

AIR FRY DIGITAL DUO



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

IT. Istruzioni per l'uso

CA. Instruccions d'ús

DE. Gebrauchsanleitung

NL. Gebruiksaanwijzing

RO. Instrucțiuni de utilizare

PL. instrukcja obsługi

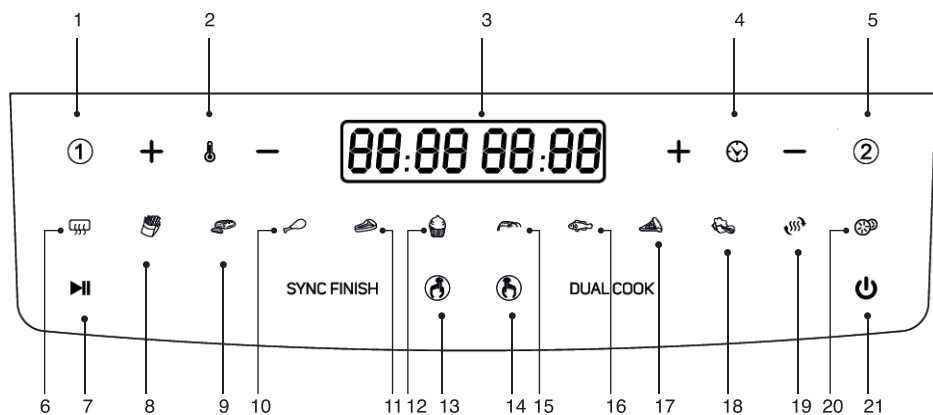
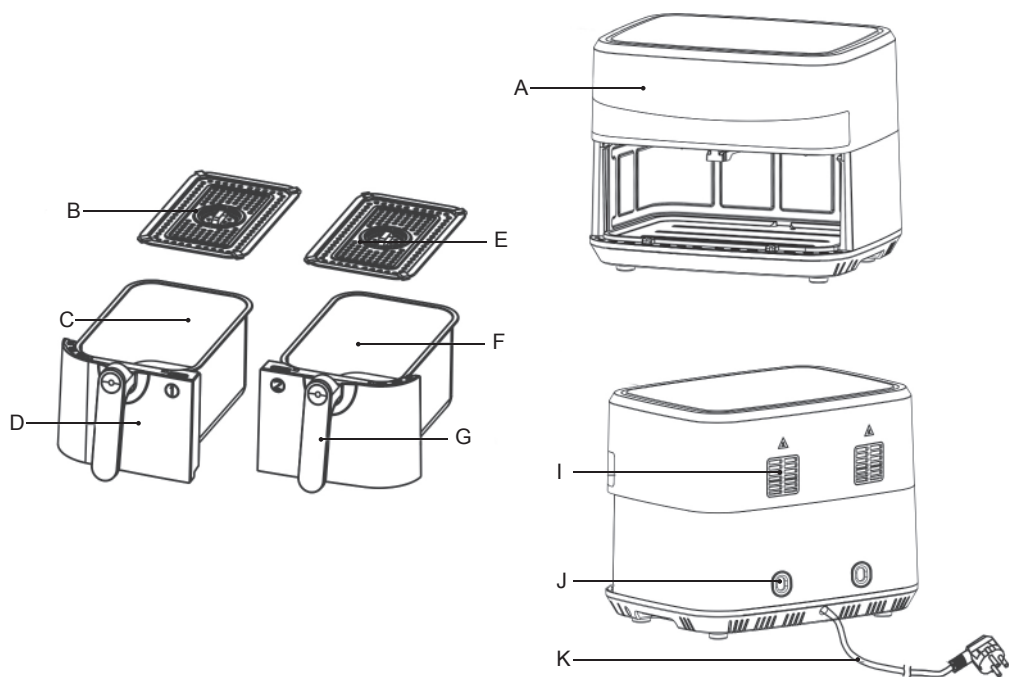
BG. Инструкция за употреба

EL. Οδηγίες χρήσης

CS. Návod k použití

AR. مجعد الشعر غلاية

taurus



ES

(Instrucciones originales)

DESCRIPCIÓN

- A Panel de control digital
- 1 Selección cesta 1
 - 2 Control de temperatura
 - 3 Pantalla digital
 - 4 Control de tiempo
 - 5 Selección cesta 2
 - 6 Programa de precalentar
 - 7 Inicio / Pausa de la cocción
 - 8 Programa de patatas fritas
 - 9 Programa de carne
 - 10 Programa de alitas de pollo
 - 11 Programa de filete
 - 12 Programa de repostería
 - 13 Sync Finish
 - 14 Dual cook
 - 15 Programa de gambas
 - 16 Programa de pescado
 - 17 Programa de pizza
 - 18 Programa de verduras
 - 19 Programa de recalentar
 - 20 Programa de deshidratar
 - 21 Encendido/apagado
- B Bandeja antiadherente zona 1
- C Cesta de la zona 1
- D Asa de la cesta de la zona 1
- E Bandeja antiadherente zona 2
- F Cesta de la zona 2
- G Asa de la cesta de la zona 2
- H Entrada de aire
- I Salida de aire
- J Alojamiento del cable de alimentación
- K Cable de alimentación

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.

No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.

No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.

No utilizar el aparato vacío.

No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.

Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.

No forzar la capacidad de trabajo del aparato.

Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento

No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.

No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.

Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.

Como orientación, en la tabla anexa se indican una serie de recetas que incluyen la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento del aparato.

El producto contiene elementos electrónicos y elementos de calefacción. No lo ponga en agua ni lo lave con agua.

No cubra la entrada y salida de aire durante el proceso de funcionamiento. No toque el interior del producto para evitar quemaduras.

No dañe, tire con fuerza o retuerza el cable de alimentación, ni lo utilice para transportar cargas pesadas, ni lo transforme, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

Coloque el producto a 30 cm de distancia de la pared o de los muebles para evitar que se dañen.

MODO DE EMPLEO**NOTAS PREVIAS AL USO**

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

El aire a alta temperatura saldrá por la salida durante el proceso de funcionamiento del producto.

USO

Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.

Enchufe el aparato a la red eléctrica.

Saque la cesta (C, F) de la freidora con cuidado.

Nota: manipule siempre la cesta mediante

su asa. No tocar las cestas cuando están calientes.

Ponga los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la cesta (C, F).

Vuelva a introducir la cesta en el aparato.

Encienda el aparato con el botón correspondiente (21).

Seleccione la cesta mediante los botones de selección de cesta (1,5).

Seleccione uno de los 12 programas preestablecidos y ajuste la temperatura y el tiempo con los botones correspondientes si fuera necesario (2,4).

Si desea que el proceso de cocción de ambas cestas finalice al mismo tiempo, puede seleccionar "Sync Finish" (13). Para que esta función sea efectiva, deberá utilizar ambas cestas. Primero presione dicho botón (13) y luego configure ambas zonas.

Si desea utilizar las dos cestas para un mismo tipo de alimento, puede seleccionar "Dual Cook" (14), y se utilizará el mismo programa para ambas zonas. Para esta función, presione el botón (14) y luego el programa deseado. Pulse el botón Inicio / Pausa (7) para empezar a cocinar. El temporizador comenzará a funcionar.

Nota: tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir 3 minutos a la cocción de los alimentos.

Nota: Si desea sacudir los alimentos a media cocción, puede simplemente retirar la cesta del interior del aparato y sacudirlos. Esto no afectará significativamente al proceso de cocción.

ATENCIÓN: Tanto la cesta, la bandeja, como los alimentos, estarán MUY calientes.

Apoye la cesta en una superficie apta para soportar altas temperaturas.

Vuelva la cesta para sacar los alimentos sin riesgo de quemarse.

TIEMPO Y TEMPERATURA

Puede cambiar el tiempo y la temperatura utilizando los símbolos +/- según los botones. (2,4) El temporizador cambia 1 minuto hacia arriba o hacia abajo por cada pulsación. La temperatura cambia 5°C hacia arriba o hacia abajo por cada pulsación.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Este aparato tiene 12 programas preestablecidos.

Para seleccionar un programa, pulse el

símbolo correspondiente.

Si lo desea, también puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de los programas preestablecidos.

Una vez seleccionado el programa, pulse el botón de inicio (7) para empezar a cocinar. El temporizador comenzará a funcionar.

Para cambiar cualquier ajuste durante la cocción, primero pause la cocción, modifique y luego reanude.

NOTA: Durante la fase de cocción, puede pulsar el botón de pausa (7) para detener el aparato, el temporizador también se detendrá y mostrará el tiempo restante. Pulse de nuevo este botón para reanudar la fase de cocción. La freidora emitirá un pitido cuando el tiempo de cocción haya finalizado. El temporizador mostrará "00" y la resistencia se detendrá, pero el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 1 minuto, el aparato emitirá una serie de pitidos (aprox. 11 veces) y pasará al modo de espera.

Compruebe que los alimentos están cocinados.

Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir la cesta en la freidora y programar el temporizador para que se cocine durante unos minutos más.

Una vez terminada la cocción, saque toda la cesta del aparato.

NOTA: Si no quiere usar los programas predeterminados, puede ajustar el tiempo y la temperatura con los botones correspondientes (2, 4), después de seleccionar la cesta (1, 5). La temperatura preestablecida y el tiempo son de 180° y 15 min.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Dejar enfriar.

Limpiar el aparato acorde a la explicación de la sección de limpieza.

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni

productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

Sólo las cestas y sus bandejas son aptas para su limpieza en el lavavajillas.

La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.

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

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos.

NOTA: estos ajustes son meramente indicativos. Los alimentos pueden variar en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar los mejores ajustes para ningún alimento específico.

GUIA DE COCINA

INGREDIENTE	CANTIDAD POR ZONA	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMPERATURA (°C)	UNA ZONA	DOBLE ZONA
VERDURAS						
Espárragos	1 manojo	Entero, tallos recortados	2 Cdas	200	8-12 mins	8-12 mins
Remolacha	6-7 pequeñas	Enteras	-	200	30-35 mins	30-35 mins
Pimientos (para asar)	3 pimientos pequeños	Enteros	-	200	10-15 mins	10-15 mins
Brócoli	1 cabeza	Cortados en ramilletes de 2,5 cm	1 Cda	200	8-10 mins	8-10 mins
Coles de Bruselas	500 g	Cortados por la mitad, sin el tallo	1 Cda	200	15-20 mins	15-20 mins
Calabaza de Bruselas	750 g	Cortadas en tamaños de 2,5 - 5cm	1 Cda	200	20-25 mins	20-25 mins
Zanahorias	500 g	Peladas, cortadas en trozos de 2,5 - 5 cm	1 Cda	200	13-16 mins	13-16 mins
Coliflor	1 cabeza	Cortada en ramilletes de 2,5 cm	2 Cdas	200	17-20 mins	17-20 mins
Maíz en mazorca	2 mazorcas, cortadas por la mitad	Quitar las cáscaras	1 Cda	200	12-15 mins	12-15 mins
Judías verdes	1 bolsa	Recortadas	1 Cda	200	8-10 mins	8-10 mins
Col rizada (para patatas fritas)	5 tazas	Cortada en trozos, sin el tallo	-	200	7-9 mins	7-9 mins
Champiñones	220 g	Enjuagados, cortados en cuartos	1 cda	200	7-9 mins	7-9 mins
Patatas, variedad Russet	750 g 500 g 500 g 3 enteras (170-220 g)	1. Cortadas en trozos de 2,5cm 2. Cortadas a mano, finas 3. Cortadas a mano, gruesas. 4. Perforadas con un tenedor 3 veces	1 Cda 1/2-3 Cdas, 1/2-3 Cdas, -	200 200 200 200	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins
Patatas dulces	750 g 3 enteras (170-220 g)	1. Cortadas en trozos de 2,5 cm. 2. Perforadas con un tenedor 3 veces	1 Cda -	200 200	15-20 mins 36-42 mins	15-20 mins 36-42 mins
Calabacines	500 g	Cortados en cuartos a lo largo, luego cortados en trozos de 2,5 cm	1 Cda	200	15-18 mins	15-18 mins

POLLO

Pechugas de pollo	2 pechugas 4 pechugas	Con hueso Sin hueso	Cepillado Brushed with oil	200	25-30 mins 22-24 mins	25-30 mins 22-24 mins
Muslos de pollo	2 muslos 4 muslos	Con hueso Sin hueso	Cepillados con aceite Cepillados con aceite	200	22-28 mins 18-22 mins	22-28 mins 18-22 mins
Alitas de pollo	1000 g	Alitas con o sin condimentar	1 Cda	200	18-22 mins	18-22 mins

**PESCADO Y
MARISCOS**

Tortas de cangrejo	2 tortas (170-220 g cada)	-	Cepilladas con aceite	200	5-10 mins	5-10 mins
Colas de langosta	4 colas (85-110 g cada)	Entera	-	200	5-8 mins	5-8 mins
Filetes de salmón	3 filetes (110 g cada)	-	Cepillados con aceite	200	7-12 mins	7-12 mins
Gambas	500 g	Enteras, peladas, con cola.	1 Cda	200	7-10 mins	7-10 mins

VACUNO

Hamburguesa	2 hamburguesas de cuarto de libra ,80% magras	1-1,5 cm de grosor	Cepillada con aceite	200	8-10mins	10-13mins
Bistec	2 filetes (220 g cada)	Entero	Cepillada con aceite	200	10-20mins	14-18mins

CERDO

Bacon	3 tiras, cortadas por la mitad	-	-	170	8-10mins	9-12mins
Chuletas de cerdo	2 chuletas de corte grueso con hueso (280- 340 g)	Con hueso Sin hueso	Cepillada con aceite Cepillada con aceite	200 200	15-17mins 14-17mins	23-27mins 17-20mins
Solomillo	500 g	-	Cepillada con aceite	190	15-20mins	20-25mins
Salchichas	5 salchichas	-	-	200	7-10mins	17-22mins

**ALIMENTOS
CONGELADOS**

Chuletas de pollo	3 chuletas	-	-	200	18-21mins	20-25mins
Nuggets de pollo	1 caja (340 g)	-	-	200	10-13mins	18-21mins
Filetes de pescado	1 caja (6 filetes)	-	-	200	14-16mins	17-22mins

Palitos de pescado	18 palitos de pescado (310 g)	-	-	200	10-13mins	16-19mins
Patatas fritas	500 g	-	-	200	18-22mins	28-32mins
Palitos de mozzar	1 caja (310 g)	-	-	190	8-10mins	10-12mins
Dumplings	2 bolsas (300 g)	-	1 Cda	200	12-14mins	16-18mins
Rollitos de pizza	1 bolsa (570 g)	-	-	200	12-15mins	15-18mins
Colitas de camarón	1 bolsa (300-450 g)	-	-	200	9-11mins	14-18mins
Patatas fritas de boniato	500 g	-	-	200	20-22mins	30-32mins
Cilindros de patata	500 g	-	-	190	18-22mins	25-27mins
Aros de cebolla	280 g	-	-	190	13-16mins	18-22mins

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El AIR FRYER no funciona.	El aparato no está en-chufado.	Conecte al aparato a un enchufe con tomade tierra.
	El temporizador no está configurado.	Para encender el aparato, actúe sobre el temporizador hasta obtener el tiempo de preparación requerido.
Los alimentos fritos en no están totalmente hechos.	La cantidad de alimentos colocada en la cesta es excesiva.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor,y frien más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura hasta llegar a la posición adecuada. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se friende manera desigual.	Ciertos ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Cuando los alimentos se encuentran uno encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación.
Los fritos no salen crujientes.	Tipo de alimento incorrecto utilizado.	Consulte el modo de preparación de los alimentos del fabricante.
	Cesta sobrecargada.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
No se puede deslizar la sartén/cesta en el aparato.	La cesta no está colocada correctamente en la cubeta.	Presione la cesta en la sartén hasta oír un clic

Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la preparación.	No utilice alimentos con alto contenido de aceite ni agregue más aceite del estrictamente necesario. Esta freidora utiliza una tecnología que requiere poco o ningún aceite.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la cubeta.

