food closer to the heating element for broiling. You can also use it to reduce the effective size of the basket when cooking smaller quantities of food.
2. To raise the Frying tray closer to the heating element, position the edges of the tray on the Frying tray holders. To use the Frying tray on the bottom of the Basket, rotate the tray so that its edges slide past the tray holders and push the tray to the bottom of the Basket.
3. Slide the Basket into the appliance. If the Basket is placed properly, it will click into place.

NOTE

This appliance cooks using hot air. Do not fill the Basket with oil or frying fat.

Using the appliance

1. Connect the main plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket back into the air fryer.

NOTE

Do not exceed the MAX indication (see section "Settings" in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.

5. Touch the Power On/Off button.

CAUTION!

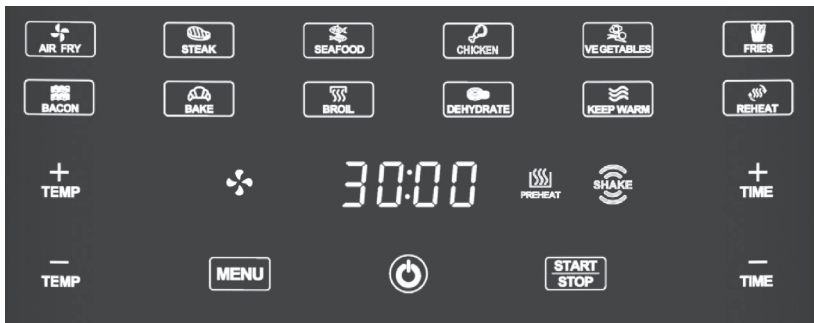
Do not touch the basket during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle. Do not fill the pan with oil or any other liquid.

6. Touch the Menu button to select a function (12 functions in total).

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down when the countdown reaches zero. If no operation is performed, the device will automatically enter standby mode after 10 minutes.

CONTROL PANEL PRESENTATION



12 functions are provided:

- Air fry, Steak, Seafood, Chicken, Vegetables, Fries, Bacon, Bake, Broil, Dehydrate, Keep warm, Reheat.
- You can use the **MENU** button to choose the desired cooking function.

Menu presetting

Menu	Default Temp	Default Time	Shake	Preheat
Default	180°C	15min	Shake	Yes
Air fry	200°C	20min	Shake	Yes
Steak	180°C	25min	Shake	Yes
Seafood	180°C	15min	Shake	Yes
Chicken	200°C	25min	Shake	Yes
Vegetables	190°C	8min	Shake	Yes
Fries	200°C	27min	Shake	Yes
Bacon	180°C	12min	No	No
Bake	180°C	20min	No	Yes
Broil	200°C	12min	Shake	Yes
Dehydrate	55°C	8h	No	Yes
Keep warm	95°C	30min	No	No
Reheat	150°C	15min	Shake	Yes
Temp/Time Range	80°C~200°C	1min~60min	/	/

 **NOTE** For Dehydrate, the temperature is 40-80C and the time is 1-24h.

- After touching the Menu button, you can choose the desired Menu. After selecting the function, touch the Start/Stop button  to start cooking.
- During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, you can increase or decrease both cooking time in 1 minute intervals and temperature in 5°C intervals by continuously touching the +/- buttons at either side of the respective time and temperature icons or fast scroll by holding the buttons down to set your desired cooking time/temperature.

 Start/Stop button	During the hot air frying process, the LED lamp is on. If you press this button, the LED lamp will blink and the appliance will pause. Here, this button works as a pause function. In the pause state, you can change the menu or select another preset. Press this button again to resume cooking. Here, this button works as a re-start function.
 Menu button	Touch this button to choose different cooking functions. After selecting a function, press the Start/Stop button. During the cooking process, if you want to change the function (for example, from Fries to Bake), first press the Start/Stop button to pause the appliance, then touch the Menu button to select a different function.
 Shake indicator	The shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time gives you the opportunity to shake or flip your food in appliance, which helps ensure even cooking. For those features that include shake reminder, the indicator will activate twice during cooking, each time at the halfway point of the remaining cooking time. Note: If you do not remove the basket and shake the food, the shake indicator on the control panel will remain illuminated.
 Preheat (3 min)	After pressing the button  , the device starts to preheat automatically. The temperature during preheating is consistent with the preset temperature of the selected menu.
 Fan indicator	During operation, the fan indicator is on. When the appliance is in a paused state, the fan indicator will flash.

- Some ingredients require shaking halfway through the cooking time (see section ‘Settings’ in this chapter). To do this, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.
- The appliance will emit a signal (sound) when cooking is complete. Remove the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

NOTE

After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run for about 20 seconds longer to blow away the hot air as a safety measure. Finally, the appliance will emit a sound as an end signal.

- Check if the ingredients are ready.

NOTE

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance. Press the temperature control

buttons to adjust the temperature setting, and press the timer control buttons to adjust the time setting. Then press the Start/Stop button to resume operation.

- To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat or any ingredients that release excess oil during cooking), use tongs to pick up the ingredients one by one.

NOTE

Be careful if you want to turn the basket over, as the oil collected at the bottom may leak onto the ingredients.

- To remove ingredients (e.g. chips, vegetables, or ingredients that do not release excess oil), remove the pan and pour the ingredients into a suitable container.

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

- When one batch of ingredients is ready, the air fryer is immediately ready to prepare another batch.

SETTINGS

This table below will help you select the basic settings for your ingredients.

NOTE

Keep in mind that these settings are only guidelines. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, briefly pulling the pan out of the appliance during hot air frying will not significantly disturb the cooking process.

INGREDIENT	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	SHAKE	REMARK
FRENCH FRIES					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
MEAT					
Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

INGREDIENT	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	SHAKE	REMARK
SNACKS					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
BAKE					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/ oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/ oven dish

COOKING TIPS

- Small ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer cooking time, while a smaller amount requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time optimizes the end result and can help prevent uneven cooking.
- 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.
- Use pre-made dough to prepare snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking 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 cook fragile or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
 2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
 3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
 4. Remove the sticks from the bowl so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
 5. Fry the potato sticks according to the instructions.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes for a crispier result.
 - The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

CLEANING



WARNING!

NEVER immerse cord, plug, or air fryer in water or any other liquid.

Clean the appliance after every use.

Do not clean the basket, frying tray and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating.

- Remove the main plug from the wall socket to allow the appliance to cool down.



NOTE

Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the frying pan and basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
- You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.



NOTE

The basket and frying tray are dishwasher safe.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some dishwashing liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The air fryer is not plugged in.	Plug the main plug into a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Push the timer button to the required time to switch on the appliance
The ingredients did not cook.	There are too many ingredients in the basket	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperatures is too low	Turn the temperature control to the required temperature setting (see section 'Settings')
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cook time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cook time See section 'Settings'.
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snack meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a Click.
White smoke comes out of the air fryer.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly and dry to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).
Under proper handling there is no harm for human body based on available scientific evidence.

Energy Consumption and Power Management Information

This appliance complies with the European Union's Ecodesign Regulation (EU) 2023/826 for energy-related products.
The power consumption details are as follows:

Low power consumption mode: The appliance consumes <0.5 W of electricity when it is not in use. The product automatically enters this state when it completes a preset cooking program in 20 minutes.

Please unplug the product when not in use to prevent unnecessary power consumption.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power: 1800W
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50/60Hz
- Capacity: 7L

Model: AF702BX

Type of appliance: Air Fryer

Energy consumption data:

Description of operating modes	Label	Measured value	Unit
Power consumption in off mode	P - off	0.34W	W
Power consumption in standby mode, without display of operating mode or status	P - sb	N/A	W
Power consumption in networked standby mode	P - n	N/A	W
Time after which the appliance automatically switches to standby mode	T - sb	10	Min

DISPOSAL



Disposing of the appliance

Products which are labelled with the adjacent symbol must not be disposed of in household rubbish. This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Disposing of the packaging

The packaging consists of cardboard and correspondingly marked plastics that can be recycled. Make these materials available for recycling.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer business name: TESLA/COMTRADE DISTRIBUTION D.O.O. BEOGRAD

Manufacturer address: BULEVAR ZORANA ĐINĐIĆA 125i, 11000 BEOGRAD

WE, MANUFACTURER OF BELOW DESCRIBED PRODUCTS, HEREBY DECLARE UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY, THAT THE PRODUCTS TO WHICH THIS DECLARATION RELATES:

product description:

Brand	Model	Type of products
TESLA	AF702BX	Air Fryer

ARE IN CONFORMITY WITH THE FOLLOWING STANDARDS AND LEGISLATIVE ACTS:

Harmonized standard	Legislative act
EN IEC 60335-2-9:2023+A11:2023 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017 +A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021 +A16:2023 EN 62233:2008	Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024	Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2014/30/EU
IEC 62321-2:2021; IEC 62321-1:2013; IEC 62321-3-1:2013; IEC 62321-4:2013+A1:2017; IEC 62321-5:2013; IEC 62321-7-1:2015; IEC 62321-7-2:2017; IEC 62321-12:2023; IEC 62321-6:2015; IEC 62321-8:2017	Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances (ROHS) 2011/65/EU Annex II with its Amendments 2015/863/EU
EN 50564: 2011	ErP Directive 2009/125/EC 2023/826/EU
DIN 51032:2017; DIN 10955:2024; AfPS GS 2019:01 PAK; EN 1388-1:1995; EN 13130-1:2004; EN 1186-1:2002; EN 1186-3:2022	(EC) No. 1935/2004 LFGB (EU) 2025/ 351 (EU) 10/2011

Information on authorized representative in the EU who has a written mandate from the above stated manufacturer to act on its behalf in carrying out certain tasks required in the applicable Union harmonization legislation including tasks specified under Article 4 of Regulation (EU) 2019/1020:

Business name of representative in EU:

Comtrade Distribucija d.o.o.

Address of representative in EU:

Letališka cesta 29B, 1000 Ljubljana, Slovenia

E-mail address of representative in EU:

office@testla.info

Place and date of issue: Belgrade, 13.05.2026.

Signed for and on behalf of manufacturer:



(Signature and stamp)

Name of authorized person:

Nebojša Lozo

Function of authorized person:

General manager

Ju lutemi lexoni me kujdes udhëzimet para përdorimit.
Ruajeni mirë këtë manual për përdorim të mëvonshëm.

MASA TË RËNDËSISHME SIGURIE

Ju lutemi lexoni me kujdes këtë manual para përdorimit të pajisjes, pasi mund të ndodhin dëmtime në rast të përdorimit të pasaktë. Ju lutemi ruajeni këtë manual për referencë në të ardhmen.



KUJDES. SIPËRFAQE E NXEHTË!

Rrezik

- Mos e zhytni trupin e pajisjes në ujë dhe mos e shpëlani nën rubinet për shkak të komponentëve elektrikë dhe ngrohës.
- Mos lejoni që lëngjet të hyjnë në pajisje për të parandaluar goditjen elektrike ose qarkun e shkurtër.
- Mbani të gjithë përbërësit në kosh për të shmangur kontaktin me elementet ngrohëse.
- Mos i mbulonit hyrjen dhe daljen e ajrit kur pajisja është në punë.
- Mbushja e enës me vaj mund të shkaktojë rrezik zjarri.
- Mos e prekni pjesën e brendshme të pajisjes gjatë funksionimit të saj.

! PARALAJMËRIM!

- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijët nga 0 deri në 8 vjeç. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht. Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohuri, nëse u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim lidhur me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Mbajeni pajisjen dhe kabllon e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët.
- Kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përputhet me tensionin lokal të rrjetit elektrik.
- Mos e përdorni pajisjen nëse ka ndonjë dëmtim në prizë, kablo furnizimi ose pjesë të tjera.
- Mos kontaktoni persona të paautorizuar për të zëvendësuar ose riparuar një kablo të dëmtuar të furnizimit me energji.
- Mbajeni pajisjen dhe kabllon e saj të energjisë larg fëmijëve.
- Mbajeni kabllon e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e lidhni pajisjen në prizë dhe mos e përdorni panelin e kontrollit me duar të lagura.
- Gjithmonë sigurohuni që priza të jetë futur siç duhet në prizën e murit.
- Mos e lidhni pajisjen me një ndërprerës të jashtëm me kohëmatës.
- Mos e vendosni pajisjen mbi ose pranë materialeve të djegshme si p.sh. mbulesa e tavolinës ose perde.
- Mos e vendosni pajisjen pranë murit ose pranë pajisjeve të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme dhe anësore dhe 10 cm hapësirë të lirë mbi pajisje.
- Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual.
- Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë, avull i nxehtë lirohet përmes hapjeve të daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga hapjet e daljes së ajrit. Gjithashtu kini kujdes nga avulli dhe ajri i nxehtë kur hiqni enën nga pajisja. Çdo sipërfaqe e arritshme mund të nxehtet gjatë përdorimit.
- Shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza nëse shihni tym të errët që del prej saj. Prisni derisa të ndalojë dalja e tymit përpara se të hiqni enën nga pajisja.
- Mos lejoni që kabllot të varet mbi skajin e tavolinës ose banakut dhe të mos prekë sipërfaqe të nxehta.
- Mos e përdorni jashtë ambienteve të mbyllura.

KUJDES!

1. Sigurohuni që pajisja të vendoset në një sipërfaqe horizontale, të rrafshët dhe të qëndrueshme.
2. Kjo pajisje është e projektuar vetëm për përdorim shtëpiak. Nuk është e përshtatshme për përdorim të sigurt në mjedise si kuzhina të stafit, ferma, motele dhe mjedise të tjera jo-banesore.
3. Garancia nuk është e vlefshme nëse pajisja përdoret për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale, ose nëse nuk përdoret sipas udhëzimeve. (Mos e përdorni kurrë pajisjen kur priza është e dëmtuar)
4. Pajisja ka nevojë për rreth 30 minuta që të ftohet para se të jetë e sigurt për t'u prekur ose pastruar.

Garancia

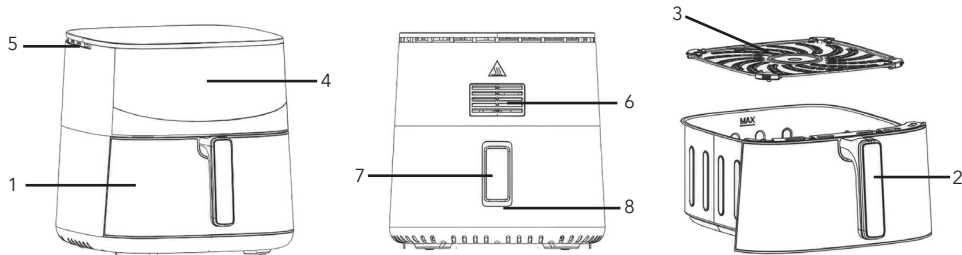
Në rastet e mëposhtme, garancia sipas rregulloreve në fuqi nuk do të jetë e vlefshme:

- a. Çdo dëmtim që vjen si rezultat i riparimeve ose ndërhyrjeve të paautorizuara nga kompania.
- b. Çdo dëmtim që vjen si rezultat i përdorimit të gabuar, neglizhencës ose aksidentit.
- c. Çdo dëmtim i shkaktuar nga fatkeqësi natyrore ose tension elektrik jonormal.
- d. Çdo dëmtim që vjen si rezultat i përdorimit të pajisjes në kontekste të tjera nga ato të përshkruara në këtë manual.

Siguria e kablllos dhe prizës

- Është dhënë një kabllo e shkurtër furnizimi me energji për të zvogëluar rrezikun e ngatërimit ose pengimit mbi një kabllo më të gjatë.
- Mund të përdoren kabllo zgjatues nëse përdoren me kujdes.
- Nëse përdoret kabllo zgjatuese:
 - a. Kapaciteti elektrik i kabllos zgjatuese duhet të jetë të paktën i barabartë me kapacitetin elektrik të pajisjes.
 - b. Kabloja më e gjatë duhet të vendoset në mënyrë që të mos varet mbi banak ose tavolinë, ku mund të tërhiqet nga fëmijët ose të shkaktojë pengesa.

PËRSHKRIM I PËRGJITHSHËM



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Kosh | 5. Hyrja e ajrit |
| 2. Doreza e koshit | 6. Hapja e daljes së ajrit |
| 3. Tava e skuqjes | 7. Mbajtësi i kablllos kryesore |
| 4. Paneli i kontrollit me prekje dixhitale | 8. Kabloja kryesore |

Para përdorimit të parë

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit, përfshirë çdo ngjitëse ose etiketë.
2. Pastroni koshin dhe tavën e gatimit me ujë të nxehtë, detergjent për larjen e enëve dhe një sfungjer jo-gërryes. Këto pjesë mund të lahen në lavastovilje.
3. Fshini pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një leckë të pastër. Nuk ka nevojë të mbushni enën me vaj ose yndyrë për skuqje, pasi pajisja funksionon me ajër të nxehtë.

Vendosja e tavës së skuqjes

1. Vendosni tavën e skuqjes në kosh. Lartësia e rregullueshme e tavës ju lejon ta vendosni ushqimin më afër elementit ngrohës për pjekje/grillim. Mund ta përdorni gjithashtu për të zvogëluar madhësinë efektive të koshit kur gatuar sasi më të vogla ushqimi.
2. Për ta ngritur tavën e skuqjes më afër elementit ngrohës, vendosni skajet e tavës mbi mbajtëset e saj. Për ta përdorur tavën në pjesën e poshtme të koshit, rrotullojeni tavën në mënyrë që skajet e saj të kalojnë përtej mbajtëseve dhe shtyjeni tavën deri në fund të koshit.
3. Rrëshqisni koshin në pajisje. Nëse koshi është vendosur siç duhet, do të dëgjohet një klikim.

SHËNIM

Kjo pajisje gatuar duke përdorur ajër të nxehtë. Mos e mbushni koshin me vaj ose yndyrë për skuqje.

Përdorimi i pajisjes

1. Lidhni spinën kryesore në një prizë muri me tokëzim.
2. Nxirni me kujdes koshin nga fryerja me ajër.
3. Vendosni përbërësit në kosh.
4. Rrëshqisni koshin përsëri në fryerjen me ajër.

SHËNIM

Mos e tejkaloni shenjën MAX (shih seksionin "Cilësimet" në këtë kapitull), pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e gatimit të ushqimit.

5. Prekni butonin e ndezjes/fikjes (Power On/Off).

KUJDES!

Mos e prekni koshin gjatë përdorimit dhe menjëherë pas tij, pasi bëhet shumë i nxehtë. Mbajeni koshin vetëm nga doreza.

Mos e mbushni enën me vaj ose me ndonjë lëng tjetër.

6. Prekni butonin Menu për të zgjedhur një funksion (gjithsej 12 funksione).

Fikja automatike

Pajisja ka një kohëmatës të integruar; ajo do të fiket automatikisht kur numërimi mbrapsht arrin në zero. Nëse nuk kryhet asnjë veprim, pajisja do të kalojë automatikisht në modalitetin e gatishmërisë pas 10 minutash.

PREZANTIMI I PANELIT TË KONTROLLIT



Ofron 12 funksione:

- Skuqje me ajër, Biftek, Ushqim deti, Pule, Perime, Patate të skuqura, Proshutë, Pjekje, Grillim, Dehidratim, Mbajtje ngrohtë, Ngrohje.
- Mund të përdorni butonin **MENU** për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit.

Paracaktimi i menusëg

Menu	Default Temp	Koha e paracaktuar	Tund	Parangrohje
Parazgjedhje	180°C	15min	Tund	Po
Skuqje me ajër	200°C	20min	Tund	Po
Biftek	180°C	25min	Tund	Po
Ushqim deti	180°C	15min	Tund	Po
Pule	200°C	25min	Tund	Po
Perime	190°C	8min	Tund	Po
Patate të skuqura	200°C	27min	Tund	Po
Proshutë	180°C	12min	Jo	Jo
Pjekje	180°C	20min	Jo	Po
Grillim	200°C	12min	Tund	Po
Dehidratim	55°C	8h	Jo	Po
Mbajtje ngrohtë	95°C	30min	Jo	Jo
Ngrohje	150°C	15min	Tund	Po
Diapazoni i temperaturës/kohës	80°C~200°C	1min~60min	/	/

 **SHËNIM** Për funksionin Dehydrate, temperatura është 40-80°C dhe koha është 1-24 orë.

- Pasi të prekni butonin Menu, mund të zgjidhni menunë e dëshiruar. Pas zgjedhjes së funksionit, prekni butonin Start/ Stop  për të filluar gatimin.
- Gjatë procesit të gatimit, nëse dëshironi të rregulloni kohën ose temperaturën, mund të rrisni ose ulni kohën e gatimit në intervale prej 1 minute dhe temperaturën në intervale prej 5°C duke prekur vazhdimisht butonat +/- në të dy anët e ikonave përkatëse të kohës dhe temperaturës, ose mund të lëvizni shpejt duke mbajtur të shtypur butonat për të vendosur kohën/temperaturën e dëshiruar të gatimit.

 Butoni Start/Stop	Gjatë procesit të skuqjes me ajër të nxehtë, llamba LED është e ndezur. Nëse shtypni këtë buton, llamba LED do të pulsojë dhe pajisja do të ndalojë përkohësisht. Këtu, ky buton funksionon si funksion pauze. Në gjendje pauze, mund të ndryshoni menunë ose të zgjidhni një program tjetër të paracaktuar. Shtypni sërish këtë buton për të rifilluar gatimin. Këtu, ky buton funksionon si funksion rifillimi.
 Butoni Menu	Prekni këtë buton për të zgjedhur funksione të ndryshme gatimi. Pas zgjedhjes së një funksioni, shtypni butonin Start/Stop. Gjatë procesit të gatimit, nëse dëshironi të ndryshoni funksionin (për shembull, nga Fries në Bake), fillimisht shtypni butonin Start/Stop për të ndalur përkohësisht pajisjen, pastaj prekni butonin Menu për të zgjedhur një funksion tjetër.
 Treguesi i tundjes	Treguesi i tundjes do të ndizet kur cikli i gatimit të ketë arritur në gjysmën e kohës. Kjo kohë e mesme ju jep mundësinë të tundni ose të ktheni ushqimin në pajisje, gjë që ndihmon në gatim më të njëtrajtshëm. Për ato funksione që përfshijnë kujtesën e tundjes, treguesi do të aktivizohet dy herë gjatë gatimit, çdo herë në mes të kohës së mbetur të gatimit. Shënim: Nëse nuk e hiqni koshin dhe nuk e tundni ushqimin, treguesi i tundjes në panelin e kontrollit do të mbetet i ndezur.
 Parangrohje (3 min)	Pas shtypjes së butonit  , pajisja fillon automatikisht parangrohjen. Temperatura gjatë parangrohjes është e njëjtë me temperaturën e paracaktuar të menusë së zgjedhur.
 Treguesi i ventilatorit	Gjatë funksionimit, treguesi i ventilatorit është i ndezur. Kur pajisja është në gjendje pauze, treguesi i ventilatorit do të pulsojë.

- Disa përbërës kërkojnë tundje në gjysmën e kohës së gatimit (shih seksionin “Cilësimet” në këtë kapitull). Për ta bërë këtë, nxirrni enën nga pajisja duke e kapur nga doreza dhe tundeni. Pastaj rrëshqisni enën përsëri në fryerjen me ajër.
- Pajisja do të lëshojë një sinjal (tingull) kur gatimi të përfundojë. Nxirrni enën nga pajisja dhe vendoseni mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.

 SHËNIM

Pas përfundimit të kohës, elementi ngrohës ndalon së punuari, por ventilatori do të vazhdojë të punojë edhe për rreth 20 sekonda për të larguar ajrin e nxehtë si masë sigurie. Në fund, pajisja do të lëshojë një sinjal zanor si tregues përfundimi.

- Kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

 SHËNIM

Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqisni enën përsëri në pajisje. Shtypni butonat e kontrollit të

temperaturës për të rregulluar cilësimin e temperaturës dhe shtypni butonat e kontrollit të kohëmatësit për të rregulluar kohën. Pastaj shtypni butonin Start/Stop për të rifilluar funksionimin.

- Për të hequr përbërësit (p.sh. mish viçi, pule, mish ose çdo përbërës që lëshon vaj të tepërt gjatë gatimit), përdorni kapëse për t’i marrë përbërësit një nga një.

 SHËNIM

Kini kujdes nëse dëshironi ta ktheni koshin përmbys, pasi vaji i mbledhur në fund mund të derdhet mbi përbërësit.

- Për të nxjerrë përbërësit (p.sh. patate të skuqura, perime ose përbërës që nuk lëshojnë vaj të tepërt), hiqni enën dhe hidhni përbërësit në një enë të përshtatshme.

Këshillë: Për të nxjerrë përbërës të mëdhenj ose të brishtë, ngrijini nga ena duke përdorur kapëse.

- Kur një seri përbërësish është gati, fryerja me ajër është menjëherë gati për të përgatitur një seri tjetër.

CILËSIMET

Tabela më poshtë do t’ju ndihmojë të zgjidhni cilësimet bazë për përbërësit tuaj.

 SHËNIM

Mbani parasysh se këto cilësime janë vetëm udhëzime. Meqenëse përbërësit ndryshojnë sipas origjinës, madhësisë, formës dhe markës, nuk mund të garantojmë cilësimin më të mirë për përbërësit tuaj.

Për shkak se teknologjia Rapid Air e ringroh menjëherë ajrin brenda pajisjes, nxjerrja për pak kohë e enës nga pajisja gjatë skuqjes me ajër të nxehtë nuk do të ndikojë ndjeshëm në procesin e gatimit.

PËRBËRËSI	MIN-MAKS (G)	KOHA (MIN)	TEMP °C	TUNDJE	VËREJTJE
PATATE TË SKUQURA					
Patate të ngrira të holla	300-700	9-16	200	Po	
Patate të ngrira të trasha	300-700	11-20	200	Po	
Patate të bëra në shtëpi (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Po	Shtoni 1/2 lugë gjelle vaj
Kunjë patatesh të bëra në shtëpi	300-800	18-22	180	Po	Shtoni 1/2 lugë gjelle vaj
Kubë patatesh të bëra në shtëpi	300-750	12-18	180	Po	Shtoni 1/2 lugë gjelle vaj
	250	15-18	180	Po	
Gratin patatesh	500	15-18	200	Po	
MISH					
Bifteq	100-500	8-12	180		
Koteleta mishi	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Role me sallam	100-500	13-15	200		
Shkopinj pule	100-500	18-22	180		
Gjoks pule	100-500	10-15	180		

PËRBËRËSI	MIN-MAKS (G)	KOHA (MIN)	TEMP °C	TUNDJE	VËREJTJE
SNACKS					
Role pranvere	100-400	8-10	200	Y	Përdorni produkte të gatshme për furrë
Nuggets pule të ngrira	100-500	6-10	200	Y	Përdorni produkte të gatshme për furrë
Shkopinj peshku të ngrirë	100-400	6-10	200		Përdorni produkte të gatshme për furrë
Produkte të ngrira të paniruaru me bukë	100-400	8-10	180		Përdorni produkte të gatshme për furrë
Perime të mbushura	100-400	1-10	160		
PIKJE					
Kek	300	20-25	160		Përdorni tavë pjekjeje
Kish	400	20-22	180		Përdorni tavë pjekjeje/enë për furrë
Mafine	300	15-18	200		Përdorni tavë pjekjeje
Snacks të ëmbla	400	1-20	160		Përdorni tavë pjekjeje/enë për furrë

KËSHILLA PËR GATIM

- Përbërësit e vegjël zakonisht kërkojnë kohë gatimi pak më të shkurtër se përbërësit më të mëdhenj.
- Një sasi më e madhe përbërësish kërkon kohë pak më të gjatë gatimi, ndërsa një sasi më e vogël kërkon kohë pak më të shkurtër.
- Tundja e përbërësve më të vegjël në gjysmën e kohës së gatimit përmirëson rezultatin përfundimtar dhe ndihmon në shmangien e gatimit jo të njëtrajtshëm.
- Mos përgatisni përbërës shumë të yndyrshëm si sallamë në fryrjen me ajër.
- Ushqimet që mund të përgatiten në furrë mund të përgatiten edhe në fryrjen me ajër.
- Përdorni brumë të gatshëm për të përgatitur shpejt dhe lehtë ushqime të lehta. Brumi i gatshëm kërkon gjithashtu kohë më të shkurtër gatimi sesa brumi i bërë në shtëpi.
- Vendosni një tavë pjekjeje ose enë për furrë në koshin e fryrjes me ajër nëse dëshironi të përqin një kek ose kish (quiche), ose nëse dëshironi të gatuani përbërës të brishtë ose të mbushur.
- Mund ta përdorni gjithashtu fryrjen me ajër për të ngrohur përbërës. Për ngrohje, vendosni temperaturën në 150°C deri në 10 minuta.

PËRGATITJA E PATATEVE TË SKUQURA NË SHTËPI

Për të përgatitur patate të skuqura në shtëpi, ndiqni hapat më poshtë:

1. Qëroni patatet dhe pritini në shkopinj.
 2. Lani mirë shkopinjat e patateve dhe thajini me letër kuzhine.
 3. Hidhni 1/2 lugë gjelle vaj ulliri në një enë, vendosni shkopinjat sipër dhe përzieni derisa të lyhen me vaj.
 4. Nxirrni shkopinjat nga ena në mënyrë që vaji i tepërt të mbetet në enë. Vendosni shkopinjat në kosh.
 5. Skuqini shkopinjat e patateve sipas udhëzimeve.
- Shtoni pak vaj në patatet e freskëta dhe skuqini edhe për disa minuta për një rezultat më krokant.
 - Sasia optimale për përgatitjen e patateve krokante është 500 gramë.

PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

KURRË mos e zhytni kabllon, spinën ose fryerjen me ajër në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.

Mos i pastroni koshin, tavën e skuqjes dhe pjesën e brendshme të pajisjes me enë metalike kuzhine ose materiale pastruese gërryese, pasi kjo mund të dëmtojë shtresën jo-ngjitëse.

- Hiqni spinën nga priza e murit për të lejuar që pajisja të ftohet.



SHËNIM

Hiqni koshin për të lejuar që fryerja të ftohet më shpejt.

- Fshini pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.
- Pastroni enën e skuqjes dhe koshin me ujë të nxehtë, pak detergjent për enë dhe një sfungjer jo-gërryes.
- Mund të hiqni çdo papastërti të mbetur duke përdorur lëng për heqjen e yndyrës.



SHËNIM

Koshi dhe tava e skuqjes mund të lahen në lavastovilje.

Këshillë: Nëse papastërtia është ngjitur në kosh ose në fund të enës, mbushni enën me ujë të nxehtë dhe pak detergjent për enë. Vendosni koshin në enë dhe lëreni të zhyten për rreth 10 minuta.

- Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe sfungjer jo-gërryes.
- Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr mbetjet e ushqimit.

RUHJA

- Shkëputni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet plotësisht.
- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata.

