




BerlingerHaus®
PROFESSIONAL PRECISION



User's Manual

GB – AIRFRYER

CZ – HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZE

DE – LUFTFRITTEUSE

HU – FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

FR – AIRFRYER

RO – AIRFRYER

NL – LUCHT FRITUUR - AIRFRYER

RU – АЭРОГРИЛЯ

PL – AIRFRYER

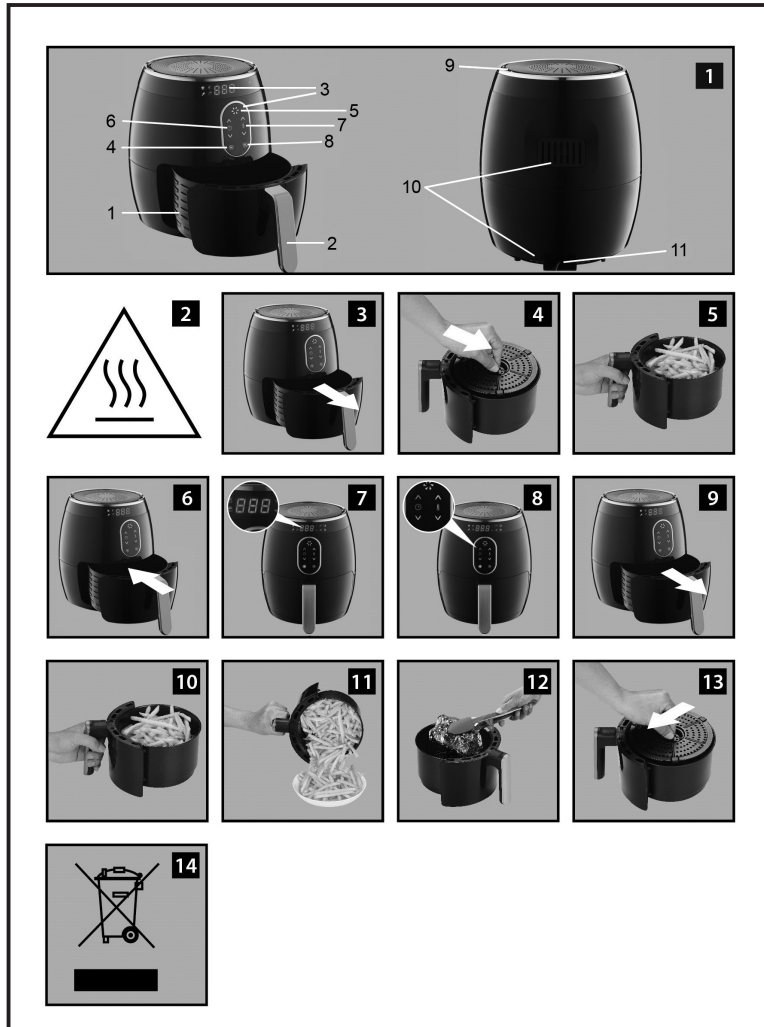


DEUTSCHE
QUALITÄTS
KONTROLLE
L.F.G.B. STANDARD









Instruction Manual for Airfryer



General description (Fig.1)

- 1 Basket
- 2 Basket handle
- 3 LCD with Touch screen (*Liquid Crystal Display*)
- 4 Power On/Off key 
- 5 Heating up / Blower icon 
- 6 Timer Control keys (*0-30min.*) 
- 7 Temperature Control keys (*80-200°C*) 
- 8 Menu keys (*repeat Finger touch "⊕" for change and choose cooking system*)
- 9 Air inlet
- 10 Air outlet openings
- 11 Power cord

CE



Danger

- Do not immersing the housing in water or rinsing under the tap due to the multielectrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning:

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate on the control panel with wet hands.
- Make sure that the appliance be plugged to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect 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 appliance. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not let the appliance operate 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 form 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. (Fig. 2)
- 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.

Caution

- Ensure that appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only.
- The appliance needs approximately 30 mins. to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by knobbing down the cancel knob, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds. (Fig. 7)

Before first use

1. Clean the basket with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
2. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth.


Using the appliance

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Put the basket in the appliance. (Fig.3)
Do not fill the basket with oil or any other liquid.
3. Place the ingredients in the basket, and then pull the basket into the appliance. (Fig.5,6)



- To switch on the appliance, press the power On/Off key (*it will start heating immediately*), then select the temperature and time you want. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature. (Fig.8)

Notes:

**8 short-cut functions are provided: CHIPS, DRUMSTICKS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, QUICHE, CAKE, FISH. Press the function key to select the proper function according to the ingredients. Repeat Finger touch “

More flexible time setting and temperature were needed, adjustment can be made directly by pressing corresponding knobs. There are two knobs (TIME '+' & '-') in the control panel which can adjust time setting – Increase/Decrease 1 minute per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 1 minute by long pressing. There are two knobs (TEMP '+' & '-') in the control panel which can adjust temperature setting – Increase/Decrease 5 degrees per a press or increase/decrease rapidly in the unit of 5 degrees by long pressing.**

Caution: The appliance will stop heating after the basket is pulled out. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

- The heating-up icon and blower icon will be blinking during the running of the applicant.

Caution: During the hot air frying process, the heating-up icon blinks and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on (*temperature reaches the setting*) and off (*temperature drops below the setting*) to maintain the set temperature.

- Oil from the ingredients will gather in the bottom of the basket.
- Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (*see section 'Settings' in this chapter*). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. (Fig.9,10)

- When you hear the timer rings for 5 times, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: After the timer rings for 5 times, the air blower will stop in 20 seconds.

- Check if the ingredients are ready.

Note: If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and run the appliance for a few extra minutes: Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting, and then press the power on/off knob to run the appliance.

Note: Do not turn the pan over, otherwise, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

- Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig.11)

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs. (Fig.12)

- When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee it's the best setting for your ingredients.

**Tips:**

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

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

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed					
cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
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



Making home-made fries

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

1. Make the potatoes peel and slice.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

Store only dry.

Environment

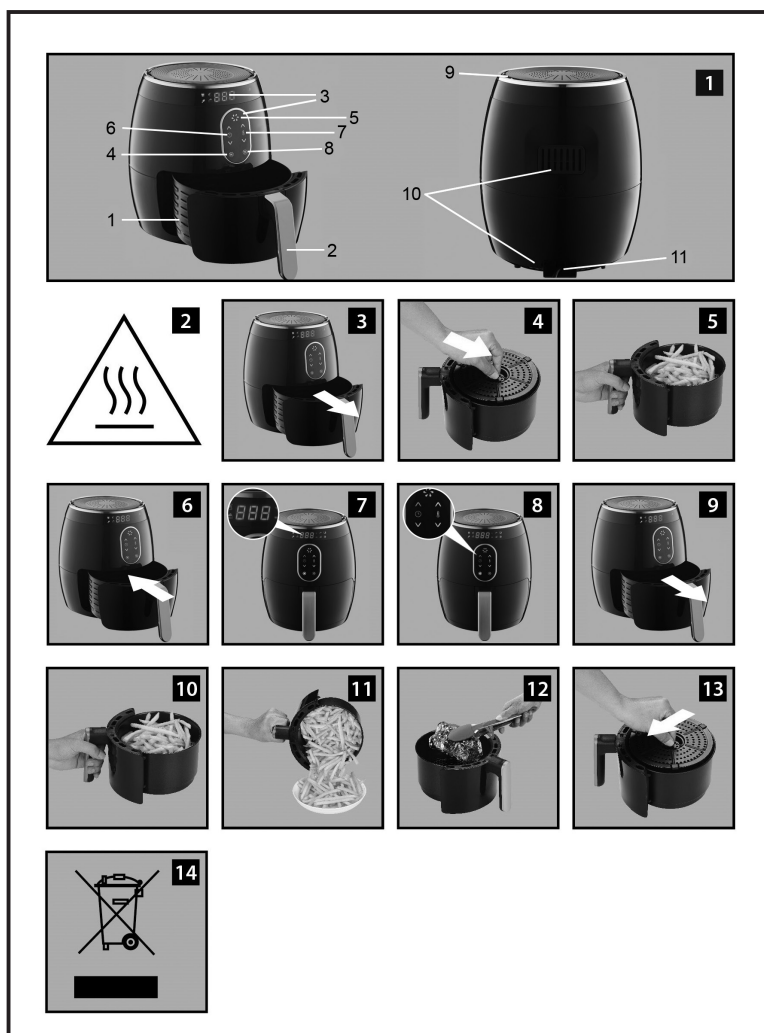


Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection. (Fig.14)

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance
The ingredients fried with the Airfryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required Temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the Airfryer the preparation time	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through 'Using the appliance'	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper 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 from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces while smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the Airfryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer	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.

Instrukční manuál k horkovzdušné fritěze



Obecný popis (Obr.1)

- 1 Košík
- 2 Rukojeť košíku
- 3 LCD s dotykovým displejem (*Displej z tekutých krystalů*)
- 4 Tlačítko pro zapnutí/vypnutí
- 5 Ikona ohřívání / dmýchání
- 6 Regulátory času (*0-30min.*)
- 7 Regulátory teploty (*80-200°C*)
- 8 Menu klávesy (*opakovaným dotykem "⊕" provedete změnu a volbu funkce zpracování*)
- 9 Přívod vzduchu
- 10 Otvory pro vývod vzduchu
- 11 Napájecí kabel





Nebezpečí

- Neponořujte kryt do vody a neoplachujte pod tekoucí vodou kvůli přítomnosti multielektrických topných komponentů.
- Pro prevenci elektrického šoku nebo zkratu zabraňte kontaktu zařízení s jakoukoli kapalinou.
- Uchovejte veškeré ingredience v košíku pro zabránění kontaktu s topnými prvky.
- Nepřikrývejte přívod ani odvod vzduchu během chodu spotřebiče.
- Naplnění pánve olejem může způsobit riziko požáru.
- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče během doby jeho chodu.

Varování:

- Ověřte, zda napětí uvedené na spotřebiči souhlasí s napětím přívodu elektřiny.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození zástrčky, hlavního kabelu nebo jiných částí.
- Nepožadujte výměnu nebo opravu poškozeného napájecího kabelu od nequalifikované osoby.
- Uchovávejte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
- Nezapojujte spotřebič a nesahejte na kontrolní panel, pokud máte vlhké ruce.
- Ujistěte se, že je spotřebič zapojený do uzemněné zásuvky. Přesvědčte se, zda je zástrčka vložena do zásuvky správně.
- Nepřipojujte spotřebič k externímu časovému spínači.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti hořlavých materiálů jako jsou například záclony a brusy.
- Neopírejte spotřebič o zeď či jiné další spotřebiče. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru v zadní části, po stranách a nad spotřebičem.
- Nepokládejte na spotřebič žádné předměty.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Během horkovzdušného smažení je horký vzduch vypouštěn otvory pro vývod vzduchu. Udržujte vaše ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro vývod vzduchu. Mějte se také na pozoru před horkým vzduchem a párou při odebrání pánve ze spotřebiče. Jakýkoli přístupný povrch může být horký. (Obr. 2)
- V případě, že zpozorujete tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě jej odpojte.
- Před vyjmutím pánve ze spotřebiče vyčkejte, než se kouřová emise zastaví.

Výstraha

- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na horizontálním, rovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je navržen pouze pro domácí použití.
- Tento spotřebič potřebuje zhruba 30 minut k vychladnutí pro bezpečnou manipulaci a čištění.

Automatické vypnutí

Tento spotřebič má vestavěný časovač, který jej automaticky vypne po odpočtu do nuly. Můžete spotřebič manuálně vypnout tak, že stisknete tlačítko pro vypnutí. Spotřebič se následně po 20 sekundách vypne. (Obr. 7)

Před prvním použitím

1. Umyjte košík a pánev horkou vodou s mycí kapalinou a neabrazivní houbou. Tyto části mohou být umyty v myčce.
2. Osušte vnitřek i vnějšek spotřebiče čistým hadříkem.

Používání spotřebiče

1. Umístěte spotřebič na horizontální, rovný a stabilní povrch.
Nedávejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplu.
2. Vložte košík do košíků. (Obr.3)
Neapouštějte košík olejem ani jinými tekutinami.
3. Umístěte ingredience do košíku a následně jej vložte do spotřebiče. (Obr.5, 6)



4. Pro zapnutí spotřebiče, stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout (spotřebič se ihned začne zahřívát), a poté zvolte požadovaný čas a dobu. Podívejte se do sekce „Nastavení“ pro určení správné teploty. (Obr. 8)

Poznámky:

Je dostupných 8 přednastavených funkcí: HRANOLKY, KUŘECÍ STEHNA, KUŘE, STEAK, KREVETA, QUICHE, KOLÁČ, RYBA. Stiskněte tlačítko funkce pro výběr vhodné funkce vzhledem k ingrediencím. Opakovaným dotykem “” provedete změnu a volbu funkce zpracování.

V případě, že je třeba flexibilnější nastavení času a teploty, je možné úpravu provést přímo stisknutím korespondujících tlačítek. Kontrolní panel obsahuje dvě tlačítka (ČAS '+' & '-'), kterými můžete upravit nastavení času – Zvýšit/Snížit o 1 minutu za každé stisknutí, nebo zrychleně zvýšit/snížit o jednotku minuty za každé dlouhé stisknutí. Kontrolní panel obsahuje dvě tlačítka (TEPLOTA '+' & '-'), kterými můžete upravit nastavení teploty – Zvýšit/Snížit o 5 stupňů za každé stisknutí, nebo zrychleně zvýšit/snížit o jednotku 5 stupňů za každé dlouhé stisknutí.

Výstraha: Spotřebič přestane po vyjmutí košík ohřívát. Díky technologii Rapid Air, která okamžitě znovu rozehřeje vzduch uvnitř spotřebiče, může krátké vyjmutí pánve ze spotřebiče během horkovzdušného smažení proces přerušit jen zřídka.