EN

(Original instructions)

DESCRIPTION

A	Digital control panel
1	Basket 1 selection
2	Temperature control
3	Digital display
4	Time control
5	Basket 2 selection
6	Pre-programmed pre-heat
7	Start / Pause cooking
8	Pre-programmed chips
9	Pre-programmed meat
10	Pre-programmed chicken drumsticks
11	Pre-programmed steak
12	Pre-programmed bake
13	Sync Finish
14	Dual cook
15	Pre-programmed shrimp
16	Pre-programmed fish
17	Pre-programmed pizza
18	Pre-programmed vegetables
19	Pre-programmed re-heat
20	Pre-programmed dehydrate
21	Power ON/OFF
B	Zone 1 non-stick tray
C	Zone 1 basket
D	Zone 1 basket handle
E	Zone 2 non-stick tray
F	Zone 2 basket
G	Zone 2 basket handle
H	Air inlet
I	Air outlet
J	Power cord storage
K	Power cord

USE AND CARE:

Fully extend the appliance's power cable before each use.

Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.

Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.

Do not use the appliance when empty.

Do not move the appliance while in use.

To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.

Do not force the appliance's work capacity.

Disconnect the appliance from the mains when

not in use and before undertaking any cleaning task.

Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

Do not store or transport the appliance if it is still hot.

Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.

Use only utensils appropriate to support high temperatures.

As a reference, in the annexed table you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.

The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water.

Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch inside of the product, avoid scald

Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Please place the product 30 cm away the wall or furniture to avoid damage to wall or furniture.

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE:**

Make sure that the entire product's packaging has been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

High temperature air will flow out through the outlet during the product working process.

USE:

Unroll the cable completely before plugging it in.

Connect the appliance to the mains.

Take the basket (C, F) out of the fryer carefully.

Note: manipulate the basket using the handle.

Don't touch the basket when it's hot.

Put the ingredients you want to fry inside the basket (C, F).

Introduce the basket inside the fryer.

Turn on the appliance (21).

Select the basket with the corresponding buttons (1,5)

Select one of the 12 preset programs and adjust the temperature and time with the corresponding buttons if necessary (2,4). If you want the cooking process of both baskets to end at the same time, you can select "Sync Finish" (13). For this function to be effective, both baskets must be used. First press the button (13) and then set both zones. If you want to use both baskets for the same type of food, you can select "Dual Cook" (14), and the same program will be used for both zones. For this function, press the button (14) and then the desired program. Press Start / Pause button (7) to start cooking. The timer will start running.

Note: Have in mind that if the appliance is cool, you should add 3 minutes to the cooking time.

Note: If you want to shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. This will not significantly affect the process.

CAUTION: Basket, tray and food will be very HOT.

Place the basket over a plain surface able to work with high temperatures.

Turn the basket to take off the food, avoiding the risk of burns.

TIME AND TEMPERATURE

You can change the time and temperature using the +/- symbols according to the buttons. (2,4) The timer changes 1 minute up or down for each press. The temperature changes 5°C up or down for each press.

PRESET PROGRAMS

This appliance has 12 pre-set programs.

To select a program, press the according symbol.

If you wish you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs.

Once the program has been selected, press the start button (7) to start heating. The timer will start running.

To change any settings while cooking, first pause, modify and then resume.

NOTE: During the cooking phase, you can press the pause button (7) to stop the appliance, the timer will also stop and display

whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.

The fryer will beep when the cooking time has finished. The timer will show "00", the heating element will stop but the fan will continue running for about 1 minute, thereafter the hot air fryer will beep (around 11 times) and will go onto standby mode.

Check to see that the food is cooked.

If it is not, you only have to put the container back in the fryer and program the timer to cook for a few more minutes.

Once cooking has finished, take the whole basket out of the appliance.

NOTE: If you don't want to use the preset programs, you can adjust the temperature and time with the corresponding buttons (2, 4), after you select the basket with the corresponding buttons (1, 5). The preset temperature and time are 180° and 15mins.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

Unplug the appliance from the mains.

Let to cool down.

Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

CLEANING

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.

Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.

Only the baskets and its tray are suitable for cleaning in the dishwasher.

The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.

Then dry all parts before its assembly and storage.

RECOMENDATION TABLE

Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.

NOTE: these settings are merely indicative.

Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

COOKING GUIDE

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP. (°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
------------	-----------------	-------------	-------------	------------	-------------	----------

VEGETABLES

Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 Tbsp	200	8-12 mins	20-25 mins
Beets	6-7 small	Whole	-	200	30-35 mins	35-40 mins
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole	-	200	10-15 mins	15-20 mins
Broccoli	1 head	Cut in 2,5 cm florets	1 Tbsp	200	8-10 mins	15-17 mins
Brussels sprouts	500 g	Cut in half, stem removed	1 Tbsp	200	15-20 mins	20-25 mins
Brussels squash	750 g	Cut in 2,5 – 5 cm pieces	1 Tbsp	200	20-25 mins	35-40 mins
Carrots	500 g	Peeled, cut in 2,5 -5 cm pieces	1 Tbsp	200	13-16 mins	25-30 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 2,5 cm florets	2 Tbsp	200	17-20 mins	20-25 mins
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 Tbsp	200	12-15 mins	18-20 mins
Green beans	1 bag	Trimmed	1 Tbsp	200	8-10 mins	10-15 mins
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed	None	200	7-9 mins	15-20 mins
Mushrooms	220 g	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	200	7-9 mins	13-15 mins
Potatoes, russet	750 g 500 g 500 g 3 whole (170-220 g)	Cut in 2,5 cm wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times	1 Tbsp 1/2-3 Tbsp, 1/2-3 Tbsp, -	200 200 200 200	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins	35-38 mins 30-35 mins 35-40 mins 37-40 mins
Potatoes, sweet	750 g 3 whole (170-220 g)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times	1 Tbsp None	200 200	15-20 mins 36-42 mins	30-35 mins 40-45 mins
Zucchini	500 g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2,5 cm pieces	1 Tbsp	200	15-18 mins	25-28 mins

POULTRY

Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200	25-30 mins 22-24 mins	30-35 mins 25-28 mins
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200	22-28 mins 18-22 mins	26-29 mins 25-28 mins

Chicken wings	1000 g	Drumettes & flats	1 Tbsp	200	18-22 mins	43-47 mins
---------------	--------	-------------------	--------	-----	------------	------------

FISH&SEAFOOD

Crab cakes	2 cakes (170-220 g each)	-	Brushed with oil	200	5-10 mins	10-13 mins
Lobster tails	4 tails (85-110 g each)	Whole	-	200	5-8 mins	15-18 mins
Salmon fillets	3 fillets (110 g each)	-	Brushed with oil	200	7-12 mins	13-17 mins
Shrimp	500 g	Whole, peeled, tails	1 Tbsp	200	7-10 mins	10-13 mins

BEEF

Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick	Brushed with oil	200	8-10mins	10-13mins
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole	Brushed with oil	200	10-20mins	14-18mins

PORK

Bacon	3 strips, cut in half	-	-	170	8-10mins	9-12mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17mins 14-17mins	23-27mins 17-20mins
Pork tenderloins	1 lb	-	Brushed with oil	190	15-20mins	20-25mins
Sausages	5 sausages	-	-	200	7-10mins	17-22mins

FROZEN FOODS

Chicken cutlets	3 cutlets	-	-	200	18-21mins	20-25mins
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	-	-	200	10-13mins	18-21mins
Fish fillets	1 box (6 fillets)	-	-	200	14-16mins	17-22mins
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	-	-	200	10-13mins	16-19mins
French fries	1 lb	-	-	200	18-22mins	28-32mins
French fries	1 lbs	-	-	200	32-36mins	50-55mins
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	-	-	190	8-10mins	10-12mins
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	-	1 Tbsp	200	12-14mins	16-18mins
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 count)	-	-	200	12-15mins	15-18mins
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	-	-	200	9-11mins	14-18mins
Sweet potato fries	1 lb	-	-	200	20-22mins	30-32mins

Tater tots	1 lb	-	-	190	18-22mins	25-27mins
Onion Rings	10 oz	-	-	190	13-16mins	18-22mins

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Press the according button to the required cooking time to switch on the appliance.
The foods fried with are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the temperature buttons until you reach the desired temperature. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer food manufactures cooking instructions.
	Basket over-loaded.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
I cannot slide the pan / basket into the appliance.	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke Comes out from the Appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.

FR

(Traduit des instructions originales)

DESCRIPTION**A. Panneau de commande tactile**

- 1 Sélection panier 1
- 2 Commande de température
- 3 Écran numérique
- 4 Commande de temps
- 5 Sélection panier 2
- 6 Programme préchauffage
- 7 Démarrer/Pause cuisson
- 8 Programme frites
- 9 Programme viandes
- 10 Programmes ailes de poulet
- 11 Programme bifteck
- 12 Programme pâtisserie
- 13 Sync Finish
- 14 Dual cook
- 15 Programme gambas
- 16 Programme poisson
- 17 Programme pizza
- 18 Programme légumes
- 19 Programme réchauffage
- 20 Programme déshydratation
- 21 Marche/Arrêt

B. Plateau antiadhérent zone 1**C. Panier zone 1****D. Poignée du panier zone 1****B. Plateau antiadhérent zone 2****C. Panier zone 2****D. Poignée du panier zone 2****H. Entrée d'air****I. Sortie d'air****J. Compartiment du cordon d'alimentation****K. Câble d'alimentation****UTILISATION ET ENTRETIEN :**

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.

Ne pas utiliser l'appareil à vide.

Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.

Ne pas forcer la capacité de travail de

l'appareil.

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

Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances

Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.

Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.

Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.

À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.

Le produit contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne pas le mettre dans l'eau et ne pas le laver à l'eau.

Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Ne pas toucher l'intérieur du produit pour éviter les brûlures.

Ne pas endommager, tirer fort ou tordre le cordon d'alimentation, et ne pas l'utiliser pour transporter de lourdes charges. Ne pas le transformer afin d'éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un personnel qualifié pour éviter toute situation dangereuse.

Merci de positionner l'appareil à 30 cm du mur ou des meubles pour éviter tout dommage.

MODE D'EMPLOI**CONSIGNES PRÉALABLES**

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Durant le fonctionnement, l'appareil produira de l'air à haute température.

UTILISATION

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Brancher l'appareil au secteur.

Retirer avec précaution le panier (C, F) de la

friteuse.

Note : toujours manipuler le panier par la poignée. Ne pas toucher les paniers lorsqu'ils sont chauds.

Placer les ingrédients que vous souhaitez frire, cuire ou rôtir dans le panier (C, F).

Replacer le panier dans l'appareil.

Allumer l'appareil en utilisant le bouton correspondant (21).

Sélectionner le panier en utilisant les boutons de sélection de panier (1, 5).

Sélectionner l'un des 12 programmes pré-réglés et ajuster la température et le temps en utilisant les boutons correspondants si nécessaire (2, 4).

S'il est souhaité que le processus de cuisson des deux paniers se termine en même temps, sélectionner « Sync Finish » (13). Pour que cette fonctionnalité soit efficace, il sera nécessaire d'utiliser les deux paniers. Appuyer d'abord sur le bouton (13) puis configurer les deux zones.

S'il est souhaité utiliser les deux paniers pour le même type d'aliments, il est possible de sélectionner « Dual Cook » (14), ainsi le même programme sera utilisé pour les deux zones. Pour activer cette fonctionnalité, appuyer sur la touche (14) puis sur le programme souhaité.

Appuyer sur le bouton Marche/Pause (7) pour commencer à cuisiner. La minuterie démarrera.

Remarque : il faut savoir que si l'appareil est froid il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson des aliments.

Note : S'il est souhaité mélanger les aliments en milieu de cuisson, retirer simplement le panier de l'appareil et l'agiter. Cela n'a pas d'impact significatif sur le processus.

ATTENTION : La cuve et le panier, ainsi que les aliments, sont TRÈS chauds.

Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.

Faire basculer le panier pour retirer les aliments sans risque de brûlure.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

Il est possible de modifier l'heure et la température à l'aide des symboles +/- en fonction des boutons. (2,4). La minuterie augmente ou diminue d'une minute à chaque pression. La température change de 5 °C, à chaque pression vers le haut ou vers le bas.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

Cet appareil dispose de 12 programmes préconfigurés.

Pour sélectionner un programme, appuyer sur le symbole correspondant.

Le cas échéant, il est également possible de modifier les paramètres de température et de temps des programmes prédéfinis.

Après avoir sélectionné le programme, appuyer sur le bouton de démarrage (7) pour commencer à cuisiner. La minuterie démarrera. Pour modifier un réglage pendant la cuisson, mettre tout d'abord la cuisson en pause, procéder à la modification et reprendre la cuisson.

NOTE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton de pause (7) pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la phase de cuisson.

La friteuse émettra un bip sonore lorsque la cuisson sera terminée. La minuterie affichera « 00 » et la résistance s'éteindra. Toutefois, le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 1 minute, et l'appareil émettra une série de bips (environ 11 fois) avant de passer en mode veille.

Vérifier que les aliments soient cuits correctement.

Dans le cas contraire, replacer tout simplement les aliments dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.

Une fois la cuisson terminée, retirer tout le panier de l'appareil.

NOTE : Si vous ne voulez pas utiliser les programmes pré-réglés, vous pouvez régler la température et le temps avec les boutons correspondants (2, 4), après avoir sélectionné le panier avec les boutons correspondants (1, 5). La température et le temps pré-réglés sont de 180° et 15 min.

APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL :

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Laisser refroidir.

Nettoyer l'appareil en suivant les instructions fournies à la section nettoyage.

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide

imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

Seuls les paniers et les plateaux peuvent être lavées au lave-vaisselle :

Veiller à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.

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

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments.