GARANCIA DHE SHËRBIMI

Nëse ju nevojitet shërbim ose informacion, ose nëse keni ndonjë problem, ju lutemi vizitoni faqen tonë të internetit ose kontaktini distributorin tuaj.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problem	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Fryerja me ajër nuk punon.	Fryerja me ajër nuk është e lidhur në prizë.	Lidheni spinën kryesore në një prizë muri me tokëzim.
	Kohëmatësi nuk është vendosur.	Shtypni butonin e kohëmatësit në kohën e kërkuar për të ndezur pajisjen.
Përbërësit nuk janë gatuar.	Ka shumë përbërës në kosh.	Vendosni sasi më të vogla përbërësish në kosh. Sasitë më të vogla skuqen më njëtrajtshëm.
	Temperatura e vendosur është shumë e ulët.	Rrotulloni kontrollin e temperaturës në cilësimin e kërkuar të temperaturës (shih seksionin “Cilësimet”).
Përbërësit janë skuqur në mënyrë jo të njëtrajtshme.	Disa lloje përbërësish duhet të tunden në gjysmën e kohës së gatimit.	Përbërësit që janë mbi njëri-tjetrin ose kryq (p.sh. patatet e skuqura) duhet të tunden në gjysmën e kohës së gatimit (shih seksionin “Cilësimet”).
Snacks të skuqura nuk janë krokante.	Keni përdorur një lloj ushqimi që është i destinuar për t’u gatuar në një fryerje tradicionale me vaj të thellë.	Përdorni ushqime të përshtatshme për furrë ose lyeni lehtë ushqimet me pak vaj për një rezultat më krokant.
Nuk mund ta rrëshqas enën në pajisje siç duhet.	Ka shumë përbërës në kosh.	Mos e mbushni koshin mbi shenjën MAX.
	Koshi nuk është vendosur siç duhet në enë.	Shtyjeni koshin në enë derisa të dëgjoni një klikim.
Del tym i bardhë nga fryerja me ajër.	Po përgatisni përbërës me shumë yndyrë.	Kur skuqni përbërës me shumë yndyrë në fryerjen me ajër, një sasi e madhe vaji mund të rrjedhë në kosh. Vaji prodhon tym të bardhë dhe koshi mund të nxehet më shumë se zakonisht. Kjo nuk ndikon në pajisje ose në rezultatin përfundimtar.
	Koshi ende përmban mbetje yndyre nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga yndyra që nxehet në kosh. Sigurohuni që ta pastroni koshin siç duhet pas çdo përdorimi.
Patatet e freskëta të skuqura janë gatuar në mënyrë jo të njëtrajtshme.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që të mbeten të forta gjatë skuqjes.
	Nuk i keni shpëlarë siç duhet shkopinjtë e patateve para se t’i skuqni.	Shpëlani mirë shkopinjtë e patateve dhe thajini për të hequr niseshten nga sipërfaqja.
Patatet e freskëta të skuqura nuk janë krokante.	Krokantësia e patateve varet nga sasia e vajit dhe ujit në patate.	Sigurohuni që t’i thani mirë shkopinjtë e patateve para se të shtoni vajin. Prisni patatet në copa më të vogla për një rezultat më krokant. Shtoni pak më shumë vaj për një rezultat më krokant.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Pajisja është në përputhje me të gjitha standardet lidhur me fushat elektromagnetike (EMF). Kur përdoret siç duhet, nuk ka dëme për trupin e njeriut sipas dëshmive shkencore të disponueshme.

Konsumi i energjisë dhe informacioni për menaxhimin e energjisë

Kjo pajisje është në përputhje me Rregulloren e Bashkimit Evropian për ekodizajn (BE) 2023/826 për produktet që lidhen me energjinë.

Detajet e konsumit të energjisë janë si më poshtë:

Modaliteti me konsum të ulët energjie: Pajisja konsumon <0.5 W energji elektrike kur nuk është në përdorim. Produkti kalon automatikisht në këtë gjendje kur përfundon një program i paracaktuar gatimi pas 20 minutash.

Ju lutemi shkëputeni produktin nga priza kur nuk është në përdorim për të shmangur konsum të panevojshëm të energjisë.

SPECIFIKIMET TEKNIKE

- Fuqia: 1800W
- Tensioni: 220-240V
- Frekuenca: 50/60Hz
- Kapaciteti: 7L

Modeli: AF702BX

Lloji i pajisjes: Fryer me ajër

Të dhënat e konsumit të energjisë:

Përshkrimi i mënyrave të funksionimit	Etiketa	Vlera e matur	Njësia
Konsumi i energjisë në modalitetin e fikur	P - off	0.34W	W
Konsumi i energjisë në modalitetin standby, pa shfaqje të mënyrës së funksionimit ose statusit	P - sb	N/A	W
Konsumi i energjisë në modalitetin standby të lidhur në rrjet	P - n	N/A	W
Koha pas së cilës pajisja kalon automatikisht në modalitetin standby	T - sb	10	Min

ASGJËSIMI



Asgjësimi i pajisjes

Produktet që janë të shënuara me simbolin përkatës nuk duhet të hidhen në mbeturinat shtëpiake. Ky shënim tregon se ky produkt nuk duhet të hidhet së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake. Për të parandaluar dëmet e mundshme ndaj mjedisit ose shëndetit të njeriut nga asgjësimi i pakontrolluar i mbeturinave, riciklojeni në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale. Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemet e kthimit dhe grumbullimit ose kontaktoni shitësin nga i cili është blerë produkti. Ata mund ta marrin këtë produkt për riciklim të sigurt për mjedisin.

Asgjësimi i paketimit

Paketimi përbëhet nga karton dhe plastikë të shënuara përkatësisht që mund të riciklohen. Vendorsini këto materiale në dispozicion për riciklim.

Molimo vas da pažljivo pročitate uputstvo prije upotrebe.
Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Molimo da pažljivo pročitate ovo uputstvo prije korišćenja aparata, jer može doći do oštećenja pri nepravilnom rukovanju. Sačuvajte ovo uputstvo za buduću upotrebu.



PAŽNJA. VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost

- Ne potapajte kućište u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode zbog električnih i grijnih komponenti.
- Ne dozvolite da tečnost uđe u uređaj kako biste spriječili električni udar ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako biste spriječili kontakt sa grijnim elementima.
- Ne prekrivajte ulaz i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje posude uljem može izazvati opasnost od požara.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok radi.



UPOZORENJE!

- Ovaj aparat ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina samo ako su pod stalnim nadzorom. Aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za bezbjednu upotrebu i razumiju moguće opasnosti.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca.
- Provjerite da li napon naveden na aparatu odgovara lokalnom mrežnom naponu.
- Ne koristite aparat ako su utikač, kabl za napajanje ili drugi dijelovi oštećeni.
- Ne kontaktirajte neovlašćena lica za zamjenu ili popravku oštećenog kabla za napajanje.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja djece.
- Držite kabl dalje od vrućih površina.
- Ne priključujte aparat niti rukujte kontrolnom pločom mokrim rukama.
- Uvijek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Ne povezujte aparat na spoljni tajmer prekidač.
- Ne postavljajte aparat na ili u blizini zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci ili zavjese.
- Ne postavljajte aparat uz zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa zadnje i bočnih strana, kao i 10 cm iznad aparata.
- Ne stavljajte ništa na vrh aparata.
- Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvu.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim vazduhom, vruća para izlazi kroz otvore za vazduh. Držite ruke i lice na bezbjednoj udaljenosti od pare i otvora za vazduh. Budite oprezni i pri uklanjanju posude, jer vruća para i vazduh mogu izazvati opekotine. Dostupne površine mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Odmah isključite aparat iz struje ako primijetite tamni dim. Sačekajte da aparat prestane da dimi prije nego što izvadite posudu.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta niti da dodiruje vruće površine.
- Ne koristite aparat na otvorenom.

! PAŽNJA!

1. Uvjerite se da je aparat postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj aparat je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za bezbjednu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Garancija ne važi ako se aparat koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu sa uputstvima. (Nikada ne koristite aparat ako je utikač oštećen.)
4. Aparatu je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što je bezbjedan za rukovanje ili čišćenje.

Garancija

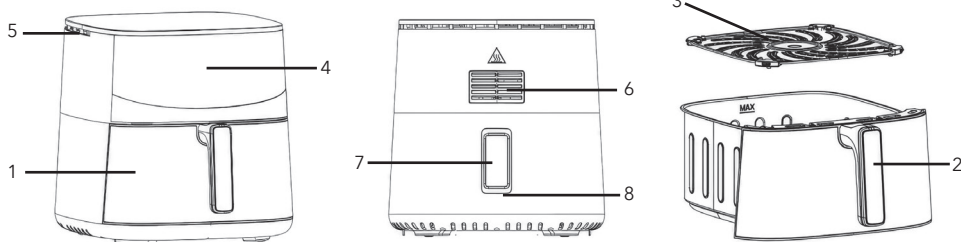
U sljedećim slučajevima garancija prema važećim propisima neće biti važeća:

- a. Bilo kakvo oštećenje nastalo usljed popravki ili manipulacije koje nije ovlastila kompanija.
- b. Bilo kakvo oštećenje nastalo usljed nepravilne upotrebe, nemara ili nesreće.
- c. Bilo kakvo oštećenje uzrokovano prirodnim katastrofama ili abnormalnim naponom.
- d. Bilo kakvo oštećenje nastalo usljed korišćenja uređaja u kontekstima koji nisu opisani u ovom uputstvu.

Bezbednost kabla i utikača

- Kratak kabl za napajanje je obezbijeđen kako bi se smanjio rizik od zaplitanja ili saplitanja o duži kabl.
- Produžni kablovi mogu se koristiti ako se pažljivo koriste.
- Ako se koristi produžni kabl:
 - a. Označene električne karakteristike produžnog kabla moraju biti najmanje jednake električnim karakteristikama aparata.
 - b. Duži kabl treba postaviti tako da ne visi preko radne površine ili stola, gdje ga djeca mogu povući ili gdje se neko može saplesti.

OPŠTI OPIS



- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Korpa | 5. Ulaz za vazduh |
| 2. Ručka korpe | 6. Otvor za izlaz vazduha |
| 3. Pekač | 7. Držač glavnog kabla |
| 4. Digitalna upravljačka ploča na dodir | 8. Glavni kabl |

Prije prve upotrebe

1. Uklonite sve materijale za pakovanje, uključujući sve naljepnice ili etikete.
2. Očistite korpu i posudu za pečenje vrućom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom. Ovi dijelovi su bezbjedni za pranje u mašini za sudove.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata čistom krpom. Nema potrebe da se posuda puni uljem ili masnoćom za prženje, jer aparat radi pomoću vrućeg vazduha.

Postavljanje pekača (posude za prženje)

1. Postavite pekač u korpu. Podesiva visina pekača omogućava da hranu postavite bliže grijnom elementu za pečenje. Takođe ga možete koristiti za smanjenje efektivne zapremine korpe prilikom pripreme manjih količina hrane.
2. Da biste podigli pekač bliže grijnom elementu, postavite ivice pekača na nosače pekača. Da biste koristili pekač na dnu korpe, okrenite ga tako da njegove ivice prođu pored nosača, a zatim ga gurnite na dno korpe.
3. Uvucite korpu u aparat. Ako je korpa pravilno postavljena, čuće se klik.

NAPOMENA

Ovaj aparat kuva koristeći vruć vazduh. Nemojte puniti korpu uljem ili masnoćom za prženje.

Korišćenje aparata

1. Priključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz friteze na vruć vazduh.
3. Stavite sastojke u korpu.
4. Vratite korpu u fritezu na vruć vazduh.

NAPOMENA

Nemojte prekoračiti oznaku MAX (vidi odjeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

5. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje.

OPREZ!

Ne dodirujte korpu tokom i neposredno nakon upotrebe, jer postaje veoma vruća. Držite korpu isključivo za ručku. Nemojte puniti posudu uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.

6. Dodirnite dugme Menija da izaberete funkciju (ukupno 12 funkcija).

Automatsko isključivanje

Aparat ima ugrađen tajmer i automatski će se isključiti kada odbrojavanje dostigne nulu. Ako se ne izvrši nikakva radnja, uređaj će automatski preći u stanje pripravnosti nakon 10 minuta.

PRIKAZ KONTROLNE TABLE



Obezbijedeno je 12 funkcija:

- Prženje na vruć vazduh, Odrezak, Morski plodovi, Piletina, Povrće, Pomfrit, Slanina, Pečenje, Grilovanje, Dehidratacija, Održavanje toplote, Podgrijavanje.
- Dugmetom **MENU** možete izabrati željenu funkciju kuvanja.

Podešavanje menija unaprijed

Meni	Podrazumijevana temperatura	Podrazumijevano vrijeme	Protresite	Predzagrijavanje
Podrazumijevano	180°C	15min	Protresite	Da
Prženje na vruć vazduh	200°C	20min	Protresite	Da
Odrezak	180°C	25min	Protresite	Da
Morski plodovi	180°C	15min	Protresite	Da
Piletina	200°C	25min	Protresite	Da
Povrće	190°C	8min	Protresite	Da
Pomfrit	200°C	27min	Protresite	Da
Slanina	180°C	12min	Ne	Ne
Pečenje	180°C	20min	Ne	Da
Grilovanje	200°C	12min	Protresite	Da
Dehidracija	55°C	8h	Ne	Da
Održavanje toplote	95°C	30min	Ne	Ne
Podgrijavanje	150°C	15min	Protresite	Da
Opseg temperature/ vremena	80°C~200°C	1min~60min	/	/

-  **NAPOMENA** Za funkciju Dehydrate, temperatura je 40-80°C, a vrijeme 1-24 h.
- Nakon dodira dugmeta Menija možete izabrati željeni meni. Nakon izbora funkcije, dodirnite dugme Start/Stop  da biste započeli kuvanje.
 - Tokom procesa kuvanja, ako želite da podesite vrijeme ili temperaturu, možete povećavati ili smanjivati i vrijeme kuvanja u intervalima od 1 minuta i temperaturu u intervalima od 5°C, kontinuiranim dodirom +/- dugmadi sa obje strane odgovarajućih ikona za vrijeme i temperaturu, ili brzim pomjeranjem držanjem dugmeta za podešavanje željenog vremena/temperature.

	Dugme Start/Stop	Tokom procesa prženja na vrućem vazduhu, LED lampica je uključena. Ako pritisnete ovo dugme, LED lampica će treperiti i aparat će se pauzirati. U ovom slučaju, ovo dugme funkcionise kao pauza. U stanju pauze možete promijeniti meni ili izabrati drugi unaprijed podešeni program. Ponovnim pritiskom na ovo dugme nastavlja se kuvanje. U ovom slučaju, ovo dugme funkcionise kao ponovno pokretanje.
	Dugme menija	Dodirnite ovo dugme da izaberete različite funkcije kuvanja. Nakon što izaberete funkciju, pritisnite dugme Start/Stop. Tokom procesa kuvanja, ako želite da promijenite funkciju (na primjer, sa pomfrita na pečenje), prvo pritisnite dugme Start/Stop da biste pauzirali aparat, zatim dodirnite dugme Menija da biste izabrali drugu funkciju.
	Indikator za protresanje	Indikator za protresanje će se uključiti kada ciklus kuvanja dostigne polovinu vremena. Ovaj trenutak vam daje priliku da protresete ili okrenete hranu u aparatu, što pomaže da se ona ravnomjerno pripremi. Kod funkcija koje imaju podsjetnik za protresanje, indikator će se aktivirati dva puta tokom kuvanja, svaki put na polovini preostalog vremena. Napomena: Ako ne izvadite korpu i ne protresete hranu, indikator za protresanje na kontrolnoj tabli će ostati uključen.
	Predzagrijavanje (3 min)	Nakon pritiska na dugme  , uređaj automatski počinje sa predzagrijavanjem. Temperatura tokom predzagrijavanja je u skladu sa unaprijed podešenom temperaturom izabranog menija.
	Indikator ventilatora	Tokom rada, indikator ventilatora je uključen. Kada je aparat u pauziranom stanju, indikator ventilatora će treperiti.

- Neki sastojci zahtijevaju protresanje na polovini vremena pripreme (vidi odjeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju). Da biste to uradili, izvucite posudu iz aparata pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite posudu u fritezu na vruć vazduh.
- Aparat će emitovati signal (zvuk) kada je kuvanje završeno. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.

 NAPOMENA

Nakon što vrijeme istekne, grijni element prestaje da radi, ali ventilator će nastaviti da radi još oko 20 sekundi kako bi bezbjedno izbacio vruć vazduh. Na kraju, aparat će emitovati zvučni signal kao znak završetka.

- Provjerite da li su sastojci gotovi.

 NAPOMENA

Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u aparat. Pritisnite dugmad za kontrolu temperature da biste

podesili temperaturu, i dugmad za kontrolu tajmera da biste podesili vrijeme. Zatim pritisnite dugme Start/Stop da biste nastavili rad.

- Za vađenje sastojaka (npr. govedine, piletine, mesa ili bilo kojih sastojaka koji tokom pripreme ispuštaju višak ulja), koristite hvataljke da biste ih vadili jedan po jedan.

 NAPOMENA

Budite oprezni ako želite da prevrnete korpu, jer ulje koje se nakupilo na dnu može da se izlije na sastojke.

- Da biste uklonili sastojke (npr. pomfrit, povrće ili sastojke koji ne ispuštaju višak ulja), izvadite posudu i sipajte sastojke u odgovarajuću posudu.

Savjet: Za vađenje većih ili osjetljivih sastojaka, izvadite ih iz posude pomoću hvataljki.

- Kada je jedna tura sastojaka gotova, friteza na vruć vazduh je odmah spremna za pripremu sledeće ture.

POSTAVKE

Tabela u nastavku će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za vaše sastojke.

 NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja samo smjernice. Pošto se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati optimalne postavke za vaše sastojke.

Zahvaljujući tehnologiji Rapid Air, koja trenutno ponovo zagrijava vazduh unutar aparata, kratkotrajno izvlačenje posude tokom prženja na vruć vazduh neće značajno poremetiti proces pripreme hrane.

SASTOJAK	MIN-MAX (G)	VRIJEME (MIN)	TEMP °C	PROTRESITE	NAPOMENA
POMFRIT					
Tanki zamrznuti pomfrit	300-700	9-16	200	Da	
Debeli zamrznuti pomfrit	300-700	11-20	200	Da	
Domaći pomfrit (8×8 mm)	300-800	10-16	200	Da	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir u kriškama	300-800	18-22	180	Da	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir na kockice	300-750	12-18	180	Da	Dodajte 1/2 kašike ulja
	250	15-18	180	Da	
Zapečeni krompir (gratin)	500	15-18	200	Da	
MESO					
Stek	100-500	8-12	180		
Meso - kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rolnice sa kobasicom	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18-22	180		
Pileće grudi	100-500	10-15	180		

SASTOJAK	MIN-MAX (G)	VRIJEME (MIN)	TEMP °C	PROTRESITE	NAPOMENA
GRICKALICE					
Proletne rolice	100-400	8-10	200	Da	Koristiti posude pogodno za pećnicu
Zamrznuti pileći medaljoni	100-500	6-10	200	Da	Koristiti posude pogodno za pećnicu
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200		Koristiti posude pogodno za pećnicu
Pohovano u prezli	100-400	8-10	180		Koristiti posude pogodno za pećnicu
Punjeno povrće	100-400	1-10	160		
PEČENJE					
Kolač	300	20-25	160		Koristiti kalup za pečenje
Kiš	400	20-22	180		Koristiti kalup za pečenje/posudu za rernu
Mafini	300	15-18	200		Koristiti kalup za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160		Koristiti kalup za pečenje/posudu za rernu

SAVJETI ZA KUVANJE

- Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme nego veći sastojci.
- Veća količina sastojaka zahtijeva nešto duže vrijeme pripreme, dok manja količina zahtijeva kraće vrijeme.
- Protresanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme poboljšava krajnji rezultat i pomaže da se izbjegne neujednačeno pečenje.
- Ne pripremajte veoma masne sastojke kao što su kobasice u fritezi na vruć vazduh.
- Grickalice koje se mogu pripremati u rerni mogu se pripremati i u fritezi na vruć vazduh.
- Koristite gotovo tijesto za brzu i jednostavnu pripremu grickalica. Gotovo tijesto zahtijeva i kraće vrijeme pripreme nego domaće tijesto.
- Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš, ili da pripremate osjetljive ili punjene sastojke.
- Fritezu na vruć vazduh možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje podesite temperaturu na 150 °C do 10 minuta.

PRIPREMA DOMAĆEG POMFRITA

Za pripremu domaćeg pomfrita, slijedite korake u nastavku:

1. Ogulite krompir i isijecite ga na štapiće.
 2. Dobro operite štapiće krompira i osušite ih kuhinjskim papirom.
 3. Sipajte 1/2 kašike maslinovog ulja u činiju, stavite štapiće u nju i miješajte dok se ne oblože uljem.
 4. Izvadite štapiće iz činije tako da višak ulja ostane u činiji. Stavite štapiće u korpu.
 5. Pržite štapiće krompira prema uputstvima.
- Dodajte malo ulja svježem krompiru i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
 - Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.

ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

NIKADA ne potapajte kabl, utikač ili fritezu na vruć vazduh u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Nemojte čistiti korpu, pekač i unutrašnjost aparata metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neprijanjajući sloj.

- Izvucite utikač iz zidne utičnice kako bi se aparat ohladio.



NAPOMENA

Izvadite korpu kako bi se friteza brže ohladila.

- Obrišite spoljašnjost aparata vlažnom krpom.
- Očistite tiganj za prženje i korpu vrućom vodom, sredstvom za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.
- Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.



NAPOMENA

Korpa i pekač mogu se prati u mašini za pranje sudova.

Savjet: Ako je prljavština zalijepljena za korpu ili dno posude, napunite posudu vrućom vodom i malo sredstva za pranje sudova. Stavite korpu u posudu i ostavite da se posuda i korpa natope oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost aparata toplom vodom i neabrazivnim sunderom.
- Očistite grijni element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

- Isključite aparat iz struje i ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Uvjerite se da su svi dijelovi čisti i suvi.

GARANCIJA I SERVIS

Ako vam je potreban servis ili informacije, ili ako imate bilo kakve probleme, posjetite našu internet stranicu ili kontaktirajte svog distributera.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza na vruć vazduh ne radi.	Friteza na vruć vazduh nije priključena na struju.	Utaknite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Tajmer nije podešen.	Pritisnite dugme za tajmer na željeno vrijeme da biste uključili aparat.
Sastojci nisu termički obrađeni.	U korpi ima previše sastojaka.	Stavite manje količine sastojaka u korpu. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Podešena temperatura je preniska.	Okrenite kontrolu temperature na željenu postavku (vidi odjeljak „Podešavanja“).
Sastojci su neujednačeno prženi.	Određene vrste sastojaka treba protresati na polovini vremena kuvanja.	Sastojci koji su složeni jedan preko drugog (npr. pomfrit) moraju se protresati na polovini vremena pripreme (vidi odjeljak „Podešavanja“).
Prženi zalogaji nisu hrskavi.	Koristili ste vrstu grickalica koja je namijenjena za pripremu u tradicionalnoj fritezi za duboko prženje.	Koristite grickalice namijenjene za pečenje u rerni ili ih lagano premažite uljem radi hrskavijeg rezultata.
Ne mogu pravilno da ubacim posudu u uređaj.	U korpi ima previše sastojaka.	Nemojte puniti korpu iznad oznake MAX.
	Korpa nije pravilno postavljena u posudu.	Gurnite korpu u posudu dok ne čujete klik.
Iz friteze na vruć vazduh izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada u fritezi na vruć vazduh pržite masne sastojke, velika količina ulja može iscuriti u korpu. Ulje može proizvesti bijeli dim, a korpa se može zagrijati više nego uobičajeno. Ovo ne utiče na fritezu niti na krajnji rezultat pripreme hrane.
	Korpa i dalje sadrži ostatke masnoće od prethodne upotrebe.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masnoće u korpi. Uvjerite se da korpu temeljno očistite nakon svake upotrebe.
Svježi pomfrit je neujednačeno pržen.	Niste koristili odgovarajuću vrstu krompira.	Koristite svježe krompire i vodite računa da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste dobro isprali štapiće od krompira prije prženja.	Dobro isperite štapiće krompira i osušite ih kako biste uklonili skrob sa njihove spoljašnje površine.
Svježi pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Uvjerite se da ste štapiće od krompira dobro osušili prije nego što dodate ulje. Isijecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat. Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

Elektromagnetna polja (EMF)

Aparat je u skladu sa svim standardima koji se odnose na elektromagnetna polja (EMF). Pri pravilnom rukovanju, prema dostupnim naučnim dokazima, ne postoji štetno dejstvo na ljudski organizam.

Informacije o potrošnji energije i upravljanju potrošnjom

Ovaj aparat je u skladu sa Uredbom Evropske unije o ekološkom dizajnu (Ecodesign) (EU) 2023/826 za proizvode koji troše energiju. Podaci o potrošnji energije su sledeći:

Režim niske potrošnje energije: Aparat troši manje od 0,5 W električne energije kada nije u upotrebi. Proizvod automatski ulazi u ovo stanje kada završi unaprijed podešen program kuvanja nakon 20 minuta.

Molimo vas da aparat isključite iz struje kada nije u upotrebi kako biste spriječili nepotrebnu potrošnju energije.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Snaga: 1800 W
- Napon: 220-240 V
- Frekvencija: 50/60 Hz
- Kapacitet: 7 L

Model: AF702BX

Tip uređaja: Friteza na vruć vazduh

Podaci o potrošnji energije:

Opis načina rada	Oznaka	Izmjerena vrijednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom režimu	P - off	0.34W	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti, bez prikaza režima rada ili statusa	P - sb	N/A	W
Potrošnja energije u mrežnom stanju pripravnosti	P - n	N/A	W
Vrijeme nakon kojeg aparat automatski prelazi u stanje pripravnosti	T - sb	10	Min

ODLAGANJE



Odlaganje uređaja

Proizvodi koji su označeni pratećim simbolom ne smiju se odlagati u kućni otpad. Ova oznaka znači da se ovaj proizvod ne smije bacati zajedno sa drugim kućnim otpadom.

Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje ljudi usljed nekontrolisanog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Za vraćanje korišćenog uređaja, koristite sisteme za povraćaj i prikupljanje otpada ili kontaktirajte prodavca kod koga je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki bezbjednog recikliranja.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža se sastoji od kartona i odgovarajuće označene plastike koja se može reciklirati. Ove materijale predajte na reciklažu.

Моля, прочетете внимателно инструкциите преди употреба.
Съхранявайте това ръководство за бъдеща употреба.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Моля, прочетете внимателно това ръководство преди използване на уреда, тъй като при неправилна употреба може да възникнат повреди. Запазете това ръководство за бъдещи справки.



ВНИМАНИЕ. ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

Опасност

- Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под течаща вода поради наличието на електрически и нагревателни компоненти.
- Не допускате навлизане на течности в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Поставете всички съставки в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи.
- Не покривайте входа и изхода за въздух, когато уредът работи.
- Пълненето на съда с олио може да доведе до риск от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда по време на работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст от 0 до 8 години. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под постоянен надзор. Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и разбират свързаните с това рискове.
- Съхранявайте уреда и неговия кабел извън обсега на деца под 8 години.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
- Проверете дали напрежението, посочено върху уреда, съответства на местното електрическо напрежение.
- Не използвайте уреда, ако има повреда на щепсела, захранващия кабел или други части.
- Не се обръщайте към неупълномощени лица за подмяна или ремонт на повреден захранващ кабел.
- Дръжте уреда и неговия захранващ кабел извън обсега на деца.
- Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Не включвайте уреда в контакта и не работете с контролния панел с мокри ръце.
- Винаги се уверявайте, че щепселът е правилно поставен в стенния контакт.
- Не свързвайте уреда към външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като покривка за маса или завеси.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад и от страни и 10 см свободно пространство над уреда.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в това ръководство.
- Не оставяйте уреда без надзор.
- По време на готвене с горещ въздух от отворите за изход на въздуха излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за изход на въздух. Също така бъдете внимателни с горещата пара и въздух, когато изваждате съда от уреда. Всички достъпни повърхности могат да се нагорещат по време на употреба.
- Незабавно изключете уреда от контакта, ако забележите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте отделянето на дим да спре, преди да извадите съда от уреда.
- Не оставяйте кабела да виси през ръба на масата или плота, нито да докосва горещи повърхности.
- Не използвайте уреда на открито.

ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
2. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не е подходящ за безопасна употреба в среди като служебни кухни, ферми, мотели и други нежилищни среди.
3. Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или ако не се използва съгласно инструкциите. (Никога не използвайте уреда, когато щепселът е повреден)
4. Уредът се нуждае от приблизително 30 минути, за да се охлади, преди да е безопасно да се борави с него или да се почиства.

Гаранция

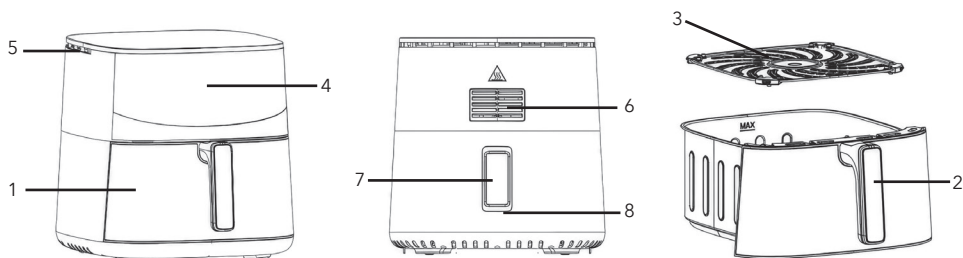
В следните случаи гаранцията съгласно действащите разпоредби не е валидна:

- a. Всякакви повреди, произтичащи от ремонти или намеси, извършени от неупълномощени лица.
- b. Всякакви повреди, произтичащи от неправилна употреба, небрежност или инцидент.
- c. Всякакви повреди, причинени от природни бедствия или необичайно напрежение.
- d. Всякакви повреди, произтичащи от използване на уреда в условия, различни от описаните в това ръководство.

Безопасност на кабела и щепсела

- Осигурен е къс захранващ кабел с цел намаляване на риска от заплитане или спъване в по-дълъг кабел.
- Могат да се използват удължители, ако се подхожда внимателно при тяхната употреба.
- Ако се използва удължител:
 - a. Номиналната електрическа мощност, посочена върху удължителя, трябва да бъде поне равна на тази на уреда.
 - b. По-дългият кабел трябва да бъде разположен така, че да не виси от плота или масата, където може да бъде издърпан от деца или да причини спъване.

ОБЩО ОПИСАНИЕ



1. Кошница
2. Дръжка на кошницата
3. Тава за пържене
4. Дигитален сензорен контролен панел

5. Вход за въздух
6. Отвор за изход на въздуха
7. Държач за захранващия кабел
8. Захранващ кабел

Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали, включително всички стикери или етикети.
2. Почистете кошницата и тавата за готвене с гореща вода, препарат за съдове и неабразивна гъба. Тези части могат да се мият в съдомиялна машина.
3. Избършете вътрешната и външната част на уреда с чист кърпа. Не е необходимо да пълните съда с олио или мазнина за пържене, тъй като уредът работи с горещ въздух.

Поставяне на тавата за пържене

1. Поставете тавата за пържене в кошницата. Регулируемата височина на тавата позволява да поставите храната по-близо до нагревателния елемент за запичане. Може също да я използвате, за да намалите ефективния обем на кошницата при приготвяне на по-малки количества храна.
2. За да повдигнете тавата за пържене по-близо до нагревателния елемент, поставете краищата ѝ върху държачите на тавата. За да използвате тавата на дъното на кошницата, завъртете я така, че краищата ѝ да преминат покрай държачите и натиснете тавата до дъното на кошницата.
3. Плъзнете кошницата в уреда. Ако е поставена правилно, тя ще щракне на място.

ЗАБЕЛЕЖКА

Този уред готви с помощта на горещ въздух. Не пълнете кошницата с олио или мазнина за пържене.

Използване на уреда

1. Свържете щепсела към заземен стенен контакт.
2. Внимателно изтеглете кошницата от еър фрайъра.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете кошницата обратно в еър фрайъра.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не превишавайте маркировката MAX (вижте раздел „Настройки“ в тази глава), тъй като това може да повлияе на качеството на готвене на храната.

5. Докоснете бутона Включване/Изключване.

ВНИМАНИЕ!

Не докосвайте кошницата по време на и непосредствено след употреба, тъй като тя се нагрява много. Хващайте кошницата само за дръжката.

Не пълнете съда с олио или друга течност.

6. Докоснете бутона Меню, за да изберете функция (общо 12 функции).