5. Ikony ohřívání a dmýchání budou během chodu spotřebiče blikat.

Výstraha: Během procesu horkovzdušného smažení bude ikona ohřívání čas od času blikat a zhasínat. To značí, že je topné těleso zapnuté (teplota dosáhla nastavení) nebo vypnuté (teplota klesla pod nastavenou hodnotu) k udržení požadované teploty.

6. Olej z ingrediencí se usadí na dně košík.

7. U některých ingrediencí je vyžadováno protřepání po uplynutí poloviny času (podívejte se v této kapitole do sekce „Nastavení“). Vytáhněte pánev za její rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Poté pánev znovu vložte do horkovzdušné fritézy. (Obr.9,10)

8. Jakmile uslyšíte časovač 5krát zazvonit, nastavený čas uplynul. Vyjměte košík ze spotřebiče a umístěte ji do tepelně odolného držáku.

Poznámka: Dmychadlo se zastaví po 20 sekundách od chvíle, co časovač 5krát zazvoní.

9. Ověřte, zda jsou ingredience připraveny.

Poznámka: V případě, že ingredience ještě nejsou připraveny, jednoduše vložte pánev zpět do spotřebiče a spusťte jej na několik dalších minut: Pro úpravu teploty stiskněte tlačítko pro ovládání teploty a pro úpravu času stiskněte tlačítko pro ovládání času. Následně stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout pro spuštění spotřebiče.

Poznámka: Nepřetáčejte pánev, jinak se usazený olej na dně pánve dostane na ingredience.

10. Vyprázdněte košík do mísy nebo na talíř. (Obr.11)

Tip: Pro odebrání velkých nebo křehkých ingrediencí je vyjměte z košíku za použití kleští. (Obr.12)

11. Jakmile je jedna porce ingrediencí hotova, je tato úžasná fritéza ihned připravena pro další porci.

Poznámka: Pamatujte, že tato nastavení jsou orientační. Nemůžeme zaručit že jsou tato nastavení pro vaše ingredience těmi nejvhodnějšími, neboť ingredience se mohou lišit v původu, velikosti, tvaru a značce.

Tipy:

- Malé ingredience většinou vyžadují mírně kratší čas přípravy v porovnání s většími ingrediencemi.
- Protřepávání menších ingrediencí v polovině přípravy optimalizuje konečný výsledek a může předejít nerovnoměrně osmaženým ingrediencím.
- Přidejte do čerstvých brambor trochu oleje a smažte ingredience po několik dalších minut pro větší křupavost.
- Nepřipravujte v této horkovzdušné fritéze extrémně tučné ingredience jako jsou například klobásy.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.
- Použijte předpřipravené těsto pro rychlé svačiny. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu zpracování oproti domácímu těstu.
- Umístěte do košíku fritézy formu na pečení nebo plech, pokud chcete péct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké či plněné ingredience.
- Tuto horkovzdušnou fritézu můžete rovněž použít k ohřívání ingrediencí. Pro jejich ohřátí nastavte teplotu na 150°C po dobu 10 minut.

	Min-max Množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
Brambory & hranolky					
Tenké mražené hranolky	300-700	9-16	200	protřepat	
Silné mražené hranolky	300-700	11-20	200	protřepat	
Domácí hranolky					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí bramborové špalíčky	300-800	18-22	180	protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí bramborové kostky	300-750	12-18	180	protřepat	Přidejte 1/2 lžice oleje
Rosti	250	15-18	180	protřepat	
Gratinovaný brambor	500	15-18	200	protřepat	
Maso & Drůbež					
Steak	100-500	8-12	180		
Vepřová kotleta	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salámová rolka	100-500	13-15	200		
Kuřecí stehna	100-500	18-22	180		
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		
Svačiny					
Jarní závitky	100-400	8-10	200	protřepat	Použijte polotovary
Mražené kuřecí nuggety	100-500	6-10	200	protřepat	Použijte polotovary
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		Použijte polotovary
Strouhanka					
Sýrové svačiny	100-400	8-10	180		Použijte polotovary
Plněná zelenina	100-400	10	160		
Pečení					
Koláč	300	20-25	160		Použijte formu na pečení
Quiche	400	20-22	180		Použijte formu na pečení/plech
Muffiny	300	15-18	200		Použijte formu na pečení

Příprava domácích hranolek

Pro přípravu domácích hranolek následujte pokyny níže:

1. Brambory oloupejte a nakrájejte.
2. Nakrájené hranolky pečlivě omyjte a usušte kuchyňským papírem.
3. Hranolky vložte do mísy s 1/2 lžičí olivového oleje a míchejte, dokud nebudou hranolky obaleny v oleji.
4. S pomocí vašich prstů nebo nádobí odeberte hranolky z mísy tak, aby přebytečný olej zůstal v míse. Hranolky vložte do košíku.
5. Hranolky smažte dle instrukcí uvedených v této kapitole.

Čištění

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nečistěte košík ani vnitřek spotřebiče s použitím kuchyňského nádobí nebo abrasivních čistících materiálů, neboť tento způsob může poškodit jejich nepřilnavou vrstvu.

1. Odpojte zástrčku ze zdi pro vychladnutí spotřebiče.

Poznámka: Vyjměte košík pro rychlejší chladnutí fritézy.

2. Otřete vnějšek spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Omyjtekošík horkou vodou, mycím prostředkem a neabrasivní houbou. Zbylou špínu můžete odstranit odmašťovací kapalinou.

Poznámka: Košík jsou vhodné do myčky.

4. Omyjte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrasivní houbou.
5. Vyčistěte topné těleso čistícím kartáčem pro odstranění veškerých zbytků jídla.

Skladování

Skladujte pouze v suchu.

Životní prostředí

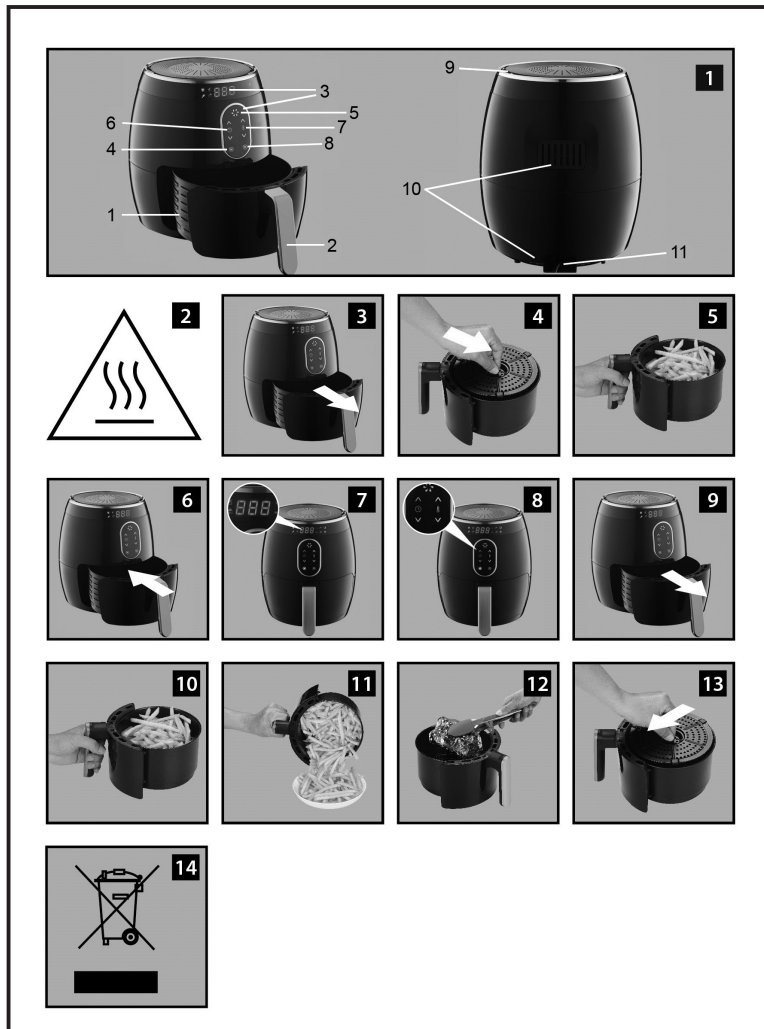


Po dosloužení spotřebiče jej nevyhazujte spolu se standardním domácím odpadem. Namísto toho jej odevzdejte do sběrného místa pro recyklaci. Tímto přispějete k ochraně životního prostředí. (Obr.14)






Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojený	Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač	Nastavte tlačítko časovače na požadovanou operační dobu pro uvedení spotřebiče do chodu
Ingredience smažené v této horkovzdušné fritéze nejsou dosmažené	Počet ingrediencí v košíku je příliš velký	Vkládejte do košíku menší porce ingrediencí. Menší porce se osmaží rovnoměrněji.
	Teplota je nastavená na příliš nízkou hodnotu	Nastavte tlačítko pro regulaci teploty na požadované nastavení teploty (viz. sekce „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Ingredience jsou za dobu přípravy osmažené nerovnoměrně	Některé typy ingrediencí musí být v polovině přípravy protřepány viz. „Používání spotřebiče“	Ingredience, které leží na sobě (např. hranolky), musí být v polovině přípravy protřepány viz. sekce „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
Smažené rychlé svačiny nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé	Použili jste typ rychlých svačin, které jsou určeny k přípravě v tradiční fritéze.	Použijte polotovary nebo na rychlé svačiny lehce naneste malé množství oleje pro křupavější výsledek.
Pánev nejde do spotřebiče řádně	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte košík nad uvedenou MAX hladinu
	Košík není do pánve správně vložen.	Zatlačte košík dolů do pánve dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné ingredience.	Pokud v horkovzdušné fritéze smažíte tučné ingredience, velké množství tuku unikne do pánve. Tento tuk vytváří bílý kouř a pánev se může nahřát více než je běžné. Tento proces neovlivňuje spotřebič ani konečný výsledek.
	Pánev stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití	Bílý kouř je způsoben rozpáleným tukem v pánvi. Vyčistěte pánev po každém jejím použití.
Čerstvé hranolky jsou v horkovzdušné fritéze osmaženy nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevně na místě.
	Před smažením jste hranolky neopláchli důkladně.	Pečlivě hranolky opláchněte pro odstranění škrobu z jejich vnějšku.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé po zpracování v horkovzdušné fritéze	Křupavost hranolek závisí na jejich množství oleje a vody.	Před přidáním oleje hranolky pečlivě vysušte.
		Pro křupavější výsledek hranolky nakrájejte na menší kousky a přidejte trochu více oleje.

Bedienungsanleitung für die Luftfritteuse



Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

- 1 Korb
- 2 Korbgriff
- 3 LCD mit Touchscreen (Flüssigkristallanzeige)
- 4 Ein-/Ausschalten mit der Taste 
- 5 Aufheizen / Ventilatorsymbol 
- 6 Timer Steuertasten (0-30min.) 
- 7 Temperaturkontrolltasten (80-200°C) 
- 8 Menütasten (wiederholen Sie Fingerberührung "" zum Wechseln und Auswählen des Garsystems)
- 9 Lufteinlass
- 10 Luftauslassöffn
- 11 Netzkabel



Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus, da es sich um multielektrische und heizungstechnische Komponenten handelt.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät, um einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Zutaten im Korb auf, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufterinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne mit Öl kann das zur Brandgefahr führen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Gerätes.

Warnung:

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Schäden an Stecker, Netzkabel oder anderen Teilen auftreten.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter 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 an ein anderes Gerät. Mindestens 10 cm
- Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät lassen.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und bilden Sie die Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. (Abb. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt.
- Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Unterlage aufgestellt wird.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen für den Griff oder die sichere Reinigung.

Automatische Abschaltung

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn es auf Null heruntergezählt wird. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Löschknopf drücken, es schaltet das Gerät automatisch in 20 Sekunden ab. (Abb. 7)

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser, etwas Waschflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind sicher in der Spülmaschine zu reinigen.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem klaren Tuch ab.



Verwendung des Gerätes

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Korb in die Gerät. (Abb.3)
Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb und ziehen Sie den Korb in das Gerät. (Abb.5, 6)
4. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (es beginnt sofort zu heizen) und dann wählen sie die gewünschte Temperatur und Zeit. Siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen. (Abb.8)

Notizen:

Es stehen 8 Kurzwahlfunktionen zur Verfügung: CHIPS, GEFLÜGELKEULE, HUHN, STEAK, GARNELEN, QUICHE, KUCHEN, FISCH. Drücken Sie die Funktionstaste, um die richtige Funktion entsprechend den Zutaten auszuwählen. Wiederholen Sie die Fingerberührung "⊕", um die Garfunktion zu ändern und auszuwählen.

Eine flexiblere Zeiteinstellung und Temperatur wurde benötigt, die Einstellung kann direkt durch Drücken der entsprechenden Knöpfe erfolgen. Es gibt zwei Drehregler (TIME '+' & '-') im Bedienfeld, die die Zeiteinstellung anpassen können - 1 Minute pro Betätigung erhöhen/verringern oder schnell in der Einheit von 1 Minute durch langes Drücken erhöhen/verringern. Es gibt zwei Knöpfe (TEMP '+' & '-') im Bedienfeld, die die Temperatureinstellung anpassen können - Erhöhen/ Verringern um 5 Grad pro Betätigung oder schnelles Erhöhen/Verringern in der Einheit von 5 Grad durch langes Drücken.

Vorsicht: Das Gerät stoppt die Erwärmung, nachdem den Korb herausgezogen wurde. Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Gerätes sofort wieder erwärmt, ziehen Sie die Pfanne kurz aus dem Gerät, während das Heißluftbraten den Prozess kaum stört.

5. Das Aufheizsymbol und das Ventilatorsymbol blinken während des Betriebs des Geräts.)

Vorsicht: Während des Heißluftbratvorgangs blinkt das Aufheizsymbol und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies bedeutet, dass das Heizelement eingeschaltet (Temperatur erreicht die Einstellung) und ausgeschaltet (Temperatur sinkt unter die Einstellung) wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.