NOTA : ces paramètres sont purement indicatifs. Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

GUIDE DE CUISINE

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE (°C)	UNE ZONE	ZONE DOUBLE
LÉGUMES						
Asperges	1 bouquet	Entier, tiges parées	2 cuillères à soupe	200	8-12 min	8-12 min
Betterave	6/7 petites	Entières	-	200	30-35 min	30-35 min
Poivrons (à rôtir)	3 petits poivrons	Entiers	-	200	10-15 min	10-15 min
Brocoli	1 tête	Coupés en bouquets de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200	8-10 min	8-10 min
Choux de Bruxelles	500 g	Coupés en deux, sans la tige	1 cuillère à soupe	200	15-20 min	15-20 min
Courge de Bruxelles	750 g	Coupées dans les tailles 2,5 - 5 cm	1 cuillère à soupe	200	20-25 min	20-25 min
Carottes	500 g	Pelées, coupées en morceaux de 2,5 à 5 cm	1 cuillère à soupe	200	13-16 min	13-16 min
Chou-fleur	1 tête	Coupé en bouquets de 2,5 cm	2 cuillères à soupe	200	17-20 min	17-20 min
Épi de maïs	2 épis de maïs, coupés en deux	Enlever les coquilles	1 cuillère à soupe	200	12-15 min	12-15 min
Haricots verts	1 étui	Tondu	1 cuillère à soupe	200	8-10 min	8-10 min
Chou frisé (pour les frites)	5 tasses	Coupé en morceaux, sans la tige	-	200	7-9 min	7-9 min
Champignons	220 g	Rincés, coupés en quartiers	1 cuillère à soupe	200	7-9 min	7-9 min
Pommes de terre, variété Russet	750 g 500 g 500 g 3 entières (170-220 g)	Coupées en morceaux de 2,5cm Coupées à la main, fines Coupées à la main, grossièrement Percées avec une fourchette 3 fois	1 cuillère à soupe 1/2-3 cuillères à soupe, 1/2-3 cuillères à soupe, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min

Patates douces	750 g 3 entières (170-220 g)	Coupées en morceaux de 2,5 cm Percées avec une fourchette 3 fois	1 cuillère à soupe -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Courgettes	500 g	Coupées en quatre dans le sens de la longueur, puis coupées en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200	15-18 min	15-18 min

POULET

Blanc de poulet	2 blancs 2 blancs	Avec os Sans os	Badigeonnés d'huile	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Cuisses de poulet	2 cuisses 4 cuisses	Avec os Sans os	Badigeonnées d'huile Badigeonnées d'huile	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Ailes de poulet	1000 g	Ailes avec ou sans assaisonnement	1 cuillère à soupe	200	18-22 min	18-22 min

**POISSON ET
FRUITS DE
MER**

Gâteaux de crabe	2 gâteaux (170-220 g chacun)	-	Badigeonnés d'huile	200	5-10 min	5-10 min
Queues de homard	4 queues (85-110 g chacune)	Entières	-	200	5-8 min	5-8 min
Filets de saumon	3 filets (110 g chacun)	-	Badigeonnés d'huile	200	7-12 min	7-12 min
Crevettes	500 g	Entières, pelées, avec la queue.	1 cuillère à soupe	200	7-10 min	7-10 min

BOEUF

Hamburgers	2 burgers d'un quart de livre 80 % maigres	1-1,5 cm d'épaisseur	Badigeonnés d'huile	200	8-10min	10-13min
Bifteck	2 filets (220 g chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	200	10-20min	14-18min

PORC

Bacon	3 filets, coupés en deux	-	-	170	8-10min	9-12 min
-------	--------------------------------	---	---	-----	---------	----------

Côtes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (280-340 g)	Avec os Sans os	Badigeonnée d'huile Badigeonnée d'huile	200 200	15-17min 14-17min	23-27min 17-20min
Aloyau	500 g	-	Badigeonné d'huile	190	15-20min	20-25min
Saucisses	5 saucisses	-	-	200	7-10 min	17-22 min

ALIMENTS SURGELÉS

Escalopes de poulet	3 escalopes	-	-	200	18-21min	20-25min
Nuggets de poulet	1 boîte (340 g)	-	-	200	10-13min	18-21min
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	-	-	200	14-16min	17-22min
Bâtonnets de poisson	18 bâtonnets de poisson (310 g)	-	-	200	10-13min	16-19 min
Frites	500 g	-	-	200	18-22min	28-32min
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (310 g)	-	-	190	8-10min	10-12 min
Dumplings	2 sachets (300 g)	-	1 cuillère à soupe	200	12-14min	16-18min
Pizza farcie en rondelles	1 sachet (570 g)	-	-	200	12-15min	15-18min
Queues de crevettes	1 sachet (300-450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18min
Frites de patates douces	500 g	-	-	200	20-22min	30-32min
Croquettes de pommes de terre	500 g	-	-	190	18-22min	25-27 min
Rondelles d'oignon	280 g	-	-	190	13-16min	18-22min

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Pour allumer l'appareil, régler la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les aliments frits dans ne sont pas complètement cuits.	La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmenter la température jusqu'à atteindre la position appropriée. Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains ingrédients doivent être agités à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être remués à la moitié du temps de préparation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Mauvais type d'aliment utilisé.	Consulter la méthode de préparation des aliments du fabricant.
	Panier surchargé.	Ne pas remplir le panier au-dessus de l'indication MAX.
La casserole/panier ne peut pas être inséré(e) dans l'appareil.	Le panier n'est pas placé correctement dans la cuve.	Appuyer sur le panier dans la casserole jusqu'à entendre un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients riches en huile sont en cours de préparation. De l'huile a été ajoutée à la préparation.	Ne pas utiliser d'aliments riches en huile ou ne pas ajouter d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile.
	La casserole contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la cuve.

PT

(Traduzido das instruções originais)

DESCRIÇÃO

A	Painel de controlo digital
1	Seleção do cesto 1
2	Controlo da temperatura
3	Ecrã digital
4	Controlo do tempo
5	Seleção do cesto 2
6	Programa de preaquecimento
7	Início / Pausa de funcionamento
8	Programa para batatas fritas
9	Programa para carne
10	Programa para asinhas de frango
11	Programa para filetes
12	Programa para pastelaria
13	Sync Finish
14	Dual Cook
15	Programa para gambas
16	Programa para peixe
17	Programa para pizza
18	Programa para legumes
19	Programa para reaquecer
20	Programa para desidratar
21	Ligar/Desligar
B	Tabuleiro antiaderente zona 1
C	Cesto da zona 1
D	Asa do cesto da zona 1
B	Tabuleiro antiaderente zona 2
C	Cesto da zona 2
D	Asa do cesto da zona 2
H	Entrada de ar
I	Saída de ar
J	Alojamento do cabo de alimentação
K	Cabo de alimentação

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.

Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

Não utilize o aparelho se estiver vazio.

Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objetos de corte sobre o mesmo.

Não force a capacidade de trabalho do aparelho.

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

Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento

Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.

Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.

Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.

Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.

O produto contém elementos eletrónicos e elementos de aquecimento. Não o coloque dentro de água nem o lave com água.

Não cobrir a entrada e saída de ar durante o processo de funcionamento. Não toque o interior do produto para evitar queimaduras.

Não danifique, nem puxe com força ou torça o cabo de alimentação, nem o utilize para transportar cargas pesadas, nem o transforme, para evitar descargas elétricas, incêndios e outros acidentes. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo seu representante ou por pessoal qualificado, a fim de evitar situações de perigo.

Coloque o produto a 30 cm de distância da parede ou dos móveis para evitar que fiquem danificados.

MODO DE UTILIZAÇÃO**NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO**

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza. O ar a altas temperaturas sairá pela abertura durante o processo de funcionamento do produto.

UTILIZAÇÃO

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.

Ligue o aparelho à corrente.

Retire o cesto (C, F) da fritadeira com cuidado.

Nota: manuseie sempre o cesto através da sua asa. Nunca toque nos cestos enquanto estiverem quentes.

Ponha os ingredientes que pretende fritar, asar ou cozinhar dentro do recipiente (C, F).

Torne a colocar a cesto no aparelho.

Ligue o aparelho com o botão de ligar/desligar (21)

Selecione o cesto com os botões de seleção do cesto (1,5).

Selecione um dos 12 programas predefinidos e ajuste a temperatura e o tempo com os botões correspondentes, se necessário (2,4).

Se desejar que o processo de aquecimento de ambos os cestos finalize ao mesmo tempo, pode seleccionar "Sync Finish" (13). Para que esta função fique em efeito, deverá utilizar ambos os cestos. Em primeiro lugar, prima o botão (13) e, em seguida, configure ambas as zonas.

Se desejar utilizar os dois cestos para o mesmo tipo de alimento, selecione "Dual Cook" (14) e o mesmo programa será utilizado para ambas as zonas. Para esta função, prima o botão (14) e o programa desejado.

Prima o botão Início/Pausa (7) para começar a cozinhar. O temporizador começará a funcionar.

Nota: tenha em conta que, se o aparelho estiver frio, deverá adicionar mais 3 minutos ao tempo de confeção dos alimentos.

Nota: Se desejar mexer os alimentos a meio da confeção, pode simplesmente retirar a cesto do interior do aparelho e mexê-los. Tal não irá afetar significativamente o processo de confeção.

CUIDADO: Tanto o cesto, como o tabuleiro e os alimentos, estarão BASTANTE quentes.

Apoie o cesto numa superfície apta a suportar altas temperaturas.

Vire o cesto para retirar os alimentos sem risco de se queimar.

TEMPO E TEMPERATURA

Pode alterar o tempo e a temperatura utilizando os símbolos +/- de acordo com os botões. (2,4) O temporizador sobe ou desce 1 minuto por cada premir do botão. A temperatura sobe ou desce 5°C por cada premir do botão.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Este aparelho possui 12 programas pré-instalados.

Para seleccionar um programa, prima o símbolo correspondente.

Se o desejar, pode também modificar os ajustes da temperatura e do tempo dos programas predefinidos.

Uma vez seleccionado o programa, prima o botão de início (7) para começar a cozinhar. O temporizador começará a funcionar.

Para alterar qualquer ajuste durante o funcionamento, em primeiro lugar pause o funcionamento, em seguida faça a alteração e depois reinicie o funcionamento.

NOTA: Durante a operação de fritura, pode premir o botão de pausa (7), para parar o aparelho, o temporizador para e mostra o tempo restante. Prima novamente este botão para reiniciar o funcionamento.

A fritadeira emitirá um apito quando termina o tempo do aquecimento. O temporizador irá mostrar "00" e a resistência irá parar, mas a ventoinha continuará a funcionar durante aproximadamente 1 minuto, o aparelho irá emitir uma série de avisos sonoros (aprox. 11 vezes) e, em seguida, passará ao modo de espera.

Verifique se os alimentos estão prontos.

Se ainda não estiverem, só tem de voltar a colocar o cesto dentro do aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.

Uma vez terminada a fritura, retire totalmente o cesto do aparelho.

NOTA: Se não quiser utilizar os programas predefinidos, pode ajustar a temperatura e o tempo com os botões correspondentes (2, 4), depois de seleccionar o cesto com os botões correspondentes (1,5). A temperatura e o tempo pré-definidos são 180° e 15mins.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Deixe-o arrefecer.

Limpe o aparelho conforme explicado na secção de limpeza.

LIMPEZA

Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com

algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Apenas os cestos e os tabuleiros podem ser lavados na máquina.

A posição de escoamento/secagem das peças laváveis na máquina ou no lava-louças deve permitir o escoamento da água com facilidade.

Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

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

NOTA: Estes ajustes são meramente indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

GUIA CULINÁRIO

INGREDIENTE	QUANTIDADE POR ZONA	PREPARAÇÃO	ÓLEO	TEMPERATURA (°C)	UMA ZONA	ZONA DUPLA
LEGUMES						
Espargos	1 molho	Inteiro, talos cortados	2 C/s	200	8-12 min	8-12 min
Beterraba	6-7 pequenas	Inteiras	-	200	30-35 min	30-35 min
Pimentos (para assar)	3 pimentos pequenos	Inteiros	-	200	10-15 min	10-15 min
Brócolos	1 cabeça	Cortados em floretes de 2,5 cm	1 C/s	200	8-10 min	8-10 min
Couves de Bruxelas	500 g	Cortadas ao meio, sem talo	1 Colher	200	15-20 min	15-20 min
Abóbora e Couve de Bruxelas	750 g	Cortadas em pedaços de 2,5 - 5cm	1 C/s	200	20-25 min	20-25 min
Cenouras	500 g	Cortadas em pedaços de 2,5 - 5 cm	1 C/s	200	13-16 min	13-16 min
Couve-flor	1 cabeça	Cortada em floretes de 2,5 cm	2 C/s	200	17-20 min	17-20 min
Maçaroca de Milho	2 maçarocas, cortadas ao meio	Retirar a casca	1 C/s	200	12-15 min	12-15 min
Feijão verde	1 saco	Cortados	1 C/s	200	8-10 min	8-10 min
Repolho (para batatas fritas)	5 taças	Cortado em pedaços, sem o talo	-	200	7-9 min	7-9 min
Cogumelos	220 g	Enxaguados, cortados em quartos	1 C/s	200	7-9 min	7-9 min
Batatas, variedade para fritar	750 g 500 g 500 g 3 inteiras (170-220 g)	Cortadas em pedaços de 2,5cm Cortadas à mão, finas Cortadas à mão, grossas Perfuradas com um garfo 3 vezes	1 C/s 1/2-3 C/s, 1/2-3 C/s, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min

Batata doce	750 g 3 inteiras (170-220 g)	Cortadas em pedaços de 2,5 cm Perfuradas com um garfo 3 vezes	1 C/s -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Curgetes	500 g	Cortadas em quartos ao comprido e, em seguida, cortadas em pedaços de 2,5 cm	1 C/s	200	15-18 min	15-18 min

FRANGO

Peito de frango	2 peitos 4 peitos	Com osso Sem osso	Pincelados com óleo Pincelados com óleo	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Coxas de frango	2 coxas 4 coxas	Com osso Sem osso	Pinceladas com óleo Pinceladas com óleo	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Asinhas de frango	1000 g	Asinhas com ou sem condimentos	1 C/s	200	18-22 min	18-22 min

PEIXE E MARISCO

Douraditos de caranguejo	2 douraditos (170-220 g cada)	-	Pincelados com óleo	200	5-10 min	5-10 min
Caudas de langosta	4 caudas (85-110 g cada)	Inteiras	-	200	5-8 min	5-8 min
Filetes de salmão	3 filetes (110 g cada)	-	Pincelados com óleo	200	7-12 min	7-12 min
Gambas	500 g	Inteiras, sem casca, com cauda.	1 C/s	200	7-10 min	7-10 min

CARNE DE VACA

Hambúrguer	2 hambúrgueres de 200g ,80% magros	1-1,5 cm de espessura	Pincelados com óleo	200	8-10 min	10-13 min
Bife	2 bifes (220 g cada)	Inteiros	Pincelados com óleo	200	10-20 min	14-18 min

PORCO

Bacon	3 tiras, cortadas ao meio	-	-	170	8-10 min	9-12 min
Costeletas de porco	2 costeletas grossas com osso (280- 340 g)	Com osso Sem osso	Pinceladas com óleo Pinceladas com óleo	200 200	15-17 min 14-17 min	23-27 min 17-20 min
Lombo	500 g	-	Pinceladas com óleo	190	15-20 min	20-25 min
Salchichas	5 salchichas	-	-	200	7-10 min	17-22 min

ALIMENTOS CONGELADOS

Costeletas de porco	3 costeletas	-	-	200	18-21 min	20-25 min
Nuggets de frango	1 caixa (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Filetes de peixe	1 caixa (6 filetes)	-	-	200	14-16 min	17-22 min
Douraditos de peixe	18 douraditos de peixe (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Batatas fritas	500 g	-	-	200	18-22 min	28-32 min
Palitos de Mozzarella	1 caixa (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
Pastéis recheados (Dumplings)	2 caixa (300 g)	-	1 C/s	200	12-14 min	16-18 min
Pizzolinos	1 caixa (570 g)	-	-	200	12-15 min	15-18 min
Caudas de camarão	1 caixa (300- 450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Batata doce frita	500 g	-	-	200	20-22 min	30-32 min
Rolinhos de batata	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Aros de cebola	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O AIR FRYER não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O temporizador não está configurado.	Para ligar o aparelho, gire o temporizador até obter o tempo de preparação requerido.
Os alimentos fritos não estão bem cozinhados	A quantidade de alimentos colocada no cesto é excessiva.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes no cesto. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam mais uniformemente.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Aumente a temperatura até chegar à posição adequada. Ajuste da temperatura: consulte o guia de confeção.
Os alimentos estão fritos de maneira desigual.	Certos ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Quando os alimentos se encontram uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.
Os fritos não ficam crocantes.	O tipo alimento utilizado é incorreto.	Consulte o modo de preparação dos alimentos na embalagem do fabricante.
	Cesto sobrecarregado.	Não encha o cesto acima da indicação de MAX.
Não se consegue deslizar a cuba/cesto no aparelho.	O cesto não está colocado corretamente na fritadeira.	Empurre o cesto para dentro da fritadeira até ouvir um clique
Sai fumo branco do aparelho.	Estão a ser preparados ingredientes com alto conteúdo em gordura. Adicionou-se óleo na preparação.	Não utilize alimentos com alto conteúdo em gordura nem adicione mais óleo do que o estritamente necessário. Esta fritadeira utiliza uma tecnologia que requer pouco ou nenhum óleo.
	A fritadeira ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura aquecida na cuba.