Автоматично изключване

Уредът има вграден таймер и ще се изключи автоматично, когато обратното броене достигне нула. Ако не се извършва никаква операция, уредът автоматично ще премине в режим на готовност след 10 минути.

ПРЕДСТАВЯНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



Предоставени са 12 функции:

- Пържене с горещ въздух (Air fry), Стек, Морски дарове, Пиле, Зеленчуци, Пържени картофи, Бекон, Печене, Запичане (Broil), Дехидратиране, Поддържане на топло, Претопляне.
- Можете да използвате **MENU** бутона, за да изберете желаната функция за готвене.

Предварителни настройки на менюто

Меню	По подразбиране температура	Подразбиращо време	Разклащане	Предварително загряване
По подразбиране	180°C	15мин	Разклащане	Да
Пържене с горещ въздух	200°C	20мин	Разклащане	Да
Стек	180°C	25мин	Разклащане	Да
Морски дарове	180°C	15мин	Разклащане	Да
Пиле	200°C	25мин	Разклащане	Да
Зеленчуци	190°C	8мин	Разклащане	Да
Пържени картофи	200°C	27мин	Разклащане	Да
Бекон	180°C	12мин	Не	Не
Печене	180°C	20мин	Не	Да
Запичане	200°C	12мин	Разклащане	Да
Дехидратиране	55°C	8h	Не	Да
Поддържане на топло	95°C	30мин	Не	Не
Претопляне	150°C	15мин	Разклащане	Да
Диапазон на температура/време	80°C~200°C	1мин~60мин	/	/

ЗАБЕЛЕЖКА За функцията Dehydrate температурата е 40-80°C, а времето е 1-24 ч.

- След като докоснете бутона **Menu**, можете да изберете желаното меню. След като изберете функцията, докоснете бутона **Start/Stop** , за да започнете готвенето.
- По време на процеса на готвене, ако желаете да регулирате времето или температурата, можете да увеличавате или намалявате времето за готвене с интервали от 1 минута и температурата с интервали от 5°C, като продължително докосвате бутоните +/- от двете страни на съответните икони за време и температура, или да превъртате бързо, като задържите бутоните натиснати, за да зададете желаното време/температура за готвене.

 Бутон Start/Stop	По време на процеса на пържене с горещ въздух LED лампата е включена. Ако натиснете този бутон, LED лампата ще мига и уредът ще се постави на пауза. В този случай този бутон работи като функция за пауза. В състояние на пауза можете да промените менюто или да изберете друга предварително зададена програма. Натиснете този бутон отново, за да възобновите готвенето. В този случай бутонът работи като функция за рестартиране.
 Бутон Menu	Докоснете този бутон, за да изберете различни функции за готвене. След като изберете функция, натиснете бутона Start/Stop. По време на процеса на готвене, ако желаете да промените функцията (например от пържени картофи към печене), първо натиснете бутона Start/Stop, за да поставите уреда на пауза, след което докоснете бутона Menu, за да изберете друга функция.
 Индикатор за разклащане	Индикаторът за разклащане ще светне, когато цикълът на готвене достигне своята среда. Това време ви дава възможност да разклатите или обърнете храната в уреда, което помага за равномерно готвене. При функции, които включват напомняне за разклащане, индикаторът ще се активира два пъти по време на готвене - всеки път в средата на оставащото време за готвене. Забележка: Ако не извадите кошницата и не разклатите храната, индикаторът за разклащане на контролния панел ще остане включен.
 Предварително загряване (3 мин)	След натискане на бутона  , устройството започва автоматично предварително загряване. Температурата по време на предварителното загряване съответства на предварително зададената температура на избраното меню.
 Индикатор за вентилатор	По време на работа индикаторът за вентилатор е включен. Когато уредът е в състояние на пауза, индикаторът за вентилатор мига.

- Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за готвене (вижте раздел „Настройки“ в тази глава). За да направите това, изтеглете съда от уреда за дръжката и го разклатете. След това плъзнете съда обратно в еър фрайъра.
- Уредът ще издаде сигнал (звук), когато готвенето приключи. Извадете съда от уреда и го поставете върху топлоустойчива повърхност.

ЗАБЕЛЕЖКА

След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи още около 20 секунди, за да издуха горещия въздух като мярка за безопасност. Накрая уредът ще издаде звук сигнал като край на процеса.

- Проверете дали съставките са готови.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете съда обратно в уреда. Натиснете бутоните за регулиране на температурата, за да я промените, и

бутоните за таймера, за да настроите времето. След това натиснете бутона Start/Stop, за да възобновите работата.

- За да извадите съставките (напр. говеждо, пиле, месо или други съставки, които отделят излишна мазнина по време на готвене), използвайте щипки, за да ги извадите една по една.

ЗАБЕЛЕЖКА

Бъдете внимателни, ако искате да обърнете кошницата, тъй като събраната на дъното мазнина може да изтече върху съставките.

- За да извадите съставките (напр. пържени картофи, зеленчуци или съставки, които не отделят излишна мазнина), извадете съда и изсипете съставките в подходящ съд.

Съвет: За да извадите големи или чупливи съставки, повдигнете ги от съда с помощта на щипки.

- Когато една партида съставки е готова, еър фрайърът е веднага готов за приготвяне на следваща партида.

НАСТРОЙКИ

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за вашите съставки.

ЗАБЕЛЕЖКА

Имайте предвид, че тези настройки са само ориентировъчни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите съставки.

Тъй като технологията Rapid Air незабавно загрева въздуха вътре в уреда, краткото изваждане на съда по време на готвене с горещ въздух няма да наруши значително процеса на готвене.

СЪСТАВКА	МИН-МАКС (G)	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМП. °C	РАЗКЛАЩАНЕ	ЗАБЕЛЕЖКА
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ					
Тънки замразени пържени картофи	300-700	9-16	200	Да	
Дебели замразени пържени картофи	300-700	11-20	200	Да	
Домашни пържени картофи (8x8 мм)	300-800	10-16	200	Да	Добавете 1/2 с.л. олио
Домашни картофени клинове	300-800	18-22	180	Да	Добавете 1/2 с.л. олио
Домашни картофени кубчета	300-750	12-18	180	Да	Добавете 1/2 с.л. олио
	250	15-18	180	Да	
Картофен гратен	500	15-18	200	Да	
МЕСО					
Стек	100-500	8-12	180		
Месни котлети	100-500	10-14	180		
Хамбургер	100-500	7-14	180		
Руло с наденица	100-500	13-15	200		

СЪСТАВКА	МИН-МАКС (G)	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМП. °C	РАЗКЛАЩАНЕ	ЗАБЕЛЕЖКА
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешко филе	100-500	10-15	180		
ЗАКУСКИ					
Пролетни рулца	100-400	8-10	200	Да	Използвайте съд, подходящ за фурна
Замразени пилешки хапки	100-500	6-10	200	Да	Използвайте съд, подходящ за фурна
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200		Използвайте съд, подходящ за фурна
Замразени панирани продукти	100-400	8-10	180		Използвайте съд, подходящ за фурна
Пълнени зеленчуци	100-400	1-10	160		
ПЕЧЕНЕ					
Кейк	300	20-25	160		Използвайте форма за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте форма за печене/съд за фурна
Мъфини	300	15-18	200		Използвайте форма за печене
Сладки закуски	400	1-20	160		Използвайте форма за печене/съд за фурна

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за готвене в сравнение с по-големите.
- По-голямо количество съставки изисква малко по-дълго време за готвене, докато по-малко количество изисква малко по-кратко време.
- Разклащането на по-малки съставки по средата на времето за готвене подобрява крайния резултат и помага за равномерно изпичане.
- Не приготвяйте прекалено мазни храни като наденици в еър фрайъра.
- Закуски, които могат да се приготвят във фурна, също могат да се приготвят в еър фрайъра.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе закуски бързо и лесно. Готовото тесто също изисква по-кратко време за готвене в сравнение с домашно приготвеното тесто.
- Поставете форма за печене или съд за фурна в кошницата на еър фрайъра, ако искате да печете кейк или киш, или ако пригответе крехки или пълнени съставки.
- Можете също да използвате еър фрайъра за претопляне на храна. За претопляне задайте температура 150°C за до 10 минути.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

За да пригответе домашни пържени картофи, следвайте стъпките по-долу:

1. Обелете картофите и ги нарежете на пръчици.
 2. Измийте добре картофените пръчици и ги подсушете с кухненска хартия.
 3. Изсипете 1/2 супена лъжица зехтин в купа, поставете пръчиците вътре и разбъркайте, докато се покрият с олио.
 4. Извадете пръчиците от купата, така че излишното олио да остане в нея. Поставете пръчиците в кошницата.
 5. Изпържете картофените пръчици според инструкциите.
- Добавете малко олио към пресните картофи и гответе още няколко минути за по-хрупкав резултат.
 - Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.

ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

НИКОГА не потапяйте кабела, щепсела или еър фрайъра във вода или друга течност.

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Не почиствайте кошницата, тавата за пържене и вътрешността на уреда с метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

- Извадете щепсела от стенния контакт, за да оставите уреда да се охлади.



ЗАБЕЛЕЖКА

Извадете кошницата, за да може уредът да се охлади по-бързо.

- Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.
- Почистете съда за пържене и кошницата с гореща вода, малко препарат за съдове и неабразивна гъба.
- Можете да отстраните останали замърсявания с обезмаслител.



ЗАБЕЛЕЖКА

Кошницата и тавата за пържене могат да се мият в съдомиялна машина.

Съвет: Ако замърсяванията са полегнали по кошницата или дъното на съда, напълнете съда с гореща вода и малко препарат за съдове. Поставете кошницата в съда и оставете да се накисне за около 10 минути.

- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните остатъци от храна.

СЪХРАНЕНИЕ

- Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади напълно.
- Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация, или ако имате проблеми, моля посетете нашия уебсайт или се свържете с вашия дистрибутор.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Възможна причина	РЕШЕНИЕ
Еър фрайърът не работи.	Еър фрайърът не е включен в контакта.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Таймерът не е настроен.	Натиснете бутона на таймера до желаното време, за да включите уреда.
Съставките не са сготвени.	В кошницата има твърде много съставки.	Поставяйте по-малки порции съставки в кошницата. По-малките порции се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете регулатора на температурата до желаната настройка (вижте раздел „Настройки“).
Съставките са изпържени неравномерно.	Някои видове съставки трябва да се разклащат по средата на времето за готвене.	Съставки, които са една върху друга или се застъпват (напр. пържени картофи), трябва да се разклащат по средата на времето за готвене (вижте раздел „Настройки“).
Пържените закуски не са хрупкави.	Използвали сте вид закуска, предназначена за приготвяне в дълбок фритюрник.	Използвайте закуски, подходящи за фурна, или леко намажете с малко олио за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна съда в уреда правилно.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над маркировката MAX.
	Кошницата не е поставена правилно в съда.	Натиснете кошницата надолу в съда, докато чуе щракване.
Бял дим излиза от еър фрайъра.	Приготвяте мазни храни.	Когато пържите мазни храни в еър фрайъра, голямо количество мазнина ще се събере в кошницата. Тази мазнина може да причини бял дим и кошницата може да се нагрее повече от обичайното. Това не влияе на уреда или крайния резултат.
	Кошницата все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагряване на мазнината в кошницата. Уверете се, че почиствате кошницата добре след всяка употреба.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	Не сте използвали подходящия вид картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че остават твърди по време на пържене.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици преди пържене.	Изплакнете добре картофените пръчици и ги подсушете, за да отстраните нишестето от повърхността.
Пресните пържени картофи не са хрупкави.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в тях.	Уверете се, че подсушавате картофените пръчици добре преди да добавите олио. Нарежете картофените пръчици по-малки за по-хрупкав резултат. Добавете малко повече олио за по-хрупкав резултат.

Електромагнитни полета (EMF)

Уредът отговаря на всички стандарти, свързани с електромагнитни полета (EMF).
При правилна употреба, според наличните научни данни, той е безопасен за човешкото тяло.

Информация за консумация на енергия и управление на храненето

Този уред отговаря на Регламента на Европейския съюз за екодизайн (ЕС) 2023/826 за енергийно свързани продукти.
Подробностите за консумацията на енергия са както следва:
Режим на ниска консумация на енергия: Уредът консумира <0,5 W електроенергия, когато не се използва.
Продуктът автоматично преминава в този режим, когато завърши предварително зададена програма за готвене след 20 минути.

Моля, изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, за да предотвратите ненужна консумация на електроенергия.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

- Мощност: 1800 W
- Напрежение: 220-240 V
- Честота: 50/60 Hz
- Капацитет: 7 L

Модел: AF702BX

Тип уред: Еър фрайър

Данни за енергийна консумация:

Описание на режимите на работа	Етикет	Измерена стойност	Единица
Консумация на енергия в изключен режим	P - off	0.34W	W
Консумация на енергия в режим на готовност, без показване на работен режим или статус	P - sb	N/A	W
Консумация на енергия в мрежов режим на готовност	P - n	N/A	W
Време, след което уредът автоматично преминава в режим на готовност	T - sb	10	Min

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Изхвърляне на уреда

Продуктите, обозначени със съответния символ, не трябва да се изхвърлят заедно с битовите отпадъци. Тази маркировка означава, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци.

За да се предотврати възможно увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси.

За да върнете използвания уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от когото е закупен продуктът. Те могат да приемат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

Изхвърляне на опаковката

Опаковката се състои от картон и съответно обозначени пластмаси, които могат да се рециклират. Предайте тези материали за рециклиране.

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig vor der Benutzung.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf, um sie später nachschlagen zu können.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden, da bei unsachgemäßer Bedienung Schäden entstehen können. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.



VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE!

Gefahr

- Das Gehäuse nicht in Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser abspülen, da es elektrische und Heizelemente enthält.
- Keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen lassen, um Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Alle Zutaten im Korb belassen, um den Kontakt mit den Heizelementen zu verhindern.
- Lufteinlass und Luftauslass während des Betriebs nicht abdecken.
- Das Befüllen der Pfanne mit Öl kann eine Brandgefahr verursachen.
- Während des Betriebs das Innere des Geräts nicht berühren.



WARNUNG!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Kontaktieren Sie keine unbefugten Personen, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum auf der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu Dampf und Luftauslässen. Seien Sie auch vorsichtig beim Herausnehmen des Behälters. Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch vollständig aufgehört hat, bevor Sie den Behälter herausnehmen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Nicht im Freien verwenden.

VORSICHT!

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
2. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht-wohnlichen Bereichen geeignet.
3. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wird. (Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Stecker.)
4. Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher angefasst oder gereinigt werden kann.

Garantie

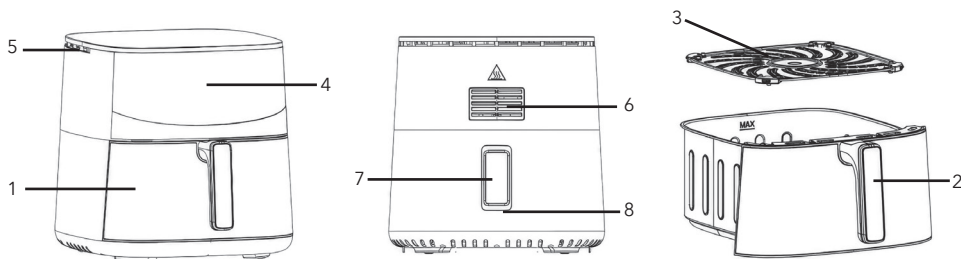
In den folgenden Fällen ist die Garantie gemäß den geltenden Vorschriften nicht gültig:

- a. Jegliche Schäden, die durch Reparaturen oder Eingriffe entstehen, die nicht vom Unternehmen autorisiert wurden.
- b. Jegliche Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Fahrlässigkeit oder Unfälle entstehen.
- c. Jegliche Schäden, die durch Naturkatastrophen oder ungewöhnliche Spannung verursacht werden.
- d. Jegliche Schäden, die durch die Verwendung des Geräts in anderen als den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Einsatzbereichen entstehen.

Sicherheit von Kabel und Stecker

- Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verfängt oder darüber stolpert.
- Verlängerungskabel können verwendet werden, sofern sie mit Sorgfalt eingesetzt werden.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - a. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels sollte mindestens der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen.
 - b. Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo es von Kindern gezogen werden oder zu Stolpergefahr führen kann.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Korb | 5. Lufteinlass |
| 2. Korbgriff | 6. Luftauslassöffnung |
| 3. Frittierplatte | 7. Kabelhalterung |
| 4. Digitales Touch-Bedienfeld | 8. Netzkabel |

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich aller Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Frittierplatte mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind spülmaschinengeeignet.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen Tuch ab. Es ist nicht notwendig, die Pfanne mit Öl oder Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

Einsetzen des Frittierblechs

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein. Die einstellbare Höhe der Frittierplatte ermöglicht es Ihnen, die Lebensmittel näher an das Heizelement zu bringen, um sie zu grillen. Sie können sie auch verwenden, um die effektive Größe des Korbs zu verkleinern, wenn Sie kleinere Mengen zubereiten.
2. Um die Frittierplatte näher an das Heizelement zu bringen, positionieren Sie die Kanten der Platte auf den Halterungen der Frittierplatte. Um die Frittierplatte am Boden des Korbs zu verwenden, drehen Sie die Platte so, dass ihre Kanten an den Halterungen vorbeigleiten, und drücken Sie sie anschließend auf den Boden des Korbs.
3. Schieben Sie den Korb in das Gerät. Wenn der Korb richtig eingesetzt ist, rastet er hörbar ein.

HINWEIS

Dieses Gerät gart mit Heißluft. Füllen Sie den Korb NICHT mit Öl oder Frittierfett.

Verwendung des Geräts

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.

HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da dies die Qualität der Zubereitung der Speisen beeinträchtigen kann.

5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.

VORSICHT!

Berühren Sie den Korb während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

6. Berühren Sie die Menü-Taste, um eine Funktion auszuwählen (insgesamt 12 Funktionen).

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer und schaltet sich automatisch aus, wenn der Countdown Wenn keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät nach 10 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

PRÄSENTATION DES BEDIENFELDS



Es stehen 12 Funktionen zur Verfügung:

- Heißluftfrittieren, Steak, Meeresfrüchte, Hähnchen, Gemüse, Pommes, Speck, Backen, Grillen, Dehydrieren, Warmhalten, Aufwärmen.
- Sie können die Taste **MENU** verwenden, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

Menü-Voreinstellung

Menü	Standardtemperatur	Standardzeit	Schütteln	Vorheizen
Voreingestellt	180°C	15min	Schütteln	Ja
Heißluftfrittieren	200°C	20min	Schütteln	Ja
Steak	180°C	25min	Schütteln	Ja
Meeresfrüchte	180°C	15min	Schütteln	Ja
Hähnchen	200°C	25min	Schütteln	Ja
Gemüse	190°C	8min	Schütteln	Ja
Pommes	200°C	27min	Schütteln	Ja
Speck	180°C	12min	Nein	Nein
Backen	180°C	20min	Nein	Ja
Grillen	200°C	12min	Schütteln	Ja
Dehydrieren	55°C	8h	Nein	Ja
Warmhalten	95°C	30min	Nein	Nein
Aufwärmen	150°C	15min	Schütteln	Ja
Temperatur-/Zeitbereich	80°C~200°C	1min~60min	/	/

 **HINWEIS**

 Für die Dehydrate-Funktion beträgt die Temperatur 40-80°C und die Zeit 1-24 Std.

- Nach dem Berühren der Menü-Taste können Sie das gewünschte Menü auswählen. Nach Auswahl der Funktion berühren Sie die Start-/Stopp-Taste , um den Garvorgang zu starten.
- Während des Garvorgangs können Sie, wenn Sie Zeit oder Temperatur anpassen möchten, sowohl die Garzeit in 1-Minuten-Schritten als auch die Temperatur in 5 °C-Schritten erhöhen oder verringern, indem Sie die +/- Tasten neben den entsprechenden Zeit- und Temperatur-Symbolen kontinuierlich berühren oder durch Gedrückthalten der Tasten schnell scrollen, um die gewünschte Garzeit bzw. Temperatur einzustellen.

 Start-/Stopp-Taste	Während des Heißluftfrittierens ist die LED-Leuchte eingeschaltet. Wenn Sie diese Taste drücken, blinkt die LED-Leuchte und das Gerät wird pausiert. In diesem Fall dient diese Taste als Pausenfunktion. Im pausierten Zustand können Sie das Menü ändern oder eine andere Voreinstellung auswählen. Drücken Sie diese Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. In diesem Fall dient die Taste als Start-/Fortsetzungsfunktion.
 Menütaste	Berühren Sie diese Taste, um verschiedene Garfunktionen auszuwählen. Nach Auswahl einer Funktion drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Während des Garvorgangs, wenn Sie die Funktion ändern möchten (z. B. von „Pommes“ zu „Backen“), drücken Sie zunächst die Start-/Stopp-Taste, um das Gerät zu pausieren, und berühren Sie anschließend die Menü-Taste, um eine andere Funktion auszuwählen.
 Schüttelanzeige	Die Schüttelanzeige leuchtet auf, sobald der Garzyklus die Hälfte der Garzeit erreicht hat. Dieser Zeitpunkt in der Mitte gibt Ihnen die Möglichkeit, die Speisen im Gerät zu schütteln oder zu wenden, was zu einer gleichmäßigen Garung beiträgt. Bei Funktionen mit Schüttel-Erinnerung wird die Anzeige während des Garvorgangs zweimal aktiviert, jeweils bei der Hälfte der verbleibenden Garzeit. Hinweis: Wenn der Korb nicht herausgenommen und das Essen nicht geschüttelt wird, bleibt die Schüttelanzeige auf dem Bedienfeld eingeschaltet.
 Vorheizen (3 Min.)	Nach dem Drücken der Taste  startet das Gerät automatisch mit dem Vorheizen. Die Temperatur während des Vorheizens entspricht der voreingestellten Temperatur des ausgewählten Menüs.
 Ventilatoranzeige	Während des Betriebs ist die Lüfteranzeige eingeschaltet. Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet, blinkt die Lüfteranzeige.

- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie anschließend den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.
- Das Gerät gibt ein Signal (einen Ton) aus, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

Nach Ablauf der Zeit stoppt das Heizelement, aber der Lüfter läuft noch etwa 20 Sekunden weiter, um die heiße Luft als Sicherheitsmaßnahme abzuleiten. Anschließend gibt das Gerät ein akustisches Signal als Endsignal aus.

- Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

HINWEIS

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät. Drücken Sie die Tasten zur Temperaturregelung, um die Temperatureinstellung

anzupassen, und drücken Sie die Timer-Steuerungstasten, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste, um den Betrieb fortzusetzen.

- Zum Entfernen der Zutaten (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, Fleisch oder andere Zutaten, die beim Garen überschüssiges Öl abgeben), verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten einzeln herauszunehmen.

HINWEIS

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb umdrehen möchten, da das am Boden gesammelte Öl auf die Zutaten auslaufen kann.

- Zum Entfernen der Zutaten (z. B. Pommes frites, Gemüse oder Zutaten, die kein überschüssiges Öl abgeben), nehmen Sie die Pfanne heraus und geben Sie die Zutaten in einen geeigneten Behälter.

Tipp: Zum Entfernen großer oder empfindlicher Zutaten heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus der Pfanne.

- Wenn eine Portion der Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Portion zuzubereiten.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Zutaten.

HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die optimalen Einstellungen für Ihre Zutaten geben.

Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, wird der Garprozess beim kurzen Herausziehen der Pfanne während des Heißluftfrittierens nicht wesentlich beeinträchtigt.

ZUTAT	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	SCHÜTTELN	HINWEIS
POMMES FRITES					
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	9-16	200	Ja	
Dicke Tiefkühl-Pommes frites	300-700	11-20	200	Ja	
Selbstgemachte Pommes (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Ja	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Ja	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Ja	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
	250	15-18	180	Ja	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Ja	
FLEISCH					
Steak	100-500	8-12	180		
Fleischkoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würstchen im Teig	100-500	13-15	200		

ZUTAT	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	SCHÜTTELN	HINWEIS
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
SNACKS					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Ofenfertig verwenden
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	Ofenfertig verwenden
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Tiefgekühlte panierte Speisen	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160		
BACKEN					
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Verwenden Sie eine Backform / Auflaufform
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	1-20	160		Verwenden Sie eine Backform / Auflaufform

KOCHTIPPS

- Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Garzeit, während eine kleinere Menge eine etwas kürzere Garzeit benötigt.
- Das Schütteln kleiner Zutaten zur Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann ungleichmäßiges Garen verhindern.
- Bereiten Sie sehr fettige Lebensmittel wie Würstchen nicht in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt zudem eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder einen ofenfesten Behälter in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder empfindliche bzw. gefüllte Zutaten zubereiten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dafür die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.

ZUBEREITUNG VON SELBSTGEMachten POMMES

Um selbstgemachte Pommes zuzubereiten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte.
 2. Waschen Sie die Kartoffelstifte gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
 3. Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, fügen Sie die Stifte hinzu und mischen Sie sie, bis sie mit Öl überzogen sind.
 4. Nehmen Sie die Stifte aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel verbleibt. Geben Sie die Stifte in den Korb.
 5. Frittieren Sie die Kartoffelstifte gemäß der Anleitung.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu und frittieren Sie die Zutaten für einige weitere Minuten, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
 - Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.

REINIGUNG



WARNUNG!

Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Heißluftfritteuse NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Korb, die Frittierplatte und das Innere des Geräts nicht mit metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann.



HINWEIS

Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verbleibende Verschmutzungen können Sie mit einem fettlösenden Reinigungsmittel entfernen.



HINWEIS

Der Korb und das Frittierblech sind spülmaschinengeeignet.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

GARANTIE UND SERVICE

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder Probleme haben, besuchen Sie bitte unsere Website oder wenden Sie sich an Ihren Händler.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Die Heißluftfritteuse ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Timer-Taste ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht gar geworden	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Geben Sie kleinere Portionen der Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder aufeinander liegen (z. B. Pommes), müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art von Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie ofenfertige Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht korrekt in der Pfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereiten, kann eine größere Menge Öl in den Korb austreten. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Korb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies beeinträchtigt weder die Heißluftfritteuse noch das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettreste aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch entsteht durch erhitztes Fett im Korb. Stellen Sie sicher, dass Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes werden ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Du hast die Kartoffelstifte vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab und trocknen Sie sie, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstifte gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät entspricht allen geltenden Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF).
Bei sachgemäßer Handhabung besteht nach aktuellem wissenschaftlichem Erkenntnisstand keine Gefahr für den menschlichen Körper.

Energieverbrauch und Informationen zum Energiemanagement

Dieses Gerät entspricht der EU-Ökodesign-Verordnung (EU) 2023/826 für energieverbrauchsrelevante Produkte. Die Angaben zum Stromverbrauch sind wie folgt:

Niedriger Stromverbrauchsmodus: Das Gerät verbraucht <0,5 W Strom, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das Produkt wechselt automatisch in diesen Zustand, wenn ein voreingestelltes Garprogramm nach 20 Minuten abgeschlossen ist.

Bitte ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Leistung: 1800 W
- Spannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Fassungsvermögen: 7 l

Modell: AF702BX

Gerätetyp: Heißluftfritteuse

Energieverbrauchsdaten:

Beschreibung der Betriebsmodi	Etikett	Messwert	Einheit
Energieverbrauch im ausgeschalteten Zustand	P - off	0.34W	W
Energieverbrauch im Standby-Modus, ohne Anzeige des Betriebsmodus oder Status	P - sb	N/A	W
Energieverbrauch im vernetzten Standby-Modus	P - n	N/A	W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt	T - sb	10	Min

ENTSORGUNG



Entsorgung des Geräts

Produkte, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern.

Zur Rückgabe Ihres Altgeräts nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Produkt einer umweltgerechten Wiederverwertung zuführen.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung besteht aus Karton und entsprechend gekennzeichneten Kunststoffen, die recycelt werden können. Führen Sie diese Materialien dem Recycling zu.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από τη χρήση.
Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καθώς ενδέχεται να προκληθούν ζημιές από λανθασμένη χρήση. Παρακαλούμε φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.



ΠΡΟΣΟΧΗ. ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση λόγω των πολλαπλών ηλεκτρικών και θερμαντικών εξαρτημάτων.
- Μην επιτρέπετε την είσοδο υγρών στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα.
- Διατηρείτε όλα τα υλικά μέσα στο καλάθι για να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Η πλήρωση του δοχείου με λάδι μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών. Μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω μόνο εφόσον επιβλέπονται συνεχώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά.
- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά στο φις, στο καλώδιο τροφοδοσίας ή σε άλλα μέρη.
- Μην απευθύνετε σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα για την αντικατάσταση ή επισκευή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά.
- Κρατάτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το φις έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα τοίχου.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κολλητά σε τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήντε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω και στα πλαϊνά μέρη και 10 cm ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλον σκοπό πέρα από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε το δοχείο από τη συσκευή. Οποιαδήποτε προσβάσιμη επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα αν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από αυτήν. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού πριν αφαιρέσετε το δοχείο από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή τοποθετείται σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
2. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλη για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιακά περιβάλλοντα.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες. (Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν το φινιρίσμα είναι κατεστραμμένο)
4. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει πριν είναι ασφαλής για χειρισμό ή καθαρισμό.

Εγγύηση

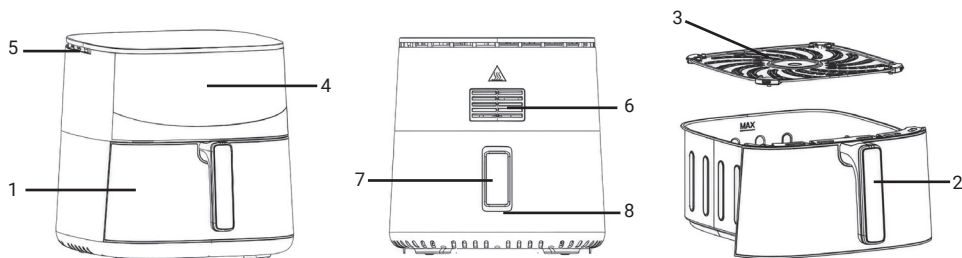
Στις ακόλουθες περιπτώσεις, η εγγύηση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς δεν ισχύει:

- a. Οποιαδήποτε ζημιά προκύπτει από επισκευές ή παρεμβάσεις που δεν έχουν εξουσιοδοτηθεί από την εταιρεία.
- b. Οποιαδήποτε ζημιά προκύπτει από κακή χρήση, αμέλεια ή ατύχημα.
- c. Οποιαδήποτε ζημιά προκαλείται από φυσικές καταστροφές ή μη κανονική τάση.
- d. Οποιαδήποτε ζημιά προκύπτει από χρήση της συσκευής σε περιβάλλοντα διαφορετικά από αυτά που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Ασφάλεια καλωδίου και φινιρίσματος

- Παρέχεται κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για τη μείωση του κινδύνου μπλεξίματος ή σκοντάμματος σε μεγαλύτερο καλώδιο.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν καλώδια προέκτασης εφόσον χρησιμοποιούνται με προσοχή.
- Εάν χρησιμοποιείται καλώδιο προέκτασης:
 - a. Η ονομαστική ηλεκτρική τιμή του καλωδίου προέκτασης πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με την ονομαστική τιμή της συσκευής.
 - b. Το μεγαλύτερο καλώδιο πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι, όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να προκαλέσει σκοντάψιμο.