6. Das Öl aus den Zutaten sammelt sich im Boden den Korb.
7. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit zur Hälfte geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie auf diese Weise die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne wieder in die Fritteuse zurück. (Abb.9,10)
8. Wenn Sie den Timer 5-mal klingeln hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit verstrichen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und legen Sie sie auf den hitzebeständigen Halter.
Hinweis: Nachdem der Timer 5-mal geglingelt hat, stoppt das Gebläse in 20 Sekunden.
9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Hinweis: Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie einfach die Pfanne wieder in das Gerät zurück und lassen Sie das Gerät einige Minuten länger laufen: Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatureinstellung einzustellen, und drücken Sie den Timer-Steuerknopf, um die Zeiteinstellung einzustellen, und drücken Sie dann den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät zu betreiben.

Hinweis: Drehen Sie die Pfanne nicht um, da sonst das auf dem Boden der Pfanne angesammelte Öl auf die Zutaten austritt.



10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (Abb.11)

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb. (Abb.12)

11. Wenn eine Portion von Zutaten fertig ist, ist die magische Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren.

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Hinweise handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass es die beste Einstellung für Ihre Zutaten ist.

	Min-max Betrag (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	9-16	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	11-20	200	schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8×8mm)					
Hausgemacht	300-800	16-10	200	schütteln	Füge 1/2 Esslöffel Öl hinzu.
Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	schütteln	Füge 1/2 Esslöffel Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	schütteln	Füge 1/2 Esslöffel Öl hinzu.
Rösti	250	15-18	180	schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstbrötchen	100-500	13-15	200		
Hühnerkeulen	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorenes Brot gebrannt					
Käse-Snacks	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backblech/Backofenform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden



Tipps:

- Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte während der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Füge etwas Öl zu den frischen Kartoffeln hinzu und brate deine Zutaten für ein paar Minuten für ein knuspriges Ergebnis.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Snacks zu bekommen. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Friteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten. Sie können die Fritteuse auch zum Erwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten zu erhitzen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

Herstellung von hausgemachten Pommes frites

Um selbstgemachte Pommes frites herzustellen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffelstäbchen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocknen.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Stäbchen darauf legen und mischen, bis die Stäbchen fertig sind.
4. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl zurückbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Korb.
5. Braten Sie die Kartoffelstäbchen gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie Korb und Geräteinnenseite nicht mit Metallgeräten oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verbleibende Verunreinigungen können Sie durch Entfettungsflüssigkeit entfernen.

Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung: Nur an einem trockenen Ort aufbewahren.

Umwelt

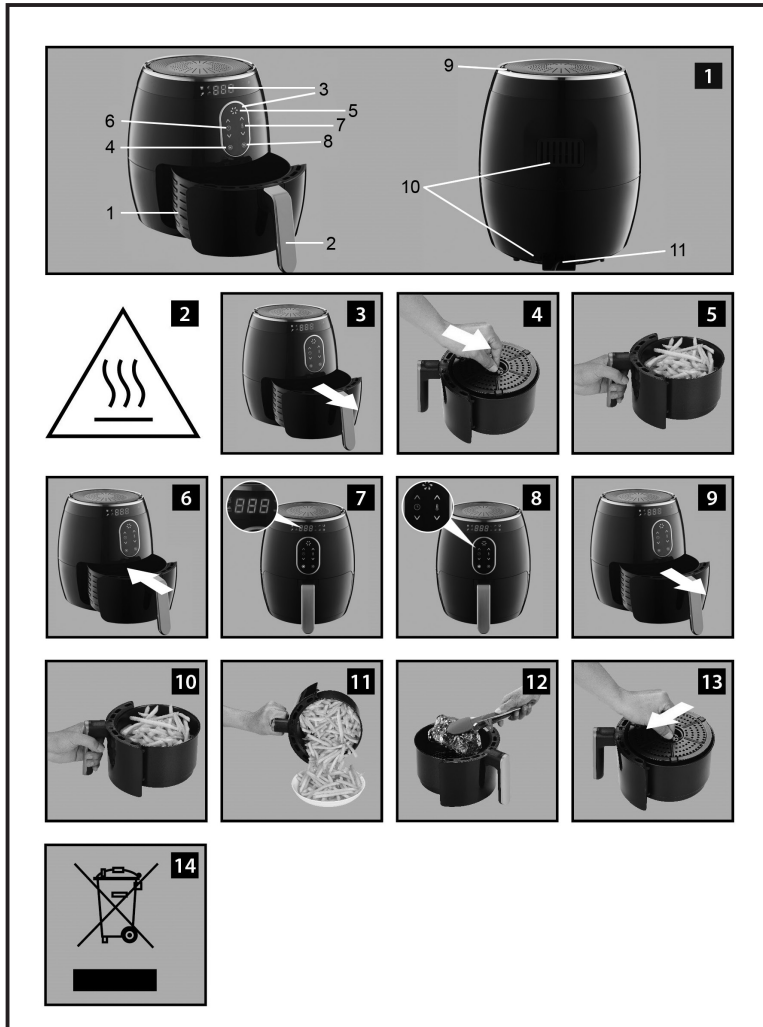


Das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen, wenn es abgenutzt ist, sondern geben Sie es bei der offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. (Abb.14)

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben das Kennzeichen Timer	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Position. Zeit zum Einschalten des Gerätes
Die mit der Fritteuse gebratenen Zutaten sind nicht gegart	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Portionen von Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßig gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" unter Kapitel "Verwendung des Gerätes").
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Fritteuse gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen auf halbem Weg durch die "Verwendung des Gerätes" geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Einstellungen".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks benutzt, die dazu gedacht sind, in einer traditionellen Fritteuse zubereitet zu werden.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks, um ein knackiges Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es gibt zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse braten, wird eine große Menge Öl in die Pfanne gelangen. Das Öl entsteht beim Rauchen und die Pfanne kann sich mehr als sonst erwärmen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät und das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste aus dem vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch die Erwärmung des Fettes in der Pfanne. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig in der Fritteuse gebraten.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Die Kartoffelstäbchen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner schneiden. Etwas mehr Öl hinzufügen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Felhasználói Kézikönyv Forrólevegős Sütőhöz



Általános leírás (1. ábra)

- 1 Kosár
- 2 Fogantyú a kosárhoz
- 3 Érintőképernyős LCD (Folyékony Kristályos Kijelző)
- 4 Főkapcsoló
- 5 Fűtőtest / Ventilátor kijelző
- 6 Időzítő (0-30min.)
- 7 Hőfokszabályozó gombok (80-200°C)
- 8 Menü gombok (Ujj ismételt érintésével "változtatva és kiválasztva a sütési módot)
- 9 Bemeneti szellőzőnyílás
- 10 Kimeneti szellőzőnyílások
- 11 Hálózati vezeték





Veszélyek:

- A burkolatot ne merítse vízbe vagy öblítse le a csap alatt az elektromos és fűtő alkatrészek miatt.
- Az áramütés és rövidzárlat megelőzése érdekében kerülje el, hogy bármilyen folyadék a készülék belsejébe jusson.
- Minden hozzávalót tartson a kosárban a fűtőelemekkel való érintkezés elkerülése érdekében.
- A készülék működése közben ne takarja le a bemeneti és kimeneti szellőzőnyílásokat.
- Az edény olajjal való feltöltése tűzveszélyt okozhat.
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

Figyelmeztetés:

- Ellenőrizze, hogy a készüléken megjelölt feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha bármilyen sérülés található a csatlakozó dugón, hálózati vezetéken vagy a készülék egyéb részén.
- Sérült hálózati vezeték cserélése vagy javítása céljából ne forduljon arra jogosulatlan személyhez.
- Tartsa a készüléket és annak hálózati vezetékét gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- Tartsa a hálózati vezetéket távol a forró felületektől.
- Nedves kézzel ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz vagy működtesse a kezelőpanelt.
- A készülék földelt fali konnektorba legyen bedugva. Mindig győződjön meg róla, hogy a csatlakozó dugó megfelelően legyen behelyezve a fali konnektorba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz.
- Ne tegye a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe, mint pl. asztalterítő vagy függöny.
- Ne támassza a készüléket a falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék mögött, mellett és felett.
- Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forrólevegős sütés közben a kimeneti szellőzőnyílásokon keresztül forró gőz távozik. Tartsa a kezeit és az arcát biztonságos távolságban a gőztől és a kimeneti szellőzőnyílásoktól. Az edény eltávolításakor szintén legyen óvatos a forró gőzzel és levegővel. A készülék bármely hozzáférhető felülete felforrósodhat használat közben. (2. ábra)
- Haladéktalanul áramtalanítsa a készüléket, ha sötét füstöt lát kijönni belőle.
- Várjon, amíg megszűnik a füst kibocsátás, mielőtt az edényt kivenné a készülékből.

Vigyázat

- Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenes és stabil felületen álljon.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célra használható.
- A készüléknek megközelítőleg 30 percre van szüksége a lehüléshez a biztonságos kezelés és tisztítás érdekében.

Automatikus kikapcsolás

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, amely a visszaszámlálás után nullához érve automatikusan ki fogja kapcsolni a készüléket. Manuálisan is kikapcsolható a készülék a megszakító gomb lenyomásával, amely automatikusan leállítja a készülék működését 20 másodpercen belül. (7. ábra)

Első használat előtt

1. Tisztítsa meg a kosarat forró vízzel, mosogatószerrel és egy nem dörzsölő hatású szivaccsal. Ezeket a részeket biztonságosan lehet mosogatógépben is elmosni.
2. Tiszta ruhával törölje át a készülék belsejét és külsejét.



Készülék használata

1. Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes és sima felületre.
Ne tegye a készüléket nem hőálló felületre.
2. Helyezze a kosarat a készülékbe. (3. ábra)
Ne töltsen meg a kosarat olajjal vagy valamilyen más folyadékkal.
3. Tegye a hozzávalókat a kosárba, majd csúsztassa be a kosarat a készülékbe. (5, 6. ábra)
4. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a főkapcsolót (a készülék azonnal elkezd melegedni), majd válassza ki a kívánt hőmérsékletet és sütési időt. A megfelelő hőmérséklet meghatározásához tekintse meg ezen fejezet „Beállítások” szakaszát. (8. ábra)

Megjegyzések:

8 funkció előre be lett programozva: HASÁBBURGONYA, ALSÓCOMB, CSIRKE, STEAK, GARNÉLA, QUICHE, TORTA, HAL. Nyomja meg a funkció gombot a hozzávalóknak megfelelő program kiválasztásához. Az ujj ismételt érintésével “⊕” választhatja ki és változtathatja meg a főzési funkciót..

Ha ennél rugalmasabb idő és hőmérséklet beállításra van szükség, változtatni lehet közvetlenül a vonatkozó gombok megnyomásával. A vezérlőpanelen két gomb (TIME '+' & '-') segítségével lehet az időt beállítani – nyomásonként 1 percet hozzáadva/levonva, hosszan lenyomva pedig a percek gyorsan növelhetők/csökkenthetők. A vezérlőpanelen két gomb (TEMP '+' & '-') segítségével lehet a hőmérsékletet beállítani – nyomásonként 5 fokot hozzáadva/levonva, hosszan lenyomva pedig az 5 fokos egységenként gyorsan növelhető/csökkenthető a hőmérséklet.

Vigyázat: A kosár kihúzása után a készülék abbahagyja a melegedést. Mivel a Rapid Air technológia azonnal újramelegíti a készülékben lévő levegőt, a forrólevegős sütés közben az edénynek a készülékből való kismértékű kihúzása alig zavarja meg a folyamatot.

5. A fűtőtest és a ventilátor kijelzője a készülék működése közben villogni fog.

Vigyázat: A forrólevegős sütési folyamat során a fűtőtest kijelzője villog és időről időre kialszik. Ez jelzi azt, hogy a fűtőelem bekapcsolt (a hőmérséklet eléri a beállított értéket) vagy kikapcsolt (a hőmérséklet a beállított érték alá esik) állapotban van épp a beállított hőmérséklet megtartása érdekében.

6. A hozzávalókból származó olaj a kosár alján gyűlik össze.
7. Néhány hozzávalót az elkészítési idő felénél át kell forgatni (lásd ezen fejezet „Beállítások” szakaszát). Ehhez húzza ki az edényt a készülékből a fogantyú segítségével és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza az edényt a forrólevegős sütőbe. (9,10. ábra)

8. Amikor hallja, hogy az időzítő 5-ször csörög, a beállított elkészítési idő letelt. Húzza ki a kosarat a készülékből és helyezze a hőálló tartóra.

Megjegyzés: Miután az időzítő 5-ször csörgött, a levegő befúvó 20 másodpercen belül leáll.

9. Ellenőrizze, hogy elkészültek-e a hozzávalók.

Megjegyzés: Ha a hozzávalók még nem készültek el teljesen, egyszerűen csúsztassa vissza az edényt a készülékbe és működtesse még egy pár percig. Nyomja meg a hőmérséklet szabályozó gombot a beállított hőmérséklet módosításához, majd nyomja meg az időzítést szabályozó gombot a beállított idő módosításához, és ezután nyomja meg a főkapcsolót a készülék működtetéséhez.

Megjegyzés: Ne fordítsa át az edényt, különben az alján összegyűlt olaj ráfolyik a hozzávalókra.



10. Ürítse a kosár tartalmát egy tálba vagy tányérba. (11. ábra)

Tipp: Nagy vagy törékeny hozzávalók kiürítésénél konyhai csipesz segítségével emelje ki ezen hozzávalókat a kosárból.

11. Amikor egy adag hozzávaló elkészült, a varázslatos sütő azonnal készen áll egy következő adag elkészítésére. (12. ábra)

Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak jelzésértékűek. Mivel a hozzávalók változó eredetűek, méretűek, formájúak és márkájúak, nem garantálható, hogy az Ön hozzávalói számára ezek a legjobb beállítások.