IT

(Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

DESCRIZIONE

A	Pannello di controllo digitale
1	Selezione cestello 1
2	Controllo della temperatura
3	Schermo digitale
4	Controllo del tempo
5	Selezione cestello 2
6	Programma per preriscaldare
7	Avvio / Pausa di cottura
8	Programma per patate fritte
9	Programma per carne
10	Programma per ali di pollo
11	Programma per bistecca
12	Programma per dolci
13	Sync Finish
14	Dual cook
15	Programma per gamberi
16	Programma per pesce
17	Programma per pizza
18	Programma per verdure
19	Programma per riscaldare
20	Programma per disidratare
21	Acceso/Spento
B	Vassoio antiaderente zona 1
C	Cestello della zona 1
D	Manico del cestello della zona 1
E	Vassoio antiaderente zona 2
F	Cestello zona 2
G	Manico del cestello della zona 2
H	Ingresso dell'aria
I	Uscita dell'aria
J	Alloggiamento del cavo di alimentazione
K	Cavo di alimentazione

PRECAUZIONI D'USO

Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.

Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso.

Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.

Non forzare la capacità di lavoro

dell'apparecchio.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza.

Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.

Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.

Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.

Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.

Il prodotto contiene elementi elettronici ed elementi di riscaldamento. Non immergerlo né lavarlo con acqua.

Non coprire l'entrata e l'uscita dell'aria durante il funzionamento. Non toccare l'interno del prodotto per evitare scottature.

Non danneggiare, tirare con forza o ritorcere il cavo di alimentazione, né utilizzarlo per trasportare carichi pesanti o modificarlo, al fine di evitare scariche elettriche, incendi e altri incidenti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un agente del servizio di assistenza o da personale simile e qualificato per evitare qualsiasi pericolo.

Posizionare il prodotto a 30 cm di distanza dalla parete o dai mobili per evitare che si danneggi.

D'USO**PRIMA DELL'USO**

Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Durante il funzionamento del prodotto, l'aria ad alta temperatura uscirà dalla relativa uscita.

USO

Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Estrarre il cestello (C, F) dalla friggitrice con attenzione.

Nota: afferrare sempre il cestello dal suo manico. Non toccare i cestelli quando sono caldi.

Mettere gli ingredienti che si desiderano friggere, arrostiti o cuocere nel cestello (C, F). Riposizionare il cestello nell'apparecchio. Accendere l'apparecchio mediante il pulsante corrispondente (21).

Selezionare il cestello tramite i pulsanti di selezione dello stesso (1,5).

Selezionare uno dei 12 programmi prestabiliti e, se necessario, regolare la temperatura e il tempo mediante i corrispondenti pulsanti (2, 4). Se si desidera terminare il processo di cottura di entrambi i cestelli allo stesso tempo, selezionare "Sync Finish" (13). Affinché questa funzione sia effettiva, si dovranno usare entrambi i cestelli. Per prima cosa premere il pulsante (13) e poi configurare le due zone. Se si desiderano utilizzare i due cestelli per uno stesso tipo di alimento, selezionare "Dual Cook" (14) e si impiegherà lo stesso programma per entrambe le zone. Per questa funzione, premere il pulsante (14) e poi il programma desiderato.

Premere il tasto Avvio/Pausa (7) per iniziare a cuocere. Il temporizzatore inizierà a funzionare: *Nota: bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3 minuti al tempo di cottura degli alimenti.*

Nota: Se si desidera mescolare gli alimenti a metà cottura, basta estrarre il cestello dall'apparecchio e mescolarli. Quest'azione non avrà ripercussioni significative sul processo di cottura.

ATTENZIONE: Il cestello, il vassoio e gli alimenti saranno MOLTO caldi.

Appoggiare il cestello su una superficie idonea a sopportare alte temperature.

Girare sottosopra il cestello per svuotarlo dagli alimenti senza correre il rischio di scottarsi.

TEMPO E TEMPERATURA

È possibile cambiare il tempo e la temperatura mediante i simboli +/-, in base ai pulsanti. (2, 4) Il temporizzatore cambia di 1 minuto verso l'alto o verso il basso per ogni pressione. La temperatura cambia di 5°C verso l'alto o verso il basso per ogni pressione.

PROGRAMMI PREDEFINITI

Questo apparecchio possiede 12 programmi predefiniti.

Per selezionare un programma, premere il relativo simbolo.

Se si desidera, è possibile cambiare anche le impostazioni della temperatura e del tempo dei programmi predefiniti.

Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante di avvio (7) per iniziare a cucinare. Il temporizzatore inizierà a funzionare:

Per modificare qualsiasi impostazione durante la cottura, per prima cosa mettere in pausa la cottura stessa, poi eseguire la modifica, quindi riavviare.

NOTA: Durante l'operazione di cottura, si può premere il pulsante pausa (7) per arrestare l'apparecchio: il temporizzatore si fermerà e mostrerà il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per riavviare la fase di cottura.

Al termine del tempo di cottura, la friggitrice emette un segnale acustico. Il temporizzatore visualizzerà "00" e la resistenza si arresterà, ma il ventilatore continuerà a funzionare per circa 1 minuto, mentre l'apparecchio emetterà una serie di segnali acustici (circa 11 volte) e passerà alla modalità di attesa.

Verificare che gli alimenti siano cotti.

Se così non fosse, basta reinserire il cestello nella friggitrice e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti di cottura.

Al termine della cottura estrarre completamente il cestello dall'apparecchio.

NOTA: Se non si desidera utilizzare i programmi preimpostati, è possibile regolare la temperatura e il tempo con i pulsanti corrispondenti (2, 4), dopo aver selezionato il cestello con i pulsanti corrispondenti (1, 5). La temperatura e il tempo preimpostati sono 180° e 15 minuti.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Lasciare raffreddare.

Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia"

PULIZIA

Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido,

quindi asciugarlo.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.

Solamente i cestelli e i loro vassoi possono essere lavati in lavastoviglie.

La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.

Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Forniamo qui alcune indicazioni per la cottura di vari alimenti.

NOTA: queste impostazioni sono puramente indicative. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

GUIDA PER LA COTTURA

INGREDIENTE	QUANTITÀ PER ZONA	PREPARAZIONE	OLIO	TEMPERATURA (°C)	UNA ZONA	DOPPIA ZONA
VERDURE						
Asparagi	1 mazzo	Interi, gambi tagliati	2 Cucchiiai	200	8-12 min	8-12 min
Barbabietola	6-7 piccole	Intere	-	200	30-35 min	30-35 min
Peperoni (da grigliare)	3 peperoni piccoli	Interi	-	200	10-15 min	10-15 min
Broccoli	1 testa	Tagliati in rametti di 2,5 cm	1 Cucchiaio	200	8-10 min	8-10 min
Cavoletti di Bruxelles	500 g	Tagliati a metà, senza gambo	1 Cucchiaio	200	15-20 min	15-20 min
Zucca di Bruxelles	750 g	Tagliata a dadini di 2,5 - 5 cm	1 Cucchiaio	200	20-25 min	20-25 min
Carote	500 g	Pelate, tagliate a pezzetti di 2,5 - 5 cm	1 Cucchiaio	200	13-16 min	13-16 min
Cavolfiore	1 testa	Tagliato in rametti di 2,5 cm	2 Cucchiiai	200	17-20 min	17-20 min
Mais in pannocchia	2 pannocchie, tagliate a metà	Togliere le foglie	1 Cucchiaio	200	12-15 min	12-15 min
Fagiolini verdi	1 busta	Tagliati	1 Cucchiaio	200	8-10 min	8-10 min
Verza (per patate fritte)	5 tazze	Tagliata a pezzi, senza gambo	-	200	7-9 min	7-9 min
Champignon	220 g	Risciacquati, tagliati in quarti	1 cucchiaio	200	7-9 min	7-9 min
Patate, varietà Russet	750 g 500 g 500 g 3 intere (170-220 g)	Tagliate a pezzi di 2,5 cm Tagliate a mano, fine Tagliate a mano, grosse Perforate con una forchetta 3 volte	1 cucchiaio 1/2-3 cucchiiai 1/2-3 cucchiiai -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min
Patate dolci	750 g 3 intere (170-220 g)	Tagliate a pezzi di 2,5 cm Perforate con una forchetta 3 volte	1 cucchiaio -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Zucchine	500 g	Tagliate in quarti nel senso della lunghezza, poi tagliate a pezzi di 2,5 cm	1 Cucchiaio	200	15-18 min	15-18 min

POLLO

Petto di pollo	2 petti 4 petti	Con osso Senza osso	Spennellato Spennellato con olio	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Cosce di pollo	2 cosce 4 cosce	Con osso Senza osso	Spennellate con olio Spennellate con olio	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Ali di pollo	1000 g	Ali aromatizzate o meno	1 Cucchiaino	200	18-22 min	18-22 min

**PESCE E
FRUTTI DI
MARE**

Tortine di granchio	2 tortine (170- 220 g ognuna)	-	Spennellate con olio	200	5-10 min	5-10 min
Code di aragosta	4 code (85- 110 g ognuna)	Intera	-	200	5-8 min	5-8 min
Filetti di salmone	3 filetti (100 g ognuno)	-	Spennellati con olio	200	7-12 min	7-12 min
Gamberi	500 g	Interi, pelati, con coda.	1 Cucchiaino	200	7-10 min	7-10 min

**CARNE
VACCINA**

Hamburger	2 hamburger da un quarto di libbra, magri all'80%	1-1,5 cm di spessore	Spennellati con olio	200	8-10 min	10-13 min
Bistecca	2 bistecche (220 g ognuno)	Intera	Spennellati con olio	200	10-20 min	14-18 min

MAIALE

Bacon	3 fette, tagliate a metà	-	-	170	8-10 min	9-12 min
Braciola di maiale	2 braciola tagliate spesse con osso (280- 340 g)	Con osso Senza osso	Spennellata con olio Spennellata con olio	200 200	15-17 min 14-17 min	23-27 min 17-20 min
Lombata	500 g	-	Spennellata con olio	190	15-20 min	20-25 min
Salsicce	5 salsicce	-	-	200	7-10 min	17-22 min

**ALIMENTI
SURGELATI**

Bistecche di pollo	3 bistecche	-	-	200	18-21 min	20-25 min
Nugget di pollo	1 scatola (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Filetti di pesce	1 scatola (6 filetti)	-	-	200	14-16 min	17-22 min
Bastoncini di pesce	18 bastoncini di pesce (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Patate fritte	500 g	-	-	200	18-22 min	28-32 min
Batoncini di mozzarella	1 scatola (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
Dumplings	2 buste (300 g)	-	1 Cucchiaino	200	12-14 min	16-18 min
Involtini di pizza	1 busta (570 g)	-	-	200	12-15 min	15-18 min
Code di gamberetti	1 busta (300- 450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Patate dolci fritte	500 g	-	-	200	20-22 min	30-32 min
Cilindri di patate	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Anelli di cipolla	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il AIR FRYER non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Il temporizzatore non è configurato.	Per accendere l'apparecchio, premere il pulsante del temporizzatore fino ad ottenere il tempo di preparazione necessario.
Gli alimenti fritti non sono completamente cotti.	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Inserire una minor quantità di ingredienti nel cestello. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura fino ad arrivare alla posizione adeguata. Regolare la temperatura; consultare la guida per la cottura.
Gli alimenti non friggono uniformemente.	Alcuni ingredienti devono essere smossi a metà del tempo di cottura.	Quando gli alimenti sono uno sopra l'altro (ad esempio, le patate fritte), bisogna smuoverli alla metà del tempo di cottura.
I fritti non sono croccanti.	Si sta usando un tipo di alimento non corretto.	Consultare la modalità di preparazione degli alimenti, fornita dal produttore.
	cestello sovraccarico.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
Non è possibile far scorrere la padella/cestello nell'apparecchio.	Il cestello non è posizionato correttamente nel secchiello.	Premere il cestello nella padella fino a sentire un clic.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti con un alto contenuto d'olio. È stato aggiunto olio alla preparazione.	Non utilizzare alimenti con alti contenuti d'olio né aggiungere più olio di quello strettamente necessario. Questa friggitrice utilizza una tecnologia che richiede poco olio o non ne richiede.
	Nella padella ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel secchiello.

CA

(Traduït a partir de les instruccions originals)

DESCRIPCIÓ

- A Tauler de control digital
- 1 Selecció cistella 1
 - 2 Control de temperatura
 - 3 Pantalla digital
 - 4 Control de temps
 - 5 Selecció cistella 2
 - 6 Programa de preescalfar
 - 7 Inici / Pausa de la cocció
 - 8 Programa de patates fregides
 - 9 Programa de carn
 - 10 Programa d'aletes de pollastre
 - 11 Programa de filet
 - 12 Programa de rebosteria
 - 13 Sync Finish
 - 14 Dual cook
 - 15 Programa de gambes
 - 16 Programa de peix
 - 17 Programa de pizza
 - 18 Programa de verdures
 - 19 Programa de reescalfar
 - 20 Programa de deshidratar
 - 21 Enggada/Apagada
- B. Safata antiadherent zona 1
- C. Cistella de la zona 1
- D. Nansa de la cistella de la zona 1
- E. Safata antiadherent zona 2
- F. Cistella de la zona 2
- G. Nansa de la cistella de la zona 2
- H. Entrada d'aire
- I. Sortida d'aire
- J. Allotjament del cable d'alimentació
- K. Cable d'alimentació

UTILITZACIÓ I CURA

Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.

No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.

No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.

No feu servir l'aparell buit.

No moveu ni desplaueu l'aparell mentre estigui en funcionament.