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Καλάθι | 6. Άνοιγμα εξόδου αέρα |
| 2. Λαβή καλαθιού | 7. Βάση καλωδίου τροφοδοσίας |
| 3. Δίσκος τηγανίσματος | 8. Καλώδιο τροφοδοσίας |
| 4. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου αφής | |
| 5. Είσοδος αέρα | |

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένων αυτοκόλλητων ή ετικετών.
2. Καθαρίστε το καλάθι και τον δίσκο μαγειρέματος με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Τα μέρη αυτά είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό πανί. Δεν υπάρχει ανάγκη να γεμίσετε το δοχείο με λάδι ή λίπος τηγανίσματος, καθώς η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

Τοποθέτηση του δίσκου τηγανίσματος

1. Τοποθετήστε τον δίσκο τηγανίσματος μέσα στο καλάθι. Το ρυθμιζόμενο ύψος του δίσκου επιτρέπει την τοποθέτηση των τροφίμων πιο κοντά στο θερμαντικό στοιχείο για ψήσιμο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τη μείωση του ωφέλιμου μεγέθους του καλαθιού όταν μαγειρεύετε μικρότερες ποσότητες τροφίμων.
2. Για να ανυψώσετε τον δίσκο πιο κοντά στο θερμαντικό στοιχείο, τοποθετήστε τα άκρα του δίσκου στις βάσεις στήριξης του δίσκου. Για να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο στο κάτω μέρος του καλαθιού, περιστρέψτε τον έτσι ώστε τα άκρα του να περάσουν από τις βάσεις στήριξης και πιέστε τον προς τον πυθμένα του καλαθιού.
3. Σύρετε το καλάθι μέσα στη συσκευή. Εάν το καλάθι τοποθετηθεί σωστά, θα ασφαλίσει με ένα "κλικ".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η συσκευή αυτή μαγειρεύει με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή λίπος τηγανίσματος.

Χρήση της συσκευής

1. Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα τοίχου.
2. Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι έξω από τη φριτέζα αέρα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο καλάθι.
4. Εισάγετε ξανά το καλάθι στη φριτέζα αέρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα μαγειρέματος των τροφίμων.

5. Αγγίξτε το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση, καθώς γίνεται πολύ ζεστό. Κρατάτε το καλάθι μόνο από τη λαβή.

Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

6. Αγγίξτε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε λειτουργία (συνολικά 12 λειτουργίες).

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο χρονοδιακόπτη και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν. Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία ενέργεια, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από 10 λεπτά.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



Παρέχονται 12 λειτουργίες:

- Τηγάνισμα με αέρα, Μπριζόλα, Θαλασσινά, Κοτόπουλο, Λαχανικά, Πατάτες τηγανητές, Μπέικον, Ψήσιμο, Γκριλ, Αφυδάτωση, Διατήρηση ζεστού, Επαναθέρμανση.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί **MENU** για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

Προεπιλογές μενού

Μενού	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένος χρόνος	Ανακίνηση	Προθέρμανση
Προεπιλογή	180°C	15 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Τηγάνισμα με αέρα	200°C	20 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Μπριζόλα	180°C	25 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Θαλασσινά	180°C	15 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Κοτόπουλο	200°C	25 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Λαχανικά	190°C	8 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Πατάτες τηγανητές	200°C	27 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Μπέικον	180°C	12 λεπτά	Όχι	Όχι
Ψήσιμο	180°C	20 λεπτά	Όχι	Ναι
Γκριλ	200°C	12 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Αφυδάτωση	55°C	8 ώρες	Όχι	Ναι
Διατήρηση ζεστού	95°C	30 λεπτά	Όχι	Όχι
Επαναθέρμανση	150°C	15 λεπτά	Ανακίνηση	Ναι
Εύρος θερμοκρασίας/χρόνου	80°C~200°C	1 λεπτά ~ 60 λεπτά	/	/

 **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Για τη λειτουργία Dehydrate, η θερμοκρασία είναι 40–80°C και ο χρόνος είναι 1–24 ώρες.

- Μετά το πάτημα του κουμπιού Μενού, μπορείτε να επιλέξετε το επιθυμητό μενού. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, αγγίξτε το κουμπί Έναρξη/Παύση  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, αν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τόσο τον χρόνο μαγειρέματος σε βήματα του 1 λεπτού όσο και τη θερμοκρασία σε βήματα των 5°C, αγγίζοντας συνεχόμενα τα κουμπιά +/- που βρίσκονται δίπλα στα αντίστοιχα εικονίδια χρόνου και θερμοκρασίας ή κάνοντας γρήγορη κύλιση κρατώντας πατημένα τα κουμπιά για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο/θερμοκρασία μαγειρέματος.

 Κουμπί Έναρξης/ Παύσης	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η λυχνία LED είναι αναμμένη. Αν πατήσετε αυτό το κουμπί, η λυχνία LED θα αναβοσβήσει και η συσκευή θα τεθεί σε παύση. Σε αυτή την περίπτωση, το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία παύσης. Στην κατάσταση παύσης, μπορείτε να αλλάξετε το μενού ή να επιλέξετε άλλη προεπιλογή. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Εδώ, το κουμπί λειτουργεί ως επανεκκίνηση.
 Κουμπί Μενού	Αγγίξτε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος. Μετά την επιλογή λειτουργίας, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν θέλετε να αλλάξετε λειτουργία (για παράδειγμα από Πατάτες σε Ψήσιμο), πρώτα πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση για να θέσετε τη συσκευή σε παύση και στη συνέχεια αγγίξτε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε διαφορετική λειτουργία.
 Ένδειξη ανακίνησης	Η ένδειξη ανακίνησης θα ανάψει όταν ο κύκλος μαγειρέματος φτάσει στο μέσο του. Αυτός ο χρόνος στο μέσο σας δίνει τη δυνατότητα να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό στη συσκευή, βοηθώντας στο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Για λειτουργίες που περιλαμβάνουν υπενθύμιση ανακίνησης, η ένδειξη ενεργοποιείται δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάθε φορά στο μέσο του υπολειπόμενου χρόνου μαγειρέματος. Σημείωση: Αν δεν αφαιρέσετε το καλάθι και δεν ανακινήσετε το φαγητό, η ένδειξη ανακίνησης στον πίνακα ελέγχου θα παραμείνει αναμμένη.
 Προθέρμανση (3 λεπτά)	Μετά το πάτημα του κουμπιού  , η συσκευή ξεκινά αυτόματα την προθέρμανση. Η θερμοκρασία κατά την προθέρμανση είναι ίδια με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία της επιλεγμένης λειτουργίας.
 Ένδειξη ανεμιστήρα	Κατά τη λειτουργία, η ένδειξη ανεμιστήρα είναι αναμμένη. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση παύσης, η ένδειξη ανεμιστήρα αναβοσβήνει.

- Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακίνηση στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο). Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε το δοχείο έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Στη συνέχεια, σύρετε ξανά το δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρα.
- Η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε θερμοανθεκτική επιφάνεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μετά τη λήξη του χρόνου, το θερμαντικό στοιχείο σταματά να λειτουργεί, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα ακόμη ώστε να απομακρύνει τον ζεστό αέρα ως μέτρο ασφαλείας. Τέλος, η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα ως ένδειξη ολοκλήρωσης.

- Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αν τα υλικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε ξανά το δοχείο μέσα στη συσκευή. Πατήστε τα κουμπιά ρύθμισης

θερμοκρασίας για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία και τα κουμπιά ρύθμισης χρόνου για να προσαρμόσετε τον χρόνο. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση για να συνεχιστεί η λειτουργία.

- Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. μοσχάρι, κοτόπουλο, κρέας ή οποιαδήποτε υλικά που απελευθερώνουν περίσσεια λαδιού κατά το μαγείρεμα), χρησιμοποιήστε λαβίδες για να τα αφαιρέσετε ένα προς ένα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Να είστε προσεκτικοί αν θέλετε να αναποδογυρίσετε το καλάθι, καθώς το λάδι που έχει συγκεντρωθεί στο κάτω μέρος μπορεί να κυθεί πάνω στα υλικά.

- Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. πατάτες, λαχανικά ή υλικά που δεν απελευθερώνουν περίσσεια λαδιού), αφαιρέστε το δοχείο και ρίξτε τα υλικά σε κατάλληλο δοχείο.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, σηκώστε τα από το δοχείο χρησιμοποιώντας λαβίδες.

- Όταν μία παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η φριτέζα αέρα είναι άμεσα έτοιμη για την προετοιμασία της επόμενης παρτίδας.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Καθώς τα υλικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά σας.

Επειδή η τεχνολογία Rapid Air επαναθερμαίνει τον αέρα μέσα στη συσκευή άμεσα, το σύντομο τράβηγμα του δοχείου έξω από τη συσκευή κατά το γιγάνισμα με ζεστό αέρα δεν διαταράσσει σημαντικά τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΥΛΙΚΟ	ΕΛΑΧ.-ΜΕΓ. (G)	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C	ΑΝΑΚΙΝΗΣΗ	ΣΗΜΕΙΩΣΗ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	9-16	200	Ναι	
Χοντρές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	11-20	200	Ναι	
Σπιτικές πατάτες (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Ναι	Προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι
Σπιτικές πατάτες σε σφήνες	300-800	18-22	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι
Σπιτικές πατάτες σε κύβους	300-750	12-18	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι
	250	15-18	180	Ναι	
Παταογκρατέν	500	15-18	200	Ναι	

ΥΛΙΚΟ	ΕΛΑΧ.-ΜΕΓ. (G)	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C	ΑΝΑΚΙΝΗΣΗ	ΣΗΜΕΙΩΣΗ
ΚΡΕΑΣ					
Μπιριζόλα	100-500	8-12	180		
Κομμάτια κρέατος	100-500	10-14	180		
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	180		
Ρολό λουκάνικου	100-500	13-15	200		
Μπούτια κοτόπουλου	100-500	18-22	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		
ΣΝΑΚ					
Σπρίνγκ ρολς	100-400	8-10	200	Ναι	Έτοιμο για φούρνο
Κατεψυγμένα κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ναι	Έτοιμο για φούρνο
Κατεψυγμένα φιλετάκια φαριού	100-400	6-10	200		Έτοιμο για φούρνο
Κατεψυγμένα παναρισμένα προϊόντα με ψωμί	100-400	8-10	180		Έτοιμο για φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	100-400	1-10	160		
ΨΗΣΙΜΟ					
Κέικ	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί για ψήσιμο
Κις	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε ταψί για ψήσιμο / σκεύος φούρνου
Μάφινς	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε ταψί για ψήσιμο
Γλυκά σνακ	400	1-20	160		Χρησιμοποιήστε ταψί για ψήσιμο / σκεύος φούρνου

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Τα μικρά υλικά συνήθως απαιτούν ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα.
- Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, ενώ μικρότερη ποσότητα απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Η ανακίνηση των μικρότερων υλικών στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και βοηθά στην αποφυγή ανομοιόμορφου ψησίματος.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρα.
- Σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα αέρα.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για γρήγορη και εύκολη προετοιμασία σνακ. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε ταψί ή σκεύος φούρνου στο καλάθι της φριτέζας αέρα αν θέλετε να ψήσετε κέικ ή κίς, ή αν θέλετε να μαγειρέψετε εύθραυστα ή γεμιστά υλικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε υλικά. Για ζέσταμα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ ΤΗΓΑΝΗΤΩΝ

Για να παρασκευάσετε σπιτικές πατάτες τηγανητές, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τες σε στικς.
 2. Πλύνετε καλά τα στικς πατάτας και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.
 3. Ρίξτε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, τοποθετήστε τα στικς μέσα και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με λάδι.
 4. Αφαιρέστε τα στικς από το μπολ ώστε το περιττό λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τα στικς στο καλάθι.
 5. Τηγανίστε τα στικς πατάτας σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες και τηγανίστε τα υλικά για μερικά ακόμη λεπτά για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
 - Η ιδανική ποσότητα για την παρασκευή τραγανών πατατών τηγανητών είναι 500 γραμμάρια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΠΟΤΕ μην βυθίζετε το καλώδιο, το φιν ή τη φριτέζα αέρα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μην καθαρίζετε το καλάθι, τον δίσκο τηγανίσματος και το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά υλικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική επίστρωση.

- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα ώστε να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει η φριτέζα πιο γρήγορα.

- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε το δοχείο και το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ρύπων με απολιπαντικό υγρό.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το καλάθι και ο δίσκος τηγανίσματος είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν η βρωμιά έχει κολλήσει στο καλάθι ή στον πάτο του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πλήρως.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί.	Η φριτέζα αέρα δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα τοίχου.
	Δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Τοποθετήστε μικρότερες ποσότητες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις").
Τα υλικά έχουν τηγανιστεί ανομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη υλικών πρέπει να ανακινούνται στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος.	Υλικά που είναι το ένα πάνω στο άλλο ή διασταυρώνονται (π.χ. πατάτες τηγανητές) πρέπει να ανακινούνται στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις").
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιήσατε τύπο σνακ που προορίζεται για μαγείρεμα σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ κατάλληλα για φούρνο ή αλειψτε ελαφρά λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να σύρω το δοχείο σωστά μέσα στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο.	Πιέστε το καλάθι μέσα στο δοχείο μέχρι να ακούσετε ένα "κλικ".
Λευκός καπνός βγαίνει από τη φριτέζα αέρα.	Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, μεγάλη ποσότητα λαδιού μπορεί να διαρρεύσει στο καλάθι. Το λάδι προκαλεί λευκό καπνό και το καλάθι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το καλάθι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από λίπος που θερμαίνεται στο καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα στικς πατάτας πριν το τηγάνισμα.	Ξεπλύνετε καλά τα στικς πατάτας και στεγνώστε τα για να αφαιρέσετε το άμυλο από την επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι στεγνώνετε σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι. Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε ελαφρώς περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή αν αντιμετωπίζετε οποιοδήποτε πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας ή επικοινωνήστε με τον διανομέα σας.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συσκευή συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Σε περίπτωση σωστής χρήσης, δεν υπάρχει καμία επιβλαβής επίδραση στο ανθρώπινο σώμα βάσει των διαθέσιμων επιστημονικών στοιχείων.

Πληροφορίες κατανάλωσης ενέργειας και διαχείρισης ισχύος

Η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό Οικολογικού Σχεδιασμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) 2023/826 για προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια. Οι λεπτομέρειες κατανάλωσης ισχύος είναι οι εξής:
Λειτουργία χαμηλής κατανάλωσης: Η συσκευή καταναλώνει <0,5 W ηλεκτρικής ενέργειας όταν δεν χρησιμοποιείται. Το προϊόν εισέρχεται αυτόματα σε αυτήν την κατάσταση όταν ολοκληρώνει ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος σε 20 λεπτά.

Παρακαλούμε αποσυνδέετε το προϊόν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται για την αποφυγή άσκοπης κατανάλωσης ενέργειας.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Ισχύς: 1800W
- Τάση: 220-240V
- Συχνότητα: 50/60Hz
- Χωρητικότητα: 7L

Μοντέλο: AF702BX

Τύπος συσκευής: Φριτέζα αέρα

Δεδομένα κατανάλωσης ενέργειας:

Περιγραφή λειτουργικών καταστάσεων	Ετικέτα	Μετρούμενη τιμή	Μονάδα
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	P - off	0.34W	W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής, χωρίς εμφάνιση λειτουργίας ή κατάστασης	P - sb	N/A	W
Κατανάλωση ισχύος σε συνδεδεμένη κατάσταση αναμονής	P - n	N/A	W
Χρόνος μετά τον οποίο η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής	T - sb	10	Min

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Απόρριψη της συσκευής
Τα προϊόντα που φέρουν το διπλανό σύμβολο δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίμματα. Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Για την αποφυγή πιθανής βλάβης στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από ανεξέλεγκτη απόρριψη αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα ώστε να προωθηθεί η βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για την επιστροφή της χρησιμοποιημένης συσκευής σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να παραλάβουν το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Απόρριψη της συσκευασίας
Η συσκευασία αποτελείται από χαρτόνι και αντίστοιχα επισημασμένα πλαστικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Παραδώστε αυτά τα υλικά για ανακύκλωση.

Pažljivo pročitajte upute prije uporabe.
Sačuvajte ovaj priručnik za kasniju uporabu.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije upotrebe uređaja, jer nepravilno rukovanje može uzrokovati oštećenja. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.



OPREZ. VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog višestrukih električnih i grijaćih komponenti.
- Ne dopustite da tekućina uđe u uređaj kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
- Držite sve sastojke u košari kako biste spriječili kontakt s grijaćim elementima.
- Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Punjenje posude uljem može uzrokovati opasnost od požara.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok radi.

UPOZORENJE!

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Djeca starija od 8 godina smiju koristiti uređaj samo uz stalni nadzor. Uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju moguće opasnosti.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca.
- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju lokalnom mrežnom naponu.
- Nemojte koristiti uređaj ako su utikač, kabel za napajanje ili drugi dijelovi oštećeni.
- Nemojte kontaktirati neovlaštene osobe za zamjenu ili popravak oštećenog kabela za napajanje.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.
- Držite kabel za napajanje podalje od vrućih površina.
- Nemojte priključivati uređaj niti upravljati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Uvijek provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte spajati uređaj na vanjski vremenski prekidač.
- Nemojte postavljati uređaj na ili blizu zapaljivih materijala poput stolnjaka ili zavjesa.
- Nemojte postavljati uređaj uz zid ili uz druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora straga i sa strane te 10 cm iznad uređaja.
- Nemojte stavljati ništa na uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u druge svrhe osim onih opisanih u ovom priručniku.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora.
- Tijekom prženja vrućim zrakom, kroz otvore za izlaz zraka izlazi vruća para. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Također budite oprezni na vruću paru i zrak kada vadite posudu iz uređaja. Dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Pričekajte da prestane izlaziti dim prije nego što izvadite posudu iz uređaja.
- Nemojte dopustiti da kabel visi preko ruba stola ili radne površine niti da dodiruje vruće površine.
- Nemojte koristiti uređaj na otvorenom.

OPREZ!

1. Provjerite je li uređaj postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kućnu uporabu. Nije prikladan za sigurnu uporabu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Jamstvo ne vrijedi ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama. (Nikada ne koristite uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što ga je sigurno rukovati ili čistiti.

Jamstvo

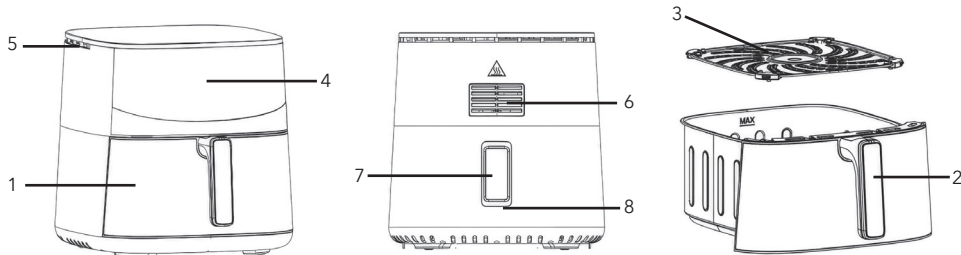
U sljedećim slučajevima jamstvo, u skladu s važećim propisima, neće biti važeće:

- a. Svaka šteta nastala uslijed popravaka ili zahvata koje nije odobrila tvrtka.
- b. Svaka šteta nastala nepravilnom uporabom, nemarom ili nezgodom.
- c. Svaka šteta uzrokovana prirodnim nepogodama ili nenormalnim naponom.
- d. Svaka šteta nastala korištenjem uređaja u okolnostima koje nisu opisane u ovom priručniku.

Sigurnost kabela i utikača

- Isporučuje se kratki kabel za napajanje kako bi se smanjio rizik od zaplitanja ili spoticanja o dulji kabel.
- Produžni kabele mogu se koristiti ako se pri njihovoj upotrebi postupka pažljivo.
- Ako se koristi produžni kabel:
 - a. Označena električna snaga produžnog kabela treba biti najmanje jednaka električnoj snazi uređaja.
 - b. Duži kabel treba postaviti tako da ne visi preko radne ploče ili stola, gdje ga djeca mogu povući ili se netko može spotaknuti o njega.

OPĆI OPIS



- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Košara | 5. Ulaz zraka |
| 2. Ručka košare | 6. Otvor za izlaz zraka |
| 3. Posuda za prženje | 7. Držač kabela za napajanje |
| 4. Digitalna upravljačka ploča na dodir | 8. Kabel za napajanje |

Prije prve upotrebe

1. Uklonite sav ambalažni materijal, uključujući sve naljepnice ili oznake.
2. Očistite košaru i posudu za kuhanje vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom. Ovi dijelovi mogu se prati u perilici posuđa.
3. Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja čistom krpom. Nema potrebe za punjenjem posude uljem ili masnoćom za prženje, jer uređaj radi pomoću vrućeg zraka.

Umetanje košare za prženje

1. Postavite posudu za prženje u košaru. Podesiva visina posude omogućuje da hranu postavite bliže grijačem elementu za pečenje. Također je možete koristiti za smanjenje efektivne veličine košare prilikom pripreme manjih količina hrane.
2. Kako biste podigli posudu za prženje bliže grijačem elementu, postavite rubove posude na držače posude. Za korištenje posude na dnu košare, okrenite posudu tako da njezini rubovi prođu pokraj držača i gurnite je na dno košare.
3. Umetnite košaru u uređaj. Ako je košara pravilno postavljena, čut će se klik.

NAPOMENA

Ovaj uređaj priprema hranu pomoću vrućeg zraka. Nemojte puniti košaru uljem ili masnoćom za prženje.

Korištenje uređaja

1. Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite košaru iz friteze na vrući zrak.
3. Stavite sastojke u košaru.
4. Vratite košaru natrag u fritezu na vrući zrak.

NAPOMENA

Nemojte prekoračiti oznaku MAX (pogledajte odjeljak „Postavke” u ovom poglavlju), jer to može utjecati na kvalitetu pripreme hrane.

5. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje.

OPREZ!

Nemojte dodirivati košaru tijekom i neposredno nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Košaru držite isključivo za ručku.

Nemojte puniti posudu uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.

6. Dodirnite tipku Izbornik za odabir funkcije (ukupno 12 funkcija).

Automatsko isključivanje

Uređaj ima ugrađeni timer i automatski će se isključiti kada odbrojavanje dođe do nule. Ako se ne izvrši nikakva radnja, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti nakon 10 minuta.

PRIKAZ UPRAVLJAČKE PLOČE



Dostupno je 12 funkcija:

- Prženje vrućim zrakom, odrezak, morski plodovi, piletina, povrće, krumpirići, slanina, pečenje, grilanje, dehidriranje, održavanje topline, podgrijavanje.
- Možete koristiti tipku **MENU** za odabir željene funkcije kuhanja.

Unaprijed postavljeni izbornik

Izbornik	Zadana temperatura	Zadano vrijeme	Protresite	Predgrijavanje
Zadano	180°C	15min	Protresite	Da
Zračno prženje	200°C	20min	Protresite	Da
Odrezak	180°C	25min	Protresite	Da
Morski plodovi	180°C	15min	Protresite	Da
Piletina	200°C	25min	Protresite	Da
Povrće	190°C	8min	Protresite	Da
Pomfrit	200°C	27min	Protresite	Da
Slanina	180°C	12min	Ne	Ne
Pečenje	180°C	20min	Ne	Da
Gratiniranje	200°C	12min	Protresite	Da
Dehidriranje	55°C	8h	Ne	Da
Održavanje topline	95°C	30min	Ne	Ne
Podgrijavanje	150°C	15min	Protresite	Da
Raspon temperature/ vremena	80°C~200°C	1min~60min	/	/

 **NAPOMENA** Za funkciju Dehydrate, temperatura je 40-80°C, a vrijeme 1-24 h.

- Nakon što dodirnete tipku Izbornik, možete odabrati željeni izbornik. Nakon odabira funkcije, dodirnete tipku Start/Stop  za početak kuhanja.
- Tijekom procesa kuhanja, ako želite podesiti vrijeme ili temperaturu, možete povećavati ili smanjivati vrijeme kuhanja u koracima od jedne minute te temperaturu u koracima od 5°C, kontinuiranim dodirom tipki +/- sa svake strane odgovarajućih ikona za vrijeme i temperaturu. Također možete brzo pomicati vrijednosti tako da držite tipke pritisnute za brže podešavanje željenog vremena/temperature.

 Tipka Start/Stop	Tijekom procesa prženja vrućim zrakom LED lampica je uključena. Ako pritisnete ovu tipku, LED lampica će treptati i uređaj će se pauzirati. U tom slučaju ova tipka radi kao funkcija pauze. U stanju pauze možete promijeniti izbornik ili odabrati drugi unaprijed postavljeni program. Ponovnim pritiskom na istu tipku nastavlja se kuhanje. U tom slučaju tipka radi kao funkcija ponovnog pokretanja.
 Tipka izbornika	Dodirnete ovu tipku kako biste odabrali različite funkcije kuhanja. Nakon odabira funkcije, pritisnete tipku Start/Stop. Tijekom procesa kuhanja, ako želite promijeniti funkciju (na primjer, s Prženje na Pečenje), najprije pritisnete tipku Start/Stop kako biste pauzirali uređaj, a zatim dodirnete tipku Menu kako biste odabrali drugu funkciju.
 Indikator za protresanje	Indikator za protresanje (shake) zasvijetlit će kada ciklus kuhanja dođe na polovinu vremena. To polovično vrijeme omogućuje da protresete ili okrenete hranu u uređaju, što pomaže ravnomjernom pečenju. Kod funkcija koje uključuju podsjetnik za protresanje, indikator će se aktivirati dvaput tijekom kuhanja, svaki put na polovini preostalog vremena kuhanja. Napomena: Ako ne izvadite košaru i ne protresete hranu, indikator za protresanje na upravljačkoj ploči ostat će uključen.
 Predgrevanje (3 min)	Nakon pritiska na dugme  , uređaj automatski počinje da se predgreva. Temperatura tokom predgrevanja odgovara unapred podešenoj temperaturi izabranog menija.
 Indikator ventilatora	Tokom rada, indikator ventilatora je uključen. Kada je uređaj u pauziranom režimu, indikator ventilatora će treperiti.

- Neki sastojci zahtijevaju protresanje na polovini vremena kuhanja (pogledajte odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju). Da biste to učinili, izvadite posudu iz uređaja pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite posudu u fritezu na vrući zrak.
- Uređaj će emitirati zvučni signal kada je kuhanje završeno. Izvadite posudu iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplinu.

NAPOMENA

Nakon isteka vremena, grijači element prestaje raditi, ali ventilator će nastaviti raditi još oko 20 sekundi kako bi uklonio vrući zrak kao sigurnosnu mjeru. Na kraju će uređaj emitirati zvučni signal kao znak završetka.

- Provjerite jesu li sastojci gotovi.

NAPOMENA

Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u uređaj. Pritisnite dugmad za podešavanje temperature

da biste podesili temperaturu, i dugmad za podešavanje tajmera da biste podesili vreme. Zatim pritisnite dugme Start/Stop da biste nastavili rad.

- Da biste izvadili sastojke (npr. govedinu, piletinu, meso ili bilo koje sastojke koji tijekom pripreme ispuštaju višak ulja), koristite kuhinjske hvataljke kako biste ih vadili jedan po jedan.

NAPOMENA

Budite oprezni ako želite okrenuti košaru, jer ulje koje se skupilo na dnu može iscuriti na sastojke.

- Da biste izvadili sastojke (npr. čips, povrće ili sastojke koji ne ispuštaju višak ulja), izvadite posudu i istresite sastojke u odgovarajuću posudu.

Savjet: Da biste izvadili velike ili lomljive sastojke, podignite ih iz posude pomoću kuhinjskih hvataljki (tongs).

- Kada je jedna serija sastojaka gotova, friteza na vrući zrak odmah je spremna za pripremu sljedeće serije.

POSTAVKE

Tabela u nastavku pomoći će vam da odaberete osnovne postavke za vaše sastojke.

NAPOMENA

Imajte na umu da su ove postavke samo smjernice. Budući da se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke.

Zahvaljujući tehnologiji Rapid Air, koja trenutno ponovno zagrijava zrak unutar uređaja, kratko vađenje posude iz uređaja tijekom prženja vrućim zrakom neće značajno ometati proces kuhanja.

SASTOJAK	MIN-MAX (G)	VREME (MIN)	TEMP °C	PROTRESITE	NAPOMENA
POMFRIT					
Tanki smrznuti pomfrit	300-700	9-16	200	Da	
Deblji smrznuti pomfrit	300-700	11-20	200	Da	
Domaći pomfrit (8×8 mm)	300-800	10-16	200	Da	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpirovi klinovi	300-800	18-22	180	Da	Dodajte 1/2 žlice ulja
Krumpir narezan na kockice	300-750	12-18	180	Da	Dodajte 1/2 žlice ulja
	250	15-18	180	Da	
Zapečeni krumpir (gratin)	500	15-18	200	Da	
MESO					
Odrezak	100-500	8-12	180		
Mesni kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rolana kobasica	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18-22	180		
Pileća prsa	100-500	10-15	180		

SASTOJAK	MIN-MAX (G)	VREME (MIN)	TEMP °C	PROTRESITE	NAPOMENA
GRICKALICE					
Proletne rolice	100-400	8-10	200	Da	Koristiti posude pogodno za pećnicu
Zamrznuti pileći nuggets	100-500	6-10	200	Da	Koristiti posude pogodno za pećnicu
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200		Koristiti posude pogodno za pećnicu
Zamrznuto panirano	100-400	8-10	180		Koristiti posude pogodno za pećnicu
Punjeno povrće	100-400	1-10	160		
PEČENJE					
Kolač	300	20-25	160		Koristite posudu za pečenje
Quiche	400	20-22	180		Koristite posudu za pečenje / vatrostalnu posudu
Muffini	300	15-18	200		Koristite posudu za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160		Koristite posudu za pečenje / vatrostalnu posudu

SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE

- Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme kuhanja nego veći sastojci.
- Veća količina sastojaka zahtijeva nešto duže vrijeme kuhanja, dok manja količina zahtijeva kraće vrijeme kuhanja.
- Protresanje manjih sastojaka na polovini vremena kuhanja poboljšava konačni rezultat i može spriječiti neravnomjerno pečenje.
- Nemojte pripremati izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi na vrući zrak.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi na vrući zrak.
- Koristite gotovo (pripremljeno) tijesto za brzu i jednostavnu pripremu grickalica. Gotovo tijesto također zahtijeva kraće vrijeme kuhanja nego domaće tijesto.
- Stavite posudu za pečenje ili vatrostalnu posudu u košaru friteze ako želite peći kolač ili quiche, ili ako pripremate osjetljive ili punjene namirnice.
- Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje postavite temperaturu na 150 °C do 10 minuta.

PRIPREMA DOMAĆEG POMFRITA

Za pripremu domaćih pomfrita, slijedite korake u nastavku:

1. Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće.
 2. Temeljito operite štapiće krumpira i osušite ih kuhinjskim papirom.
 3. Ulijte 1/2 žlice maslinovog ulja u zdjelu, dodajte štapiće i miješajte dok se ravnomjerno ne oblože uljem.
 4. Izvadite štapiće iz zdjele tako da višak ulja ostane u zdjeli. Stavite štapiće u košaru.
 5. Pržite štapiće krumpira prema uputama.
- Dodajte malo ulja svježem krumpiru i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
 - Optimalna količina za pripremu hrskavih pomfrita je 500 grama.

ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Nikada ne potapajte kabl, utikač ili fritezu na vrući vazduh u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

Očistite uređaj nakon svake uporabe.

Nemojte čistiti košaru, posudu za prženje i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom niti abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neprianjajući (non-stick) premaz.

- Izvucite glavni utikač iz zidne utičnice kako biste omogućili da se uređaj ohladi.



NAPOMENA

Izvadite košaru kako bi se friteza brže ohladila.

- Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
- Očistite posudu za prženje i košaru vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvom.
- Preostalu nečistoću možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.



NAPOMENA

Košara i posuda za prženje mogu se prati u perilici posuda.

Savjet: Ako je prljavština zalijepljena za košaru ili dno posude, napunite posudu vrućom vodom i malo sredstva za pranje posuda. Stavite košaru u posudu i ostavite da se posuda i košara namaču oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

- Isključite uređaj iz struje i pustite ga da se potpuno ohladi.
- Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

Ako vam je potreban servis ili informacije ili ako imate bilo kakvih problema, posjetite našu internetsku stranicu ili kontaktirajte svog distributera.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza na vrući zrak ne radi.	Friteza na vrući zrak nije priključena na struju.	Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Tajmer nije postavljen.	Pritisnite tipku za tajmer na željeno vrijeme kako biste uključili uređaj.
Sastojci nisu pečeni.	U košari ima previše namirnica.	Stavljajte manje količine sastojaka u košaru. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Okrenite regulator temperature na željenu postavku (pogledajte odjeljak „Postavke“).
Sastojci su nejednako pečeni.	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti na polovici vremena kuhanja.	Sastojci koji se nalaze jedan preko drugog (npr. pomfrit) trebaju se protresti na polovini vremena kuhanja. Pogledajte odjeljak "Postavke".
Prženi zalogaji nisu hrskavi.	Koristili ste vrstu grickalica koja je namijenjena pripremi u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za pećnicu ili lagano premažite grickalice uljem za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno umetnuti posudu u uređaj.	U košari ima previše namirnica.	Nemojte puniti košaru preko oznake MAX.
	Košara nije pravilno postavljena u posudu.	Pritisnite košaru prema dolje u posudu dok ne čujete klik.
Iz friteze na vrući zrak izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne namirnice u fritezi na vrući zrak, u košaru će iscuriti veća količina ulja. Ulje može proizvesti bijeli dim, a košara se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na rad friteze niti na krajnji rezultat.
	Korpa i dalje sadrži ostatke masnoće od prethodne upotrebe.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masnoće u košari. Nakon svake upotrebe temeljito očistite košaru.
Svježi krumpirići su nejednako prženi.	Niste koristili odgovarajuću vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pobrinite se da ostane čvrst tokom prženja.
	Niste pravilno isprali štapiće krumpira prije prženja.	Dobro isperite štapiće krumpira i osušite ih kako biste uklonili škrob s njihove površine.
Svježi krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u krumpirićima.	Pobrinite se da dobro osušite štapiće krumpira prije nego što dodate ulje. Narežite štapiće krumpira na manje komade za hrskaviji rezultat. Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

Elektromagnetska polja (EMF)

Uređaj je usklađen sa svim standardima koji se odnose na elektromagnetska polja (EMF). Pri pravilnom rukovanju, prema dostupnim znanstvenim dokazima, nema štetnog utjecaja na ljudsko tijelo.

Informacije o potrošnji energije i upravljanju napajanjem

Ovaj uređaj usklađen je s Uredbom Europske unije o ekološkom dizajnu (EU) 2023/826 za proizvode koji troše energiju. Podaci o potrošnji energije su sljedeći:

Način niske potrošnje energije: Uređaj troši manje od 0,5 W električne energije kada se ne koristi. Uređaj automatski ulazi u ovo stanje kada završi unaprijed postavljeni program kuhanja nakon 20 minuta.

Molimo isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite kako biste spriječili nepotrebnu potrošnju energije.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Snaga: 1800 W
- Napon: 220-240 V
- Frekvencija: 50/60 Hz
- Kapacitet: 7 L

Model: AF702BX

Vrsta uređaja: Friteza na vrući zrak

Podaci o potrošnji energije:

Opis načina rada	Oznaka	Izmjerena vrijednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom režimu	P - off	0.34W	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti, bez prikaza načina rada ili statusa	P - sb	N/A	W
Potrošnja energije u mrežnom stanju pripravnosti	P - n	N/A	W
Vrijeme nakon kojeg se uređaj automatski prebacuje u stanje pripravnosti	T - sb	10	Min

ODLAGANJE



Odlaganje uređaja

Proizvodi označeni priloženim simbolom ne smiju se odlagati u kućni otpad. Ova oznaka znači da se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim komunalnim otpadom.

Kako bi se spriječila moguća šteta za okoliš ili ljudsko zdravlje zbog nekontroliranog odlaganja otpada, proizvod reciklirajte odgovorno kako biste potaknuli održivu ponovnu uporabu materijalnih resursa.

Za vraćanje korištenog uređaja, molimo koristite sustave povrata i prikupljanja ili kontaktirajte prodavača kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog recikliranja.

Odlaganje ambalaže

Pakiranje se sastoji od kartona i odgovarajuće označenih plastika koje se mogu reciklirati. Ove materijale odložite u spremnike za recikliranje.

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat.
Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, mivel a helytelen használat károsodást okozhat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.



FIGYELEM! FORRÓ FELÜLET!

Veszély

- Ne merítse a készülékházat vízbe, és ne öblítse le csap alatt, mivel a készülék elektromos és fűtőelemeket tartalmaz.
- Ne engedje, hogy folyadék jusson a készülék belsejébe, az áramütés vagy rövidzárlat elkerülése érdekében.
- Tartsa az összes hozzávalót a kosárban, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásait a készülék működése közben.
- Az edény olajjal való feltöltése tűzveszélyt okozhat.
- Ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.



FIGYELMEZTETÉS!

- Ezt a készüléket 0-8 éves gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek használhatják, ha folyamatos felügyelet alatt állnak. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyeletet vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a lehetséges veszélyeket.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekektől elzárva.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó, a tápkábel vagy bármely más alkatrész sérült.
- Ne forduljon illetéktelen személyekhez a sérült tápkábel cseréje vagy javítása érdekében.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárva.
- Tartsa a tápkábelt távol a forró felületektől.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje a vezérlőpanelt nedves kézzel.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a csatlakozó megfelelően be van dugva a fali aljzatba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például asztalterítő vagy függöny közelébe vagy azok tetejére.
- Ne helyezze a készüléket falhoz vagy más készülékekhez túl közel. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és oldalain, valamint 10 cm szabad helyet a készülék felett.
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő célra.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forró levegős sütés közben forró gőz távozik a levegő kimeneti nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a kimeneti nyílásoktól. Legyen óvatos a forró gőzzel és levegővel akkor is, amikor kiveszi a serpenyőt a készülékből. A hozzáférhető felületek használat közben felforrósodhatnak.
- Azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz, ha sötét füstöt észlel a készülékből. Várja meg, amíg a füstképződés megszűnik, mielőtt kiveszi a serpenyőt a készülékből.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal vagy munkalap szélén lógjon, illetve ne érjen forró felületekhez.
- Ne használja a készüléket kültéren.

VIGYÁZAT!

1. Gondoskodjon arról, hogy a készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre helyezze.
2. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas biztonságos használatra olyan környezetekben, mint például személyzeti konyhák, gazdaságok, motelek és egyéb nem lakóhelyi környezetek.
3. A garancia érvényét veszti, ha a készüléket professzionális vagy félprofesszionális célra használják, illetve ha nem a használati utasításoknak megfelelően használják. (Soha ne használja a készüléket, ha a csatlakozó sérült.)
4. A készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége ahhoz, hogy lehűljön, mielőtt biztonságosan megfogható vagy tisztítható lenne.

Jótállás

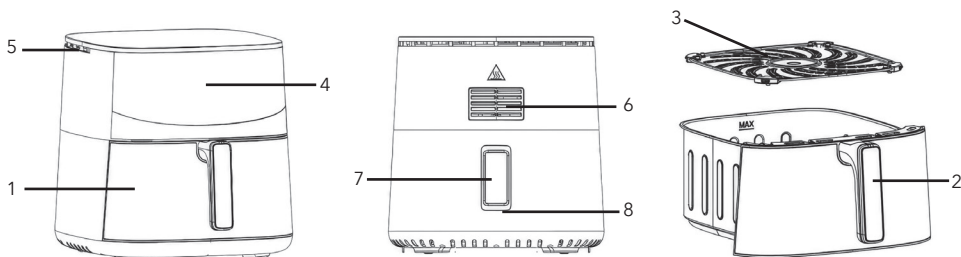
Az alábbi esetekben a hatályos előírások szerinti jótállás nem érvényes:

- a. Bármilyen kár, amely a vállalat által nem engedélyezett javításból vagy beavatkozásból ered.
- b. Bármilyen kár, amely helytelen használatból, gondatlanságból vagy balesetből ered.
- c. Bármilyen kár, amely természeti katasztrófák vagy rendellenes feszültség következménye.
- d. Bármilyen kár, amely a készülék jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő használatából ered.

Kábel és csatlakozó biztonsága

- Rövid tápkábel került mellékelésre annak érdekében, hogy csökkentse a hosszabb kábelbe való belegabalyodás vagy megbotlás kockázatát.
- Hosszabbító kábel használható, amennyiben körültekintően használják.
- Hosszabbító kábel használata esetén:
 - a. A hosszabbító kábel elektromos névleges teljesítményének legalább meg kell egyeznie a készülék elektromos névleges teljesítményével.
 - b. A hosszabbító kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a munkalap vagy asztal széléről, ahol gyermekek meghúzhatják vagy megbotlás veszélyét okozhatja.

ÁLTALÁNOS LEÍRÁS



- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Kosár | 5. Levegőbemenet |
| 2. Kosárfogantyú | 6. Levegőkimeneti nyílás |
| 3. Sütőtálca | 7. Tápkábel-tartó |
| 4. Digitális érintővezérlő panel | 8. Tápkábel |

Első használat előtt

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, beleértve a matricákat és címkéket is.
2. Tisztítsa meg a kosarat és a sütőtálcát forró vízzel, mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.
3. Törölje le a készülék belső és külső felületét egy tiszta ruhával. Nincs szükség arra, hogy a serpenyőt olajjal vagy sütőzsírral töltsse fel, mivel a készülék forró levegővel működik.

A sütőtálca behelyezése

1. Helyezze a sütőtálcát a kosárba. A sütőtálca állítható magassága lehetővé teszi, hogy az ételeket közelebb helyezze a fűtőelemhez grillezéshez. Arra is használható, hogy csökkentse a kosár tényleges méretét kisebb mennyiségű étel elkészítéséhez.
2. A sütőtálca fűtőelemhez közelebbi pozícióba emeléséhez helyezze a tálca széleit a sütőtálca tartóira. A sütőtálca kosár alján való használatához fordítsa el a tálcát úgy, hogy a szélei elcsússzanak a tartók mellett, majd nyomja le a tálcát a kosár aljára.
3. Csúsztassa be a kosarat a készülékbe. Ha a kosár megfelelően van behelyezve, kattanással rögzül.

MEGJEGYZÉS

Ez a készülék forró levegővel süt. Ne töltsse meg a kosarat olajjal vagy sütőzsírral.

A készülék használata

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a kosarat a forrólevegős sütőből.
3. Helyezze az alapanyagokat a kosárba.
4. Csúsztassa vissza a kosarat a forrólevegős sütőbe.

MEGJEGYZÉS

Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a „Beállítások” részt ebben a fejezetben), mivel ez befolyásolhatja az étel elkészítésének minőségét.

5. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot.

VIGYÁZAT!

Használat közben és közvetlenül utána ne érintse meg a kosarat, mert nagyon forróvá válik. A kosarat kizárólag a fogantyúnál fogja meg.

Ne töltsse meg a serpenyőt olajjal vagy bármilyen más folyadékkal.

6. Érintse meg a Menü gombot a funkció kiválasztásához (összesen 12 funkció áll rendelkezésre).

Automatikus kikapcsolás

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, és automatikusan kikapcsol, amikor a visszaszámlálás eléri a nullát. Ha nem történik semmilyen művelet, a készülék 10 perc után automatikusan készenléti módba lép.

VEZÉRLŐPANEL BEMUTATÁSA



12 funkció áll rendelkezésre:

- Forrólevegős sütés, Steak, Tenger gyümölcsei, Csirke, Zöldségek, Sült krumpli, Bacon, Sütés, Grillezés, Aszalás, Melegen tartás, Újramelegítés.
- Az **MENÜ** gomb segítségével kiválaszthatja a kívánt sütési funkciót.

Menü előbeállítások

Menü	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Rázás	Előmelegítés
Alapértelmezett	180°C	15 perc	Rázás	Igen
Forrólevegős sütés	200°C	20 perc	Rázás	Igen
Steak	180°C	25 perc	Rázás	Igen
Tenger gyümölcsei	180°C	15 perc	Rázás	Igen
Csirke	200°C	25 perc	Rázás	Igen
Zöldségek	190°C	8 perc	Rázás	Igen
Sült krumpli	200°C	27 perc	Rázás	Igen
Bacon	180°C	12 perc	Nem	Nem
Sütés	180°C	20 perc	Nem	Igen
Grillezés	200°C	12 perc	Rázás	Igen
Aszalás	55°C	8 óra	Nem	Igen
Melegen tartás	95°C	30 perc	Nem	Nem
Újramelegítés	150°C	15 perc	Rázás	Igen
Hőmérséklet/ Időtartomány	80°C~200°C	1 perc ~ 60 perc	/	/

MEGJEGYZÉS A Dehydrate funkció esetén a hőmérséklet 40-80°C, az időtartam pedig 1-24 óra.

- A Menü gomb megérintése után kiválaszthatja a kívánt menüt. A funkció kiválasztása után érintse meg a Start/Stop gombot a főzés elindításához.
- A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné az időt vagy a hőmérsékletet, mindkettőt növelheti vagy csökkentheti: a főzési időt 1 perces, a hőmérsékletet pedig 5°C-os lépésekben a megfelelő idő- és hőmérséklet ikonok melletti +/- gombok folyamatos érintésével, vagy a gombok nyomva tartásával gyors görgetéssel beállíthatja a kívánt főzési időt/ hőmérsékletet.

Start/Stop gomb	A forrólevegős sütési folyamat során a LED lámpa világít. Ha megnyomja ezt a gombot, a LED lámpa villogni kezd, és a készülék szünetel. Itt ez a gomb szünet funkcióként működik. Szünet állapotban módosíthatja a menüt vagy kiválaszthat egy másik előbeállítást. A főzés folytatásához nyomja meg ismét ezt a gombot. Itt ez a gomb újraindítási funkcióként működik.
Menü gomb	Érintse meg ezt a gombot a különböző sütési funkciók kiválasztásához. A funkció kiválasztása után nyomja meg a Start/Stop gombot. A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné a funkciót (például Sült krumpliról Sütésre váltani), először nyomja meg a Start/Stop gombot a készülék szüneteltetéséhez, majd érintse meg a Menü gombot a másik funkció kiválasztásához.
Rázás jelző	A rázás jelző akkor világít fel, amikor a sütési ciklus eléri a felét. Ez a féldő lehetőséget ad arra, hogy megrázza vagy megfordítsa az ételt a készülékben, ami elősegíti az egyenletes sütést. Azoknál a funkcióknál, amelyek tartalmaznak rázási emlékeztetőt, a jelző kétszer aktiválódik a sütés során, minden alkalommal a hátralévő sütési idő felénél. Megjegyzés: Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a vezérlőpanelen lévő rázás jelző továbbra is világít.
Előmelegítés (3 perc)	A gomb megnyomása után a készülék automatikusan előmelegít. Az előmelegítés során a hőmérséklet megegyezik a kiválasztott menü előre beállított hőmérsékletével.
Ventilátor jelző	Működés közben a ventilátor jelző világít. Amikor a készülék szünetel, a ventilátor jelző villog.

- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél meg kell rázni (lásd a „Beállítások” részt ebben a fejezetben). Ehhez a fogantyúnál fogva húzza ki az edényt a készülékből, és rázza meg. Ezután csúszassa vissza az edényt a forrólevegős sütőbe.
- A készülék hangjelzést ad, amikor a sütés befejeződött. Vegye ki az edényt a készülékből, és helyezze hőálló felületre.

MEGJEGYZÉS

Az idő lejártá után a fűtőelem leáll, de a ventilátor körülbelül további 20 másodpercig működik, hogy biztonsági okokból eltávolítsa a forró levegőt. Végül a készülék hangjelzéssel jelzi a befejezést.

- Ellenőrizze, hogy az alapanyagok elkészültek-e.

MEGJEGYZÉS

Ha az alapanyagok még nem készültek el, egyszerűen csúszassa vissza az edényt a készülékbe. Nyomja meg a hőmérséklet-szabályozó gombokat a hőmérséklet beállításához, és az időzítő gombokat az idő beállításához.

Ezután nyomja meg a Start/Stop gombot a működés folytatásához.

- Az alapanyagok kivételéhez (pl. marha, csirke, hús vagy bármely olyan étel, amely sütés közben felesleges zsírt enged ki) használjon fogót, és egyenként emelje ki azokat.

MEGJEGYZÉS

Legyen óvatos, ha az edényt ki akarja önteni, mert az alján összegyűlt olaj ráfolyhat az alapanyagokra.

- Az alapanyagok kivételéhez (pl. sült krumpli, zöldségek vagy olyan ételek, amelyek nem engednek ki felesleges zsírt) vegye ki az edényt, és öntse az ételt egy megfelelő edénybe.

Tipp: Nagyobb vagy törekeny alapanyagok eltávolításához emelje ki azokat az edényből fogó segítségével.

- Amikor egy adag elkészült, a forrólevegős sütő azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapvető beállításokat az alapanyagokhoz.

MEGJEGYZÉS

Vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak iránymutatásként szolgálnak. Mivel az alapanyagok származása, mérete, formája és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást az Ön alapanyagaihoz.

Mivel a Rapid Air technológia azonnal felmelegíti a készülékben lévő levegőt, a kosár rövid időre történő kihúzása a forrólevegős sütés során nem befolyásolja jelentősen a sütési folyamatot.

ALAPANYAG	MIN-MAX (G)	IDŐ (PERC)	HŐMÉRSÉKLET °C	RÁZÁS	MEGJEGYZÉS
SÜLT KRUMPLI					
Vékony fagyaszott sült krumpli	300-700	9-16	200	Igen	
Vastag fagyaszott sült krumpli	300-700	11-20	200	Igen	
Házi sült krumpli (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Igen	Adj hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonya cikkek	300-800	18-22	180	Igen	Adj hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonya kockák	300-750	12-18	180	Igen	Adj hozzá 1/2 evőkanál olajat
	250	15-18	180	Igen	
Burgonya gratin	500	15-18	200	Igen	
HÚS					
Steak	100-500	8-12	180		
Hússzeletek	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kolbásztekercs	100-500	13-15	200		
Csirkecomb	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		

ALAPANYAG	MIN-MAX (G)	IDŐ (PERC)	HŐMÉRSÉKLET °C	RÁZÁS	MEGJEGYZÉS
SNACKS					
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Igen	Használjon sütőben elkészíthető
Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	6-10	200	Igen	Használjon sütőben elkészíthető
Fagyasztott halrudacsok	100-400	6-10	200		Használjon sütőben elkészíthető
Fagyasztott panírozott ételek	100-400	8-10	180		Használjon sütőben elkészíthető
Töltött zöldségek	100-400	1-10	160		
SÜTÉS					
Torta	300	20-25	160		Használjon sütőformát
Quiche (sós pite)	400	20-22	180		Használjon sütőformát / sütőedényt
Muffin	300	15-18	200		Használjon sütőformát
Édes sütemények	400	1-20	160		Használjon sütőformát / sütőedényt

FŐZÉSI TIPPEK

- A kisebb méretű alapanyagok általában rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A nagyobb mennyiségű alapanyag hosszabb sütési időt igényel, míg a kisebb mennyiség rövidebb időt igényel.
- A kisebb alapanyagok sütési idő felénél történő megrázása javítja a végeredményt, és segít elkerülni az egyenetlen sütést.
- Ne készítsen rendkívül zsíros alapanyagokat, például kolbászt a forrólevegős sütőben.
- A sütőben elkészíthető rágcálnivalók a forrólevegős sütőben is elkészíthetők.
- Használjon előre elkészített tésztát a gyors és egyszerű snackek elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta rövidebb sütési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.
- Helyezzen sütőformát vagy sütőedényt a forrólevegős sütő kosarába, ha tortát vagy quiche-t szeretne sütni, illetve ha törekeny vagy töltött alapanyagokat készít.
- A forrólevegős sütő ételek melegítésére is használható. Melegítéshez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, legfeljebb 10 percre.

HÁZI SÜLT KRUMPLI KÉSZÍTÉSE

A házi sült krumpli elkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozza meg a burgonyát, és vágja hasábokra.
 2. Alaposan mossa meg a burgonyahasábokat, majd papírtörölővel szárítsa meg őket.
 3. Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye bele a hasábokat, és keverje össze, amíg az olaj egyenletesen bevonja őket.
 4. Vegye ki a hasábokat a tálból úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Helyezze a hasábokat a kosárba.
 5. Süsse a burgonyahasábokat az utasítások szerint.
- Friss burgonya esetén adjon hozzá egy kevés olajat, és süsse még néhány percig az alapanyagokat a ropogósabb eredmény érdekében.
 - Aropogós sült krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.

TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

SOHA ne merítse a tápkábelt, a csatlakozót vagy a forrólevegős sütőt vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.

Ne tisztítsa a kosarat, a sütőtálcát és a készülék belsejét fém konyhai eszközökkel vagy súroló hatású tisztítószerrel, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból, és hagyja a készüléket lehűlni.



MEGJEGYZÉS

Vegye ki a kosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

- Törölje le a készülék külső felületét egy nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat forró vízzel, kevés mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal.
- A maradék szennyeződések zsíroldó folyadékkal is eltávolíthatja.



MEGJEGYZÉS

A kosár és a sütőtálca mosogatógépben mosható.

Tipp: Ha szennyeződés tapadt a kosárhoz vagy az edény aljához, töltsen fel az edényt forró vízzel és kevés mosogatószerrel. Helyezze bele a kosarat, és hagyja ázni körülbelül 10 percig.

- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem karcoló szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet tisztítókefével az ételmaradékok eltávolításához.

TÁROLÁS

- Húzza ki a készüléket a hálózatról, és hagyja teljesen lehűlni.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

GARANCIA ÉS SZERVIZ

Ha szervizre, információra van szüksége, vagy bármilyen problémája adódik, kérjük, látogasson el weboldalunkra, vagy lépjen kapcsolatba a forgalmazóval.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A forrólevegős sütő nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Dugja be a hálózati csatlakozót földelt fali aljzatba.
	Az időzítő nincs beállítva.	Nyomja meg az időzítő gombot a kívánt idő beállításához a készülék bekapcsolásához.
Az alapanyagok nem sülték meg.	Túl sok alapanyag van a kosárban.	Helyezzen kisebb adagokat a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnék.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőmérsékletre (lásd a „Beállítások” részt).
Az alapanyagok egyenetlenül sülnék meg.	Bizonyos alapanyagokat a sütési idő felénél meg kell rázni.	Az egymásra vagy keresztben elhelyezkedő alapanyagokat (pl. sült krumpli) a sütési idő felénél meg kell rázni (lásd a „Beállítások” részt).
A sült rágcálnivalók nem ropogósak.	Olyan típusú snackeket használ, amelyeket hagyományos olajsütőben való elkészítésre szántak.	Használjon sütőben elkészíthető snackeket, vagy enyhén kenje meg olajjal a snackeket a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni az edényt a készülékbe.	Túl sok alapanyag van a kosárban.	Ne töltse a kosarat a MAX jelzés fölé.
	A kosár nincs megfelelően behelyezve az edénybe.	Nyomja le a kosarat az edénybe, amíg kattantást nem hall.
Fehér füst jön ki a forrólevegős sütőből.	Zsíros alapanyagokat készít.	Ha zsíros alapanyagokat süt a forrólevegős sütőben, nagy mennyiségű olaj gyűlhet össze a kosárban. Az olaj fehér füstöt okozhat, és a kosár a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt.
	A kosárban még zsíros maradványok vannak az előző használatból.	A fehér füstöt a kosárban felmelegedő zsír okozza. Ügyeljen arra, hogy minden használat után megfelelően tisztítsa a kosarat.
A friss sült krumpli egyenetlenül sül meg.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben kemény maradjon.
	Nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat a sütés előtt.	Öblítse le alaposan a burgonyahasábokat, és szárítsa meg, hogy eltávolítsa a keményítőt a felületükről.
A friss sült krumpli nem ropogós.	A sült krumpli ropogóssága az olaj és a víz mennyiségétől függ.	Ügyeljen arra, hogy a burgonyahasábokat alaposan megszárazítsa, mielőtt olajat ad hozzájuk. Vágja kisebbre a burgonyahasábokat a ropogósabb eredmény érdekében. Adjon egy kicsivel több olajat a ropogósabb eredményhez.

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Megfelelő használat esetén a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján nem jelent veszélyt az emberi szervezetre.

Energiafogyasztás és energiagazdálkodási információk

Ez a készülék megfelel az Európai Unió (EU) 2023/826 számú, energiateljesítményre vonatkozó környezetbarát tervezési (Ecodesign) rendeletének.

Az energiafogyasztási adatok a következők:

Alacsony energiafogyasztású üzemmód: a készülék <0,5 W elektromos energiát fogyaszt, amikor nincs használatban. A készülék automatikusan ebbe az állapotba lép, amikor egy előre beállított főzési program befejeződik, 20 perc elteltével.

Kérjük, használaton kívül húzza ki a készüléket a hálózathoz, a felesleges energiafogyasztás elkerülése érdekében.

MŰSZAKI ADATOK

- Teljesítmény: 1800 W
- Feszültség: 220-240 V
- Frekvencia: 50/60 Hz
- Úrtartalom: 7 L

Modell: AF702BX

Készülék típusa: Forrólevegős sütő

Energiafogyasztási adatok:

Az üzemmódok leírása	Jelölés	Mért érték	Egység
Kikapcsolt állapotban felvett teljesítmény	P - off	0.34W	W
Készenléti állapotban felvett teljesítmény, működési vagy állapotkijelzés nélkül	P - sb	N/A	W
Hálózatra csatlakoztatott készenléti üzemmódban felvett teljesítmény	P - n	N/A	W
Az az idő, amely után a készülék automatikusan készenléti módba kapcsol	T - sb	10	Min

ÁRTALMATLANÍTÁS



A készülék ártalmatlanítása

Azok a termékek, amelyek az alábbi szimbólummal vannak ellátva, nem dobhatók a háztartási hulladékba. Ez a jelölés azt mutatja, hogy a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.

A környezet vagy az emberi egészség esetleges károsodásának megelőzése érdekében a hulladék ellenőrizetlen elhelyezéséből, gondoskodjon annak felelős újrahasznosításáról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A használt készülék visszajuttatásához kérjük, vegye igénybe a visszavételi és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ők gondoskodnak a termék környezetbarát újrahasznosításáról.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás kartonból és megfelelően jelölt, újrahasznosítható műanyagokból áll. Kérjük, ezeket az anyagokat tegye elérhetővé újrahasznosítás céljából.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
Conservare con cura questo manuale per un uso futuro.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio, poiché un uso non corretto può causare danni. Conservare questo manuale per future consultazioni.



ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA!

Pericolo

- Non immergere l'alloggiamento in acqua e non risciacquarlo sotto il rubinetto a causa dei componenti elettrici e di riscaldamento.
- Non permettere che liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Tenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Riempire la pentola con olio può causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

AVVERTENZA!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo se costantemente supervisionati. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi coinvolti.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non contattare persone non autorizzate per sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dalle aperture dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove la pentola dall'apparecchio. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire fumo scuro. Attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro né che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare all'aperto.

ATTENZIONE!

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
2. Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Non è adatto per essere utilizzato in sicurezza in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
3. La garanzia non è valida se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semi-professionali, oppure se non viene utilizzato secondo le istruzioni. (Non utilizzare mai l'apparecchio se la spina è danneggiata)
4. L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima che sia sicuro maneggiarlo o pulirlo.

Garanzia

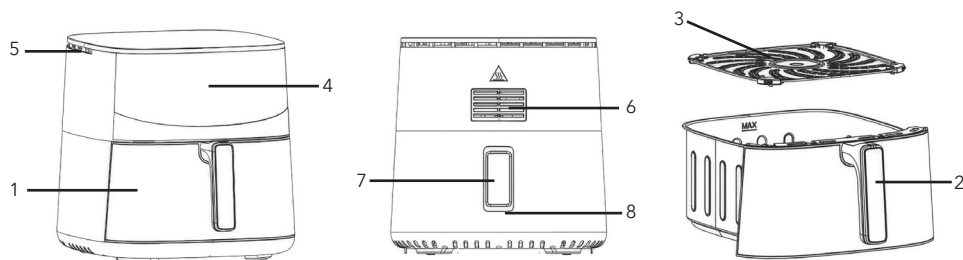
Nei seguenti casi, la garanzia, secondo le normative vigenti, non sarà valida:

- a. Qualsiasi danno derivante da riparazioni o manomissioni non autorizzate dall'azienda.
- b. Qualsiasi danno derivante da uso improprio, negligenza o incidente.
- c. Qualsiasi danno causato da calamità naturali o tensione elettrica anomala.
- d. Qualsiasi danno derivante dall'uso della macchina in contesti diversi da quelli descritti in questo manuale.

Sicurezza del cavo e della spina

- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare in un cavo più lungo.
- È possibile utilizzare prolunghe, purché se ne faccia un uso corretto e sicuro.
- Se si utilizza una prolunga:
 - a. La potenza elettrica nominale della prolunga deve essere almeno uguale a quella dell'apparecchio.
 - b. Il cavo più lungo deve essere disposto in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere tirato dai bambini o causare inciampo.

DESCRIZIONE GENERALE



- | | |
|---|--|
| 1. Cestello | 5. Ingresso dell'aria |
| 2. Maniglia del cestello | 6. Apertura di uscita dell'aria |
| 3. Vassoio di frittura | 7. Supporto per il cavo di alimentazione |
| 4. Pannello di controllo digitale touch | 8. Cavo di alimentazione |

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, inclusi eventuali adesivi o etichette.
2. Pulire il cestello e il vassoio di cottura con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito. Non è necessario riempire la pentola con olio o grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona ad aria calda.

Inserimento del vassoio di frittura

1. Posizionare il vassoio di frittura nel cestello. L'altezza regolabile del vassoio di frittura consente di posizionare il cibo più vicino all'elemento riscaldante per la grigliatura. È inoltre possibile utilizzarlo per ridurre la capacità effettiva del cestello quando si cucinano quantità minori di cibo.
2. Per sollevare il vassoio di frittura più vicino all'elemento riscaldante, posizionare i bordi del vassoio sui supporti del vassoio. Per utilizzare il vassoio di frittura sul fondo del cestello, ruotarlo in modo che i bordi scorrano oltre i supporti e spingere il vassoio fino al fondo del cestello.
3. Inserire il cestello nell'apparecchio. Se il cestello è posizionato correttamente, si sentirà un clic.

NOTA

Questo apparecchio cuoce utilizzando aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

Uso dell'apparecchio

1. Collegare la spina principale a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire gli ingredienti nel cestello.
4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.

NOTA

Non superare l'indicazione MAX (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché ciò potrebbe influire sulla qualità di cottura degli alimenti.

5. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento.

ATTENZIONE!

Non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico. Non riempire la pentola con olio o altri liquidi.

6. Toccare il pulsante Menu per selezionare una funzione (12 funzioni in totale).

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di un timer integrato e si spegnerà automaticamente quando il conto alla rovescia raggiunge zero. Se non viene eseguita alcuna operazione, il dispositivo entrerà automaticamente in modalità standby dopo 10 minuti.

PRESENTAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Sono disponibili 12 funzioni:

- Frittura ad aria, Bistecca, Frutti di mare, Pollo, Verdure, Patatine, Bacon, Cottura al forno, Gratinatura, Disidratazione, Mantenimento in caldo, Riscaldamento.
- È possibile utilizzare il pulsante **MENU** per selezionare la funzione di cottura desiderata.

Impostazione dei programmi predefiniti del menu

Menu	Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Agitare	Preriscaldare
Predefinito	180°C	15min	Agitare	Si
Frittura ad aria	200°C	20min	Agitare	Si
Bistecca	180°C	25min	Agitare	Si
Frutti di mare	180°C	15min	Agitare	Si
Pollo	200°C	25min	Agitare	Si
Verdure	190°C	8min	Agitare	Si
Patatine	200°C	27min	Agitare	Si
Bacon	180°C	12min	No	No
Cottura al forno	180°C	20min	No	Si
Gratinatura	200°C	12min	Agitare	Si
Disidratazione	55°C	8h	No	Si
Mantenimento in caldo	95°C	30min	No	No
Riscaldamento	150°C	15min	Agitare	Si
Intervallo temperatura/ tempo	80°C~200°C	1 min~60min	/	/

 **NOTA** Per la funzione Dehydrate, la temperatura è 40-80°C e il tempo è 1-24 ore.

- Dopo aver toccato il pulsante Menu, è possibile scegliere il menu desiderato. Dopo aver selezionato la funzione, toccare il pulsante Start/Stop  per avviare la cottura.
- Durante il processo di cottura, se si desidera regolare il tempo o la temperatura, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura a intervalli di 1 minuto e la temperatura a intervalli di 5°C toccando continuamente i pulsanti +/- situati ai lati delle rispettive icone di tempo e temperatura, oppure scorrere rapidamente tenendo premuti i pulsanti per impostare il tempo/temperatura di cottura desiderati.

 Pulsante Avvio/Stop	Durante il processo di frittura ad aria calda, la lampada LED è accesa. Se si preme questo pulsante, la lampada LED lampeggerà e l'apparecchio andrà in pausa. In questo caso, il pulsante funziona come funzione di pausa. In stato di pausa, è possibile cambiare il menu o selezionare un altro programma preimpostato. Premere nuovamente questo pulsante per riprendere la cottura. In questo caso, il pulsante funziona come funzione di riavvio.
 Pulsante Menu	Toccare questo pulsante per scegliere diverse funzioni di cottura. Dopo aver selezionato una funzione, premere il pulsante Avvio/Stop. Durante il processo di cottura, se si desidera cambiare funzione (ad esempio da Patatine a Cottura al forno), premere prima il pulsante Avvio/Stop per mettere in pausa l'apparecchio, quindi toccare il pulsante Menu per selezionare una funzione diversa.
 Indicatore di agitazione	L'indicatore Agitare si illuminerà quando il ciclo di cottura avrà raggiunto la metà del tempo. Questo momento consente di agitare o girare il cibo nell'apparecchio, contribuendo a garantire una cottura uniforme. Per le funzioni che includono il promemoria Agitare, l'indicatore si attiverà due volte durante la cottura, ogni volta a metà del tempo rimanente. Nota: Se non si estrae il cestello e non si agita il cibo, l'indicatore Agitare sul pannello di controllo rimarrà acceso.
 Preriscaldamento (3 min)	Dopo aver premuto il pulsante  , il dispositivo avvia automaticamente il preriscaldamento. La temperatura durante il preriscaldamento corrisponde alla temperatura preimpostata del menu selezionato.
 Indicatore della ventola	Durante il funzionamento, l'indicatore della ventola è acceso. Quando l'apparecchio è in stato di pausa, l'indicatore della ventola lampeggerà.

- Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di cottura (vedere la sezione “Impostazioni” in questo capitolo). Per farlo, estrarre il cestello dall'apparecchio tramite la maniglia e agitarlo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
- L'apparecchio emetterà un segnale acustico al termine della cottura. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

 NOTA

Al termine del tempo impostato, l'elemento riscaldante smette di funzionare, ma la ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi in più per espellere l'aria calda come misura di sicurezza. Infine, l'apparecchio emetterà un segnale acustico come indicazione di fine ciclo.

- Verificare se gli ingredienti sono pronti.

 NOTA

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire semplicemente la teglia nell'apparecchio. Premere i pulsanti di controllo della temperatura per regolare

l'impostazione della temperatura e premere i pulsanti di controllo del timer per regolare il tempo. Quindi premere il pulsante Start/Stop per riprendere il funzionamento.

- Per rimuovere gli ingredienti (ad es. manzo, pollo, carne o qualsiasi ingrediente che rilasci olio in eccesso durante la cottura), utilizzare delle pinze per sollevare gli ingredienti uno alla volta.

 NOTA

Fate attenzione se desiderate capovolgere il cestello, poiché l'olio raccolto sul fondo potrebbe fuoriuscire e finire sugli ingredienti.

- Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine, verdure o ingredienti che non rilasciano olio in eccesso), rimuovere la teglia e versare gli ingredienti in un contenitore adatto.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o delicati, sollevarli dalla teglia con una pinza.

- Quando una porzione di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria è subito pronta per preparare un'altra porzione.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per i vostri ingredienti.

 NOTA

Tenete presente che queste impostazioni sono solo linee guida. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la teglia dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non comprometterà in modo significativo il processo di cottura.

INGREDIENTE	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	AGITARE	OSSERVAZIONE
PATATINE FRITTE					
Patatine surgelate sottili	300-700	9-16	200	Si	
Patatine surgelate spesse	300-700	11-20	200	Si	
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate fatte in casa a cubetti	300-750	12-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
	250	15-18	180	Si	
Gratin di patate	500	15-18	200	Si	
CARNE					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Costolette di carne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		

INGREDIENTE	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	AGITARE	OSSERVAZIONE
SNACKS					
Involtni primavera	100-400	8-10	200	Sì	Usare prodotti pronti per il forno
Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Sì	Usare prodotti pronti per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Usare prodotti pronti per il forno
Alimenti surgelati impanati con pangrattato	100-400	8-10	180		Usare prodotti pronti per il forno
Verdure ripiene	100-400	1-10	160		
COTTURA					
Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare uno stampo da forno / una pirofila
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	400	1-20	160		Utilizzare uno stampo da forno / una pirofila

CONSIGLI DI COTTURA

- Gli ingredienti piccoli richiedono di solito un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più lungo, mentre una quantità minore richiede un tempo leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una cottura non uniforme.
- Non preparare nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi, come le salicce.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Utilizzare impasto già pronto per preparare snack in modo rapido e semplice. L'impasto già pronto richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta o una quiche, oppure preparare ingredienti delicati o ripieni.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PREPARAZIONE DI PATATINE FATTE IN CASA

Per preparare patatine fatte in casa, seguire i passaggi seguenti:

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
 2. Lavare accuratamente i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.
 3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, aggiungere i bastoncini e mescolare finché non saranno ricoperti di olio.
 4. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere i bastoncini nel cestello.
 5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche e friggere gli ingredienti per qualche minuto in più per un risultato più croccante.
 - La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.

PULIZIA



AVVERTENZA!

NON immergere mai il cavo, la spina o la friggitrice ad aria in acqua o in altri liquidi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il cestello, il vassoio di frittura e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Scollegare la spina dalla presa a muro per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.



NOTA

Rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire la padella e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- È possibile rimuovere eventuali residui di sporco con un detergente sgrassante.



NOTA

Il cestello e la teglia di frittura sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: Se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Inserire il cestello nella pentola e lasciare in ammollo la pentola e il cestello per circa 10 minuti.

- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

Se avete bisogno di assistenza o informazioni, oppure in caso di problemi, visitate il nostro sito web o contattate il vostro distributore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	La friggitrice ad aria non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina principale a una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere il pulsante del timer per impostare il tempo richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono cotti.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Inserire piccole quantità di ingredienti nel cestello. Le piccole quantità vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura sul valore desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti sovrapposti o disposti uno sopra l'altro (ad es. patatine) devono essere agitati a metà del tempo di cottura. Vedere la sezione "Impostazioni".
Gli snack fritti non sono croccanti.	Hai utilizzato un tipo di snack destinato alla frittura tradizionale in olio.	Utilizzare snack adatti al forno oppure spennellare leggermente un po' di olio sugli snack per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la teglia nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere il cestello nella pentola fino a sentire un clic.
Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio può accumularsi nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può surriscaldarsi più del normale. Questo non influisce sulla friggitrice ad aria né sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso del precedente utilizzo.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurarsi di pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche sono fritte in modo non uniforme.	Non è stato utilizzato il tipo di patate adatto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano compatte durante la frittura.
	Le patatine non sono state risciacquate correttamente prima della cottura.	Risciacquare bene le patatine e asciugarle per rimuovere l'amido dalla superficie.
Le patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua contenuta nelle patate.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante. Aggiungere leggermente più olio per una maggiore croccantezza.

Campi elettromagnetici (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF).
Se utilizzato correttamente, non comporta alcun rischio per il corpo umano sulla base delle attuali evidenze scientifiche disponibili.

Consumo energetico e informazioni sulla gestione dell'energia

Questo apparecchio è conforme al Regolamento sull'ecodesign dell'Unione Europea (UE) 2023/826 per i prodotti connessi all'energia. I dettagli del consumo energetico sono i seguenti:
Modalità a basso consumo energetico: l'apparecchio consuma meno di 0,5 W quando non è in uso. Il prodotto entra automaticamente in questo stato quando completa un programma di cottura preimpostato dopo 20 minuti.

Scollegare il prodotto quando non è in uso per evitare consumi energetici inutili.

SPECIFICHE TECNICHE

- Potenza: 1800 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Capacità: 7 L

Modello: AF702BX

Tipo di apparecchio: Friggitrice ad aria

Dati sul consumo energetico:

Descrizione delle modalità di funzionamento	Etichetta	Valore misurato	Unità
Consumo energetico in modalità spenta	P - off	0.34W	W
Consumo energetico in modalità standby, senza visualizzazione della modalità di funzionamento o dello stato	P - sb	N/A	W
Consumo energetico in modalità standby in rete	P - n	N/A	W
Tempo dopo il quale l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby	T - sb	10	Min

SMALTIMENTO



Smaltimento dell'apparecchio

I prodotti contrassegnati con il simbolo a fianco non devono essere smaltiti nei rifiuti domestici. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere eliminato insieme agli altri rifiuti domestici. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritiro e raccolta oppure contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore potrà accettare questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

dell'imballaggio

L'imballaggio è composto da cartone e da materie plastiche opportunamente contrassegnate che possono essere riciclate. Conferire questi materiali alla raccolta differenziata per il riciclaggio.

Ве молиме внимателно прочитајте ги упатствата пред употреба.
Чувајте го ова упатство за подоцнежна употреба.

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ МЕРКИ

Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство пред користење на уредот, бидејќи може да дојде до оштетување при неправилна употреба. Зачувајте го ова упатство за идна употреба.



ВНИМАНИЕ. ЖЕШКА ПОВРШИНА!

Опасност

- Не го потопувајте куќиштето во вода и не го плакнете под чешма поради повеќекратните електрични и грејни компоненти.
- Не дозволувајте течност да влезе во уредот за да спречите електричен удар или краток спој.
- Чувајте ги сите состојки во корпата за да спречите контакт со грејните елементи.
- Не ги покривајте влезот и излезот на воздухот додека уредот работи.
- Полнењето на садот со масло може да предизвика опасност од пожар.
- Не ја допирајте внатрешноста на уредот додека работи.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Овој уред не смее да го користат деца на возраст од 0 до 8 години. Овој уред може да го користат деца постари од 8 години само доколку се под постојан надзор. Овој уред може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или со недоволно искуство и знаење, доколку се под надзор или им се дадени упатства за безбедно користење на уредот и ги разбираат можните опасности.
- Чувајте го уредот и неговиот кабел надвор од дофат на деца помали од 8 години.
- Чистење и одржување не смеат да вршат деца.
- Проверете дали напонот означен на уредот одговара на локалниот напон на електричната мрежа.
- Не користете го уредот доколку има оштетување на приклучокот, кабелот за напојување или други делови.
- Не дозволувајте неовластени лица да го заменуваат или поправаат оштетениот кабел за напојување.
- Чувајте го уредот и неговиот кабел надвор од дофат на деца.
- Држете го кабелот за напојување подалеку од жешки површини.
- Не приклучувајте го уредот и не ракувајте со контролната табла со влажни раце.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот е правилно вметнат во ѕидниот штекер.
- Не го поврзувајте уредот на надворешен тајмерски прекинувач.
- Не го поставувајте уредот на или во близина на запаливи материјали како што се покривка за маса или завеса.
- Не го поставувајте уредот до ѕид или до други уреди. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната и страничните страни и 10 cm слободен простор над уредот.
- Не поставувајте ништо врз уредот.
- Не го користете уредот за друга намена освен онаа опишана во ова упатство.
- Не го оставајте уредот без надзор.
- За време на пржење со топол воздух, се ослободува жешка пареа преку отворите за излез на воздух. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на жешката пареа и воздух кога го вадите садот од уредот. Сите достапни површини може да станат жешки за време на употребата.
- Веднаш исклучете го уредот од струја ако забележите темен чад што излегува од уредот. Почекајте емисијата на чад да престане пред да го извадите садот од уредот.
- Не дозволувајте кабелот да висе преку раб на маса или работна површина ниту да допира жешки површини.
- Не го користете на отворено.

ВНИМАНИЕ!

1. Осигурајте се дека уредот е поставен на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
2. Овој уред е наменет само за домашна употреба. Не е погоден за безбедна употреба во средини како што се кујни за персонал, фарми, мотели и други нерезиденцијални средини.
3. Гаранцијата е неважечка доколку уредот се користи за професионални или полупрофесионални цели, или ако не се користи според упатствата. (Никогаш не користете го уредот ако приклучокот е оштетен)
4. На уредот му се потребни приближно 30 минути да се олади пред да биде безбеден за ракување или чистење.

Гаранција

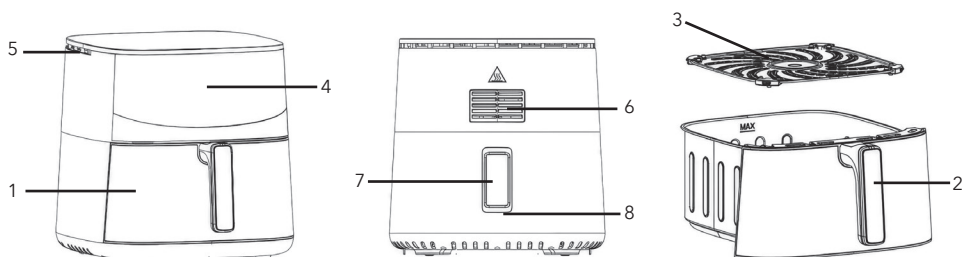
Во следните случаи, гаранцијата според важечките прописи нема да важи:

- а. Секое оштетување настанато како резултат на поправки или интервенции извршени од неовластени лица.
- б. Секое оштетување настанато поради неправилна употреба, негрижа или несреќа.
- в. Секое оштетување предизвикано од природни непогоди или ненормален напон.
- г. Секое оштетување настанато при користење на уредот во услови различни од оние опишани во ова упатство.

Безбедност на кабелот и приклучокот

- Краток кабел за напојување е обезбеден за да се намали ризикот од заплеткување или сопнување од подолг кабел.
- Може да се користат продолжни кабли доколку се внимава при нивната употреба.
- Доколку се користи продолжен кабел:
 - а. Означената електрична вредност на продолжниот кабел треба да биде најмалку еднаква на електричната вредност на уредот.
 - б. Подолгиот кабел треба да биде поставен така што нема да виси преку работната површина или масата, каде што може да биде повлечен од деца или да предизвика сопнување.

ОПШТ ОПИС



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Кошница | 5. Вход за въздух |
| 2. Дръжка на кошницата | 6. Отвор за изход на въздуха |
| 3. Тава за пържене | 7. Държач за захранващия кабел |
| 4. Дигитален сензорен контролен панел | 8. Захранващ кабел |

Пред прва употреба

1. Отстранете ги сите материјали за пакување, вклучувајќи ги и сите налепници или етикети.
2. Искристите ја корпата и садот за готвење со топла вода, средство за миене садови и неабразивен сунѓер. Овие делови се безбедни за миене во машина за садови.
3. Избришете ја внатрешноста и надворешноста на уредот со чиста крпа. Нема потреба да го полните садот со масло или маснотии за пржење, бидејќи уредот работи со топол воздух.

Поставување на садот за пржење

1. Поставете го садот за пржење во корпата. Прилагодливата висина на садот за пржење ви овозможува да ја поставите храната поблиску до грејниот елемент за печење. Исто така, може да се користи за намалување на ефективната големина на корпата при готвење помали количини храна.
2. За да го подигнете садот за пржење поблиску до грејниот елемент, поставете ги рабовите на садот на држачите за садот за пржење. За користење на садот на дното од корпата, ротирајте го така што неговите рабови ќе поминат покрај држачите и турнете го до дното на корпата.
3. Вметнете ја корпата во уредот. Ако корпата е правилно поставена, ќе се слушне клик.

ЗАБЕЛЕШКА

Овој уред готви со топол воздух. Не ја полнете корпата со масло или маснотии за пржење.

Користење на уредот

1. Поврзете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
2. Внимателно извлекете ја корпата од фритезата на топол воздух.
3. Ставете ги состојките во корпата.
4. Вметнете ја корпата назад во фритезата.

ЗАБЕЛЕШКА

Не ја надминувајте ознаката MAX (види дел „Поставки“ во ова поглавје), бидејќи тоа може да влијае на квалитетот на готвењето на храната.

5. Допрете го копчето Вклучи/Исклучи.

ВНИМАНИЕ!

Не ја допирајте корпата за време на и веднаш по употребата, бидејќи станува многу жешка. Држете ја корпата само за рачката.

Не го полнете садот со масло или било каква друга течност.

6. Допрете го копчето Мени за да изберете функција (вкупно 12 функции).

Автоматско исклучување

Уредот има вграден тајмер и автоматски ќе се исклучи кога одбројувањето ќе достигне нула. Доколку не се изврши никаква операција, уредот автоматски ќе премине во режим на мирување по 10 минути.

ПРЕЗЕНТАЦИЈА НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ



Достапни се 12 функции:

- Пржење со топол воздух, стек, морска храна, пилешко, зеленчук, помфрит, сланина, печење, грилување, дехидрирање, одржување на топло, подгревање.
- Можете да го користите копчето **MENU** за да ја изберете посакуваната функција за готвење.

Претходни поставки на менито

Мени	Стандардна температура	Стандардно време	Протреси	Загревање
Стандардно	180°C	15мин	Протреси	Да
Пржење со топол воздух	200°C	20мин	Протреси	Да
Стек	180°C	25мин	Протреси	Да
Морска храна	180°C	15мин	Протреси	Да
Пилешко	200°C	25мин	Протреси	Да
Зеленчук	190°C	8мин	Протреси	Да
Помфрит	200°C	27мин	Протреси	Да
Сланина	180°C	12мин	Не	Не
Печење	180°C	20мин	Не	Да
Грилување	200°C	12мин	Протреси	Да
Дехидрирање	55°C	8h	Не	Да
Одржување на топло	95°C	30мин	Не	Не
Подгревање	150°C	15мин	Протреси	Да
Опсег на температура/ време	80°C~200°C	1мин~60мин	/	/

 **ЗАБЕЛЕШКА** За функцијата Dehydrate, температурата е 40-80°C, а времето е 1-24 часа.

- По допирање на копчето Мени, можете да го изберете посакуваното мени. По изборот на функцијата, допрете го копчето Старт/Стоп  за да започнете со готвење.
- За време на процесот на готвење, доколку сакате да ја прилагодите температурата или времето, можете да ги зголемувате или намалувате и времето за готвење во интервали од 1 минута и температурата во интервали од 5°C, со континуирано допирање на копчињата +/- од двете страни на иконите за време и температура, или брзо да прелистувате со задржување на копчињата за да го поставите посакуваното време/температура за готвење.

	Копче Старт/Стоп	За време на процесот на пржење со топол воздух, LED светлото е вклучено. Ако го притиснете ова копче, LED светлото ќе трепка и уредот ќе се паузира. Ова копче во овој случај работи како функција за пауза. Во состојба на пауза, можете да го промените менито или да изберете друга претходно поставена програма. Притиснете го ова копче повторно за да продолжите со готвењето. Во овој случај, копчето работи како функција за повторно стартување.
	Копче Мени	Допрете го ова копче за да изберете различни функции за готвење. По изборот на функција, притиснете го копчето Старт/Стоп. За време на процесот на готвење, доколку сакате да ја промените функцијата (на пример, од Помфрит во Печење), прво притиснете го копчето Старт/Стоп за да го паузирате уредот, а потоа допрете го копчето Мени за да изберете друга функција.
	Индикатор за протресување	Индикаторот за протресување ќе се вклучи кога циклусот на готвење ќе достигне половина од времето. Оваа половина од времето ви овозможува да ја протресете или превртите храната во уредот, што помага за рамномерно готвење. Кај функциите кои вклучуваат потсетник за протресување, индикаторот ќе се активира двапати за време на готвењето, секој пат на половина од преостанатото време за готвење. Забелешка: Ако не ја извадите корпата и не ја протресете храната, индикаторот за протресување на контролната табла ќе остане вклучен.
	Претходно загревање (3 мин)	По притискање на копчето  , уредот автоматски започнува со претходно загревање. Температурата за време на претходното загревање е иста со претходно поставената температура на избраното мени.
	Индикатор за вентилатор	За време на работа, индикаторот за вентилатор е вклучен. Кога уредот е во состојба на пауза, индикаторот за вентилатор трепка.

- Некои состојки бараат протресување на половина од времето на готвење (види дел „Поставки“ во ова поглавје). За да го направите тоа, извлекете го садот од уредот со рачката и протресете го. Потоа вметнете го садот назад во фритезата на топол воздух.
- Уредот ќе емитува сигнал (звук) кога готвењето ќе заврши. Извадете го садот од уредот и поставете го на површина отпорна на топлина.

 ЗАБЕЛЕШКА

По истекот на времето, грејниот елемент престанува да работи, но вентилаторот ќе продолжи да работи уште околу 20 секунди за да го отстрани жешкиот воздух како безбедносна мерка. На крај, уредот ќе емитува звук како завршен сигнал.

- Проверете дали состојките се готови.

 ЗАБЕЛЕШКА

Ако состојките сè уште не се готови, едноставно вратете го садот назад во уредот. Притиснете ги копчињата за контрола на температурата за да ја

прилагодите температурата и копчињата за контрола на тајмерот за да го прилагодите времето. Потоа притиснете го копчето Старт/Стоп за да продолжите со работа.

- За вадење на состојките (на пр. говедско, пилешко, месо или било кои состојки што испуштаат вишок масло за време на готвењето), користете клешти за да ги земате состојките една по една..

 ЗАБЕЛЕШКА

За вадење на состојките (на пр. помфрит, зеленчук или состојки што не испуштаат вишок масло), извадете го садот и истурете ги состојките во соодветен сад.

- За да извадите съставките (напр. пжржени картофи, зеленчуци или съставки, които не отделят излишна мазнина), извадете съда и изсипете съставките в подходящ съд.

Совет: За вадење на големи или кршливи состојки, подигнете ги состојките од садот со помош на клешти.

- Кога една тура состојки е готова, фритезата на топол воздух веднаш е подготвена за подготовка на следна тура.

ПОСТАВКИ

Табелата подолу ќе ви помогне да ги изберете основните поставки за вашите состојки.

 ЗАБЕЛЕШКА

Имајте предвид дека овие поставки се само насоки. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, форма и бренд, не можеме да гарантираме најдобра поставка за вашите состојки.

Бидејќи технологијата Rapid Air го загрева воздухот во уредот веднаш, краткото вадење на садот од уредот за време на пржењето со топол воздух нема значително да го наруши процесот на готвење.

СОСТОЈКА	МИН-МАКС (Г)	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМП °C	ПРОТРЕ-СУВАЊЕ	ЗАБЕЛЕШКА
ПОМФРИТ					
Тенок замрзнат помфрит	300-700	9-16	200	Да	
Дебел замрзнат помфрит	300-700	11-20	200	Да	
Домашен помфрит (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Да	Додадете 1/2 лажица масло
Домашни компири исечени на клинови	300-800	18-22	180	Да	Додадете 1/2 лажица масло
Домашни коцки од компир	300-750	12-18	180	Да	Додадете 1/2 лажица масло
	250	15-18	180	Да	
Компир гратин	500	15-18	200	Да	
МЕСО					
Стек	100-500	8-12	180		
Свински/месни котлети	100-500	10-14	180		
Хамбургер	100-500	7-14	180		

СОСТОЈКА	МИН-МАКС (Г)	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМП °С	ПРОТРЕ-СУВАЊЕ	ЗАБЕЛЕШКА
Ролна со колбас	100-500	13-15	200		
Пилешки копани	100-500	18-22	180		
Пилешки гради	100-500	10-15	180		
ЗАКУСУВКИ					
Пролетни ролни	100-400	8-10	200	Да	Користете подготвено за рерна
Замрзнати пилешки нагетси	100-500	6-10	200	Да	Користете подготвено за рерна
Замрзнати рибни стапчиња	100-400	6-10	200		Користете подготвено за рерна
Замрзнато панирано/обложено со лебни трошки	100-400	8-10	180		Користете подготвено за рерна
Полнети зеленчуци	100-400	1-10	160		
ПЕЧЕЊЕ					
Колач	300	20-25	160		Користете сад за печење
Киш	400	20-22	180		Користете сад за печење / сад за рерна
Мафини	300	15-18	200		Користете сад за печење
Слатки закуски	400	1-20	160		Користете сад за печење / сад за рерна

СОВЕТИ ЗА ГОТВЕЊЕ

- Малите состојки обично бараат малку пократко време на готвење од поголемите состојки.
- Поголема количина состојки бара малку подолго време на готвење, додека помала количина бара малку пократко време на готвење.
- Протресувањето на помалите состојки на половина од времето на готвење го подобрува конечниот резултат и помага да се спречи нерамномерно готвење.
- Не подготвувајте екстремно масни состојки како колбаси во фритезата на топол воздух.
- Закуски што можат да се подготват во рерна можат да се подготват и во фритезата на топол воздух.
- Користете готово тесто за брзо и лесно подготвување закуски. Готовото тесто исто така бара пократко време на готвење од домашното тесто.
- Поставете сад за печење или сад за рерна во корпата на фритезата ако сакате да печете колач или киш, или ако сакате да готвите кршливи или полнети состојки.
- Фритезата на топол воздух може да се користи и за подгревање на состојки. За подгревање, поставете ја температурата на 150°C до 10 минути.

ПОДГОТОВКА НА ДОМАШЕН ПОМФРИТ

За подготовка на домашен помфрит, следете ги чекорите подолу:

1. Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња.
 2. Измијте ги стапчињата од компир темелно и исушете ги со кујнска хартија.
 3. Ставете 1/2 лажица маслиново масло во сад, додадете ги стапчињата и измешајте додека рамномерно не се обложат со масло.
 4. Извадете ги стапчињата од садот така што вишокот масло ќе остане во садот. Ставете ги стапчињата во корпата.
 5. Пржете ги стапчињата од компир според упатствата.
- Додадете малку масло на свежите компири и пржете уште неколку минути за покрцкав резултат.
 - Оптималната количина за подготовка на крцкав помфрит е 500 грама.

ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

НИКОГАШ не потопувајте го кабелот, приклучокот или фритезата на топол воздух во вода или било која друга течност.

Чистете го уредот по секоја употреба.

Не ги чистете корпата, садот за пржење и внатрешноста на уредот со метални кујнски прибори или абразивни средства за чистење, бидејќи тоа може да го оштети нелепливиот слој.

- Извадете го приклучокот од сидниот штекер за да овозможите уредот да се олади.



ЗАБЕЛЕШКА

Извадете ја корпата за уредот побрзо да се олади.

- Избришете ја надворешноста на уредот со влажна крпа.
- Исчистете ги садот за пржење и корпата со топла вода, малку средство за миене садови и неабразивен сунѓер.
- Можете да ги отстраните останатите нечистотии со средство за одматување.



ЗАБЕЛЕШКА

Корпата и садот за пржење се безбедни за миене во машина за садови.

Совет: Ако нечистотијата е залепена на корпата или на дното од садот, наполнете го садот со топла вода и малку средство за миене садови. Ставете ја корпата во садот и оставете ги да киснат околу 10 минути.

- Исчистете ја внатрешноста на уредот со топла вода и неабразивен сунѓер.
- Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна.

СКЛАДИРАЊЕ

- Исклучете го уредот од струја и оставете го целосно да се олади.
- Осигурајте се дека сите делови се чисти и суви.

ГАРАНЦИЈА И СЕРВИС

Доколку ви е потребен сервис или информација или ако имате било какви проблеми, ве молиме посетете ја нашата веб-страница или контактирајте го вашиот дистрибутер.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можна причина	РЕШЕНИЕ
Фритезата на топол воздух не работи.	Фритезата на топол воздух не е приклучена во струја.	Вклучете го главниот приклучок во заземјен сиден штекер.
	Тајмерот не е поставен.	Притиснете го копчето за тајмер на потребното време за да го вклучите уредот.
Состојките не се зготвени.	Има премногу состојки во корпата.	Ставете помали количини состојки во корпата. Помалите количини се пржат порамномерно.
	Поставената температура е прениска.	Завртете ја контролата за температура на потребната поставка (види дел „Поставки“).
Состојките се пржат нерамномерно.	Некои видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Состојки што лежат една врз друга или преку друга (на пр. помфрит) треба да се протресат на половина од времето на готвење (види дел „Поставки“).
Пржените закуски не се крцкави.	Користите вид закуска што е наменета за подготовка во традиционална длабока фритеза.	Користете закуски наменети за печење во рерна или лесно премачкајте ги со масло за покрцкав резултат.
Не можам правилно да го вметнам садот во уредот.	Има премногу состојки во корпата.	Не ја полнете корпата над ознаката MAX.
	Корпата не е правилно поставена во садот.	Притиснете ја корпата надолу во садот додека не слушнете клик.
Бел чад излегува од фритезата на топол воздух.	Подготвувате масни состојки.	Кога пржите масни состојки во фритезата на топол воздух, голема количина масло може да истече во корпата. Маслото создава бел чад и корпата може да се загрее повеќе од вообичаено. Ова не влијае на фритезата ниту на крајниот резултат.
	Корпата сè уште содржи остатоци од маснотии од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од загревање на маснотии во корпата. Осигурајте се дека корпата се чисти правилно по секоја употреба.
Свежиот помфрит се пржи нерамномерно.	Не сте го користеле соодветниот вид компир.	Користете свежи компири и осигурајте се дека остануваат цврсти за време на пржењето.
	Не сте ги исплакнале правилно стапчињата од компир пред пржење.	Исплакнете ги стапчињата од компир правилно и исушете ги за да го отстраните скробот од површината.
Свежиот помфрит не е крцкав.	Крцкавоста на помфритот зависи од количината на масло и вода во компирите.	Осигурајте се дека добро ги исушувате стапчињата пред да додадете масло. Исечете ги компирите на помали стапчиња за покрцкав резултат. Додадете малку повеќе масло за покрцкав резултат.

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој уред е во согласност со сите стандарди за електромагнетни полиња (EMF).
При правилно користење, врз основа на достапните научни докази, не постои штета за човечкото тело.

Информации за потрошувачка на енергија и управување со енергија

Овој уред е во согласност со регулативата на Европската Унија за еко-дизајн (EU) 2023/826 за производи поврзани со енергија.
Деталите за потрошувачка на енергија се следни:
Режим на ниска потрошувачка на енергија: Уредот троши помалку од 0,5 W електрична енергија кога не се користи. Уредот автоматски влегува во овој режим кога ќе заврши однапред поставена програма за готвење по 20 минути.
Ве молиме исклучете го уредот од струја кога не се користи за да се спречи непотребна потрошувачка на електрична енергија.