	Min-max Mennyiség (g)	Idő (min)	Hőmérséklet (°C)	Forgatás	További információ
Burgonya & hasábburgonya					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	300-700	9-16	200	forгатni	
Vastag fagyasztott hasábburgonya	300-700	11-20	200	forгатni	
Házi hasábburgonya					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	forгатni	Adjon hozzá 1/2ek olajat
Házi csónakburgonya	300-800	18-22	180	forгатni	Adjon hozzá 1/2ek olajat
Házi kockára vágott burgonya	300-750	12-18	180	forгатni	Adjon hozzá 1/2ek olajat
Röszti	250	15-18	180	forгатni	
Rakott krumpli	500	15-18	200	forгатni	
Hús & Baromfi					
Steak	100-500	8-12	180		
Sertésszelet	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kolbásztekerics	100-500	13-15	200		
Csirke alsócomb	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
Snackek					
Tavaszi tekerics	100-400	8-10	200	forгатni	Melegítse elő a készüléket
Fagyasztott csirke nuggets	100-500	6-10	200	forгатni	Melegítse elő a készüléket
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200		Melegítse elő a készüléket
Fagyasztott, panírozott ételek					
Sajt falatkák	100-400	8-10	180		Melegítse elő a készüléket
Töltött zöldségek	100-400	10	160		
Sütés					
Torta	300	20-25	160		Használjon tortaformát
Quiche	400	20-22	180		Használjon tortaformát/ sütőedényt
Muffin	300	15-18	200		Használjon muffin formát



Típek:

- A kis méretű hozzávalók általában kicsit rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A kisebb méretű hozzávalók átfogatása az elkészítési idő felénél optimalizálja a végeredményt és segíthet megelőzni a hozzávalók nem egyenletes sülését.
- Adjon egy kis olajat a friss burgonyához és süsse így a hozzávalókat még néhány percig a ropogós eredmény érdekében.
- Ne készítsen különösen zsíros hozzávalókat (mint pl. kolbász) a forrólevegős sütőben.
- Ropogós hasábburgonya készítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- Használjon előre elkészített tésztát, hogy gyorsan és könnyen hozzá tudjon jutni a snackekhez. Az előre elkészített tészta ráadásul rövidebb elkészítési időt igényel, mint a házi.
- Tegyen tortaformát vagy sütőedényt a sütő kosarába, ha tortát vagy quiche-t, illetve törékeny vagy töltött hozzávalókat akar sütni.

A forrólevegős sütőt használhatja hozzávalók felmelegítésére is. Hozzávalók felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra legfeljebb 10 percig.

Házi hasábburgonya készítése

Házi hasábburgonya készítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozza meg és szeletelje fel a burgonyát.
2. Alaposan mossa meg a burgonyahasábokat, majd szárítsa meg őket konyhai törülközővel.
3. Öntsön ½ evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye rá a burgonyahasábokat és keverje össze, amíg az olívaolaj be nem fogja őket.
4. Ujjal vagy egy konyhai segédeszközzel vegye ki a burgonyahasábokat a tálból úgy, hogy a felesleges olaj hátramaradjon a tálban. Tegye a hasábokat a kosárba.
5. Süsse meg a burgonyahasábokat a jelen fejezet utasításainak megfelelően.

Tisztítás

A készüléket minden használat után tisztítsa meg.

A kosarat és a készülék belsejét ne tisztítsa fém konyhaeszközökkel vagy dörzsölő hatású tisztítószerekkel, mert ez károsíthatja azok tapadásmentes felületét.

1. Húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból és hagyja lehűlni a készüléket.

Megjegyzés: Távolítsa el a kosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

2. Törölje meg a készülék külsejét nedves kendővel.
3. Tisztítsa meg a kosarat forró vízzel, mosogatószerrel és egy nem dörzsölő hatású szivaccsal. Minden szennyeződés eltávolítható zsíroldó folyadék segítségével.
4. A készülék belsejét tisztítsa meg forró vízzel és egy nem dörzsölő hatású szivaccsal.
5. Tisztítsa meg a fűtőelemet tisztítókefével, hogy eltávolítson róla minden ételmaradékot.

Tárolás

Csak száraz helyen tárolja.

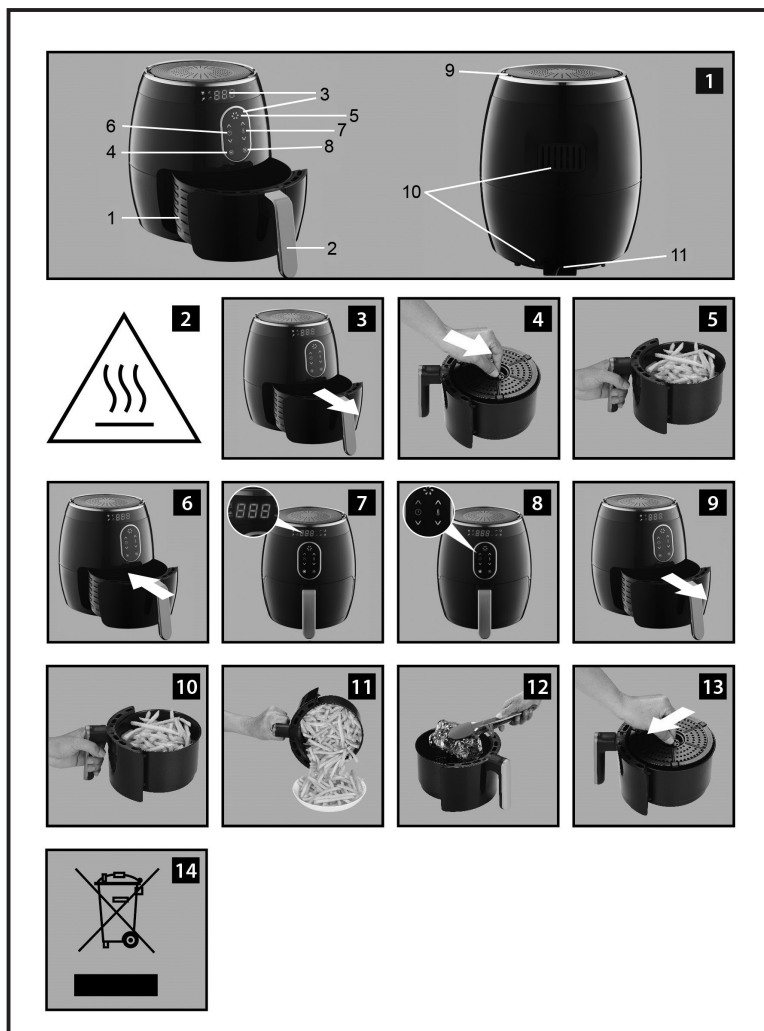
Környezet

Elhasználódása után ne dobja el a készüléket a többi háztartási hulladékkal együtt, hanem adja le egy hivatalos gyűjtőponton újrafelhasználás céljából. Ezzel Ön is hozzájárul a környezet védelméhez. (14. ábra)

Hibaelhárítás

Probléma	Letséges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik	A készülék nincs bedugva	A csatlakozó dugót csatlakoztassa földelt fali konnektorba
	Nem állította be az időzítőt	Állítsa az időzítő gombját a kívánt elkészítési időre a készülék bekapcsolásához
A hozzávalók nem sülték meg a forrólevegős sütőben	A kosárban lévő hozzávalók mennyisége túl nagy	Tegyen kisebb adag hozzávalókat a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sültnek meg
	A beállított hőmérséklet túl alacsony	Állítsa a hőmérséklet szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre (lásd a „Készülék használata” fejezet „Beállítások” szakaszát).
A hozzávalók nem egyenletesen sülték meg az elkészítési idő alatt	Bizonyos típusú hozzávalókat át kell forgatni a készülék használata során	Az egymás felett vagy egymáson keresztben fekvő hozzávalókat (pl. hasáburgonya) az elkészítési idő felénél össze kell rázni. Lásd a fejezet „Beállítások” szakaszát
A megsült snackek nem elég ropogósak	Hagyományos olajsütőbe való snacket használterzielen.	Használjon sütőben süthető snacket, vagy vékonyan kenjen rá egy kis olajat a ropogósabb eredmény érdekében.
Az edényt nem lehet rendszeren visszacsúsztatni a készülékbe	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltsen meg a kosarat a MAX jelzést átlépve
	A kosár nincs megfelelően beillesztve az edénybe	Nyomja le a kosarat az edénybe, amíg egy kattantást nem hall
Fehér füst szivárog a készülékből	Zsíros hozzávalókat készít	Zsíros hozzávalók sütésénél nagy mennyiségű olaj folyik le az edénybe. Az olaj fehér füstöt bocsát ki és az edény a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ennek nincs hatása a készülékre vagy a sütés végeredményére.
	Az edényben még van zsírmaradvány az előző sütésből	A fehér füstöt az edényben felmelegedő zsír okozza. Minden használat után alaposan tisztítsa meg az edényt.
A friss hasáburgonyák nem egyenletesen sülték meg	Nem a megfelelő burgonyatípust használta	Használjon friss burgonyát és ügyeljen rá, hogy sütés közben szilárdak maradjanak
	Sütés előtt nem mosta meg megfelelően a burgonyahasábokat	Alaposan öblítse le a burgonyahasábokat a külsejükön lévő keményítő lemosása érdekében
A friss hasáburgonyák nem elég ropogósak	A hasáburgonyák ropogóssága az olaj és a hasáburgonyában lévő víz mennyiségétől függ	Szárítsa meg a burgonyahasábokat alaposan az olaj hozzáadása előtt
		A ropogósabb eredmény érdekében vágja a burgonyahasábokat kisebbre. Adjon hozzá egy kicsivel több olajat.

Manuel d'Instructions pour Airfryer



Description générale (Fig.1)

- 1 Panier
- 2 Poignée du panier
- 3 ACL avec écran Tactile (Affichage à Cristaux Liquides)
- 4 Bouton Marche / Arrêt
- 5 Icône de Préchauffage / Ventilation
- 6 Touches de Contrôle De La Minuterie (0-30min.)
- 7 Touches de Contrôle De Température (80-200°C)
- 8 Touches de Menu (appuyez à répétition sur "☰" pour modifier et choisir le système de cuisson)
- 9 Entrée d'air
- 10 Ouvertures de sortie d'air
- 11 Cordon d'alimentation





Danger

- Ne plongez pas le boîtier dans l'eau et ne rincez pas sous le robinet à cause des composants polyélectriques et chauffants.
- Évitez toute infiltration de liquide dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de court-circuit.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact des éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir le bac avec de l'huile peut causer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

Attention:

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- N'allez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne branchez pas l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de cet appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et de la sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le bac de l'appareil. Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation. (Fig. 2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.
- Attendez que les émissions de fumée cessent avant de retirer le bac de l'appareil.

Précaution

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour manipuler ou nettoyer en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil est doté d'une minuterie intégrée; il arrêtera automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours sera à zéro. Vous pouvez l'éteindre manuellement en appuyant sur le bouton d'annulation, il arrêtera automatiquement l'appareil au bout de 20 secondes. (Fig. 7)

Avant la première utilisation

1. Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, avec un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon clair.



Utilisation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Mettez le panier dans l'appareil. (Fig. 3)
Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide.
3. Placez les ingrédients dans le panier, puis mettez le panier dans l'appareil. (Fig. 5, 6)
4. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche Marche / Arrêt (il va commencer à chauffer immédiatement), puis sélectionnez la température et le temps souhaités. Voir la section "Réglages" dans ce chapitre pour déterminer la bonne température. (Fig. 8)

Notes: 8 fonctions de raccourci sont fournies: CHIPS, PILONS, POULET, STEAK, CREVETTES, QUICHE, GÂTEAU, POISSON. Appuyez sur la touche de fonction pour sélectionner la fonction appropriée en fonction des ingrédients. Appuyez à répétition sur "⊕" pour changer et choisir la fonction de cuisson.

Si un réglage plus souple de la durée et de la température est nécessaire, le réglage peut être effectué directement en appuyant sur les boutons correspondants. Il y a deux boutons (TEMPS '+' & '-') sur le panneau de commande permettant de régler la durée - Augmenter / Diminuer d'une minute par pression ou augmenter / diminuer rapidement dans l'unité de 1 minute en appuyant longuement. Il y a deux boutons (TEMP '+' & '-') sur le panneau de commande qui peut ajuster le réglage de la température - Augmenter / Diminuer de 5 degrés par pression ou augmenter / diminuer rapidement par unité de 5 degrés en appuyant longuement.

Attention: l'appareil cessera de chauffer une fois le panier retiré. Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le bac de l'appareil lorsque la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

5. L'icône de chauffage et l'icône du ventilateur clignoteront pendant l'exécution du demandeur.

Attention: pendant le processus de friture à l'air chaud, l'icône de réchauffement clignote et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume (la température atteint le réglage) et s'éteint (la température chute en dessous du réglage) pour maintenir la température réglée.

6. L'huile des ingrédients va se rassembler au fond le panier.
7. Certains ingrédients nécessitent d'être secoué à la mi-cuisson pendant le temps de préparation (voir la section "Réglages" de ce chapitre). De cette façon, tirez le bac hors de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis faites glisser le bac dans la friteuse à air. (Fig. 9,10)
8. Lorsque vous entendez la minuterie sonner 5 fois, le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur. Remarque: lorsque la minuterie sonne 5 fois, le ventilateur s'arrêtera dans 20 secondes.
9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Remarque: si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement le bac dans l'appareil et laissez-le fonctionner pendant quelques minutes de plus: Appuyez sur le bouton de contrôle de la température pour ajuster le réglage de température, puis appuyez sur le bouton de contrôle de la minuterie pour ajuster le réglage de temps, puis appuyez ensuite sur le bouton marche / arrêt pour faire fonctionner l'appareil.