Per conservar el tractament antiadherent en bon estat, no hi feu servir estris metàl·lics o punxants.

No forceu la capacitat de treball de l'aparell.

Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja. Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

No deseu ni transporteu l'aparell si encara està calent.

No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.

Feu servir únicament estris apropiats per a suportar temperatures altes.

Com a orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la temperatura de cocció i el temps de funcionament de l'aparell.

El producte conté elements electrònics i elements de calefacció. No el poseu en aigua ni el renteu amb aigua.

No cobriu l'entrada ni la sortida d'aire durant el procés de funcionament. No toqueu l'interior del producte per evitar cremades.

No feu malbé, estireu amb força ni retorceu el cable d'alimentació, ni el feu servir per a transportar càrregues pesades, ni el transformeu, per tal d'evitar descàrregues elèctriques, incendis i altres accidents. Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, per l'agent de servei o per personal amb qualificació similar, per tal d'evitar un perill.

Col·loqueu el producte a 30 cm de distància de la paret o dels mobles per evitar que es facin malbé.

INSTRUCCIONS D'ÚS**NOTES PRÈVIES A L'ÚS**

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.

Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

L'aire a alta temperatura sortirà per la sortida durant el procés de funcionament del producte.

ÚS

Esteneu completament el cable abans d'endollar-lo.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Traieu la cistella (C, F) de la fregidora amb compte-vos.

Nota: manipuleu sempre la cistella mitjançant la nansa. No toqueu les cistelles quan estan

calentes.

Poseu-hi els ingredients que voleu fregir, rostir o cuinar a la cistella (C, F).

Torneu a introduir la cistella en l'aparell.

Engegueu l'aparell fent servir el botó corresponent (21).

Selecioneu la cistella amb els botons de selecció de cistella (1,5).

Selecioneu un dels 12 programes preestablerts i ajusteu la temperatura i el temps amb els botons corresponents si cal (2,4).

Si voleu que el procés de cocció d'ambdues cistelles finalitzi al mateix temps, seleccioneu "Sync Finish" (13). Perquè aquesta funció sigui efectiva, feu servir ambdues cistelles. Premeu primer aquest botó (13) i després configureu ambdues zones.

Si voleu fer servir ambdues cistelles per a un mateix tipus d'aliment, seleccioneu "Dual Cook" (14) i es farà servir el mateix programa per a ambdues zones. Per a aquesta funció, premeu el botó (14) i després el programa desitjat.

Premeu el botó inici/ pausa (7) per començar a cuinar. El temporitzador començarà a funcionar.

Nota: tingueu en compte que si l'aparell està fred haureu d'afegir 3 minuts a la cocció dels aliments.

Nota: Si voleu sacsejar els aliments a mitja cocció, traieu la cistella de l'interior de l'aparell i sacsegeu-la. Això no afectarà significativament el procés de cocció.

ATENCIÓ: Tant la cistella, la safata com els aliments estaran MOLT calents.

Deixeu la cistella en una superfície apta per suportar temperatures altes.

Bolqueu la cistella per treure els aliments sense risc de cremar-se.

TEMPS I TEMPERATURA

Podeu canviar el temps i la temperatura fent servir els símbols +/- segons els botons. (2,4)

El temporitzador canvia 1 minut cap amunt o cap avall per cada pulsació. La temperatura canvia 5 °C cap amunt o cap avall per cada pulsació.

PROGRAMES PREDEFINITS

Aquest aparell té 12 programes predefinits. Per seleccionar un programa, premeu el símbol corresponent.

Si voleu, també podeu modificar els ajustos de temperatura i temps dels programes preestablerts.

Un cop seleccionat el programa, premeu el botó d'inici (7) per començar a cuinar. El temporitzador començarà a funcionar. Per canviar qualsevol ajustament durant la cocció, pauseu primer la cocció, modifiqueu i després repreneu.

NOTA: Durant la fase de cocció, podeu prémer el botó de pausa (7) per aturar l'aparell. El temporitzador també s'aturarà i mostrarà el temps restant. Torneu a prémer aquest botó per reprendre la fase de cocció.

La fregidora emetrà un xiulet quan el temps de cocció hagi finalitzat. El temporitzador mostrarà "00" i la resistència s'aturarà, però el ventilador continuarà funcionant durant aproximadament 1 minut. L'aparell emetrà una sèrie de xiulets (aprox. 11 vegades) i passarà al mode d'espera.

Comproveu que els aliments estan cuinats.

Si no ho estan, només heu de tornar a introduir la cistella a la fregidora i programar el temporitzador perquè es cuini durant uns minuts més.

Un cop acabada la cocció, traieu tota la cistella de l'aparell.

NOTA: Si no vol utilitzar els programes predefinits, pot ajustar el temps i la temperatura amb els botons corresponents (2, 4), després de seleccionar la cistella amb els botons (1, 5). La temperatura i el temps preestablerts és de 180° i 15 min.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Deixeu refredar.

Netegeu l'aparell seguint l'explicació de la secció de neteja.

NETEJA

Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Es recomana netejar l'aparell regularment i

treure-hi totes les restes d'aliments.

Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.

Només les cistelles i les safates són aptes per netejar-les al rentaplats.

La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.

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

TAULA DE RECOMANACIONS

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

NOTA: aquests ajustos són merament indicatius. Els aliments poden variar quant a l'origen, la mida, la forma i la marca, per això no podem garantir els millors ajustaments per a cap aliment específic.

GUIA DE CUINA

INGREDIENT	QUANTITAT PER ZONA	PREPARACIÓ	OLI	TEMPERATURA (°C)	UNA ZONA	DOBLE ZONA
VERDURES						
Espàrrecs	1 manoll	Sencer, tiges retallades	2 cullerades	200	8-12 min	8-12 min
Remolatxa	6- 7 petites	Senceres	-	200	30-35 min	30-35 min
Pebrots (per rostir)	3 pebrots petits	Sencers	-	200	10-15 min	10-15 min
Bròquil	1 cap	Tallats a ramells de 2,5 cm	1 cullerada	200	8-10 min	8-10 min
Cols de Brussel·les	500 g	Tallats per la meitat, sense la tija	1 cullerada	200	15-20 min	15-20 min
Carbassa de Brussel·les	750 g	Tallades en mides de 2,5 - 5 cm	1 cullerada	200	20-25 min	20-25 min
Pastanaga	500 g	Pelades, tallades a trossos de 2,5 - 5 cm	1 cullerada	200	13-16 min	13-16 min
Coliflor	1 cap	Tallada a ramells de 2,5 cm	2 cullerades	200	17-20 min	17-20 min
Blat de moro a panotxa	2 panotxes, tallades per la meitat	Treure les closques	1 cullerada	200	12-15 min	12-15 min
Mongetes verdes	1 bossa	Retallades	1 cullerada	200	8-10 min	8-10 min
Col arrossada (per a patates fregides)	5 tasses	Tallada a trossos, sense la tija	-	200	7-9 min	7-9 min
Xampinyons	220 g	Esbandidts, tallats a quarts	1 cullerada	200	7-9 min	7-9 min
Patates, varietat Russet	750 g 500 g 500 g 3 senceres (170-220 g)	Tallades a trossos de 2,5cm Tallades a mà, fines Tallades a mà, gruixudes Perforades amb una forquilla 3 vegades	1 cullerada 1/2-3 cullerades, 1/2-3 cullerades, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min

Patates dolces	500 g 3 senceres (170-220 g)	Tallades a trossos de 2,5 cm Perforades amb una forquilla 3 vegades	1 cullerades -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Carbassons	500 g	Tallats a quarts al llarg, després tallats a trossos de 2,5 cm	1 cullerada	200	15-18 min	15-18 min

POLLASTRE

Pits de pollastre	2 pits 4 pits	Amb os Sense os	Untat Untat amb oli	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Cuixes de pollastre	2 cuixes 4 cuixes	Amb os Sense os	Untades amb oli Untades amb oli	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Aletes de pollastre	1000 g	Aletes amb condiment o sense	1 cullerada	200	18-22 min	18-22 min

PEIX I MARISC

Coques de cranc	2 coques (170- 220 g cada)	-	Untades amb oli	200	5-10 min	5-10 min
Cues de llagosta	4 cues (85-110 g cada)	Sencera	-	200	5-8 min	5-8 min
Filets de salmó	3 filets (110 g cada)	-	Untades amb oli	200	7-12 min	7-12 min
Gambes	500 g	Senceres, pelades, amb cua.	1 cullerada	200	7-10 min	7-10 min

BOVÍ

Hamburguesa	2 hamburgueses de quart de lliura 80 % magres	1-1,5 cm de gruix	Untada amb oli	200	8-10 min	10-13 min
Bistec	2 filets (220 g cada)	Sencer	Untada amb oli	200	10-20 min	14-18 min

PORC

Bacó	3 tires, tallades per la meitat	-	-	170	8-10 min	9-12 min
Costelles de porc	2 costelles de tall gruixut amb os (280-340 g)	Amb os Sense os	Untada amb oli Untada amb oli	200 200	15-17 min 14-17 min	23-27 min 17-20 min

Rellom	500 g	-	Untada amb oli	190	15-20 min	20-25 min
Salsitxes	5 salsitxes	-	-	200	7-10 min	17-22 min

ALIMENTS CONGELATS

Costelles de pollastre	3 costelles	-	-	200	18-21 min	20-25 min
Nuggets de pollastre	1 caixa (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Filets de peix	1 caixa (6 filets)	-	-	200	14-16 min	17-22 min
Palets de peix	18 palets de peix (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Patates fregides	500 g	-	-	200	18-22 min	28-23 min
Palets de mozzarella	1 caixa (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
Dumplings	2 bosses (300 g)	-	1 cullerada	200	12-14 min	16-18 min
Rotllets de pizza	1 bossa (570 g)	-	-	200	12-15 min	15-18 min
Coletes de gambeta	1 bossa (300-450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Patates fregides de moniato	500 g	-	-	200	20-22 min	30-23 min
Cilindres de patata	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Anelles de ceba	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSA POSSIBLE	SOLUCIÓ
L'AIR FRYER no funciona.	L'aparell no està endollat.	Connecteu l'aparell a un endoll amb presa de terra.
	El temporitzador no està configurat.	Per engegar l'aparell, actueu sobre el temporitzador fins obtenir el temps de preparació requerit.
Els aliments fregits no estan ben fets.	La quantitat d'aliments col·locada a la cistella és excessiva.	Poseu menys quantitat d'ingredients a la cistella. Les quantitats petites s'agiten millor i es fregeixen més uniformement.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Augmenteu la temperatura fins que assoleixi la posició adequada. Ajust de temperatura: consulteu la guia de cocció.
Els aliments es fregeixen de manera desigual.	Hi ha ingredients que cal agitar a meitat del temps de preparació.	En el cas dels aliments que es troben uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides), cal agitar-los a meitat del temps de preparació.
Els fregits no surten cruixents.	Tipus d'aliment incorrecte utilitzat.	Consulteu el mode de preparació dels aliments del fabricant.
	Cistella massa carregada.	No ompliu la cistella per sobre de la indicació MAX.
No es pot lliscar la paella/cistella a l'aparell.	La cistella no està col·locada correctament a la cubeta.	Premeu la cistella a la paella fins que hi escolteu un clic
Surt fum blanc de l'aparell.	S'hi estan preparant ingredients amb alt contingut d'oli. S'ha afegit oli a la preparació.	No hi feu servir aliments amb un contingut alt d'oli ni hi afegiu més oli de l'estrictament necessari. Aquesta fregidora fa servir una tecnologia que requereix poc oli o gens.
	La paella encara conté restes de greix de l'ús anterior.	El fum blanc el provoca el greix que s'escalfa a la cubeta.

DE

(Übersetzung aus den
ursprünglichen anweisungen)

BESCHREIBUNG

- A. Digitale Bedienertafel
- 1 Korbauswahl 1
 - 2 Temperaturregelung
 - 3 Digitaldisplay
 - 4 Zeitsteuerung
 - 5 Korbauswahl 2
 - 6 Programm vorwärmen
 - 7 Garen Start/Pause
 - 8 Pommes-frites-Programm
 - 9 Fleischprogramm
 - 10 Programm Hühnerflügel
 - 11 Steak-Programm
 - 12 Programm Backwaren
 - 13 Sync Finish
 - 14 Dual cook
 - 15 Krabbenprogramm
 - 16 Fischprogramm
 - 17 Pizza-Programm
 - 18 Gemüseprogramm
 - 19 Programm Wiederaufwärmen
 - 20 Dehydratisierungsprogramm
 - 21 Ein/Aus
- B. Antihaft-Schale Zone 1
- C. Korb für Zone 1
- D. Zone 1 Korbgriff
- E. Zone 2 Antihaft-Schale
- F. Zone 2 Korb
- G. Zone 2 Korbgriff
- H. Lufteinlass
- I. Luftaustritt
- J. Kabelfach
- K. Netzkabel

BENUTZUNG UND PFLEGE

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.

Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.

Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.

Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.

Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.

Um die antihafthandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.

Betriebskapazität des Geräts nicht

überbeanspruchen.

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.

Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.

Verwenden Sie nur Küchenutensilien, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.

In der beigefügten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung.

Das Produkt enthält Elektronik und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser ab.

Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Produkts, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht gewaltsam daran, verdrehen Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten und verändern Sie es nicht, um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Stellen Sie das Gerät 30 cm von Wänden oder Möbeln entfernt auf, um Schäden zu vermeiden.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Während des Betriebs des Produkts wird Luft mit hoher Temperatur aus dem Auslass geblasen.

BENUTZUNG

Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Nehmen Sie den Korb (C, F) vorsichtig aus der Fritteuse.

Hinweis: Fassen Sie den Korb immer an seinem Griff an. Berühren Sie die Körbe nicht, wenn sie heiß sind.

Füllen Sie die Zutaten, die frittiert, gebraten oder gekocht werden sollen, in den Frittierkorb (C, F).

Setzen Sie die Frittierkorb wieder in das Gerät ein.

Schalten Sie das Gerät mit der entsprechenden Taste (21) ein.

Wählen Sie den Korb mit den Korbwahltasten (1,5).

Wählen Sie eines der 12 voreingestellten Programme und stellen Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit mit den entsprechenden Tasten ein (2,4).

Wenn Sie möchten, dass der Garvorgang beider Körbe gleichzeitig beendet wird, können Sie „Sync Finish“ (13) wählen. Damit diese Funktion wirksam ist, müssen beide Körbe verwendet werden. Drücken Sie zuerst die Taste (13) und stellen Sie dann beide Zonen ein.

Wenn Sie beide Körbe für dieselbe Art von Speisen verwenden möchten, können Sie „Dual Cook“ (14) wählen, und das gleiche Programm wird für beide Zonen verwendet. Für diese Funktion drücken Sie die Taste (14) und dann das gewünschte Programm. Drücken Sie die Taste Start/Pause (7), um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt zu laufen.

Anmerkung: Wenn das Gerät kalt ist, berücksichtigen Sie bitte, dass Sie 3 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzuzählen müssen.

Bemerkung: Wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln wollen, nehmen Sie dazu einfach den Frittierkorb aus dem Gerät. Dies wird den Zubereitungsprozess nicht wesentlich beeinflussen.