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

- Моќност: 1800W
- Напон: 220-240V
- Фреквенција: 50/60Hz
- Капацитет: 7L

Модел: AF702BX

Тип на уред: Фритеза на топол воздух

Податоци за потрошувачка на енергија:

Опис на режими на работа	Ознака	Измерена вредност	Единица
Потрошувачка на енергија во исклучен режим	P - off	0.34W	W
Потрошувачка на енергија во режим на мирување, без прикажување на режим на работа или статус	P - sb	N/A	W
Потрошувачка на енергија во мрежен режим на мирување	P - n	N/A	W
Време по кое уредот автоматски преминува во режим на мирување	T - sb	10	Min

ОТСТРАНУВАЊЕ



Отстранување на уредот

Производите што се означени со симболот подолу не смеат да се фрлаат во домашен отпад. Ова означување покажува дека овој производ не треба да се фрла заедно со другиот домашен отпад. За да се спречи можна штета врз животната средина или здравјето на луѓето поради неконтролирано отстранување на отпад, рециклирајте го одговорно за да се поттикне одржлива повторна употреба на материјалните ресурси.

За враќање на вашиот користен уред, ве молиме користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте го продавачот од кој е купен производот. Тие можат да го прифатат овој производ за еколошки безбедно рециклирање.

Отстранување на пакувањето

Пакувањето се состои од картон и соодветно означени пластики што може да се рециклираат. Овие материјали направете ги достапни за рециклирање.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de utilizare.
Păstrați bine acest manual pentru utilizare ulterioară.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizarea aparatului, deoarece pot apărea deteriorări în cazul utilizării incorecte. Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară.



ATENȚIE: SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

Pericol

- Nu introduceți carcasa în apă și nu o clătiți sub robinet din cauza componentelor electrice și de încălzire multiple.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în aparat pentru a preveni electrocutarea sau scurtcircuitul.
- Păstrați toate ingredientele în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiul de admisie a aerului și orificiul de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Umplerea recipientului cu ulei poate provoca un risc de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.

AVERTISMENT!

- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârste între 0 și 8 ani. Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste doar dacă sunt supravegheați permanent. Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite privind utilizarea în siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Țineți aparatul și cablul său departe de copiii sub 8 ani.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale de alimentare.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte părți sunt deteriorate.
- Nu apelați la persoane neautorizate pentru a înlocui sau repara un cablu de alimentare deteriorat.
- Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copii.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
- Nu conectați aparatul la priză și nu folosiți panoul de control cu mâinile ude.
- Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător cu temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi fețe de masă sau perdele.
- Nu așezați aparatul lipit de un perete sau de alte aparate. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber în spate și pe laterale și 10 cm deasupra aparatului.
- Nu puneți nimic pe partea superioară a aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer cald, abur fierbinte este eliberat prin orificiile de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți tava din aparat. Toate suprafețele accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării.
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă observați fum închis la culoare ieșind din aparat. Așteptați până când emisia de fum se oprește înainte de a scoate tava din aparat.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu-l lăsați să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu utilizați aparatul în exterior.

ATENȚIE!

1. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
2. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este potrivit pentru utilizare în siguranță în medii precum bucătării pentru personal, ferme, moteluri și alte spații nerezidențiale.
3. Garanția devine nulă dacă aparatul este utilizat în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor. (Nu utilizați niciodată aparatul dacă ștecherul este deteriorat.)
4. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a putea fi manipulat sau curățat în siguranță.

Garanție

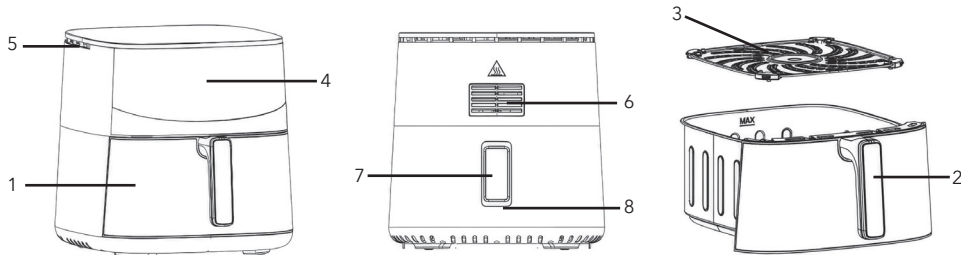
În următoarele cazuri, garanția conform reglementărilor în vigoare nu va fi valabilă:

- a. Orice deteriorare rezultată din reparații sau intervenții neautorizate de companie.
- b. Orice deteriorare rezultată din utilizare necorespunzătoare, neglijență sau accidente.
- c. Orice deteriorare cauzată de dezaastre naturale sau tensiune anormală.
- d. Orice deteriorare rezultată din utilizarea aparatului în alte condiții decât cele descrise în acest manual.

Siguranța cablului și a ștecherului

- Este furnizat un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de a vă încurca sau de a vă împiedica de un cablu mai lung.
- Se pot utiliza prelungitoare, dacă sunt folosite cu grijă.
- Dacă se utilizează un prelungitor:
 - a. Valoarea nominală electrică indicată a cablului prelungitor trebuie să fie cel puțin egală cu valoarea nominală electrică a aparatului.
 - b. Cablul mai lung trebuie așezat astfel încât să nu atârne peste blatul de lucru sau masa, unde poate fi tras de copii sau poate rocvota împiedicarea.

DESCRIERE GENERALĂ



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Coș | 5. Deschidere de evacuare a aerului |
| 2. Mânerul coșului | 6. Suport pentru cablul principal |
| 3. Tava de prăjire | 7. Cablu principal |
| 4. Panou de control digital tactil | |

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, inclusiv orice autocolante sau etichete.
2. Curățați coșul și tava de gătit cu apă caldă, detergent de vase și un burete neabraziv. Aceste piese pot fi spălate în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă curată. Nu este necesar să umpleți tava cu ulei sau grăsime de prăjit, deoarece aparatul funcționează cu aer cald.

Introducerea tăvii de prăjire

1. Așezați tava de prăjire în coș. Înălțimea reglabilă a tăvii de prăjire vă permite să plasați alimentele mai aproape de elementul de încălzire pentru rumenire. De asemenea, o puteți folosi pentru a reduce dimensiunea efectivă a coșului atunci când gătiți cantități mai mici de alimente.
2. Pentru a ridica tava de prăjire mai aproape de elementul de încălzire, poziționați marginile tăvii pe suporturile pentru tavă. Pentru a utiliza tava de prăjire pe partea inferioară a coșului, rotiți tava astfel încât marginile acesteia să treacă de suporturi și împingeți tava până la baza coșului.
3. Introduceți coșul în aparat. Dacă este poziționat corect, coșul va face clic la fixare.

NOTĂ

Acest aparat gătește folosind aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

Utilizarea aparatului

1. Conectați ștecherul principal la o priză de perete cu împământare.
2. Scoateți cu grijă coșul din friteuza cu aer cald.
3. Introduceți ingredientele în coș.
4. Introduceți coșul înapoi în friteuza cu aer cald.

NOTĂ

Nu depășiți indicația MAX (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol), deoarece acest lucru poate afecta calitatea preparării alimentelor.

5. Atingeți butonul de pornire/oprire (Power On/Off).

ATENȚIE!

Nu atingeți coșul în timpul utilizării și imediat după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți coșul doar de mâner.

Nu umpleți tava cu ulei sau cu orice alt lichid.

6. Atingeți butonul Meniu pentru a selecta o funcție (în total 12 funcții).

Oprire automată

Aparatul are un temporizator încorporat; acesta se va opri automat când numărătoarea inversă ajunge la zero. Dacă nu se efectuează nicio operațiune, dispozitivul va intra automat în modul standby după 10 minute.

PREZENTAREA PANOURILOR DE CONTROL



Sunt disponibile 12 funcții:

- Prăjire cu aer cald, Friptură, Fructe de mare, Pui, Legume, Cartofi prăjiți, Bacon, Coacere, Rumenire, Deshidratare, Menținere la cald, Reîncălzire.
- Puteți utiliza butonul **MENU** pentru a alege funcția de gătit dorită.

Presetarea meniului

Meniu	Temperatură implicită	Timp implicit	Agitați	Preîncălzire
Implicit	180°C	15min	Agitați	Da
Prăjire cu aer cald	200°C	20min	Agitați	Da
Friptură	180°C	25min	Agitați	Da
Fructe de mare	180°C	15min	Agitați	Da
Pui	200°C	25min	Agitați	Da
Legume	190°C	8min	Agitați	Da
Cartofi prăjiți	200°C	27min	Agitați	Da
Slănină	180°C	12min	Nu	No
Coacere	180°C	20min	Nu	Da
Grătar	200°C	12min	Agitați	Da
Deshidratare	55°C	8h	Nu	Da
Menținere la cald	95°C	30min	Nu	Nu
Reîncălzire	150°C	15min	Agitați	Da
Interval temperatură/ timp	80°C~200°C	1min~60min	/	/

 **NOTĂ** Pentru funcția Dehydrate, temperatura este 40-80°C, iar timpul este 1-24 ore.

- După ce atingeți butonul Meniu, puteți alege meniul dorit. După selectarea funcției, atingeți butonul  Start/Stop pentru a începe gătit.
- În timpul procesului de gătit, dacă doriți să ajustați timpul sau temperatura, puteți crește sau reduce timpul de gătit în intervale de 1 minut și temperatura în intervale de 5°C, atingând continuu butoanele +/- de pe fiecare parte a pictogramelor pentru timp și temperatură sau derulând rapid prin menținerea apăsată a butoanelor pentru a seta timpul/temperatura dorită.

	Buton Start/Opre	În timpul procesului de prăjire cu aer cald, lampa LED este aprinsă. Dacă apăsați acest buton, lampa LED va clipi, iar aparatul se va opri temporar. În acest caz, butonul funcționează ca o funcție de pauză. În starea de pauză, puteți schimba meniul sau selecta un alt program presetat. Apăsați din nou acest buton pentru a relua gătit. În acest caz, butonul funcționează ca o funcție de repornire.
	Butonul Meniu	Atingeți acest buton pentru a alege diferite funcții de gătit. După selectarea unei funcții, apăsați butonul Start/Stop. În timpul procesului de gătit, dacă doriți să schimbați funcția (de exemplu, de la Cartofi prăjiți la Coacere), apăsați mai întâi butonul Start/Stop pentru a pune aparatul pe pauză, apoi atingeți butonul Meniu pentru a selecta o altă funcție.
	Indicator de agitare	Indicatorul de agitare se va aprinde atunci când ciclul de gătit ajunge la jumătatea duratei. Acest moment vă oferă posibilitatea de a agita sau întoarce alimentele în aparat, ceea ce ajută la o gătit uniformă. Pentru funcțiile care includ memento de agitare, indicatorul se va activa de două ori în timpul gătitului, de fiecare dată la jumătatea timpului de gătit rămas. Notă: Dacă nu scoateți coșul și nu agitați alimentele, indicatorul de agitare de pe panoul de control va rămâne aprins.
	Preîncălzire (3 min)	După apăsarea butonului  , aparatul începe automat preîncălzirea. Temperatura în timpul preîncălzirii este aceeași cu temperatura prestabilită a meniului selectat.
	Indicator ventilator	În timpul funcționării, indicatorul ventilatorului este aprins. Când aparatul este în stare de pauză, indicatorul ventilatorului va clipi.

- Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru aceasta, scoateți tava din aparat folosind mânerul și agitați-o. Apoi introduceți din nou tava în friteuza cu aer cald.
- Aparatul va emite un semnal (sunet) când gătitura este finalizată. Scoateți tava din aparat și așezați-o pe o suprafață rezistentă la căldură.

NOTĂ

După ce timpul se termină, elementul de încălzire se oprește, dar ventilatorul va continua să funcționeze aproximativ încă 20 de secunde pentru a evacua aerul fierbinte ca măsură de siguranță. În final, aparatul va emite un semnal sonor ca semnal de finalizare.

- Verificați dacă ingredientele sunt gata.

NOTĂ

Dacă ingredientele încă nu sunt gata, pur și simplu goliți tava înapoi în aparat. Apăsăți butoanele de control al temperaturii pentru a ajusta setarea temperaturii și apăsați

butoanele de control al temporizatorului pentru a ajusta setarea timpului. Apoi apăsați butonul Start/Stop pentru a relua funcționarea.

- Pentru a scoate ingredientele (de ex. vită, pui, carne sau orice ingrediente care eliberează exces de ulei în timpul gătirii), folosiți un clește de bucătărie pentru a ridica ingredientele pe rând.

NOTĂ

Aveți grijă dacă doriți să întoarceți coșul, deoarece uleiul acumulat la bază se poate scurge pe ingrediente.

- Pentru a scoate ingredientele (de ex. cartofi prăjiți, legume sau ingrediente care nu eliberează exces de ulei), scoateți tava și turnați ingredientele într-un recipient adecvat.

Sfat: Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, ridicați-le din tavă cu ajutorul unui clește de bucătărie.

- Când o serie de ingrediente este gata, friteuza cu aer este imediat pregătită pentru a pregăti o altă serie.

SETĂRI

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru ingredientele dumneavoastră.

NOTĂ

Rețineți că aceste setări sunt doar orientative. Deoarece ingredientele diferă în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta setarea optimă pentru ingredientele dumneavoastră.

Deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instant aerul din interiorul aparatului, scoaterea pentru scurt timp a tăvii din aparat în timpul prăjirii cu aer cald nu va afecta semnificativ procesul de gătire.

INGREDIENT	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	AGITAȚI	OBSERVAȚIE
FRENCH FRIES					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-700	9-16	200	Da	
Cartofi prăjiți congelați groși	300-700	11-20	200	Da	
Cartofi prăjiți de casă (8×8 mm)	300-800	10-16	200	Da	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	180	Da	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cuburi de cartofi de casă	300-750	12-18	180	Da	Adăugați 1/2 lingură de ulei
	250	15-18	180	Da	
Gratin de cartofi	500	15-18	200	Da	
CARNE					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlete de carne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Ruladă de cârnați	100-500	13-15	200		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		

INGREDIENT	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	AGITAȚI	OBSERVAȚIE
GUSTĂRI					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Da	Utilizați alimente potrivite pentru cuptor
Nuggets de pui congelați	100-500	6-10	200	Da	Utilizați alimente potrivite pentru cuptor
Batoane de pește congelate	100-400	6-10	200		Utilizați alimente potrivite pentru cuptor
Pane congelat (acoperit cu pesmet)	100-400	8-10	180		Utilizați alimente potrivite pentru cuptor
Legume umplute	100-400	1-10	160		
COACERE					
Prăjitură	300	20-25	160		Folosiți tavă de copt
Tartă sărată	400	20-22	180		Folosiți tavă de copt / vas de cuptor
Brioșe	300	15-18	200		Folosiți tavă de copt
Gustări dulci	400	1-20	160		Folosiți tavă de copt / vas de cuptor

SFATURI DE GĂTIRE

- Ingredientele mici necesită, de obicei, un timp de gătire ușor mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de gătire ușor mai lung, în timp ce o cantitate mai mică necesită un timp de gătire ușor mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mici la jumătatea timpului de gătire optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Nu preparați ingrediente foarte grase, precum cârnații, în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuza cu aer cald.
- Folosiți aluat prefabricat pentru a pregăti rapid și ușor gustări. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp de gătire mai scurt decât aluatul făcut în casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas termorezistent în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o quiche, ori dacă doriți să gătiți ingrediente fragile sau umplute.
- De asemenea, puteți folosi friteuza cu aer cald pentru a încălzi alimente. Pentru încălzire, setați temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

PREPARAREA CARTOFILOR PRĂJIȚI DE CASĂ

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați cartofii de coajă și tăiați-i sub formă de bastonașe.
 2. Spălați bine bastonașele de cartofi și uscați-le cu hârtie de bucătărie.
 3. Turnați 1/2 lingură de ulei de măsline într-un bol, adăugați cartofii și amestecați până când sunt acoperiți uniform cu ulei.
 4. Scoateți cartofii din bol astfel încât excesul de ulei să rămână în bol. Puneți bastonașele în coș.
 5. Prăjiți cartofii conform instrucțiunilor.
- Adăugați puțin ulei peste cartofii proaspeți și prăjiți ingredientele încă câteva minute pentru un rezultat mai crocant.
 - Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.

CURĂȚARE

 **AVERTISMENT!** Nu introduceți niciodată cablul, ștecherul sau friteuza cu aer în apă sau în orice alt lichid.

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu curățați coșul, tava de prăjire și interiorul aparatului cu ustensile metalice de bucătărie sau materiale abrazive de curățare, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

- Scoateți ștecherul principal din priză pentru a permite aparatului să se răcească.



NOTĂ

Scoateți coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a friteuzei.

- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curățați tava de prăjire și coșul cu apă caldă, puțin detergent de vase și un burete neabraziv.
- Puteți îndepărta murdăria rămasă folosind un degresant.



NOTĂ

Coșul și tava de prăjire sunt compatibile cu mașina de spălat vase.

Sfat: Dacă murdăria este lipită de coș sau de partea inferioară a tăvii, umpleți tava cu apă fierbinte și puțin detergent de vase. Puneți coșul în tavă și lăsați tava și coșul la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

- Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta resturile de alimente.

DEPOZITARE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de service sau informații ori dacă întâmpinați probleme, vă rugăm să vizitați site-ul nostru sau să contactați distribuitorul dumneavoastră.

DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Friteuza cu aer nu este conectată la priză.	Conectați ștecherul principal la o priză de perete cu împământare.
	Temporizatorul nu a fost setat.	Apăsați butonul temporizatorului până la timpul dorit pentru a porni aparatul.
Ingredientele nu s-au gătit.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Introduceți cantități mai mici de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici se prăesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți regulatorul de temperatură la setarea dorită (consultați secțiunea „Setări”).
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Ingredientele care sunt suprapuse sau așezate una peste alta (de ex. cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire. Consultați secțiunea „Setări”.
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Ați folosit un tip de gustare destinat gătitului în friteuză tradițională cu ulei.	Folosiți gustări potrivite pentru cuptor sau ungeți ușor gustările cu puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect tava în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste marcajul MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tavă.	Împingeți coșul în tavă până când auziți un clic.
Iese fum alb din friteuza cu aer.	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer cald, o cantitate mare de ulei se va scurge în coș. Uleiul produce fum alb, iar coșul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează friteuza cu aer cald sau rezultatul final.
	Coșul încă mai conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din coș. Asigurați-vă că curățați bine coșul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt gătiți neuniform.	Nu ați folosit tipul corect de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit corespunzător bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi și uscați-le pentru a îndepărta amidonul de la suprafața lor.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Crocănțimea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și de apă din cartofi.	Asigurați-vă că uscați bine bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga uleiul. Taiăți bețișoarele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant. Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă toate standardele privind câmpurile electromagnetice (EMF). În condiții de utilizare corectă, nu există efecte dăunătoare asupra organismului uman, pe baza dovezilor științifice disponibile.

Consum de energie și informații privind gestionarea energiei

Acest aparat respectă Regulamentul Uniunii Europene privind proiectarea ecologică (Ecodesign) (UE) 2023/826 pentru produsele cu impact energetic. Detaliile privind consumul de energie sunt următoarele:

Mod de consum redus de energie: Aparatul consumă <0,5 W de electricitate atunci când nu este utilizat. Produsul intră automat în acest mod după finalizarea unui program de gătire presetat în 20 de minute.

Vă rugăm să deconectați produsul de la priză atunci când nu este utilizat pentru a preveni consumul inutil de energie.

SPECIFICAȚII TEHNICE

- Putere: 1800 W
- Tensiune: 220-240 V
- Frecvență: 50/60 Hz
- Capacitate: 7 L

Model: AF702BX

Tipul aparatului: Friteuză cu aer cald

Date privind consumul de energie:

Descrierea modurilor de funcționare	Etichetă	Valoare măsurată	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P - off	0.34W	W
Consum de energie în modul standby, fără afișarea modului de funcționare sau a stării	P - sb	N/A	W
Consum de energie în modul standby conectat la rețea	P - n	N/A	W
Țiimpul după care aparatul trece automat în modul standby	T - sb	10	Min

ELIMINARE



Aruncarea aparatului

Produsele care sunt etichetate cu simbolul alăturat nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acest marcaj indică faptul că produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune asupra mediului sau sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru returnarea dispozitivului uzat, vă rugăm să utilizați sistemele de colectare și returnare sau să contactați comerciantul de la care a fost achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclare în condiții sigure pentru mediu.

Aruncarea ambalajului

Ambalajul este format din carton și materiale plastice marcate corespunzător, care pot fi reciclate. Asigurați-vă că aceste materiale sunt predate pentru reciclare.

Pred uporabo natančno preberite navodila.
Navodila skrbno shranite za kasnejšo uporabo.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Prosimo, da pred uporabo naprave natančno preberete ta priročnik, saj lahko ob nepravilni uporabi pride do poškodb. Ta priročnik shranite za prihodnjo uporabo.



POZOR: VROČA POVRŠINA!

Nevarnost

- Ohišja ne potaplajte v vodo in ga ne izpirajte pod tekočo vodo zaradi električnih in grelnih komponent.
- Ne dovolite, da tekočina vstopi v napravo, da preprečite električni udar ali kratek stik.
- Vse sestavine naj ostanejo v košari, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem naprave ne prekrivajte dovoda in izhoda zraka.
- Polnjenje posode z oljem lahko povzroči nevarnost požara.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti naprave.

OPOZORILO!

- Ovaj aparat ne smeju koristiti deca od 0 do 8 godina. Aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina samo ako su pod stalnim nadzorom. Aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za bezbednu upotrebu i razumeju moguće opasnosti.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca.
- Proverite da li napon naveden na aparatu odgovara lokalnom mrežnom naponu.
- Ne koristite aparat ako su utikač, kabl za napajanje ili drugi delovi oštećeni.
- Ne kontaktirajte neovlašćena lica za zamenu ili popravku oštećenog kabla za napajanje.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece.
- Držite kabl dalje od vrućih površina.
- Ne priključujte aparat niti rukujte kontrolnom pločom mokrim rukama.
- Uvek se uverite da je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Ne povezujte aparat na spoljni tajmer prekidač.
- Ne postavljajte aparat na ili u blizinu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci ili zavese.
- Ne postavljajte aparat uz zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa zadnje i bočnih strana, kao i 10 cm iznad aparata.
- Ne stavljajte ništa na vrh aparata.
- Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvu.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim vazduhom, vruća para izlazi kroz otvore za vazduh. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora za vazduh. Budite oprezni i pri uklanjanju posude, jer vruća para i vazduh mogu izazvati opekotine. Dostupne površine mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Odmah isključite aparat iz struje ako primetite tamni dim. Sačekajte da prestane dimljenje pre nego što izvadite posudu.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta niti da dodiruje vruće površine.
- Ne koristite aparat na otvorenom.

POZOR!

1. Prepričajte se, da je aparat postavljen na vodoravno, ravno in stabilno površino.
2. Ta aparat je namenjen izključno gospodinjnski uporabi. Ni primeren za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje za osebje, kmetije, moteli in druga ne-stanovanjska okolja.
3. Garancija ne velja, če se aparat uporablja v profesionalne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili. (Aparata nikoli ne uporabljajte, če je vtič poškodovan.)
4. Aparat potrebuje približno 30 minut, da se ohladi, preden je varen za rokovanje ali čiščenje.

Garancija

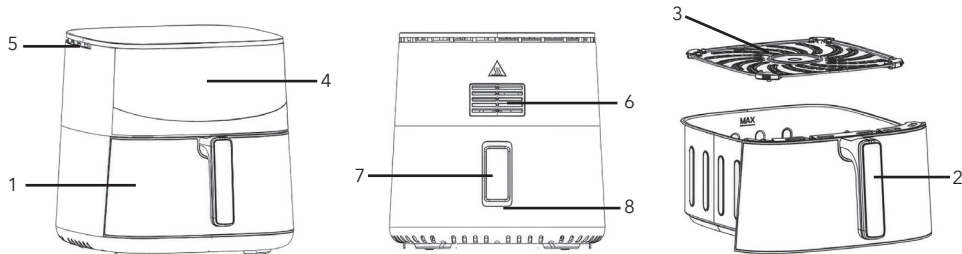
V naslednjih primerih garancija v skladu z veljavnimi predpisi ne velja:

- a. Kakršna koli škoda, ki je posledica popravil ali posegov, ki jih ni odobrilo podjetje.
- b. Kakršna koli škoda, ki je posledica nepravilne uporabe, malomarnosti ali nesreče.
- c. Kakršna koli škoda, ki je posledica naravnih nesreč ali nenormalne napetosti.
- d. Kakršna koli škoda, ki nastane zaradi uporabe naprave v okoliščinah, ki niso opisane v tem priročniku.

Varnost napajalnega kabla in vtiča

- Priložen je kratek napajalni kabel, da se zmanjša tveganje zapletanja ali spotikanja ob daljši kabel.
- Podaljške lahko uporabljate, če pri njihovi uporabi ravnate previdno.
- Če uporabljate podaljšek:
 - a. Navedena električna moč podaljška mora biti vsaj enaka električni moči aparata.
 - b. Daljši kabel je treba namestiti tako, da ne visi čez rob kuhinjskega pulta ali mize, kjer bi ga otroci lahko potegnili ali bi se lahko kdo spotaknil ob njega.

SPLOŠNI OPIS



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Košara | 5. Dovod zraka |
| 2. Ročaj košare | 6. Izhodna odprtina za zrak |
| 3. Pladenj za cvrtje | 7. Nosilec napajalnega kabla |
| 4. Digitalna upravljalna plošča na dotik | 8. Napajalni kabel |

Pred prvo uporabo

1. Odstranite vso embalažo, vključno z nalepkami in oznakami.
2. Košaro in pladenj za kuhanje očistite z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in neabrazivno gobico. Ti deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
3. Notranjost in zunanost naprave obrišite s čisto krpo. Posode ni treba napolniti z oljem ali maščobo za cvrtje, saj naprava deluje na vroč zrak.

Vstavljanje pladnja za cvrtje

1. Postavite pekač (Frying tray) v košaro. Nastavljiva višina pekača omogoča, da hrano postavite bližje grelnemu elementu za pečenje na žaru. Uporabite ga lahko tudi za zmanjšanje učinkovite velikosti košare pri pripravi manjših količin hrane.
2. Za dvig pekača bližje grelnemu elementu namestite robove pekača na nosilce pekača. Za uporabo pekača na dnu košare ga zavrtite tako, da njegovi robovi zdrsnejo mimo nosilcev, nato pa pekač potisnite na dno košare.
3. Vstavite košaro v aparat. Če je košara pravilno nameščena, se bo slišal klik.

OPOMBA

Ta naprava kuha z vročim zrakom. Košare ne napolnite z oljem ali maščobo za cvrtje.

Uporaba naprave

1. Priključite vtičac v ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite košaro iz cvrtnika na vroč zrak.
3. Sestavine položite v košaro.
4. Potisnite košaro nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

OPOMBA

Ne prekoračite oznake MAX (glejte poglavje "Nastavitve" v tem poglavju), saj lahko to vpliva na kakovost priprave hrane.

5. Dotaknite se gumba za vklop/izklop.

POZOR!

Ne dotikajte se košare med uporabo in kmalu po uporabi, saj se zelo segreje. Košaro držite samo za ročaj. Posode ne polnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.

6. Dotaknite se gumba Meni, da izberete funkcijo (skupaj 12 funkcij).

Samodejni izklop

Aparat ima vgrajen časovnik in se samodejno izklopi, ko odštevanje doseže nič. Če se ne izvede nobena operacija, bo naprava po 10 minutah samodejno prešla v stanje pripravljenosti.

PREDSTAVITEV UPRAVLJALNE PLOŠČE



Na voljo je 12 funkcij:

- Zračno cvrtje, zrezek, morski sadeži, piščanec, zelenjava, pomfrit, slanina, peka, pečenje na žaru, sušenje, ohranjanje toplote, pogrevanje.
- Z gumbom **MENU** lahko izberete želeno funkcijo kuhanja.

Prednastavitve menija

Meni	Privzeta temperatura	Privzeti čas	Pretrési	Predgretje
Privzeto	180°C	15min	Pretrési	Da
Zračno cvrtje	200°C	20min	Pretrési	Da
Zrezek	180°C	25min	Pretrési	Da
Morski sadeži	180°C	15min	Pretrési	Da
Piščanec	200°C	25min	Pretrési	Da
Zelenjava	190°C	8min	Pretrési	Da
Pomfrit	200°C	27min	Pretrési	Da
Slanina	180°C	12min	Ne	Ne
Peka	180°C	20min	Ne	Da
Pečenje na žaru	200°C	12min	Pretrési	Da
Sušenje	55°C	8h	Ne	Da
Ohranjanje toplote	95°C	30min	Ne	Ne
Pogrevanje	150°C	15min	Pretrési	Da
Razpon temperature/časa	80°C~200°C	1 min~60min	/	/

 **OPOMBA** Za funkcijo Dehydrate je temperatura 40–80°C, čas pa 1–24 h.

- Ko se dotaknete gumba Meni, lahko izberete želeni meni. Po izbiri funkcije se dotaknite gumba  Start/Stop za začetek kuhanja.
- Med postopkom kuhanja lahko po potrebi prilagodite čas ali temperaturo. Čas kuhanja lahko povečujete ali zmanjšujete v korakih po 1 minuto, temperaturo pa v korakih po 5 °C, tako da neprekinjeno pritisnete gumba +/- na obeh straneh ikon za čas in temperaturo, ali pa hitro premikate zadrževanjem gumba za nastavitev želenega časa/temperature kuhanja.

	Gumb Start/Stop	Med postopkom cvrtja z vročim zrakom je LED lučka prižgana. Če pritisnete ta gumb, LED lučka utripa in se aparat zaustavi. V tem primeru ta gumb deluje kot funkcija pavze. V stanju pavze lahko spremenite meni ali izberete drug prednastavljen program. Če ponovno pritisnete ta gumb, se kuhanje nadaljuje. V tem primeru ta gumb deluje kot funkcija ponovnega zagona.
	Gumb Meni	Dotaknite se tega gumba za izbiro različnih funkcij kuhanja. Po izbiri funkcije pritisnite gumb Start/Stop. Med postopkom kuhanja, če želite spremeniti funkcijo (na primer iz Pomfrit v Peka), najprej pritisnite gumb Start/Stop, da napravo začasno ustavite, nato se dotaknite gumba Meni in izberite drugo funkcijo.
	Indikator za stresanje	Indikator stresanja se bo zasvetil, ko program kuhanja doseže polovico časa. Ta vmesni čas vam omogoča, da stresete ali obrnete hrano v aparatu, kar pripomore k enakomernemu pečenju. Pri funkcijah, ki vključujejo opomnik za stresanje, se indikator med kuhanjem aktivira dvakrat, vsakič ob polovici preostalega časa kuhanja. Opomba: Če ne odstranite košare in ne stresete hrane, bo indikator za stresanje na upravljalni plošči ostal prižgan.
	Predgretje (3 min)	Po pritisku na gumb  se naprava samodejno začne predgrevati. Temperatura med predgrevanjem je enaka prednastavljeni temperaturi izbranega menija.
	Indikator ventilatorja	Med delovanjem je indikator ventilatorja vklopljen. Ko je naprava v načinu premora, indikator ventilatorja utripa.

- Nekatere sestavine je treba na polovici časa kuhanja pretresti (glejte razdelek »Nastavitve« v tem poglavju). To storite tako, da z ročajem izvlčete posodo iz aparata in jo preresete. Nato posodo ponovno potisnite v cvrtnik na vroč zrak.
- Aparat bo ob koncu kuhanja oddal signal (zvok). Odstranite posodo iz aparata in jo postavite na površino, odporno na toploto.