Remarque: Ne retournez pas l'appareil, sinon l'huile collectée au fond du bac risque de couler sur les ingrédients.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. (Fig.11)

Conseil: Pour enlever des ingrédients grands ou fragiles, soulever les ingrédients hors du panier par une paire de pinces. (Fig. 12)



11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse magique est instantanément prêt pour la préparation d'un autre lot.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

	Min-max Quantité (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouez	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées minces	300 à 700	9-16	200	secouez	
Frites surgelées épaisses	300 à 700	11-20	200	secouez	
Frites maison					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	secouez	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	secouez	
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	secouez	
Rosti	250	15-18	180	secouez	
Gratin de pomme de terre	500	15-18	200	secouez	
Viande et Volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		
Collations					
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	secouez	Utilisez prêt au four
Pépites de poulet surgelées prêt à cuire	100-500	6-10	200	secouez	Utilisez prêt au four
Doigts de poisson surgelés prêt à cuire	100-400	6-10	200		Utilisez prêt au four
Collation au fromage					
panée congelée	100-400	8-10	180		Utilisez prêt au four
Légumes farcis	100-400	10	160		
Cuisson					
Gâteau	300	20-25	160		Utilisez un moule à pâtisserie
Quiche	400	20-22	180		Utilisez un moule / un plat allant au four sütödényt
Muffins	300	15-18	200		Utilisez un moule à pâtisserie



Conseils:

- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches et faites frire vos ingrédients pendant quelques minutes de plus pour un résultat croustillant.
- Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préparée pour obtenir des collations rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.

Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

Faire des frites maison

Pour faire des frites faites maison, suivez les étapes ci-dessous:

1. Épluchez et tranchez les pommes de terre.
2. Lavez bien les bâtonnets de pomme de terre et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions dans ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche de la prise murale pour laisser refroidir l'appareil.

Remarque: retirez le panier pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide.
3. Nettoyez le panier et le panier avec de l'eau chaude, avec un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive. Vous pouvez enlever toute saleté restante avec un dégraissant liquide.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu d'aliments.

Rangement: Rangez uniquement dans un sec.

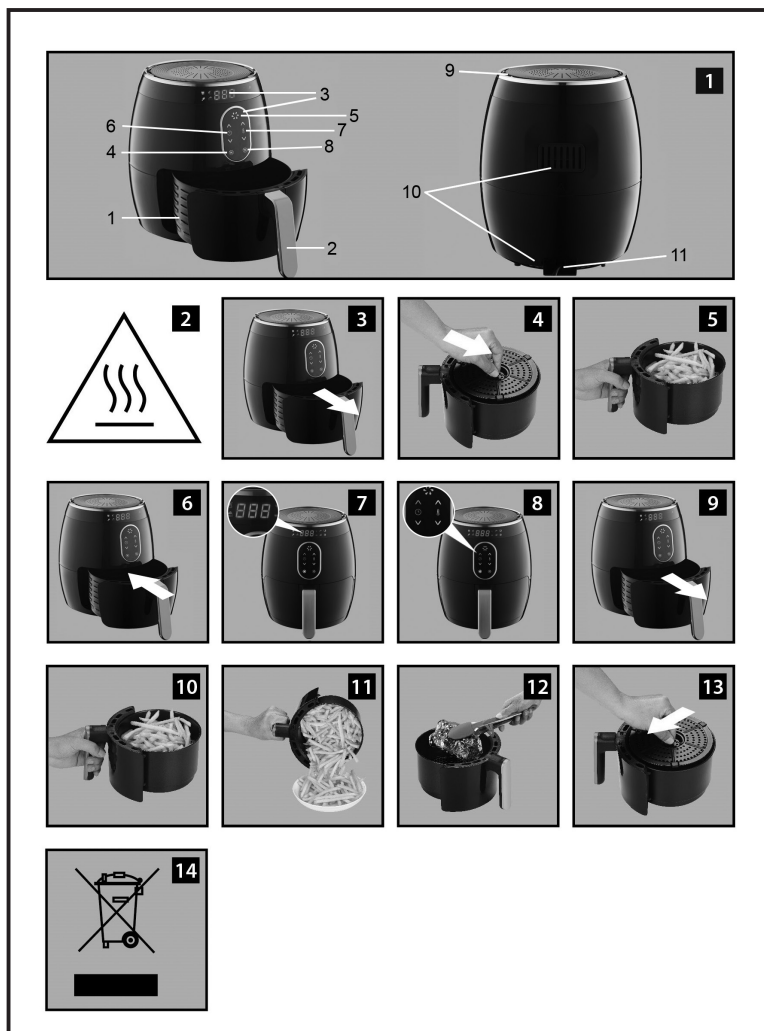
Environnement:

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux quand il est épuisé, mais déposez-le au point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à la protection de l'environnement. (Fig 14)






Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le Airfryer ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre
	Vous n'avez pas réglé la Minuterie	Tournez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée pour allumer l'appareil
Les ingrédients frits avec le Airfryer ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grosse.	Mettez des plus petits lots d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température au réglage de Température requis (voir section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits inégalement dans le Airfryer le temps de préparation	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin 'Utilisation de l'appareil	Les ingrédients qui se superposent (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Voir la section 'Réglages' dans le chapitre
Les collations frites ne sont pas croustillantes quand elles sortent du Airfryer	Vous avez utilisé un type de collation destinée à être préparée dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des collations au four ou frottez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas glisser correctement le bac dans l'appareil	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX
	Le panier n'est pas correctement placé dans le bac.	Poussez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
La fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans le Airfryer, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le bac. L'huile produit de la fumée blanche et le bac peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le bac. Assurez-vous de bien nettoyer le bac après chaque utilisation.
Des frites fraîches sont frites de manière Inégale dans le Airfryer	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincez les bâtonnets de pomme de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sortent du Airfryer	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Ghid introductiv pentru Airfryer



Descriere generala (Fig.1)

- 1 Cos
- 2 Manerul cosului
- 3 LCD cu ecran tactil (Liquid Crystal Display)
- 4 Buton de pornire/oprire 
- 5 Incalzirea / Pictograma suflantei 
- 6 Butoane de control al timpului (0-30min.) 
- 7 Butoane de control al temperaturii (80-200°C) 
- 8 Butoanele pentru meniu (Atingeti repetat pentru a "" schimba si a alege sistemul de gatit)
- 9 Intraie aer
- 10 Orificii de evacuare a aerului
- 11 Cablu de alimentare





Pericol

- Nu scufundati carcasa in apa si nu o clatiti sub robinet (din cauza componentelor multielectrice si incalzitoare).
- Evitati introducerea lichidului in aparat pentru a preveni socurile electrice sau scurtcircuitul.
- Pastrati toate ingredientele in cos, pentru a preveni orice contact cu elementele de incalzire.
- Nu acoperiti orificiul de admisie a aerului sau priza de aer atunci cand aparatul functioneaza.
- Umplerea tavii cu ulei poate provoca pericol de incendiu.
- Nu atingeti interiorul aparatului in timp ce acesta functioneaza.

Avertizare:

- Verificati daca tensiunea indicata pe aparat se potriveste cu tensiunea de retea locala.
- Nu utilizati aparatul daca exista defectiuni la stecher, cablul principal sau alte componente.
- Nu apelati la persoane neautorizate pentru inlocuirea sau repararea cablului principal deteriorat.
- Nu lasati aparatul si cablul de alimentare la indemana copiilor.
- Tineti cablul de alimentare la distanta de suprafetele fierbinti.
- Nu conectati aparatul si nu utilizati panoul de control cu mainile ude.
- Asigurati-va ca aparatul este conectat la o priza de perete impamantata. Asigurati-va intotdeauna ca dopul este introdus corect in priza de perete.
- Nu conectati aparatul la un intrerupator temporar extern.
- Nu asezati aparatul pe sau in apropierea materialelor inflamabile (fata de masa sau perdea).
- Nu asezati aparatul pe perete sau pe alt aparat. Lasati cel putin 10 cm spatiu liber in spatele si in jurul aparatului si spatiu liber de 10 cm deasupra aparatului.
- Nu asezati nimic pe partea superioara a aparatului.
- Nu lasati aparatul sa functioneze nesupravegheat.
- In timpul gatirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de evacuare a aerului. Tineti mainile si fata la o distanta sigura de aburi si de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, feriti-va de aburi si de aerul cald cand scoateti tava din aparat. Toate suprafetele accesibile se pot incalzi in timpul utilizarii. (Fig. 2)
- Deconectati imediat aparatul daca observati fum intunecat iesind din aparat.
- Asteptati ca emisia de fum sa se opreasca inainte de a scoate vasul din aparat.

Masuri de prudenta

- Asigurati-va ca aparatul este amplasat pe o suprafata orizontala, uniforma si stabila.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Aparatul necesita aproximativ 30 de minute pentru a se raci inainte de atingerea manerului sau pentru a fi curatat in siguranta.

Oprire automata

Aparatul are un timer incorporat, care va inchide automat aparatul atunci cand numaratoarea ajunge la zero. Puteti opri manual aparatul apasand butonul de anulare si acesta va opri automat aparatul in 20 de secunde. (Fig. 7)

Inainte de prima utilizare

1. Curatati cosul cu apa fierbinte, cu putin lichid de spalare si un burete neabraziv. Aceste componente pot fi curatate in masina de spalat vase.
2. Stergeti interiorul si exteriorul aparatului cu o carpa curata.

Utilizarea aparatului

1. Asezati aparatul pe o suprafata stabila, orizontala si uniforma.
Nu asezati aparatul pe suprafata nerezistenta la caldura.
2. Puneti cosul in aparatul. (Fig. 3)



Nu umpleți cosul cu ulei sau cu alte lichide.

3. Așezați ingredientele în cos și trageți cosul în aparat. (Fig. 5, 6)

4. Pentru a porni aparatul, apăsați butonul de pornire/oprire (aparatul va începe imediat încălzirea), apoi selectați temperatura și timpul dorit. Vezi secțiunea Setări din acest capitol pentru a determina temperatura corectă. (Fig. 8)

Note:

Aparatul va oferi 8 funcții de scurtă durată: CHIPS, DRUMSTICKS, PICKET, STEAK, SHRIMP, QUICHE, CAKE, FISH. Apăsați tasta funcțională pentru a selecta funcția adecvată potrivit ingredientelor. Atingeți repetat  pentru a schimba și a alege funcția de gătit.

Dacă sunt necesare setări mai flexibile ale timpului și temperaturii, reglarea poate fi făcută direct prin apăsarea butoanelor corespunzătoare. Există două butoane (TIME + și -) pe panoul de control care pot ajusta setarea timpului - Creștere / Scădere 1 minut pe apăsare sau creștere / scădere rapidă cu unitatea de 1 minut prin apăsare lungă. Există două butoane (TEMP + și -) pe panoul de comandă care pot regla setarea temperaturii - Creștere / Scădere 5 grade prin apăsare sau creștere / scădere rapidă cu unitatea de 5 grade prin apăsare lungă.

Atenție: Aparatul se va opri din încălzire după scoaterea cosului. Deoarece tehnologia Rapid Air reîncalzeste instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoateți ușor tigaia din aparat în timpul gătirii cu aer fierbinte, fără a deranja procesul.

5. Pictograma încălzirii și pictograma suflantei vor clipi în timpul funcționării.

Atenție: În timpul procesului de gătit cu aer cald, pictograma de încălzire clipește și se stinge din când în când, ceea ce indică faptul că elementul de încălzire este pornit (temperatura atinge setarea) sau oprit (temperatura scade sub setare) pentru a menține temperatura setată.

6. Uleiul din ingrediente se va aduna în partea inferioară a vasului.

7. Unele ingrediente trebuie agitate în timpul pregătirii (vezi secțiunea Setări din acest capitol). Scoateți tava din aparat de mâner și agitați-o. Apoi introduceți tava înapoi în friteuza cu aer cald. (Fig. 9,10)

8. Dacă auziți sunetul timerului de 5 ori, timpul de pregătire stabilit a trecut. Scoateți cosul din aparat și așezați-l pe suportul rezistent la căldură.

9. Verificați dacă ingredientele sunt gata.

Nota: Dacă ingredientele nu sunt încă în curs de pregătire, glisați ușor vasul înapoi în aparat și porniți aparatul pentru câteva minute suplimentare. Apăsați butonul de reglare a temperaturii pentru a regla setarea temperaturii și apăsați butonul de control al temporizării pentru a regla setarea timpului, apoi apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.)

Nota: Nu întoarceți tava, deoarece uleiul colectat în partea inferioară a vasului se va scurge pe ingrediente.

10. Goliti cosul într-un castron sau pe o farfurie. (Fig. 11)

Sfat: Pentru a îndepărta ingredientele mari sau fragile, ridicati ingredientele din cos cu un clește pentru bucatărie. (Fig. 12)

11. Când un rând de ingrediente este gata, friteuza poate pregăti imediat un alt rând.

Nota: Retineți că aceste setări sunt doar indicații. Deoarece ingredientele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca lor, nu putem garanta că este cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.



	Min-max Cantitate (g)	Timp (min)	Temperatura (°C)	Amestecare	Informatii supplémentaires
Cartofi si cartofi prajiti					
Cartofi prajiti congelati subtiri	300 à 700	9-16	200	amestecare	
Cartofi prajiti congelati grosi	300 à 700	11-20	200	amestecare	
Cartofi prajiti de casa					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	amestecare	Adaugare ½ lingura ulei
Cartofi de casa taranesti	300-800	18-22	180	amestecare	Adaugare ½ lingura ulei
Cartofi de casa cuburi	300-750	12-18	180	amestecare	Adaugare ½ lingura ulei
Rosti	250	15-18	180	amestecare	
Gratinare cartofi	500	15-18	200	amestecare	
Carne si pasare					
Friptura	100-500	8-12	180		
Porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Carnati	100-500	13-15	200		
Pulpe de pui	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustari					
Rulouri de primavara	100-400	8-10	200	amestecare	Folositi pregatite la cuptor
Nuggets de pui congelate	100-500	6-10	200	amestecare	Folositi pregatite la cuptor
Batoane de peste congelate	100-400	6-10	200		Folositi pregatite la cuptor
Pesmet congelat					
Gustari cu branza	100-400	8-10	180		Folositi pregatite la cuptor
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					
Tort	300	20-25	160		Folositi folie de copt
Tarta	400	20-22	180		Folositi folie/farfurie de copt
Muffins	300	15-18	200		Folositi folie de copt



Sfaturi:

- Ingredientele mici necesita, de obicei, un timp de preparare putin mai scurt decat ingredientele mai mari.
- Agitarea ingredientelor mai mici in timpul pregatirii optimizeaza rezultatul si poate ajuta la prevenirea prajirii inegale a ingredientelor.
- Aadaugati ulei pe cartofii proaspeti si prajiti ingredientele pentru cateva minute, pentru un rezultat crocant.
- Nu preparati ingrediente extrem de grase, cum ar fi carnatii, in friteuza cu aer.
- Cantitatea optima pentru pregatirea cartofilor prajiti este de 500 de grame.
- Folositi aluat prefabricat pentru a obtine gustari rapid si usor. Aluatul prefabricat necesita, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decat aluatul de casa.
- Asezati o folie de copt sau o farfurie in cosul friteuzei daca doriti sa pregatiti un tort sau o bucata de carne sau daca doriti sa prajiti ingrediente fragile sau umplute.
- De asemenea, puteti utiliza friteuza pentru a incalzi ingredientele. Pentru a incalzi ingredientele, setati temperatura la 150 ° C timp de pana la 10 minute.