ACHTUNG: Sowohl der Korb, das Tablett als auch das Essen werden SEHR heiß sein. Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage. Drehen Sie den Korb auf den Kopf, um die Lebensmittel zu entnehmen, ohne sich zu verbrennen.

ZEIT UND TEMPERATUR

Sie können die Zeit und die Temperatur mit den +/- Symbolen auf den Tasten ändern. (2,4) Der Timer ändert sich bei jedem Drücken um 1 Minute nach oben oder unten. Die Temperatur ändert sich bei jedem Druck um 5°C nach oben oder unten.

VORDEFINIERTER PROGRAMME

Dieses Gerät verfügt über 12 voreingestellte Programme.

Um ein Programm zu wählen, drücken Sie das entsprechende Symbol.

Wenn Sie dies wünschen, können Sie, auch Temperatur- und Zeitparameter der voreingestellten Programme abändern.

Sobald das Programm ausgewählt ist, drücken Sie die Starttaste (7), um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt zu laufen.

Wenn Sie während des Garvorgangs Einstellungen ändern möchten, unterbrechen Sie den Garvorgang, ändern Sie die Einstellungen und setzen Sie ihn dann fort.

BEMERKUNG: Während des Zubereitungsprozesses können Sie die Pause-Taste drücken (7) um das Gerät anzuhalten, der Timer stoppt und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um die Garphase fortzusetzen.

Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist. Die Zeitschaltuhr zeigt „00“ an und das Heizelement schaltet sich aus, aber der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute lang weiter, das Gerät piept mehrmals (ca. 11 Mal) und schaltet in den Standby-Modus.

Vergewissern Sie sich, dass das Essen fertig gegart ist.

Wenn nicht, stellen Sie den Korb einfach wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer ein, um noch ein paar Minuten zu garen. Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie den gesamten Korb aus dem Gerät.

BEMERKUNG: Wenn Sie die voreingestellten Programme nicht verwenden möchten, können Sie die Temperatur und die Zeit mit den entsprechenden Tasten (2, 4) einstellen, nachdem Sie den Korb mit den entsprechenden Tasten (1, 5) ausgewählt haben. Die voreingestellte Temperatur und Zeit sind 180° und 15 Minuten.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS

Den Stecker aus der Netzdose ziehen.

Abkühlen lassen.

Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt

Reinigung beschrieben.

REINIGUNG

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen

Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der

Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem

feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen

Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es

danach ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts

weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte

mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie

z.B. Lauge.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere

Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den

Wasserhahn halten.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig

vom Gerät zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht in einen sauberen

Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand

seiner Oberfläche verschlechtern, seine

Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche

Situationen verursacht werden.

Nur die Körbe und ihre Schalen sind

spülmaschinenfest.

Die Abtropf-/Abtrock-Position, der im

Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren

Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf

ermöglichen.

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das

Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

Hier finden Sie Orientierungswerte für die

Zubereitung verschiedener Lebensmittel.

NOTA: Diese Einstellungen sind nur indikativ.

Lebensmittel können in Bezug auf Herkunft,

Größe, Form und Marke variieren, so dass wir

keine Garantie für die besten Einstellungen für

ein bestimmtes Lebensmittel geben können.

BRATANLEITUNG

ZUTATEN	MENGE PRO ZONE	ZUBEREITUNG	ÖL	TEMPERATUR (°C)	EINE ZONE	DOPPELZONE
GEMÜSE						
Spargel	1 Bündel	Ganz, Stiele abgeschnitten	2 Esslöffel	200	8-12 min	8-12 min
Rote Bete	6-7 klein	Ganze	-	200	30-35 min	30-35 min
Paprika (zum Braten)	3 kleine Paprikaschoten	Ganz	-	200	10-15 min	10-15 min
Brokkoli	1 Kopf	In 2,5 cm große Röschen schneiden	1 Esslöffel	200	8-10 min	8-10 min
Rosenkohl	500 g	Halbiert, Stiel entfernt	1 Esslöffel	200	15-20 min	15-20 min
Rosenkohl	750 g	In 2,5 - 5 cm große Stücke geschnitten	1 Esslöffel	200	20-25 min	20-25 min
Karotten	500 g	Geschält, in 2,5 - 5 cm große Stücke geschnitten	1 Esslöffel	200	13-16 min	13-16 min
Blumenkohl	1 Kopf	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	2 Esslöffel	200	17-20 min	17-20 min
Maiskolben	2 Maiskolben, in Hälften geschnitten	Schalen entfernen	1 Esslöffel	200	12-15 min	12-15 min
Grüne Bohnen	1 Beutel	Getrimmt	1 Esslöffel	200	8-10 min	8-10 min
Grünkohl (für Pfannengerichte)	5 Tassen	In Stücke geschnitten, Stiele entfernt	-	200	7-9 min	7-9 min
Pilze	220 g	Eingeweicht, in Viertel geschnitten	1 Esslöffel	200	7-9 min	7-9 min
Kartoffeln, Sorte Russet	750 g 500 g 500 g 3 ganze (170-220 g)	In 2,5 cm große Stücke geschnitten Handgeschnitten, dünn Handgeschnitten, dick 3 Mal mit einer Gabel eingestochen	1 Esslöffel 1/2-3 Esslöffel, 1/2-3 Esslöffel, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min

Süßkartoffeln	750 g 3 Ganze (170-220 g)	In 2,5 cm große Stücke geschnitten 3 Mal mit einer Gabel eingestochen	1 Esslöffel -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Zucchini	500 g	Der Länge nach vierteln, dann in 2,5 cm große Würfel schneiden	1 Esslöffel	200	15-18 min	15-18 min

HÜHNCHEN

Hähnchenbrust	2 Hähnchenbrüste 4 Hähnchenbrüste	Mit Knochen Ohne Knochen	Gebürstet Mit Öl gebürstet	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Hähnchenschenkel	2 Schenkel 4 Schenkel	Mit Knochen Ohne Knochen	Mit Öl gebürstet Mit Öl gebürstet	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Hähnchenflügel	1000 g	Flügel mit oder ohne Gewürz	1 Esslöffel	200	18-22 min	18-22 min

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Krebskuchen	2 Küchlein (je 170-220 g)	-	Mit Öl gebürstet	200	5-10 min	5-10 min
Hummerschwänze	4 Schwänze (je 85-110 g)	Ganze	-	200	5-8 min	5-8 min
Lachsfilets	3 Filets (je 110 g)	-	Mit Öl gebürstet	200	7-12 min	7-12 min
Garnelen	500 g	Im Ganzen, geschält, mit Schwänzen.	1 Esslöffel	200	7-10 min	7-10 min

RINDFLEISCH

Hamburger	2 Viertelpfund Patties, 80% mager	1-1,5 cm dick	Mit Öl gebürstet	200	8-10 min	10-13 min
Steak	2 Filets (je 220 g)	Ganz	Mit Öl gebürstet	200	10-20 min	14-18 min

SCHWEIN

Speck	3 Streifen, halbiert	-	-	170	8-10 min	9-12 min
Schweinekoteletts	2 dick geschnittene Koteletts mit Knochen (280-340 g)	Mit Knochen Ohne Knochen	Mit Öl gebürstet Mit Öl gebürstet	200 200	15-17 min 14-17 min	23-27 min 17-20 min

Lendenbraten	500 g	-	Mit Öl gebürstet	190	15-20 min	20-25 min
Würstchen	5 Würste	-	-	200	7-10 min	17-22 min

**GEFRORENE
LEBENSMITTEL**

Hähnchenschnitzel	3 Schnitzel	-	-	200	18-21 min	20-25 min
Hähnchen-Nuggets	1 Packung (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Fischfilets	1 Packung (6 Filets)	-	-	200	14-16 min	17-22 min
Fischfilets	18 Fischstäbchen (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Pommes Frites	500 g	-	-	200	18-22 min	28-32 min
Mozzar Sticks	1 Packung (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
Knödel	2 Beutel (300 g)	-	1 Esslöffel	200	12-14 min	16-18 min
Pizzarollen	1 Beutel (570 g)	-	-	200	12-15 Minuten	15-18 min
Krabbenschwänze	1 Beutel (300-450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Süßkartoffel-Pommes	500 g	-	-	200	20-22 min	30-32 min
Kartoffel-Zylinder	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Zwiebelringe	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der AIR FRYER funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, betätigen Sie den Timer, bis die gewünschte Zubereitungszeit erreicht ist.
Die frittierten Speisen sind nicht fertig zubereitet.	Die Menge der in den Behälter eingelegten Lebensmittel ist zu groß.	Legen Sie weniger Zutaten in den Behälter. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur auf die richtige Einstellung. Temperatureinstellung: siehe Zubereitungsanleitung.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Wenn Lebensmittel übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Falsche Art der verwendeten Lebensmittel.	Beachten Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.
	Behälter übertoll.	Füllen Sie den Behälter nicht über die MAX-Anzeige.
Die Pfanne/der Behälter kann nicht in das Gerät geschoben werden.	Der Korb ist nicht richtig in der Wanne positioniert.	Drücken Sie den Behälter in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Es werden Zutaten mit hohem Fettgehalt zubereitet. Dem Rezept wurde Öl zugegeben.	Verwenden Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt und fügen Sie nicht mehr Öl als nötig hinzu. Diese Fritteuse verwendet eine Technologie, die wenig oder gar kein Öl benötigt.
	Die Pfanne enthält noch Fettspuren vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Fett verursacht, das in der Wanne erhitzt wird.

NL

(Vertaald van de originele instructies)

BESCHRIJVING

- A. Digitaal controlepaneel
- 1 Selectie mand 1
 - 2 Thermostaatknop
 - 3 Digitaal display
 - 4 Timer
 - 5 Selectie mand 2
 - 6 Programma voorverwarmen
 - 7 Start / Pauze
 - 8 Programma voor patat friet
 - 9 Programma voor vlees
 - 10 Programma voor kippenvleugels
 - 11 Programma voor filet
 - 12 Programma voor gebak
 - 13 Sync Finish
 - 14 Dual cook
 - 15 Programma voor gamba's
 - 16 Programma voor vis
 - 17 Programma voor pizza
 - 18 Programma voor groenten
 - 19 Programma voor opwarmen
 - 20 Programma voor drogen
 - 21 Aan / uit
- B. Anti-aanbaklade zone 1
- C. Mand van zone 1
- D. Handvat van de mand van zone 1
- E. Anti-aanbaklade zone 2
- F. Mand van zone 2
- G. Handvat van de mand van zone 2
- H. Luchtaanvoer
- I. Luchtafvoer
- J. Kabelvak
- K. Voedingskabel

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.

Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn.

Vervang ze onmiddellijk.

Zet het apparaat niet aan als het leeg is.

Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Bewerk het apparaat niet met metalen of scherpe voorwerpen om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.

Overschrijd de maximale capaciteit van het

apparaat niet.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis

Transporteer het apparaat niet als het nog warm is.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.

De bijgevoegde tabel geeft ter informatie een aantal recepten met kooktijd en werkingsduur van het apparaat.

Dit product bevat elektronische en verwarmingselementen. Dompel het niet onder in water en was het niet met water.

Dek de luchtinvoer en -afvoer niet af wanneer het apparaat in gebruik is. Raak het inwendige van het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.

Beschadig de voedingskabel niet, trek er niet hard aan en verdraai hem niet, gebruik hem niet om zware ladingen te verplaatsen en maak geen gebruik van een transformator om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen. Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn technische dienst of equivalent gekwalificeerd personeel vervangen worden om gevaar te vermijden.

Plaats het product op 30 cm afstand van de muur en meubels om schade te voorkomen.

GEBRUIKSAANWIJZING**OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK**

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

Wanneer het apparaat in gebruik is, komt er hete lucht uit de achterkant van het apparaat.

GEBRUIK

Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Steek de stekker van het apparaat in het

stopcontact.

Verwijder de mand (C, F) van de friteuse voorzichtig.

Opmerking: manipuleer de mand alleen met de handgreep. Raak de manden niet aan wanneer ze warm zijn.

Plaats de producten die u wilt frituren, bakken of koken in de mand (C, F).

Plaats de mand weer in het apparaat terug.

Zet het apparaat aan met de daarvoor bestemde knop (21).

Selecteer de mand met de knoppen voor selectie van de mand (1,5).

Selecteer een van de 12 standaardprogramma's en regel de temperatuur en de tijd bij met de overeenkomstige knoppen, indien nodig (2,4). Wanneer u wilt dat de bereiding van beide manden gelijktijdig eindigt, selecteer "Sync Finish" (13). Deze functie werkt alleen wanneer u beide manden gebruikt. Druk eerst op de genoemde knop (13) en stel beide zones in. Wanneer u beide manden voor eenzelfde type ingrediënten wilt gebruiken, selecteer "Dual Cook" (14), zodat hetzelfde programma wordt gebruikt voor beide zones. Druk om deze functie te activeren op de knop (14) en stel vervolgens het programma in.

Druk op de knop Start / Pauze (7) om te starten met koken. De timer start.

Opmerking: denk eraan dat u 3 minuten moet optellen bij de kooktijd wanneer het apparaat koud is.

Opmerking: Wanneer u de producten halverwege de kooktijd wilt opschudden, kunt u de mand eenvoudig uit het apparaat halen en de producten opschudden. Dit heeft nauwelijks invloed op het kookproces.

WAARSCHUWING: Zowel de mand, de bak, als de ingrediënten zijn ERG heet.

Plaats de mand op een oppervlak dat tegen hoge temperaturen kan.

Keer de mand om om de ingrediënten te verwijderen zonder risico op brandwonden.

TIJD EN TEMPERATUUR

U kunt de tijd en de temperatuur wijzigen met de knoppen met indicatie +/- (2,4). De timer gaat 1 minuut omhoog of omlaag bij elke druk op de knop. De temperatuur gaat 5°C omhoog of omlaag bij elke druk op de knop.

STANDAARD PROGRAMMA'S

Dit apparaat beschikt over 12 standaardprogramma's.

Selecteer een programma door op het overeenkomstige symbool te drukken.

Indien gewenst, kunt u de instellingen van temperatuur en tijd van de standaardprogramma's wijzigen.

Druk na selectie van het programma op de startknop (7) om te starten met koken. De timer start.

U kunt de instellingen tijdens het koken wijzigen door het kookproces te pauzeren, de instellingen te wijzigen, en het proces te hervatten.

OPMERKING: Tijdens het koken kunt u op de pauzeknop (7) drukken om het apparaat te stoppen; de timer stopt ook en toont de resterende tijd. Druk nogmaals op deze knop om het kookproces te hervatten.

De friteuse maakt een pieptoon wanneer de kooktijd afgelopen is. De timer toont "00" en het verwarmingselement gaat uit, maar de ventilator blijft nog ongeveer 1 minuut werken, het apparaat maakt een aantal pieptonen (ongeveer 11) en gaat in de stand-by stand. Controleer dat de ingrediënten gaar zijn.

Als dit niet het geval is, kunt u de mand weer in de friteuse plaatsen en een paar extra minuten instellen met de timer.

Haal de mand uit het apparaat als de ingrediënten gaar zijn.

OPMERKING: Als u de vooraf ingestelde programma's niet wilt gebruiken, kunt u de temperatuur en de tijd aanpassen met de bijbehorende knoppen (2, 4), nadat u het mandje hebt geselecteerd met de bijbehorende knoppen (1, 5). De vooraf ingestelde temperatuur en tijd zijn 180° en 15 min.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

Trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het afkoelen.

Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk Reinigen.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater,

noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

Alleen de manden en de bakken zijn geschikt voor de vaatwasmachine.

Plaats de schoongemaakte delen zodanig in de vaatwasser of het afdroiprek dat het water makkelijk kan weglopen.

Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

TABEL MET SUGGESTIES

Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten.

OPMERKING: deze instellingen zijn slechts indicatief. De gebruikte producten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke producten.

KOOKGIDS

INGREDIËNT	HOEEVEELHEID PER ZONE	VOORBEREIDING	OLIE	TEMPERATUUR (°C)	EEN ZONE	DUBBELE ZONE
GROENTEN						
Asperges	1 bundel	Heel, stengels afgesneden	2 eetlepels	200	8-12 min	8-12 min
Rode bieten	6-7 kleine	Hele	-	200	30-35 min	30-35 min
Paprika's (om te bakken)	3 kleine paprika's	Hele	-	200	10-15 min	10-15 min
Broccoli	1 stronk	In takjes van 2,5 cm gesneden	1 eetlepel	200	8-10 min	8-10 min
Spruitjes	500 g	Door de helft gesneden, zonder stronk	1 eetlepel	200	15-20 min	15-20 min
Kalebas	750 g	In stukken van 2,5 - 5 cm gesneden	1 eetlepel	200	20-25 min	20-25 min
Wortelen	500 g	Geschild, in stukken van 2,5 - 5 cm gesneden	1 eetlepel	200	13-16 min	13-16 min
Bloemkool	1 stronk	In takjes van 2,5 cm gesneden	2 eetlepels	200	17-20 min	17-20 min
Maiskolven	2 maiskolven, door de helft gesneden	Verwijder de schillen	1 eetlepel	200	12-15 min	12-15 min
Sperziebonen	1 tas	Versneden	1 eetlepel	200	8-10 min	8-10 min
Boerenkool (voor patat friet)	5 koppen	In stukken gesneden, zonder stronk	-	200	7-9 min	7-9 min
Champignons	220 g	Gewassen, in vieren gesneden	1 eetlepel	200	7-9 min	7-9 min
Aardappelen, variëteit Russet	750 g 500 g 500 g 3 hele (170- 220 g)	In stukken van 2,5 cm gesneden Met de hand gesneden, fijn Met de hand gesneden, grof Drie keer met een vork doorgeprikt	1 eetlepel 1/2-3 eetlepels, 1/2-3 eetlepels, -	200 200 200 200	20-22 min 20- 24 min 19-24 min 30- 35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min
Zoete aardappelen	750 g 3 hele (170-220 g)	In stukken van 2,5 cm gesneden Drie keer met een vork doorgeprikt	1 eetlepel -	200 200	15-20 min 36- 42 min	15-20 min 36-42 min

Courgettes	500 g	Overlangs in vieren gesneden, vervolgens in stukken van 2,5 cm gesneden	1 eetlepel	200	15-18 min	15-18 min
------------	-------	---	------------	-----	--------------	-----------

KIP

Kippenborst	2 kippenborsten 4 kippenborsten	Met botten Zonder botten	Bestreken met olie	200	25-20 min 22- 42 min	25-30 min 22-24 min
Drumsticks	2 drumsticks 4 drumsticks	Met botten Zonder botten	Bestreken met olie Bestreken met olie	200	22-28 min 18- 22 min	22-28 min 18-22 min
Kippenvleugels	1000 g	Kippenvleugels met of zonder kruiden	1 eetlepel	200	18-22 min	18-22 min

**VIS EN
SCHAALDIEREN**

Krabcake	2 krabcakes (170-220 g elk)	-	Bestreken met olie	200	5-10 min	5-10 min
Staarten van langoesten	4 staarten (85- 110 g elk)	Heel	-	200	5-8 min	5-8 min
Zalmfilet	3 filets (110 g elk)	-	Bestreken met olie	200	7-12 min	7-12 min
Gamba's	500 g	Heel, gepeld, met staart.	1 eetlepel	200	7-10 min	7-10 min

KALFSVLEES

Hamburger	2 kwartpond hamburgers, 80% vlees	1-1,5 cm dikte	Bestreken met olie	200	8-10 min	10-13 min
Biefstuk	2 filets (220 g elk)	Heel	Bestreken met olie	200	10-20min	14-18 min

VARKENSVLEES

Spek	3 reepjes, door de helft gesneden	-	-	170	8-10 min	9-12 min
Varkenskotelet	2 dikke koteletten met bot (280-340 g)	Met botten Zonder botten	Bestreken met olie Bestreken met olie	200 200	15-17min 14-17min	23-27min 17-20min
Varkenshaas	500 g	-	Bestreken met olie	190	15-20 min	20-25 min
Worsten	5 worsten	-	-	200	7-10 min	17-22 min

**BEVROREN
PRODUCTEN**

Kipfilets	3 kipfilets	-	-	200	18-21 min	20-25 min
Kipnuggets	1 doos (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Visfilet	1 doos (6 filets)	-	-	200	14-16 min	17-22 min
Vissticks	18 vissticks (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Patat friet	500 g	-	-	200	18-22 min	28-32 min
Kaassticks	1 doos (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
	2 zakken (300 g)	-	1 eetlepel	200	12-14 min	16-18 min
Pizzarollen	1 zak (570 g)	-	-	200	12-15 min	15-18 min
Garnaalstaarten	1 zak (300-450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Patat friet van zoete aardappelen	500 g	-	-	200	20-22 min	30-32 min
Aardappelsticks	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Uienringen	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

STORINGEN VERHELPEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De Air Fryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het IN.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De timer is niet ingesteld.	Zet het apparaat aan door de timer op de gewenste kooktijd in te stellen.
De in gefrituurde producten zijn niet helemaal gaar.	Men heeft teveel producten in de mand geplaatst.	Plaats minder producten in de mand. Wanneer de mand minder vol is kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur tot de gewenste waarde bereikt is. Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Bepaalde producten moeten halverwege opgeschud worden.	Wanneer de producten op elkaar liggen (bijvoorbeeld, patat friet), moeten ze halverwege opgeschud worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	Men heeft ongeschikte producten gebruikt.	Raadpleeg de instructies voor bereiding van de fabrikant.
	De mand is te vol geladen.	Vul de mand niet hoger dan het MAX niveau.
Men kan de braadpan/mand niet in verschuiven het apparaat.	De mand is niet geplaatst - plaats haar correct in de bak.	Druk de mand in de bak totdat u een klik hoort
Er komt witte rook uit het apparaat.	De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd.	Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist.
	De bak bevat nog vetresten van de vorige keer.	De witte rook wordt veroorzaakt door verhitte olie in de bak.

RO

(Translat din instrucțiunile originale)

DESCRIERE

- A. Panou de comandă
- 1 Selectare coș 1
 - 2 Dispozitiv pentru controlul temperaturii
 - 3 Ecran cu afișaj digital
 - 4 Control timp
 - 5 Selectare coș 2
 - 6 Preîncălzire preprogramată
 - 7 Start/Pause (Pornire/Întrerupere) gătire
 - 8 Chipsuri preprogramate
 - 9 Carne preprogramată
 - 10 Pulpe de pui preprogramate
 - 11 Friptură preprogramată
 - 12 Coacere preprogramată
 - 13 Sync Finish (Finalizare sincronizare)
 - 14 Dual Cook (Gătire duală)
 - 15 Creveți preprogramați
 - 16 Pește preprogramat
 - 17 Pizza preprogramată
 - 18 Legume preprogramate
 - 19 Reîncălzire preprogramată
 - 20 Deshidratare preprogramată
 - 21 PORNIRE/OPRIRE alimentare
- B. Tavă antiaderentă zona 1
- C. Coș zona 1
- D. Mâner coș zona 1
- E. Tavă antiaderentă zona 2
- F. Coș zona 2
- G. Mâner coș zona 2
- H. Orificiu admisie aer
- I. Orificiu evacuare aer
- J. Loc depozitare cablu de alimentare
- K. Cablu de alimentare

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare. Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate în mod corespunzător.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.

Nu folosiți aparatul dacă este gol.

Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.

Pentru a menține tratamentul antiaderent în stare bună, nu utilizați ustensile metalice sau ascutite.

Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică atunci când nu îl utilizați și înainte de a efectua orice operație de curățare.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

Nu depozitați și nici nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.

Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.

Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.

Ca referință, în tabelul anexat veți găsi recomandări privind temperatura și timpul necesar pentru gătitul câtorva feluri de mâncare.

Produsul conține elemente electronice și elemente de încălzire. Nu-l introduceți în apă și nu-l spălați cu apă.

Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer în timpul procesului de funcționare. Nu atingeți interiorul produsului, pentru a evita arsurile.

Nu deteriorați, nu trageți sau răsuciți puternic cablul de alimentare, nu îl utilizați pentru a transporta încărcături grele și nu îl transformați, pentru a evita șocurile electrice, incendiile și alte accidente. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolul.

Vă rugăm să plasați produsul la o distanță de 30 cm de perete sau de mobilă pentru a evita deteriorarea peretelui sau a mobilei.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului.

Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

Aerul la temperaturi ridicate va fi evacuat prin gura de golire în timpul procesului de lucru al produsului.

UTILIZARE

Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.

Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Scoateți coșul (C, F) din friteuză cu atenție.

Notă: manevrați coșul utilizând mânerul. Nu atingeți coșul atunci când este fierbinte.

Puneți în coș ingredientele pe care doriți să le prăjiți (C, F).

Introduceți coșul în friteuză.

Porniți aparatul (21).

Selectați coșul folosind butoanele corespunzătoare (1, 5)

Selectați unul dintre cele 12 programe presetate și reglați temperatura și timpul cu butoanele corespunzătoare dacă este necesar (2, 4).

Dacă doriți ca procesul de gătire al ambelor coșuri să se încheie în același timp, puteți selecta „Sync Finish” (Finalizare sincronizare) (13). Pentru ca această funcție să fie eficientă, trebuie folosite ambele coșuri. Mai întâi, apăsați butonul (13), apoi setați ambele zone. Dacă doriți să utilizați ambele coșuri pentru același tip de mâncare, puteți selecta „Dual Cook” (Gătire duală) (14) și același program va fi folosit pentru ambele zone. Pentru această funcție, apăsați butonul (14), apoi selectați programul dorit.

Apăsați butonul Start/Pause (Pornire/Întrerupere) pentru a porni gătitul.

Temporizatorul va începe număratoarea inversă.

Notă: rețineți că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătit.

Notă: dacă doriți să agitați ingredientele, scoateți coșul din aparat folosind mânerul și agitați-l. Acest lucru nu va afecta în mod semnificativ procesul.

ATENȚIE: coșul, tava și mâncarea vor fi foarte FIERBINȚI.

Așezați coșul pe o suprafață plană care să reziste la temperaturi ridicate.

Întoarceți coșul pentru a scoate mâncarea din coș, evitând riscul de arsuri.

ORĂ ȘI TEMPERATURĂ

Puteți modifica timpul și temperatura folosind simbolurile +/- conform butoanelor. (2, 4)

Temporizatorul se crește sau scade cu 1 minut la fiecare apăsare. Temperatura crește sau scade cu 5 °C la fiecare apăsare.

PROGRAME PRESTABILITE

Acest aparat are 12 programe prestabilite.

Pentru a selecta un program, apăsați pe simbolul corespunzător.

Dacă doriți, puteți modifica, de asemenea, setările de temperatură și timp pentru programele prestabilite.

După selectarea programului, apăsa pe butonul de pornire (7) pentru a porni încălzirea. Temporizatorul va începe număratoarea inversă.

Pentru a modifica orice setare în timpul preparării, mai întâi întrerupeți, modificați și apoi reluați.

NOTĂ: În faza de preparare, puteți apăsa butonul de pauză pentru (7) a opri aparatul, temporizatorul se va opri și va afișa timpul rămas. Apăsați din nou acest buton pentru a relua faza de preparare.

Friteuza va emite un semnal sonor atunci când timpul de preparare s-a încheiat.

Temporizatorul va afișa „00”, elementul de încălzire se va opri, dar ventilatorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 1 minut, apoi friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor (de aproximativ 11 ori) și va intra în modul de așteptare.

Verificați ca mâncarea să fie gătită.

În caz contrar, nu trebuie decât să puneți recipientul din nou în friteuză și să programați temporizatorul pentru încă câteva minute de preparare.

După finalizarea preparării, scoateți întregul coș din aparat.

NOTĂ: Dacă nu doriți să folosiți programele presetate, puteți regla temperatura și timpul cu butoanele corespunzătoare (2, 4), după ce ați selectat coșul cu butoanele corespunzătoare (1, 5). Temperatura și timpul prestabilite sunt 180° și 15 min.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

Scoateți aparatul din priză.

Lăsați să se răcească.

Curățați aparatul așa cum se arată în secțiunea privind curățarea.

CURĂȚAREA

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva

picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.
Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.

Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.

Doar coșurile și tava pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea.

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABEL CU RECOMANDĂRI

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

NOTĂ: aceste setări sunt doar orientative.

Produsele alimentare pot varia în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, astfel încât nu putem garanta cele mai bune setări pentru un anumit aliment.