OPOMBA

Po koncu časa grelni element preneha delovati, vendar ventilator še približno 20 sekund deluje naprej, da varno izpiha vroč zrak. Na koncu naprava odda zvočni signal kot znak za konec.

- Preverite, ali so sestavine pripravljene.

OPOMBA

Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite posodo nazaj v napravo. Pritisnite gumba za nastavev

temperature, da prilagodite temperaturo, in gumba za nastavev časovnika, da prilagodite čas. Nato pritisnite gumb Start/Stop za nadaljevanje delovanja.

- Za odstranjevanje sestavin (npr. govedine, piščanca, mesa ali drugih sestavin, ki med kuhanjem sproščajo odvečno maščobo) uporabite kuhinjske klešče, da sestavine jemljete eno po eno.

OPOMBA

Bodite previdni, če želite obrniti košaro, saj se lahko olje, ki se je zbralo na dnu, razlije po sestavinah.

- Za odstranjevanje sestavin (npr. krompirčka, zelenjave ali sestavin, ki ne sproščajo odvečne maščobe) odstranite posodo in vsebino stresite v primerno posodo.

Nasvet: Za odstranjevanje večjih ali občutljivih sestavin jih iz posode dvignite s pomočjo kuhinjskih klešč.

- Ko je ena serija sestavin pripravljena, je cvrtnik na vroč zrak takoj pripravljen za pripravo naslednje serije.

NASTAVITVE

Spodnja tabela vam bo pomagala izbrati osnovne nastavitve za vaše sestavine.

OPOMBA

Upoštevajte, da so te nastavitve le smernice. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitev za vaše sestavine.

Ker tehnologija Rapid Air tako ponovno segreje zrak v notranjosti aparata, kratkotrajno izvlčenje posode med cvrtjem z vročim zrakom ne bo bistveno vplivalo na postopek kuhanja.

SESTAVINA	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	PRETRESI	OPOMBA
POMFRIT					
Tanki zamrznjeni pomfrit	300-700	9-16	200	Da	
Debeli zamrznjeni pomfrit	300-700	11-20	200	Da	
Domači pomfrit (8 × 8 mm)	300-800	10-16	200	Da	Dodajte 1/2 žlice olja
Domači krompirjevi krljji	300-800	18-22	180	Da	Dodajte 1/2 žlice olja
Domače kocke krompirja	300-750	12-18	180	Da	Dodajte 1/2 žlice olja
	250	15-18	180	Da	
Krompirjev gratin	500	15-18	200	Da	
MESO					
Zrezek	100-500	8-12	180		
Mesni kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Zavitki s klobaso	100-500	13-15	200		
Piščančji krački	100-500	18-22	180		
Piščančja prsa	100-500	10-15	180		

SESTAVINA	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	PRETRESI	OPOMBA
PRIGRIZKI					
Spomladanski zvitki	100-400	8-10	200	Da	Uporabite za pečico pripravljen izdelek
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100-500	6-10	200	Da	Uporabite za pečico pripravljen izdelek
Zamrznjeni ribji palčki	100-400	6-10	200		Uporabite za pečico pripravljen izdelek
Zamrznjeni panirani izdelki	100-400	8-10	180		Uporabite za pečico pripravljen izdelek
Polnjena zelenjava	100-400	1-10	160		
PEKA					
Torta	300	20-25	160		Uporabite pekač
Quiche	400	20-22	180		Uporabite pekač / posodo za pečico
Mafini	300	15-18	200		Uporabite pekač
Sladki prigrizki	400	1-20	160		Uporabite pekač / posodo za pečico

NASVETI ZA KUHANJE

- Manjše sestavine običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večje sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva nekoliko daljši čas kuhanja, medtem ko manjša količina zahteva nekoliko krajši čas kuhanja.
- Stresanje manjših sestavin na polovici časa kuhanja izboljša končni rezultat in pomaga preprečiti neenakomerno pečenje.
- V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte zelo mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroč zrak.
- Za hitro in enostavno pripravo prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Že pripravljeno testo zahteva tudi krajši čas kuhanja kot domače testo.
- Če želite peči torto ali quiche ali pripravljati občutljive oziroma polnjene sestavine, v košaro cvrtnika vstavite pekač ali posodo za pečico.
- Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za segrevanje hrane. Za segrevanje nastavite temperaturo na 150 °C do 10 minut.

PRIPRAVA DOMAČEGA POMFRITA

Za pripravo domačega pomfrita sledite spodnjim korakom:

1. Krompir olupite in narežite na palčke.
2. Krompirjeve palčke temeljito operite in jih osušite s kuhinjskim papirjem.
3. V skledo vlijte 1/2 žlice olivnega olja, dodajte palčke in premešajte, da se enakomerno premažejo z oljem.
4. Palčke odstranite iz skleda, tako da odvečno olje ostane v njej. Palčke položite v košaro.
5. Krompirjeve palčke pripravite po navodilih za cvrtje.

- Dodajte malo olja k svežemu krompirju in sestavine cvrite še nekaj minut za bolj hrustljav rezultat.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega pomfrita je 500 gramov.

ČIŠČENJE



OPOZORILO!

NIKOLI ne potaplajte kabla, vtiča ali cvrtnika na vroč zrak v vodo ali katero koli drugo tekočino.

Aparat očistite po vsaki uporabi.

Košare, pekača in notranjosti aparata ne čistite s kovinskim kuhinjskim priborom ali abrazivnimi čistilnimi sredstvi, saj lahko poškodujete neoprijemljiv premaz.

- Izvlecite vtič iz stenske vtičnice, da se naprava ohladi.



OPOMBA

Odstranite košaro, da se cvrtnik hitreje ohladi.

- Zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
- Posodo za cvrtje in košaro očistite z vročo vodo, nekaj detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico.
- Morebitno preostalo umazanijo lahko odstranite z razmaščevalnim sredstvom.



OPOMBA

Košara in pladenj za cvrtje sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasvet: Če je umazanija prilepljena na košaro ali dno posode, napolnite posodo z vročo vodo in nekaj detergenta za pomivanje posode. Košaro položite v posodo in pustite, da se posoda in košara namakata približno 10 minut.

- Notranjost aparata očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo.
- Grelni element očistite s čistilno krtačo, da odstranite ostanke hrane.

SHRANJEVANJE

- Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se popolnoma ohladi.
- Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

Če potrebujete servis, informacije ali imate kakršne koli težave, obiščite našo spletno stran ali kontaktirajte svojega distributerja.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Cvrtnik na vroč zrak ni priključen.	Priključite glavni utikač v ozemljeno stensko vtičnico.
	Časovnik ni nastavljen.	Pritisnite gumb časovnika na zeleni čas, da vklopite apparat.
Sestavine niso bile pečene.	V košari je preveč sestavin.	V košaro dajte manjše količine sestavin. Manjše količine se enakomerneje spečejo.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Gumb za nastavitev temperature zavrtite na zeleno temperaturo (glejte razdelek "Nastavitve").
Sestavine so bile neenakomerno ocvrte.	Određene vrste sastojaka moraju se protresti na polovini vremena kuhanja.	Sestavine, ki ležijo ena na drugi ali so prekrivajoče (npr. pomfrit), je treba na polovici časa kuhanja pretresti (glejte razdelek "Nastavitve").
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi.	Koristili ste vrstu grickalica namijenjenu pripremi u tradicionalnoj fritezi.	Uporabite prigrizke za pečico ali jih rahlo premažite z oljem za bolj hrustljav rezultat.
Posode ni mogoče pravilno potisniti v napravo.	U košari ima previše sastojaka.	Košare ne napolnite preko oznake MAX.
	Košara nije pravilno postavljena u posudi.	Potisnite košaro v posodo, dokler ne zaslišite klika.
Iz cvrtnika na vroč zrak izhaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Ko v cvrtniku na vroč zrak cvrete mastne sestavine, bo v košaro steklo večja količina olja. Olje lahko povzroči bel dim, košara pa se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na delovanje cvrtnika na vroč zrak ali na končni rezultat.
	Košara še vedno vsebuje ostanke maščobe iz prejšnje uporabe.	Beli dim nastane zaradi segrevanja maščobe v košari. Poskrbite, da košaro po vsaki uporabi temeljito očistite.
Sveži pomfrit je neenakomerno ocvrt.	Uporabili ste neustrezno vrsto krompirja.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da ostane čvrst med cvrtjem.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste pravilno spirali.	Krompirjeve palčke temeljito sperite in jih osušite, da odstranite škrob z njihove površine.
Sveži pomfrit ni hrustljiv.	Hrustljivost pomfrita je odvisna od količine olja in vode v krompirju.	Prepričajte se, da ste krompirjeve palčke pred dodajanjem olja dobro osušili. Krompirjeve palčke narežite na manjše kose za bolj hrustljiv rezultat. Za bolj hrustljiv rezultat dodajte nekoliko več olja.

Elektromagnetska polja (EMF)

Aparat je skladen z vsemi standardi glede elektromagnetnih polj (EMF). Ob pravilni uporabi na podlagi razpoložljivih znanstvenih dokazov ni škodljiv za človeško telo.

Podatki o porabi energije in upravljanju porabe

Ta aparat je skladen z uredbo Evropske unije o okoljsko primerni zasnovi (Ecodesign) (EU) 2023/826 za energijsko povezane izdelke. Podrobnosti o porabi energije so naslednje:

Način nizke porabe energije: Aparat porabi manj kot 0,5 W električne energije, ko ni v uporabi. Izdelek samodejno preide v to stanje, ko zaključí prednastavljen program kuhanja v 20 minutah.

Ko aparata ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja, da preprečite nepotrebno porabo energije.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Moč: 1800 W
- Napetost: 220-240 V
- Frekvenca: 50/60 Hz
- Prostornina: 7 L

Model: AF702BX

Vrsta naprave: Cvrtnik na vroč zrak

Podatki o porabi energije:

Opis načina delovanja	Oznaka	Izmerjena vrednost	Jedinica
Poraba energije v izklopljenem načinu	P - off	0.34W	W
Poraba energije v stanju pripravljenosti, brez prikaza načina delovanja ali stanja	P - sb	N/A	W
Poraba energije v omrežnem stanju pripravljenosti	P - n	N/A	W
Čas, po katerem aparat samodejno preklopi v stanje pripravljenosti	T - sb	10	Min

ODLAGANJE



Odlaganje naprave

Izdelkov, ki so označeni s sosednjim simbolom, ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Ta oznaka pomeni, da tega izdelka ne smete odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Da bi preprečili morebitno škodo okolju ali zdravju ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, ga odgovorno reciklirajte in tako spodbujajte trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Za vračilo uporabljenе naprave uporabite sisteme za vračilo in zbiranje odpadkov ali kontaktirajte prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta lahko izdelek sprejme za okolju varno recikliranje.

Odlaganje embalaže

Embalaža je sestavljena iz kartona in ustrezno označenih plastičnih materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Te materiale oddajte v reciklažo.

Molimo vas da pažljivo pročitate uputstvo pre upotrebe.
Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu.

VAŽNE SIGURNOSNE MERE

Molimo da pažljivo pročitate ovo uputstvo pre korišćenja aparata, jer može doći do oštećenja pri nepravilnom rukovanju. Sačuvajte ovo uputstvo za buduću upotrebu.



PAŽNJA. VRUĆA POVRŠINA!

Opasnost

- Ne potapajte kućište u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode zbog električnih i grejnih komponenti.
- Ne dozvolite da tečnost uđe u uređaj kako biste sprečili električni udar ili kratki spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako biste sprečili kontakt sa grejnim elementima.
- Ne prekrivajte ulaz i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje posude uljem može izazvati opasnost od požara.
- Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok radi.

UPOZORENJE!

- Ovaj aparat ne smeju koristiti deca od 0 do 8 godina. Aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina samo ako su pod stalnim nadzorom. Aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za bezbednu upotrebu i razumeju moguće opasnosti.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca.
- Proverite da li napon naveden na aparatu odgovara lokalnom mrežnom naponu.
- Ne koristite aparat ako su utikač, kabl za napajanje ili drugi delovi oštećeni.
- Ne kontaktirajte neovlašćena lica za zamenu ili popravku oštećenog kabla za napajanje.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece.
- Držite kabl dalje od vrućih površina.
- Ne priključujte aparat niti rukujte kontrolnom pločom mokrim rukama.
- Uvek se uverite da je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Ne povezujte aparat na spoljni tajmer prekidač.
- Ne postavljajte aparat na ili u blizinu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci ili zavese.
- Ne postavljajte aparat uz zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa zadnje i bočnih strana, kao i 10 cm iznad aparata.
- Ne stavljajte ništa na vrh aparata.
- Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvu.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim vazduhom, vruća para izlazi kroz otvore za vazduh. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora za vazduh. Budite oprezni i pri uklanjaju posude, jer vruća para i vazduh mogu izazvati opekotine. Dostupne površine mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Odmah isključite aparat iz struje ako primetite tamni dim. Sačekajte da prestane dimljenje pre nego što izvadite posudu.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta niti da dodiruje vruće površine.
- Ne koristite aparat na otvorenom.

! PAŽNJA!

1. Uverite se da je aparat postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za bezbednu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga ne-stambena okruženja.
3. Garancija ne važi ako se aparat koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu sa uputstvima. (Nikada ne koristite aparat ako je utikač oštećen.)
4. Aparatu je potrebno približno 30 minuta da se ohladi pre nego što je bezbedan za rukovanje ili čišćenje.

Garancija

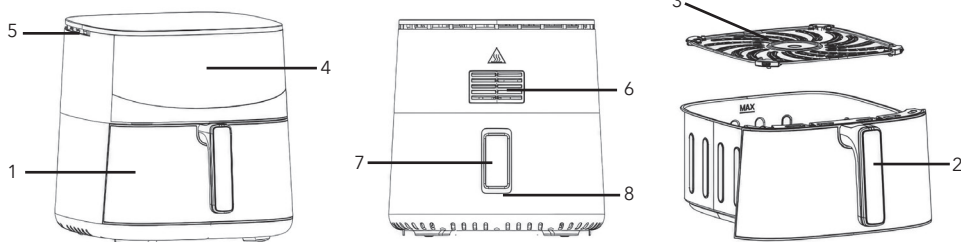
U sledećim slučajevima garancija prema važećim propisima neće biti važeća:

- a. Bilo kakvo oštećenje nastalo usled popravki ili manipulacije koje nije ovlastila kompanija.
- b. Bilo kakvo oštećenje nastalo usled nepravilne upotrebe, nemara ili nesreće.
- c. Bilo kakvo oštećenje uzrokovano prirodnim katastrofama ili abnormalnim naponom.
- d. Bilo kakvo oštećenje nastalo usled korišćenja uređaja u kontekstima koji nisu opisani u ovom uputstvu.

Bezbednost kabla i utikača

- Kratak kabl za napajanje je obezbeđen kako bi se smanjio rizik od zaplitanja ili saplitanja o duži kabl.
- Produžni kablovi mogu se koristiti ako se pažljivo koriste.
- Ako se koristi produžni kabl:
 - a. Označene električne karakteristike produžnog kabla moraju biti najmanje jednake električnim karakteristikama aparata.
 - b. Duži kabl treba postaviti tako da ne visi preko radne površine ili stola, gde ga deca mogu povući ili gde se neko može saplesti.

OPŠTI OPIS



- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Korpa | 5. Ulaz za vazduh |
| 2. Ručka korpe | 6. Otvor za izlaz vazduha |
| 3. Pekač | 7. Držač glavnog kabla |
| 4. Digitalna upravljačka ploča na dodir | 8. Glavni kabl |

Pre prve upotrebe

1. Uklonite sve materijale za pakovanje, uključujući sve nalepnice ili etikete.
2. Očistite korpu i posudu za pečenje vrućom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom. Ovi delovi su bezbedni za pranje u mašini za sudove.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata čistom krpom. Nema potrebe da se posuda puni uljem ili masnoćom za prženje, jer aparat radi pomoću vrućeg vazduha.

Postavljanje pekača (posude za prženje)

1. Postavite pekač u korpu. Podesiva visina pekača omogućava da hranu postavite bliže grejnom elementu za pečenje. Takođe ga možete koristiti za smanjenje efektivne zapremine korpe prilikom pripreme manjih količina hrane.
2. Da biste podigli pekač bliže grejnom elementu, postavite ivice pekača na nosače pekača. Da biste koristili pekač na dnu korpe, okrenite ga tako da njegove ivice prođu pored nosača, a zatim ga gurnite na dno korpe.
3. Uvucite korpu u aparat. Ako je korpa pravilno postavljena, čuće se klik.

NAPOMENA

Ovaj aparat kuva koristeći vruć vazduh. Nemojte puniti korpu uljem ili masnoćom za prženje.

Korišćenje aparata

1. Priključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz friteze na vruć vazduh.
3. Stavite sastojke u korpu.
4. Vratite korpu u fritezu na vruć vazduh.

NAPOMENA

Nemojte prekoračiti oznaku MAX (vidi odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

5. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje.

PAŽNJA!

Ne dodirujte korpu tokom i neposredno nakon upotrebe, jer postaje veoma vruća. Držite korpu isključivo za ručku. Nemojte puniti posudu uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.

6. Dodirnite dugme Menija da izaberete funkciju (ukupno 12 funkcija).

Automatsko isključivanje

Aparat ima ugrađen tajmer i automatski će se isključiti kada odbrojavanje dostigne nulu. Ako se ne izvrši nikakva radnja, uređaj će automatski preći u stanje pripravnosti nakon 10 minuta.

PRIKAZ KONTROLNE TABLE



Obezbeđeno je 12 funkcija:

- Prženje na vruć vazduh, Odrezak, Morski plodovi, Piletina, Povrće, Pomfrit, Slanina, Pečenje, Grilovanje, Dehidratacija, Održavanje toplote, Podgrevanje.
- Dugmetom **MENU** možete izabrati željenu funkciju kuvanja.

Unapred podešavanje menija

Meni	Podrazumevana temperatura	Podrazumevano vreme	Protresite	Predzagrevanje
Podrazumevano	180°C	15min	Protresite	Da
Prženje na vruć vazduh	200°C	20min	Protresite	Da
Odrezak	180°C	25min	Protresite	Da
Morski plodovi	180°C	15min	Protresite	Da
Piletina	200°C	25min	Protresite	Da
Povrće	190°C	8min	Protresite	Da
Pomfrit	200°C	27min	Protresite	Da
Slanina	180°C	12min	Ne	Ne
Pečenje	180°C	20min	Ne	Da
Grilovanje	200°C	12min	Protresite	Da
Dehidracija	55°C	8h	Ne	Da
Održavanje toplote	95°C	30min	Ne	Ne
Podgrevanje	150°C	15min	Protresite	Da
Opseg temperature/ vremena	80°C~200°C	1min~60min	/	/

 **NAPOMENA** Za funkciju Dehydrate, temperatura je 40-80°C, a vreme 1-24 h.

- Nakon dodira dugmeta Menija možete izabrati željeni meni. Nakon izbora funkcije, dodirnite dugme Start/Stop  da biste započeli kuvanje.
- Tokom procesa kuvanja, ako želite da podesite vreme ili temperaturu, možete povećavati ili smanjivati i vreme kuvanja u intervalima od 1 minuta i temperaturu u intervalima od 5°C, kontinuiranim dodirom +/- dugmadi sa obe strane odgovarajućih ikona za vreme i temperaturu, ili brzim pomeranjem držanjem dugmeta za podešavanje željenog vremena/temperature.

	Dugme Start/Stop	Tokom procesa prženja na vrućem vazduhu, LED lampica je uključena. Ako pritisnete ovo dugme, LED lampica će treperiti i aparat će se pauzirati. U ovom slučaju, ovo dugme funkcioniše kao pauza. U stanju pauze možete promeniti meni ili izabrati drugi unapred podešeni program. Ponovnim pritiskom na ovo dugme nastavlja se kuvanje. U ovom slučaju, ovo dugme funkcioniše kao ponovno pokretanje.
	Dugme menija	Dodirnite ovo dugme da izaberete različite funkcije kuvanja. Nakon što izaberete funkciju, pritisnite dugme Start/Stop. Tokom procesa kuvanja, ako želite da promenite funkciju (na primer, sa Pomfrita na Pečenje), prvo pritisnite dugme Start/Stop da biste pauzirali aparat, zatim dodirnite dugme Menija da biste izabrali drugu funkciju.
	Indikator za protresanje	Indikator za protresanje će se uključiti kada ciklus kuvanja dostigne polovinu vremena. Ovaj trenutak vam daje priliku da protresete ili okrenete hranu u aparatu, što pomaže da se ona ravnomerno pripremi. Kod funkcija koje imaju podsetnik za protresanje, indikator će se aktivirati dva puta tokom kuvanja, svaki put na polovini preostalog vremena. Napomena: Ako ne izvadite korpu i ne protresete hranu, indikator za protresanje na kontrolnoj tabli će ostati uključen.
	Predzagrevanje (3 min)	Nakon pritiska na dugme  , uređaj automatski počinje sa predzagrevanjem. Temperatura tokom predzagrevanja je u skladu sa unapred podešenom temperaturom izabranog menija.
	Indikator ventilatora	Tokom rada, indikator ventilatora je uključen. Kada je aparat u pauziranom stanju, indikator ventilatora će treperiti.

- Neki sastojci zahtevaju protresanje na polovini vremena pripreme (vidi odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju). Da biste to uradili, izvucite posudu iz aparata pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite posudu u fritezu na vruć vazduh.
- Aparat će emitovati signal (zvuk) kada je kuvanje završeno. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.

NAPOMENA

Nakon što vreme istekne, grejni element prestaje da radi, ali ventilator će nastaviti da radi još oko 20 sekundi kako bi bezbedno izbacio vruć vazduh. Na kraju, aparat će emitovati zvučni signal kao znak završetka.

- Proverite da li su sastojci gotovi.

NAPOMENA

Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u aparat. Pritisnite dugmad za kontrolu temperature da biste

podesili temperaturu, i dugmad za kontrolu tajmera da biste podesili vreme. Zatim pritisnite dugme Start/Stop da biste nastavili rad.

- Za vađenje sastojaka (npr. govedine, piletine, mesa ili bilo kojih sastojaka koji tokom pripreme ispuštaju višak ulja), koristite hvataljke da biste ih vadili jedan po jedan.

NAPOMENA

Budite oprezni ako želite da prevrnete korpu, jer ulje koje se nakupilo na dnu može da se izlije na sastojke.

- Da biste uklonili sastojke (npr. pomfrit, povrće ili sastojke koji ne ispuštaju višak ulja), izvadite posudu i sipajte sastojke u odgovarajuću posudu.

Savet: Za vađenje većih ili osetljivih sastojaka, izvadite ih iz posude pomoću hvataljki.

- Kada je jedna tura sastojaka gotova, friteza na vruć vazduh je odmah spremna za pripremu sledeće ture.

POSTAVKE

Tabela u nastavku će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za vaše sastojke.

NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja samo smernice. Pošto se sastojci razlikuju po poreklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati optimalne postavke za vaše sastojke.

Zahvaljujući tehnologiji Rapid Air, koja trenutno ponovo zagreva vazduh unutar aparata, kratkotrajno izvlačenje posude tokom prženja na vruć vazduh neće značajno poremetiti proces pripreme hrane.

SASTOJAK	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	PROTRESITE	NAPOMENA
POMFRIT					
Tanki zamrznuti pomfrit	300-700	9-16	200	Da	
Debeli zamrznuti pomfrit	300-700	11-20	200	Da	
Domaći pomfrit (8×8 mm)	300-800	10-16	200	Da	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir u kriškama	300-800	18-22	180	Da	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir na kockice	300-750	12-18	180	Da	Dodajte 1/2 kašike ulja
	250	15-18	180	Da	
Zapečeni krompir (gratin)	500	15-18	200	Da	
MESO					
Stek	100-500	8-12	180		
Meso - kotleti	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rolnice sa kobasicom	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18-22	180		
Pileće grudi	100-500	10-15	180		

SASTOJAK	MIN-MAX (G)	TIME (MIN)	TEMP °C	PROTRESITE	NAPOMENA
GRICKALICE					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	Da	Koristiti posuđe pogodno za pećnicu
Zamrznuti pileći nuggets	100-500	6-10	200	Da	Koristiti posuđe pogodno za pećnicu
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200		Koristiti posuđe pogodno za pećnicu
Zamrznuto panirano	100-400	8-10	180		Koristiti posuđe pogodno za pećnicu
Punjeno povrće	100-400	1-10	160		
PEČENJE					
Kolač	300	20-25	160		Koristiti kalup za pečenje
Kiš	400	20-22	180		Koristiti kalup za pečenje / posudu za rernu
Mafini	300	15-18	200		Koristiti kalup za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160		Koristite kalup za pečenje / posudu za pećnicu

SAVETI ZA KUVANJE

- Manji sastojci obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme nego veći sastojci.
- Veća količina sastojaka zahteva nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva kraće vreme.
- Protresanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme poboljšava krajnji rezultat i pomaže da se izbegne neujednačeno pečenje.
- Ne pripremajte veoma masne sastojke kao što su kobasice u fritezi na vruć vazduh.
- Grickalice koje se mogu pripremati u rerni mogu se pripremati i u fritezi na vruć vazduh.
- Koristite gotovo testo za brzu i jednostavnu pripremu grickalica. Gotovo testo zahteva i kraće vreme pripreme nego domaće testo.
- Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš, ili da pripremate osetljive ili punjene sastojke.
- Fritezu na vruć vazduh možete koristiti i za podgrevanje hrane. Za podgrevanje podesite temperaturu na 150 °C do 10 minuta.

PRIPREMA DOMAĆEG POMFRITA

Za pripremu domaćeg pomfrita, sledite korake u nastavku:

1. Ogulite krompir i isecite ga na štapiće.
 2. Dobro operite krompir štapiće i osušite ih kuhinjskim papirom.
 3. Sipajte 1/2 kašike maslinovog ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok se ne oblože uljem.
 4. Izvadite štapiće iz činije tako da višak ulja ostane u činiji. Stavite štapiće u korpu.
 5. Pržite krompir štapiće prema uputstvima.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
 - Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.

ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

NIKADA ne potapajte kabl, utikač ili fritezu na vruć vazduh u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Nemojte čistiti korpu, pekač i unutrašnjost aparata metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti neprijanjajući sloj.

- Izvucite utikač iz zidne utičnice kako bi se aparat ohladio.



NAPOMENA

Izvadite korpu kako bi se friteza brže ohladila.

- Obrišite spoljašnjost aparata vlažnom krpom.
- Očistite tiganj za prženje i korpu vrućom vodom, sredstvom za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.
- Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.



NAPOMENA

Korpa i pekač mogu se prati u mašini za pranje sudova.

Savet: Ako je prljavština zalepljena za korpu ili dno posude, napunite posudu vrućom vodom i malo sredstva za pranje sudova. Stavite korpu u posudu i ostavite da se posuda i korpa namaču oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost aparata toplom vodom i neabrazivnim sunderom.
- Očistite grejni element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

- Isključite aparat iz struje i ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

GARANCIJA I SERVIS

Ako vam je potreban servis ili informacije, ili ako imate bilo kakve probleme, posetite našu internet stranicu ili kontaktirajte svog distributera.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Friteza na vruć vazduh ne radi.	Friteza na vruć vazduh nije priključena na struju.	Utaknite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Tajmer nije podešen.	Pritisnite dugme za tajmer na željeno vreme da biste uključili aparat.
Sastojci nisu termički obrađeni.	U korpi ima previše sastojaka.	Stavite manje količine sastojaka u korpu. Manje količine se ravnomernije prže.
	Podešena temperatura je preniska.	Okrenite kontrolu temperature na željenu postavku (vidi odeljak „Podešavanje“).
Sastojci su neujednačeno prženi.	Određene vrste sastojaka treba protresati na polovini vremena kuvanja.	Sastojci koji su složeni jedan preko drugog (npr. pomfrit) moraju se protresati na polovini vremena pripreme (vidi odeljak „Podešavanje“).
Prženi zalogaji nisu hrskavi.	Koristili ste vrstu grickalica koja je namenjena za pripremu u tradicionalnoj fritezi za duboko prženje.	Koristite grickalice namenjene za pečenje u rerni ili ih lagano premažite uljem radi hrskavijeg rezultata.
Ne mogu pravilno da ubacim posudu u uređaj.	U korpi ima previše sastojaka.	Nemojte puniti korpu iznad oznake MAX.
	Korpa nije pravilno postavljena u posudu.	Gurnite korpu u posudu dok ne čujete klik.
Iz friteze na vruć vazduh izlazi beli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada u fritezi na vruć vazduh pržite masne sastojke, velika količina ulja može iscureti u korpu. Ulje može proizvesti beli dim, a korpa se može više zagrejati nego uobičajeno. Ovo ne utiče na fritezu niti na krajnji rezultat pripreme hrane.
	Korpa i dalje sadrži ostatke masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim nastaje zbog zagrevanja masnoće u korpi. Uverite se da korpu temeljno očistite nakon svake upotrebe.
Sveže pomfrit je neujednačeno pržen.	Niste koristili odgovarajuću vrstu krompira.	Koristite sveže krompire i vodite računa da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste dobro isprali štapiće od krompira pre prženja.	Dobro isperite štapiće krompira i osušite ih kako biste uklonili skrob sa njihovih spoljašnje površine.
Sveže pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Uverite se da ste krompir štapiće dobro osušili pre nego što dodate ulje. Isecite krompir štapiće na manje komade za hrskaviji rezultat. Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

Elektromagnetna polja (EMF)

Aparat je u skladu sa svim standardima koji se odnose na elektromagnetna polja (EMF). Pri pravilnom rukovanju, prema dostupnim naučnim dokazima, ne postoji štetno dejstvo na ljudski organizam.

Informacije o potrošnji energije i upravljanju potrošnjom

Ovaj aparat je u skladu sa Uredbom Evropske unije o ekološkom dizajnu (Ecodesign) (EU) 2023/826 za proizvode koji troše energiju. Podaci o potrošnji energije su sledeći:

Režim niske potrošnje energije: Aparat troši manje od 0,5 W električne energije kada nije u upotrebi. Proizvod automatski ulazi u ovo stanje kada završi unapred podešen program kuvanja nakon 20 minuta.

Molimo vas da aparat isključite iz struje kada nije u upotrebi kako biste sprečili nepotrebnu potrošnju energije.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Snaga: 1800 W
- Napon: 220-240 V
- Frekvencija: 50/60 Hz
- Kapacitet: 7 L

Model: AF702BX

Tip uređaja: Friteza na vruć vazduh

Podaci o potrošnji energije:

Opis načina rada	Oznaka	Izmerena vrednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom režimu	P - off	0.34W	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti, bez prikaza režima rada ili statusa	P - sb	N/A	W
Potrošnja energije u mrežnom stanju pripravnosti	P - n	N/A	W
Vreme nakon kojeg aparat automatski prelazi u stanje pripravnosti	T - sb	10	Min

ODLAGANJE



Odlaganje uređaja

Proizvodi koji su označeni pratećim simbolom ne smeju se odlagati u kućni otpad. Ova oznaka znači da se ovaj proizvod ne sme bacati zajedno sa drugim kućnim otpadom.
Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje ljudi usled nekontrolisanog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje korišćenog uređaja, koristite sisteme za povraćaj i prikupljanje otpada ili kontaktirajte prodavca kod koga je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki bezbednog recikliranja.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža se sastoji od kartona i odgovarajuće označene plastike koja se može reciklirati. Ove materijale predajte na reciklažu.

TESLA

tesla.info



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Tesla, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://cenoteka.rs/p/tesla-friteza-na-vruc-vazduh-af702bx/>