Gatirea cartofilor prajiti

Pentru a pregati cartofi prajiti, urmati pasii de mai jos:

1. Decojiti si feliati cartofii.
2. Spalati betisoarele de cartofi cu atentie si uscati-le cu o hartie de bucatarie.
3. Turnati 1/2 lingura de ulei de masline intr-un castron, puneti bastoanele deasupra si amestecati pana cand betisoarele sunt acoperite cu ulei.
4. Scoateti bastoanele din castron cu degetele sau cu un vas de bucatarie, astfel incat excesul de ulei sa ramana in castron. Puneti bastoanele in cos.
5. Plasati batoanele de cartofi in conformitate cu instructiunile din acest capitol.

Curatarea

Curatati aparatul dupa fiecare utilizare.

Nu curatati cosul si interiorul aparatului cu ustensile de bucatarie din metal sau cu materiale de curatat abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul care previne lipirea alimentelor.

1. Scoateti stecherul de alimentare de la priza de perete pentru a lasa aparatul sa se raceasca.

Nota: Scoateti cosul pentru ca friteuza sa se raceasca mai repede.

2. Stergeti exteriorul aparatului cu o carpa umeda.
3. Curatati si cosul cu apa fierbinte, lichid de spalare si un burete neabraziv. Puteti indeparta murdaria ramasa prin degresarea lichidului.
4. Curatati interiorul aparatului cu apa calda si burete neabraziv.
5. Curatati elementul de incalzire cu o perie de curatare pentru a indeparta reziduurile alimentare.

Depozitare

A se pastra numai intr-un mediu uscat.

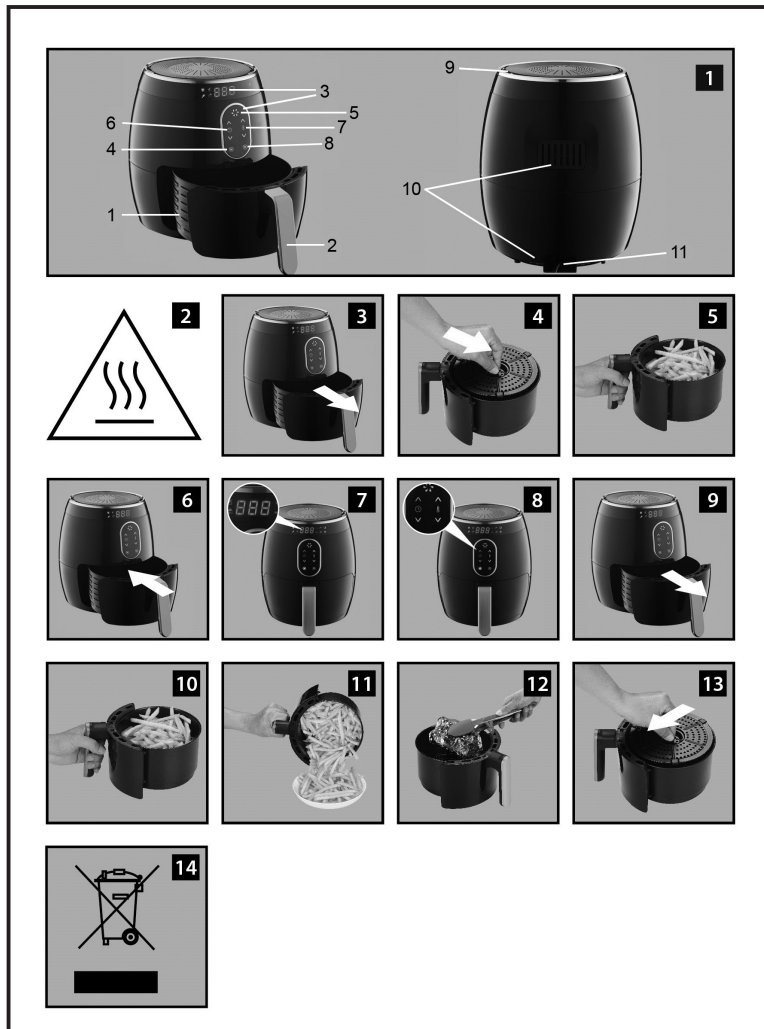
Mediul inconjurator

Nu aruncati aparatul impreuna cu deseurile obisnuite, ci duceti-l la punctul de colectare pentru reciclare. Astfel, contribuiti la protectia mediului. (Fig. 14)

Depanare

Probleme	Cauza posibila	Solutie
Airfryer nu functioneaza	Aparatul nu e bagat in priza.	Introduceti cablul de alimentare in priza
Ingredientele prajite cu Airfryer nu sunt gata	Nu ati setat timerul.	Rotiti butonul cronometrului pana la timpul necesar
	Cantitatea de ingrediente din cos este din cos este prea mare.	Impartiti ingredientele introduse in cos pe mai multe ture. Ingredientele mai mici se prajesc mai uniform.
Ingredientele se prajesc inegal	Temperatura prestabilita este prea scazuta.	Rotiti butonul de setare a temperaturii pana la temperatura necesara (<i>vezi sectiunea Setari din itolul Utilizare</i>).
	Anumite tipuri de gustari trebuie amestecate in timpul gatii.	Ingredientele care se afla pe partea superioara sau sunt intercalate (cartofii prajiti) trebuie amestecate la jumatatea procesului. <i>Vezi sectiunea Setari.</i>
Gustarile prajite nu sunt crocante cand sunt scoase	Acest tip de gustare trebuie preparat intr-un aparat cu ulei.	Folositi gustari pentru cuptor sau lasati putin ulei pe acestea pentru a obtine rezultate mai bune.
Tava nu poate fi glisata la loc	Sunt prea multe ingrediente in cos.	Nu umpleti cosul pana la indicatorul MAXIM
	Cosul nu este plasats corect in tigaie.	Apasati cosul in tigaie pana cand auziti un click.
Aparatul scoate	Gatiti ingrediente grase.	Cand prajiti ingredientele grase in Airfryer, o cantitate mare de ulei se va scurge in tava. Fumul se produce deoarece uleiul si tigaia se incalzesc mai mult decat de obicei. Acest lucru nu afecteaza aparatul sau rezultatul final.
	Tigaia inca contine grasimi in urma utilizarilor anterioare.	Fumul alb este cauzat de grasimile care se incalzesc in tigaie. Asigurati-va ca ati curatat bine tigaia dupa fiecare utilizare.
Cartofii prajit proaspeti se prajesc inegal.de terre.	Nu ai folosit tipul bun de cartofi.	Folositi cartofi proaspeti si asigurati-va ca raman fermi in timpul prajirii.
	Nu ai clatit bine cartofii inainte de prajire.	Clatiti bastoanele de cartofi corect pentru a scapa de amidon.
Cartofii prajiti nu sunt crocanti cand ii scoateti	Cat de crocanti sunt cartofii prajiti depinde de nivelul de ulei si de apa din ele.	Asigurati-va ca ati uscat bine cartofii inainte de adaugarea uleiului.
		Taiati bucatile de cartofi in bucati mai mici, respectiv adaugati putin mai mult ule pentru un rezultat mai crocant.

Lucht frituur - Airfryer

**Algemene beschrijving (Afb.1)**

- 1 Mand
- 2 Mandhandgreep
- 3 LCD-aanraakscherm (*Liquid Crystal Display*)
- 4 Aan/uit-toets 
- 5 Pictogram opwarmen / blazer 
- 6 Timertoetsen (*0-30min.*) 
- 7 Temperatuuroetsen (*80-200°C*) 
- 8 Menu-toetsen (*druk herhaaldelijk op "⊕" om het kookstelsel te kiezen en te wijzigen*)
- 9 Luchtinlaat
- 10 Luchtuitlaatopening
- 11 Netsnoer





Betekenis

Lees deze handleiding aandachtig voordat u het apparaat gebruikt, omdat er gevaar kan bestaan als het niet juist wordt gebruikt. Bewaar de handleiding zodat u deze indien nodig later kunt raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing niet onder in water of spoel deze niet onder de kraan af vanwege de elektrische en verwarmingscomponenten.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok of kortsluiting te voorkomen.
- Houd alle etenswaren in de mand om te voorkomen dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Het vullen van de pan met olie kan brandgevaar opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het is ingeschakeld.

Waarschuwing:

- Controleer of de spanning die is aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat een beschadigd netsnoer niet vervangen of repareren door een onbevoegd persoon.
- Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en gebruik het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een geaard stopcontact wordt aangesloten. Zorg er altijd voor dat de stekker juist in het stopcontact zit.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een wand of een ander apparaat. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan deze die worden beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom door de luchtuitlaaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaaten. (Afb.2)
- 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.

Let op

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak wordt geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens, boerderijen, motels en andere verblijfsaccommodaties.
- De aanspraak op de garantie is ongeldig als het apparaat voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet volgens de instructies wordt gebruikt. (Gebruik het apparaat nooit wanneer de stekker is beschadigd.)
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor om het veilig te kunnen hanteren of reinigen.

Automatisch uitschakelen

Het apparaat heeft een geïntegreerde timer, waarmee het apparaat automatisch kan worden uitgeschakeld. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door de annuleerknop naar beneden te draaien, waarna het apparaat binnen 20 seconden automatisch wordt uitgeschakeld. (Afb.7)



Elektromagnetische velden (EMV)

Het apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Onder de juiste behandeling is er geen schade voor het menselijk lichaam volgens beschikbaar wetenschappelijk bewijs.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de mand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een schone doek. En het is niet nodig om de pan met olie en frituurvet te vullen, aangezien het apparaat met hete lucht werkt.

Het apparaat gebruiken

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
2. Plaats de mand in de apparaat. (Afb.3)
Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof.
3. Plaats de etenswaren in de mand en plaats de mand vervolgens in het apparaat. (Afb.5, 6)
4. Om het apparaat in te schakelen, drukt u op de aan/uit-toets (*het wordt direct opgewarmd*) en selecteert u vervolgens de gewenste temperatuur en tijd. Raadpleeg de paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen. (Afb.8)

Opmerkingen:

Er zijn 8 snelfuncties beschikbaar: FRIETEN, DRUMSTICK, KIP, BIEFSTUK, GARNALEN, QUICHE, CAKE, VIS. Druk op de functietoets om de juiste functie te selecteren op basis van de etenswaarden. Druk herhaaldelijk op de toets '⊕' om de de bereidingsfunctie te kiezen of te wijzigen.

Als een flexibelere tijdsinstelling en temperatuur nodig zijn, kan de wijziging worden uitgevoerd door direct op de desbetreffende knoppen te drukken. Er zijn twee knoppen (TIME '+' en '-') op het bedieningspaneel waarmee u de tijdsinstelling kunnen wijzigen: verhogen/verlagen, 1 minuut per druk of snel verhogen/verlagen, in de eenheid van 1 minuut door lang te drukken. Er zijn twee knoppen (TEMP '+' en '-') op het bedieningspaneel waarmee u de tijdsinstelling kunnen wijzigen: verhogen/verlagen, 5 minuut per druk of snel verhogen/verlagen, in de eenheid van 5 minuut door lang te drukken.

Let op: Het apparaat stopt met verwarmen nadat de mand er is uitgetrokken. Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, wordt het opwarmingsproces nauwelijks verstoort wanneer u de pan kort uit het apparaat trekt.

5. Het opwarmings- en blazerpictogram knippen wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Let op: Tijdens het frituren met hete lucht knippert het pictogram opwarmen en gaat het van tijd tot tijd uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld (wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt) of uitgeschakeld (*wanneer de temperatuur lager is dan de ingestelde waarde*) om de ingestelde temperatuur te handhaven.

6. Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de mand.
7. Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (*zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk*). Trek op deze manier de pan aan de handgreep uit het apparaat en schud deze. Schuif daarna de pan terug in de airfryer. (Afb.9,10)
8. Wanneer de timer 5 keer overgaat, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de mand uit het apparaat en plaats deze op de hittebestendige houder.

Opmerking: Nadat de timer 5 keer is overgegaan, wordt de luchtblazer na 20 seconden uitgeschakeld.



9. Controleer of de etenswaren gereed zijn.

Opmerking: Als de etenswaren nog niet gereed zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en laat u het apparaat een paar minuten ingeschakeld: Druk op de temperatuurregelknop om de temperatuurinstelling te wijzigen, druk op de knop om de tijdstelling te wijzigen en druk vervolgens op de aan/uit-knop om het apparaat te laten werken.

Opmerking: Draai de pan niet ondersteboven. Anders komt de overtollige olie die op de bodem van de pan is opgevangen op uw etenswaren terecht.

10. Leeg de mand in een schaal of op een bord. (Afb.11)

Tip: Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken. (Afb.12)

11. Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

Standen

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren.

Opmerking: De standen zijn slechts indicaties. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Tips:

- Over het algemeen hebben kleinere etenswaren een kortere bereidingstijd nodig dan grotere etenswaren.
- Voor een grotere portie is slechts een iets langere bereidingstijd nodig, voor een kleinere portie is slechts een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Wanneer u kleinere etenswaren halverwege de bereidingstijd schudt, verbetert u het eindresultaat en kunt u ongelijkmatig gefrituurde etenswaren voorkomen.
- Voeg voor een knapperig resultaat wat olie toe aan verse aardappelen. Frituur uw etenswaren in de airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette etenswaren, zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer.
- De optimale hoeveelheid voor het verkrijgen van een krokant resultaat is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg als u snel en eenvoudig gevulde snacks wilt maken. Kant-en-klaardeeg heeft namelijk een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschotel in de frituurmand als je een cake of quiche wilt bakken of als je gevoelige of gevulde etenswaren wilt bakken.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om etenswaren in op te warmen. Stel de temperatuur hiervoor in op 150°C (max. 10 minuten).

Verse frites maken

Volg de onderstaande stappen om verse frites te maken:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
2. Was de aardappelreepjes en droog ze met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de reepjes erop en meng het geheel totdat de aardappelreepjes zijn bedekt met een laagje met olie.
4. Neem met de hand of met keukengerei de aardappelreepjes uit de kom zodat overtollige olie in de kom blijft. Leg de aardappelreepjes in de mand.
5. Frituur de aardappelreepjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.



	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen en frites					
Dunne bevroren frites	300-700	9-16	200	schudden	
Dikke bevroren frites	300-700	11-20	200	schudden	
Verse frites					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	schudden	Voeg 1/2 eetl. olie toe
Verse aardappelpartjes	300-800	18-22	180	schudden	Voeg 1/2 eetl. olie toe
Verse aardappelblokjes	300-750	12-18	180	schudden	Voeg 1/2 eetl. olie toe
Rosti	250	15-18	180	schudden	
Aardappelgratin	500	15-18	200	schudden	
Vlees en gevogelte					
Steak	100-500	8-12	180		
Varkenskarbonade	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worstrol	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Bevroren broodkrumels					
Kaassnacks	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	100-400	10	160		
Bakken					
Cake	300	20-25	160		Gebruik bakblik
Quiche	400	20-22	180		Gebruik bakblik / ovenschotel
Muffins	300	15-18	200		Gebruik bakblik

Reinigen

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om de mand en de binnenkant van het apparaat te reinigen. Als u dit wel doet, kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwijder de mand om de friteuse sneller te laten afkoelen

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de mand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
U kunt achtergebleven restjes verwijderen met een ontvettende vloeistof.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurend sponsje.
5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.



Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Steek de stekker in het stopcontact
	U hebt de Timer niet ingesteld	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen
De etenswaren die met de airfryer zijn gefrituurd, zijn niet gaar	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temp. is te laag	Draai de temperatuurregelknop naar de vereiste temperatuurstand (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de airfryer	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Etensmiddelen die boven op of over elkaar liggen (bijv. frites), moeten halverwege de Zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'
Gefrituurde snacks Zijn niet knapperig wanneer deze uit de airfryer komen.	U gebruikt een snacksoort die in een traditionele friteuse moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven	Er zitten te veel etenswaren in de mand.	Vul de mand nooit tot boven de MAX-aanduiding.
juist in de pan geplaatst	De mand is niet een klik hoort.	Druk de mand in de pan naar beneden tot u
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vetteetenswaren aan het bereiden.	Wanneer u vette etenswaren in de airfryer frituurt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie geeft witte rook af en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen gevolgen voor het apparaat of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer	Witte rook wordt veroorzaakt omdat vet wordt verhit in de pan. Reinig de pan goed na elk gebruik
Verse frites worden niet gelijkmatig gefrituurd.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en let erop dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelreepjes niet goed laten weken voordat u ze ging frituren.	Gebruik verse aardappelen en let erop dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
Verse frites zijn niet knapperig wanneer ze uit de airfryer komen	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de frites goed af voordat u olie toevoegt. Snijd de frites in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat. Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat

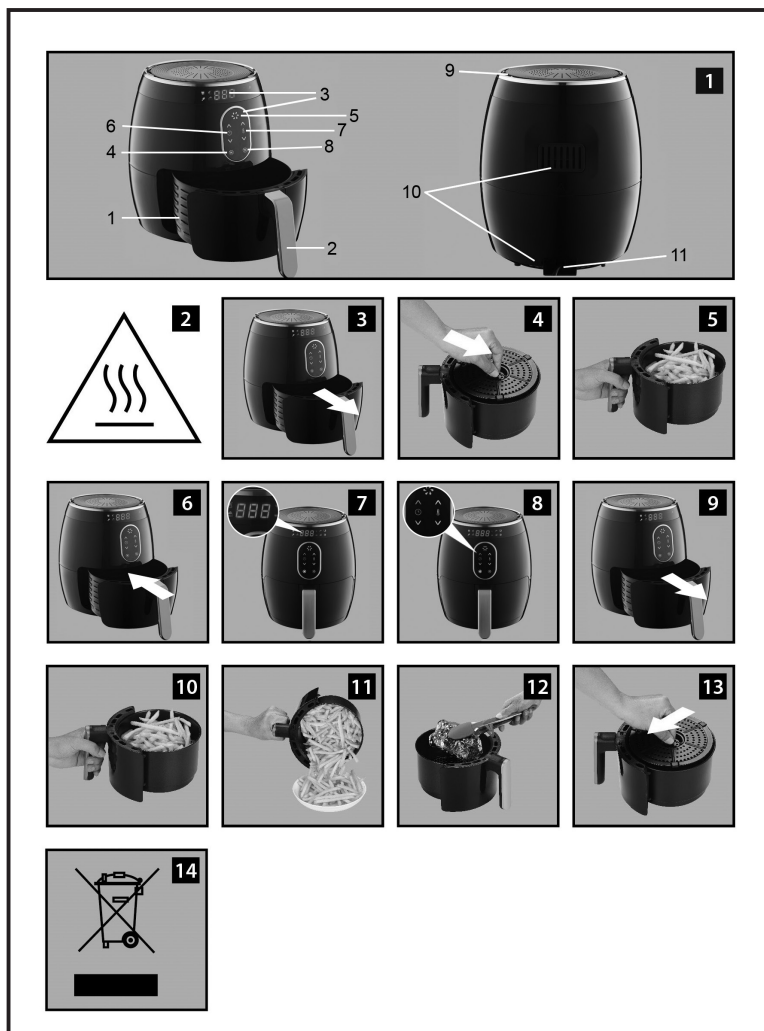
Milieu



Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil wanneer het niet meer kan worden gebruikt, maar breng het naar een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Door dit te doen, levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu. (Afb.14)



Руководство по эксплуатации для аэрогриля



Общее описание (Рис.1)

- 1 Корзина
- 2 Ручка
- 3 Дисплей LCD (Liquid Crystal Display)
- 4 Кнопка включения (⏻)
- 5 Индикатор нагрева (🔥)
- 6 Таймер (0-30 мин./переключатель питания) (🕒)
- 7 Переключатель регулировки температуры (80-200°C) (🌡️)
- 8 Меню управления (дважды нажмите на "⊕", для выбора программы)
- 9 Отверстие для забора воздуха
- 10 Отверстия для отвода воздуха
- 11 Сетевой шнур





Меры безопасности

- Не погружайте прибор и сетевой шнур в воду и другие жидкости.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Продукты для жарки следует всегда класть в корзину во избежание контакта с нагревающими элементами.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Не заполняйте внутреннюю чашу маслом или какой-либо другой жидкостью.
- Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

Внимание!

- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, или они не работают должным образом.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данное устройство к внешнему таймеру.
- Не допускайте контакта прибора со шторами и настенными покрытиями во время его использования.
- Используйте устройство в помещении со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Запрещается класть на устройство какие-либо предметы.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Во время приготовления горячим воздухом из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Следует также остерегаться горячего пара и воздуха при вынимании противня из устройства. Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться. (Рис. 2)
- При появлении черного дыма немедленно отключите устройство.
- Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из устройства.

Осторожно!

- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- Прежде чем очищать устройство или убирать его на хранение, дайте ему остыть около 30 мин.

Автоматическое выключение

Устройство оснащено таймером. Когда таймер достигает нулевой отметки, устройство автоматически выключается. Чтобы выключить устройство вручную, поверните за ручку отмены, и прибор выключится через 20 секунд. (Рис. 7)

Перед первым использованием


1. Вымойте прибор и решетку для гриля теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
2. Протрите насухо все поверхности снаружи и внутри.



Использование прибора

1. Поместите аэрогриль на ровную поверхность с теплоизоляцией. Используйте прибор только на термостойкой поверхности.
2. Поместите корзину в прибор. (Рис.3)
Не заполняйте внутреннюю прибор маслом или какой-либо другой жидкостью.
3. Поместите ингредиенты в корзину, затем поместите чашу внутрь устройства. (Рис.5, 6)
4. Нажмите кнопку включения (подогрев начнется сразу же), затем установите время и желаемую температуру приготовления. В разделе «Настройки» можно узнать, как выбрать правильную температуру. (Рис.8)

Примечание:

Доступны 8 программ: ЧИПСЫ, КУРИНЫЕ НОЖКИ, КУРИЦА, СТЕЙК, КРЕВЕТКИ, КИШ, ПИРОГ, РЫБА. Выберите одну из предустановленных программ, используя кнопку выбора меню .

Вы можете также немного изменить программу, увеличив или уменьшив температуру или время приготовления с помощью специальных кнопок. С помощью кнопок '+' и '-' на панели управления можно регулировать время, где 1 минута равняется одному нажатию. **Важно:** Технология Rapid Air моментально нагревает воздух внутри аэрогриля, поэтому кратковременное вынимание противня во время обжарки горячим воздухом практически не влияет на процесс приготовления.

5. Индикатор нагрева будет мигать во время работы устройства.

Важно: Во время жарки горячим воздухом индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания установленной температуры.

6. Лишний жир от продуктов собирается в нижней корзине противня.
7. Некоторые продукты следует встряхивать по истечении первой половины установленного времени приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть продукты, вытащите противень из устройства за ручку и встряхните его. Затем вставьте противень обратно в аэрогриль. (Рис.9, 10)

8. Звончок таймера означает, что истекло время приготовления. Выньте противень из устройства и поместите его на термостойкую поверхность.

Примечание: После того, как вы услышите звонок таймера, устройство выключится через 20 секунд.

9. Проверьте готовность продуктов.

Примечание: Если продукты не успели приготовиться, вставьте противень обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут: нажмите кнопки регулировки температуры и времени, а затем нажмите на кнопку включения/выключения для запуска прибора.

Примечание: Не переворачивайте корзину вверх дном, если к ней прикреплен противень, так как масло, собравшееся в нижней части противня, может попасть на продукты.

10. Положите приготовленную пищу в миску или тарелку. (Рис.11)

Совет: Для вынимания больших и хрупких продуктов используйте щипцы, чтобы поднять их из корзины. (Рис.12)

11. После приготовления порции продуктов можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

Примечание: Данные настройки являются рекомендацией по приготовлению. Их точность нельзя гарантировать, так как все продукты отличаются местом происхождения, размером, формой и фирмой-производителем.

**Советы:**

- Для приготовления небольших порций обычно требуется немного меньше времени, чем для больших.
- Встряхивайте продукты по истечении первой половины времени приготовления для достижения наилучшего результата и равномерной прожарки продуктов.
- При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим.
- Не готовьте в аэрогриле слишком жирные продукты, например колбаски.
- Для приготовления хрустящего картофеля фри оптимальное количество составляет 500 грамм.
- Для быстрого приготовления закусок с начинкой используйте готовое тесто. Такое тесто готовится быстрее, чем домашнее.
- Для приготовления кекса, киша, для жарки хрупких ингредиентов или блюд с начинкой установите форму или посуду для духовой печи в корзину аэрогриля.
- Аэрогриль можно также использовать для разогревания продуктов. Для этого нужно на 10 минут установить температуру 150° С.

	Мин-макс	Время	Температура	Встряхнуть	Доп. информация
	<i>Количество</i>	<i>(мин)</i>	<i>(°C)</i>		
Картофель и картофель фри					
Тонкий и замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	Встряхнуть	
Толстый и замороженный картофель фри	300-700	11-20	200	Встряхнуть	
Домашний картофель фри (8×8мм)	300-800	16-10	200	Встряхнуть	
Картофельные дольки	300-800	18-22	180	Встряхнуть	} Добавьте 1 ст. л. масла
Картофельные кубики	300-750	12-18	180	Встряхнуть	
Рости	250	15-18	180	Встряхнуть	
Картофельная запеканка	500	15-18	200	Встряхнуть	
Мясо и птица					
Стейк	100-500	8-12	180		
Свинная отбивная	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Колбаски	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Фаршированные блинчики	100-400	8-10	200	Встряхнуть	} Используйте готовые продукты для приготовления в печи
Замороженные куриные нагетсы	100-500	6-10	200	Встряхнуть	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженные продукты					
Сырные закуски	100-400	8-10	180		Используйте готовые продукты для приготовления в печи
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
Выпечка					
Пирог	300	20-25	160		} Используйте форму/посуду для выпекания
Киш	400	20-22	180		
Кексы	300	15-18	200		



Приготовление домашнего картофеля фри

Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие инструкции:

1. Очистите картофель и порежьте его на длинные ломтики.
2. Замочите картофельные ломтики в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.
3. Налейте $\frac{1}{2}$ столовую ложку оливкового масла в чашу. Положите ломтики наверх и перемешивайте, пока они не покроются маслом.
4. Выньте ломтики из миски пальцами или при помощи кухонной посуды так, чтобы масло осталось в миске. Положите ломтики в корзину.
5. Жарьте картофельные ломтики в соответствии с инструкциями, приведенными в этой главе.

Очистка

Очищайте прибор после каждого использования

Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки.

1. Отключите аэрогриль из розетки и убедитесь, что прибор полностью остыл.

Примечание: Извлеките корзину, чтобы прибор остыл быстрее.

2. Тщательно протрите корпус прибора влажной салфеткой.
3. Съёмную чашу промойте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.
4. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.
5. Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

Правила хранения

Хранить только в сухих местах.

Утилизация

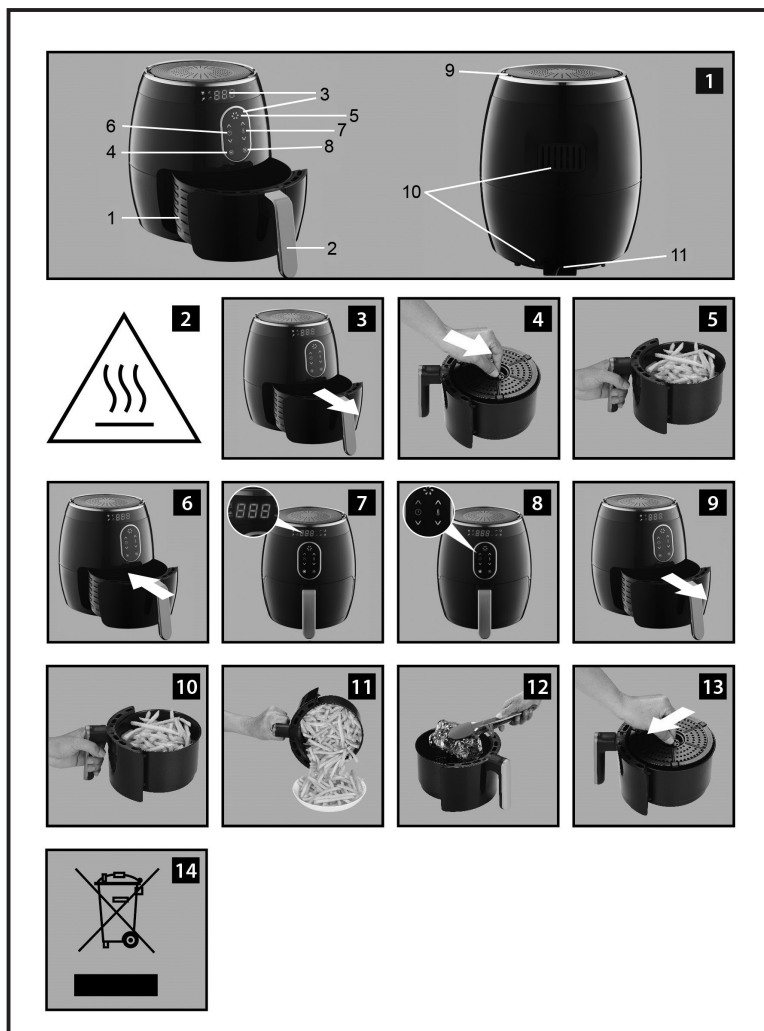


После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы предотвращаете ущерб для окружающей среды (Рис. 14).






Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Аэрогриль не работает	Устройство не подключено к электросети	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети
	Не установлено значение для таймера	Для включения устройства установите таймер в необходимое положение
Продукты, которые готовились в аэрогриле, не готовы	В корзину помещено слишком большое количество продуктов	Кладите в корзину более мелкие порции, так как они прожариваются более равномерно
	Установлено слишком низкое значение температуры	Установите регулятор температуры на нужное значение (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства")
Продукты неравномерно обжариваются в аэрогриле	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать по истечении первой половины времени приготовления	Ингредиенты, которые кладутся друг на друга вдоль или поперек (например, картофель фри) следует встряхивать по истечении первой половины времени приготовления. См. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства"
Жареные закуски не получаются хрустящими при приготовлении в аэрогриле	Был использован тип закусок, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Используйте закуски для приготовления в печи или слегка смажьте закуски маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается должным образом поставить противень в устройство	В корзину положено слишком много продуктов.	Не заполняйте корзину выше отметки "MAX"
	Корзина неправильно установлена на противне.	Потяните корзину вниз до щелчка.
Из устройства выходит белый дым	В нем готовятся жирные продукты.	При жарке жирных продуктов в аэрогриле большое количество масла вытекает на противень. Масло при горении выделяет белый дым, и противень может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу устройства или на конечный результат приготовления.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов	Нагреваясь на противне, жир выделяет белый дым. Перед использованием убедитесь, что противень чист.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается в аэрогриле	Используется неправильный тип картофеля.	Следует использовать свежий картофель и следить за тем, чтобы он оставался на месте во время жарки.
	Картофельные ломтики не были надлежащим образом замочены перед жаркой.	Замочите картофельные ломтики в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.
Свежий картофель фри не получается хрустящим при приготовлении в аэрогриле	Результат зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Перед добавлением масла картофельные ломтики следует должным образом высушить.
		Для получения более хрустящей корочки порежьте картофель на более мелкие ломтики. Также попробуйте добавить большее количество масла.

Instrukcja obsługi urządzenia Airfryer



Ogólny opis (rys. 1))

- 1 Koszyk
- 2 Uchwyt koszyka
- 3 LCD z ekranem dotykowym (wyświetlacz ciekłokrystaliczny)
- 4 Przycisk włączania / wyłączenia zasilania 
- 5 Ikona nagrzewania / dmuchawy 
- 6 Przyciski sterujące timerem (0-30 min) 
- 7 Przyciski regulacji temperatury (80-200°C) 
- 8 Przyciski menu (powtórz dotyk palcem ) w celu zmiany i wyboru systemu gotowania)
- 9 Wlot powietrza
- 10 Otwory wylotowe powietrza
- 11 Przewód zasilający





Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie splukiwać pod bieżącą wodą ze względu na elementy elektryczne i grzewcze.
- Unikaj dostania się cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia.
- Wszystkie składniki umieszczaj w koszyku, aby nie dopuścić do kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje.
- Napełnienie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego działania.

Ostrzeżenie:

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli występuje uszkodzenie wtyczki, przewodu zasilającego lub innych części.
- Nie należy udawać się do nieautoryzowanej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do uziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie umieszczaj urządzenia na/lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub firanka.
- Nie umieszczaj urządzenia dotykając ściany lub innych urządzeń. Zostaw co najmniej 10 cm odstęp.
- z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Unikaj, aby urządzenie pracowało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od pary i stwórz drogi wylotowe powietrza. Podczas wyjmowania naczynia z urządzenia należy również uważać na gorącą parę i powietrze. Wszelkie powierzchnie w pobliżu mogą się nagrzewać podczas użytkowania. (Rys. 2)
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia.
- Zanim wyjmiesz naczynie z urządzenia, poczekaj aż dym nie będzie się wydobywał.

Uwaga

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć do bezpiecznego trzymania i czyszczenia.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie po odliczeniu do zera. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając pokrętko anulowania, automatycznie wyłączy urządzenie po 20 sekundach. (Rys. 7)




Przed pierwszym użyciem

1. Wyczyść koszyk gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia, za pomocą nierysującej gąbki. Te części można bezpiecznie umyć w zmywarce.
2. Przetrzeć czystą szmatką elementy w środku oraz na zewnątrz.

Korzystanie z urządzenia

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na nieodpornej na urządzenie powierzchni.
2. Umieść koszyk na naczyniu. (Rys.3)
Nie napełniaj koszyk olejem ani żadnym innym płynem.
3. Umieść składniki w koszyku, a następnie wsuń koszyk do urządzenia. (Rys. 5, 6)
4. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk włączania / wyłączenia zasilania (natychmiast zacznie się nagrzewać), a następnie wybierz żadaną temperaturę i czas. Zapoznaj się z częścią „Ustawienia” w tym rozdziale, aby określić odpowiednią temperaturę. (Rys.8)

Uwagi:

Dostępnych jest 8 funkcji: **CHIPSY, NÓŻKI KURCZAKA, KURCZAK, STEK, KREWETKA, QUICHE, CIASTO, RYBY**. Naciśnij przycisk funkcji, aby wybrać odpowiednią funkcję w zależności od składników. Powtórz Dotknięcie palcem “”, aby zmienić i wybrać funkcję gotowania.

Potrzebne były bardziej elastyczne ustawienia czasu i temperatury, regulację można przeprowadzić bezpośrednio, naciskając odpowiednie pokrętki. Na panelu sterowania znajdują się dwa pokrętki (CZAS „+” i „-”), które mogą zmieniać ustawienie czasu - zwiększać / zmniejszać o 1 minutę po każdym naciśnięciu lub szybko zwiększać / zmniejszać w jednostce 1 minuty poprzez długie naciśnięcie. Na panelu sterowania znajdują się dwa pokrętki (TEMP „+” i „-”), za pomocą których można regulować ustawienie temperatury - zwiększać / zmniejszać o 5 stopni po każdym naciśnięciu lub szybko zwiększać / zmniejszać o 5 stopni poprzez długie naciśnięcie.

Uwaga: Urządzenie przestanie się nagrzewać po wyjęciu koszyk. Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, na chwilę wyciągnij naczynie z urządzenia, podczas gdy smażenie gorącym powietrzem prawie nie zakłóca tego procesu.

5. Ikona nagrzewania i ikona dmuchawy będą migać podczas pracy aplikatora.

Uwaga: Podczas smażenia w gorącym powietrzu ikona nagrzewania od czasu do czasu miga i gaśnie. Oznacza to, że grzałka jest włączana (temperatura osiąga nastawioną) i wyłączana (temperatura spada poniżej ustawienia) w celu utrzymania żądanej temperatury.

6. Olej ze składników zbiera się na dnie koszyk.

7. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale) W ten sposób wyciągnij naczynie z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń naczynie z powrotem do frytkownicy powietrznej. (Rys.9, 10)

8. 5-krotny dzwonek timera oznacza, że ustawiony czas przygotowania upłynął. Wyciągnij koszyk z urządzenia i umieść je na żaroodpornym uchwycie.

Uwaga: Po 5-krotnym dzwonku timera dmuchawa powietrza wyłączy się po 20 sekundach.

9. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Uwaga: Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń naczynie z powrotem do urządzenia i uruchom urządzenie na kilka dodatkowych minut: Naciśnij pokrętko regulacji temperatury, aby wyregulować ustawienie temperatury, naciśnij pokrętko timera, aby wyregulować ustawienie czasu, a następnie naciśnij pokrętko włączania / wyłączenia, aby uruchomić urządzenie.

Uwaga: Nie odwracaj naczynia, w przeciwnym razie olej zebrany na dnie naczynia wycieknie na składniki.



10. Opróżnij kosz do miski lub na talerz. (Rys.11)

Wskazówka: Aby usunąć duże lub delikatne składniki, wyjmij je z kosza za pomocą szczypiec. (Rys.12)

11. Kiedy partia składników jest gotowa, magiczna frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że jest to najlepsze ustawienie dla Twoich składników.

Porady:

- Małe składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków i smaż składniki przez kilka minut, a następnie uzyskaj chrupiącą efekt.
- Nie przygotuj we frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupkich frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo uzyskać przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub placki, albo jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane, włóż formę do pieczenia lub naczynie do pieczenia do koszyka frytkownicy. Możesz również użyć frytkownicy powietrznej do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 ° C na maksymalnie 10 minut.

Przygotowywanie domowych frytek

Aby zrobić domowe frytki, wykonaj następujące czynności:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w plastry.
2. Umyj dokładnie frytki ziemniaczane i osusz je ręcznikiem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż frytki na wierzchu i mieszaj, aż frytki będą pokryte olejem.
4. Wyjmij frytki z miski palcami lub narzędziem kuchennym, aby nadmiar oleju pozostał misce, włóż frytki do koszyka.
5. Smaż frytki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale.

Czyszczenie

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyść koszyka i wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi ani ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to uszkodzić ich nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego, aby urządzenie ostygło.

Uwaga: Wyjmij koszyk, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

3. Umyj koszyk i koszyk gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki. Pozostały brud można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.

Storage

Przechowywać tylko w suchym miejscu.



	Minimum maksimum Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Informacje dodatkowe
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	potrząsnąć	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	potrząsnąć	
Domowe frytki					
(8×8mm)	300-800	16-10	200	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe tódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Rosti	250	15-18	180	potrząsnąć	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	potrząsnąć	
Mięso i drób					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	100-500	13-15	200		
Pałeczki kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząsnąć	} Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	potrząsnąć	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Mrożone jedzenie panierowane					
serowe przekąski	100-400	8-10	180		Użyj gotowego do użycia w piekarniku
Faszerowane warzywa	100-400	10	160		
Pieczenie					
Ciasto	300	20-25	160	Użyj formy do pieczenia	
Placki piekarnika	400	20-22	180	Użyj formy do pieczenia / naczynia do piekarnika	
Muffiny	300	15-18	200	Użyj formy do pieczenia	

Środowisko



Nie wyrzucaj urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi, gdy jest zużyte, tylko oddaj je w oficjalnym punkcie zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska. (Rys.14)

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie Airfryer nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego
	Nie ustawiłeś Timera	Przekręć pokrętło timera na żądane ustawienie, aby włączyć urządzenie
Składniki smażone w urządzeniu Airfryer nie są gotowe	Za duża ilość składników w koszyku.	Wkładaj mniejsze porcje składników do koszyka. Mniejsze partie jedzenia są smażone równomiernie
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Obróć pokrętło regulacji temperatury do żądanej pozycji Ustawienie temperatury (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”)
Składniki są nierówno smażone w urządzeniu Airfryer czas przygotowania	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie „Używania urządzenia”	Składniki, które leżą jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję „Ustawienia” w rozdziale
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Airfryer	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub lekko nasmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo włożyć naczynia do urządzenia	Jest za dużo składników w koszyku.	Nie napełniaj koszyka powyżej oznaczenia MAX
	Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony na naczyniu.	Wciśnij koszyk do miski, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w urządzeniu Airfryer do naczynia wycieknie duża ilość oleju. Olej wydziela biały dym i naczynie może się bardziej nagrzać aniżeli normalnie. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik końcowy.
	Na naczyniu nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w naczyniu. Upewnij się, że dokładnie czyścisz naczynie po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie w urządzeniu Airfryer	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Frytki ziemniaczane nie zostały dokładnie wypłukane przed ich usmażeniem.	Dobrze optucz frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Airfryer	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Upewnij się, że frytki ziemniaczane są dobrze wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój frytki ziemniaczane na mniejsze, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.



Berlinger Haus