GHID DE GĂTIRE

INGREDIENT	CANTITATE PENTRU FIECARE ZONĂ	PREPARARE	CANTITATE DE ULEI	TEMP (°C)	ZONĂ INDIVIDUALĂ	ZONĂ DUALĂ
------------	--	-----------	----------------------	-----------	---------------------	---------------

LEGUME

Sparanghel	1 legătură	Întreg, cu tulpinile tăiate	2 linguri	200	8-12 min	20-25 min
Sfeclă	6-7 mici	Întreagă	-	200	30-35 min	35-40 min
Ardei gras (pentru coacere)	3 ardei mici	Întreagă	-	200	10-15 min	15-20 min
Broccoli	1 căpățână	Tăiat în buchețele de 2,5 cm	1 linguri	200	8-10 min	15-17 min
Varză de Bruxelles	500 g	Tăiată în jumătate, cu tulpina tăiată	1 linguri	200	15-20 min	20-25 min
Dovleac de Bruxelles	750 g	Tăiat în bucăți de 2,5-5 cm	1 linguri	200	20-25 min	35-40 min
Morcovi	500 g	Curățați, tăiați în bucăți de 2,5- 5 cm	1 linguri	200	13-16 min	25-30 min
Conopidă	1 căpățână	Tăiat în buchețele de 2,5 cm	2 linguri	200	17-20 min	20-25 min
Porumb	2 știuleți, tăiați în jumătate	Cu cojile îndepărtate	1 linguri	200	12-15 min	18-20 min
Fasole verde	1 pungă	Tăiate	1 linguri	200	8-10 min	10-15 min
Varză Kale (pentru chipsuri)	5 câni, strânse	Ruptă în bucăți, cu tulpina tăiată	Nu este necesar	200	7-9 min	15-20 min
Ciuperci	220 g	Clătite, tăiate în sferturi	1 linguri	200	7-9 min	13-15 min
Cartofi albi	750 g 500 g 500 g 3 întregi (170- 220 g)	Tăiați în felii de 2,5 cm Cartofi tăiați manual*, subțiri Cartofi tăiați manual*, groși Înțepați de 3 ori cu furculița	1 lingură 1/2-3 linguri, 1/2-3 linguri, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	35-38 min 30-35 min 35-40 min 37-40 min
Cartofi dulci	750 g 3 întregi (170- 220 g)	Tăiați în bucăți de 2,5 cm Înțepați de 3 ori cu furculița	1 lingură Nu este necesar	200 200	15-20 min 36-42 min	30-35 min 40-45 min

Zucchini	500 g	Tăiat în sferturi pe lungime, apoi tăiat în bucăți de 2,5 cm	1 linguri	200	15-18 min	25-28 min
----------	-------	--	-----------	-----	-----------	-----------

CARNE DE PASĂRE

Piept de pui	2 piepți 4 piepți	Cu os Dezosat	Uns cu ulei Uns cu ulei	200	25-30 min 22-24 min	30-35 min 25-28 min
Pulpe de pui	2 pulpe 4 pulpe	Cu os Dezosat	Uns cu ulei Uns cu ulei	200	22-28 min 18-22 min	26-29 min 25-28 min
Aripi de pui	1000 g	Ciocănele și aripi	1 linguri	200	18-22 min	43-47 min

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Chiftele din crab	2 chiftele (170-220 g fiecare)	-	Unse cu ulei	200	5-10 min	10-13 min
Cozi de homar	4 cozi (85-110 g fiecare)	Întregă	-	200	5-8 min	15-18 min
Fileuri de somon	3 fileuri (110 g fiecare)	-	Unse cu ulei	200	7-12 min	13-17 min
Creveți	500 g	Întregi, curățați, cozi	1 linguri	200	7-10 min	10-13 min

VITĂ

Burgeri	2 chiftele de 100 g, 80 % carne	Groase de 1 cm	Unse cu ulei	200	8-10min	10-13min
Fripturi	2 fripturi (fiecare de 200 g)	Întregă	Unse cu ulei	200	10-20min	14-18min

PORC

Bacon	3 fâșii, tăiate în jumătate	-	-	170	8-10min	9-12 min.
Cotlet de porc	2 cotlete mai groase cu os (280-340 g fiecare) 2 cotlete dezosate (200 g fiecare)	Cu os Dezosate	Uns cu ulei Uns cu ulei	200 200	15-17min 14-17min	23-27min 17-20min
Mușchi de porc	1 lb	-	Unse cu ulei	190	15-20min	20-25min
Cârnați	5 cârnați	-	-	200	7-10min	17-22min

ALIMENTE CONGELATE

Șnițele de pui	3 șnițele de pui	-	-	200	18-21min	20-25min
----------------	------------------	---	---	-----	----------	----------

Nuggets de pui	1 cutie (340 g)	-	-	200	10-13min	18-21min
Fileuri de pește	1 cutie (6 fileuri)	-	-	200	14-16 min.	17-22min
Crochete de pește	18 crochete de pește (310 g)	-	-	200	10-13 min.	16-19 min.
Cartofi prăjiți	1 lb	-	-	200	18-22min	28-32min
Cartofi prăjiți	450 g	-	-	200	32-36 min.	50-55 min.
Crochete de mozzarella	1 cutie (310 g)	-	-	190	8-10min	10-12 min.
Colțunași cu carne și legume	2 pungi (300 g)	-	1 linguri	200	12-14min	16-18min
Rulouri de pizza	1 pungă (560 g, 40 de bucăți)	-	-	200	12-15min	15-18min
Creveți pane	1 cutie (390-450 g)	-	-	200	9-11min	14-18min
Cartofi dulci prăjiți	1 lb	-	-	200	20-22min	30-32min
Crochete de cartofi	1 lb	-	-	190	18-22min	25-27min
Inele de ceapă	10 oz	-	-	190	13-16 min.	18-22min

DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIA
FRITEUZA CU AER nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Apăsăți butonul corespunzător timpului de gătire necesar pentru a porni aparatul.
Alimentele prăjite nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din coș este prea mare.	Puneți loturi mai mici de alimente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Apăsăți butoanele de temperatură până când ajungeți la temperatura dorită. Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătit pentru referință.
Alimentele sunt prăjite în mod neuniform în FRITEUZA CU AER.	Anumite tipuri de alimente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Alimentele care stau la suprafață sau una peste alta (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din FRITEUZA CU AER.	Tipul de aliment utilizat este incorect.	Consultați instrucțiunile de gătit ale producătorilor alimentari.
	Coș supraîncărcat.	Umpleți coșul astfel încât să nu depășească indicația MAX.
Nu pot glisa tigaia/coșul în aparat.	Coșul nu este așezat corect în tigaie.	Împingeți coșul în jos în tigaie până când auziți un clic.
Iese fum alb din aparat.	Au fost utilizate alimente cu un conținut ridicat de ulei. S-a adăugat ulei în alimente.	Nu utilizați grupuri de alimente cu conținut ridicat de ulei și nu adăugați ulei suplimentar care nu este necesar. O friteuză cu aer utilizează tehnologia în care uleiul este la un nivel scăzut sau nu este necesar.
	Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că ați curățat corect tigaia după fiecare utilizare.

PL

(Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

OPIS

- A. Panel sterowania
- 1 Wybór kosza 1
 - 2 Kontrola temperatury
 - 3 Ekran cyfrowy
 - 4 Sterowanie czasem
 - 1 Wybór kosza 2
 - 6 Program - podgrzewanie
 - 7 Start / Wstrzymanie gotowania
 - 8 Program - frytki
 - 9 Program - mięso
 - 10 Program - skrzydełka kurczaka
 - 11 Program - filet
 - 12 Program do wyrobów cukierniczych
 - 13 Sync Finish
 - 14 Dual cook
 - 15 Program krewetki
 16. Program - ryba
 17. Program - pizza
 18. Program - warzywa
 19. Program - ponowne podgrzewanie
 20. Program - odwadnianie
 - 21 Włączenie/Wyłączenie
- B. Taca nieprzywierająca strefa 1
- C. Kosz strefy 1
- D. Uchwyt kosza strefy 1
- E. Taca nieprzywierająca strefa 2
- F. Kosz strefy 2
- H. Wlot powietrza
- H. Wejście powietrza
- I. Wylot powietrza
- J. Miejsce na kabel zasilający
- K. Kabel zasilający

UŻYWANIE I KONSERWACJA

Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.

Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.

Nie używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je wówczas natychmiast wymienić.

Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.

Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.

Aby zachować właściwości patelni zapobiegając przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszczków metalowych.

Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy. Wylączyć urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

Nie chować ani też nie transportować urządzenia jeśli jest jeszcze gorące.

Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.

Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.

Jako wskazówka, w dołączonej tabeli wskazane jest seria przepisów, które zawierają temperaturę gotowania i czas pracy urządzenia..

Produkt zawiera elementy elektroniczne i grzewcze. Nie należy wkładać go do wody ani myć wodą.

Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać wlotu i wylotu powietrza. Nie należy dotykać wnętrza urządzenia, aby uniknąć poparzeń.

Aby uniknąć porażenia prądem, pożaru i innych wypadków, nie wolno uszkadzać, ciągnąć na siłę ani skręcać przewodu zasilającego, używać go do przenoszenia ciężkich ładunków ani przekształcać. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony powinien być wymieniany przez producenta, jego oficjalny serwis lub przez odpowiedni personel, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.

Aby zapobiec uszkodzeniom, produkt należy umieścić w odległości 30 cm od ściany lub mebli.

SPOSÓB UŻYCIA**UWAGI PRZED UŻYCIEM**

Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Podczas pracy produktu z wylotu będzie wydostawać się powietrze o wysokiej temperaturze.

SPOSÓB UŻYCIA

Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego. Podłączyć urządzenie do prądu.

Ostrożnie wyjąć kosz (C, F) z frytkownicy.

Uwaga: zawsze należy przenosić kosz za uchwyt. Nie należy dotykać koszy, gdy są gorące.

Położyć składniki, które pragniemy smażyć, piec lub gotować w koszyku (C, F).

Ponownie włożyć koszyk do urządzenia.

Włączyć urządzenie za pomocą odpowiedniego przycisku (21).

Wybrać kosz za pomocą przycisków wyboru kosza (1,5).

Wybrać jeden z 12 zaprogramowanych programów i w razie potrzeby dostosować temperaturę i czas za pomocą odpowiednich przycisków (2,4).

Jeśli chcemy, aby proces gotowania w obu koszach zakończył się w tym samym czasie, możemy wybrać opcję „Sync Finish” (13).

Aby funkcja ta była skuteczna, należy używać obu koszy. Najpierw należy nacisnąć przycisk przycisk (13), a następnie skonfigurować obie strefy.

Jeśli chcemy używać obu koszy do tego samego rodzaju potraw, możemy wybrać opcję „Dual Cook” (14), a w obu strefach będzie stosowany ten sam program. Dla tej funkcji należy nacisnąć przycisk (14), a następnie żądany program.

Nacisnąć przycisk Start / Pauza (7), aby rozpocząć gotowanie. Czasomierz zacznie działać.

Uwaga: Należy mieć na uwadze, że jeśli urządzenie jest zimne, trzeba dodać 3 minuty do gotowania żywności.

Uwaga: Jeśli życzymy sobie potrząsnąć żywnością (składnikami) w połowie gotowania, możemy po prostu wyjąć koszyk z wnętrza urządzenia i potrząsnąć nimi. Nie wpłynie to znacząco na proces gotowania.

OSTRZEŻENIE: Zarówno kosz, taca jak i jedzenie będą BARDZO gorące.

Położyć koszyk na powierzchni, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury. Odwróć kosz do góry nogami, aby usunąć jedzenie bez ryzyka przypalenia.

CZAS I TEMPERATURA

Czas i temperaturę można zmieniać za pomocą symboli +/- zgodnie z przyciskami.

(2,4) Czasomierz zmienia się o 1 minutę w górę lub w dół po każdym naciśnięciu. Zmiana temperatury o 5°C w górę lub w dół po każdym naciśnięciu przycisku.

PROGRAMY USTAWIONE FABRYCZNIE

To urządzenie posiada 12 programów wstępnie zdefiniowanych fabrycznie.

Aby wybrać program, należy nacisnąć odpowiedni symbol.

W razie potrzeby można również zmienić ustawienia temperatury i czasu zaprogramowanych programów.

Po wybraniu programu nacisnąć przycisk start (7), aby rozpocząć gotowanie. Czasomierz zacznie działać.

Aby zmienić jakiegokolwiek ustawienie podczas gotowania, należy najpierw przerwać gotowanie, zmodyfikować je, a następnie wznowić.

UWAGA: W czasie wykonywania operacji gotowania, można nacisnąć przycisk pauzy (7), aby zatrzymać urządzenie. Nacisnąć ten przycisk ponownie, aby wznowić fazę gotowania.

Frytownica wyemituje sygnał ostrzegawczy, kiedy skończy się czas gotowania. Czasomierz wyświetli „00” i grzałka zatrzyma się, ale wentylator będzie pracował jeszcze przez około 1 minutę, urządzenie wyda serię sygnałów dźwiękowych (około 11 razy) i przejdzie w tryb czuwania.

Sprawdzić, czy potrawa jest ugotowana.

Jeśli nie jest, wystarczy włożyć koszyk z powrotem do frytownicy i ustawić czasomierz na gotowanie jeszcze przez kilka minut.

Po zakończeniu gotowania należy wyjąć cały kosz z urządzenia.

UWAGA: Jeśli nie chcesz korzystać z ustawionych programów, możesz dostosować temperaturę i czas za pomocą odpowiednich przycisków (2, 4), po wybraniu kosza za pomocą odpowiednich przycisków (1, 5). Wstępnie ustawiona temperatura i czas to 180° i 15min.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Pozostawić do ostygnięcia.

Wyczyścić urządzenie, tak jak to opisano w rozdziale Czyszczenie

CZYSZCZENIE

Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Tylko kosze i tace nadają się do mycia w zmywarce.

Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód.

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

TABELA REKOMENDACJI

Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw.

NOTA: te ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Żywność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywności.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

SKŁADNIKI	ILOŚĆ NA KAŻDĄ STREFĘ	PRZYGOTOWANIE	OLEJ	TEMPERATURA (°C)	JEDNA STREFA	DWIE STREFY
-----------	-----------------------	---------------	------	------------------	--------------	-------------

WARZYWA

Szparagi	1 garść	Cały, łodygi przycięte	2 łyżki	200	8-12 min	8-12 min
Buraczki	6-7 małych	Całe	-	200	30-35 min	30-35 min
Papryki (do grillowania)	3 małe papryki	Całe	-	200	10-15 min	10-15 min
Brokuły	1 główka	Pokroić w 2,5 cm bukietki	1 łyżka	200	8-10 min	8-10 min
Brukselka	500 g	Przekroić na pół, usunąć łodygę	1 łyżka	200	15-20 min	15-20 min
Dynia	750 g	Pokroić w rozmiarach 2,5 - 5 cm	1 łyżka	200	20-25 min	20-25 min
Marchewki	500 g	Obrane, pokrojone na 2,5 - 5 cm kawałki	1 łyżka	200	13-16 min	13-16 min
Kalafior	1 główka	Pokroić w 2,5 cm bukietki	2 łyżki	200	17-20 min	17-20 min
Kukurydza w kolbie	2 kolby kukurydzy, przepołowione	Usunąć łuski	1 łyżka	200	12-15 min	12-15 min
Zielona fasola	1 woreczek	Przypięte	1 łyżka	200	8-10 min	8-10 min
Jarmuż (do frytek)	5 filiżanek	Pokroić na kawałki, usunąć łodygę	-	200	7-9 min	7-9 min
Pieczarki	220 g	Oplukane, pokroić na ćwiartki	1 łyżka	200	7-9 min	7-9 min
Ziemniaki, odmiana Russet	750 g 500 g 500 g 3 całe (170-220 g)	Pokroić na 2,5 cm kawałki Ręcznie cięte, cienkie Ręcznie cięte, grube Nakłuć widelcem 3 razy	1 łyżka 1/2-3 łyżki, 1/2-3 łyżki, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min
Słodkie ziemniaki	750 g 3 całe (170-220 g)	Pokroić na 2,5 cm kawałki Nakłuć widelcem 3 razy	1 łyżka -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Cukinia	500 g	Pokroić wzdłuż na ćwiartki, następnie na 2,5 cm kawałki.	1 łyżka	200	15-18 min	15-18 min

KUCZAK

Pierś z kurczaka	2 piersi 4 piersi	Z kością Bez kości	Pędzlowanie Pędzlowane olejem	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Udka z kurczaka	2 udka 4 udka	Z kością Bez kości	Pędzlowane olejem Pędzlowane olejem	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Skrzydółka kurczaka	1000 g	Skrzydółka z przyprawami lub bez	1 łyżka	200	18-22 min	18-22 min

**RYBY I OWOCE
MORZA**

Placki krabowe	2 placki (170- 220 g każdy)	-	Pędzlowanie olejem	200	5-10 min	5-10 min
Ogony homara	4 ogony (85-110 g każdy)	Całe	-	200	5-8 min	5-8 min
Filety z łososia	3 filety (110 g każdy)	-	Pędzlowane olejem	200	7-12 min	7-12 min
Krewetki	500 g	W całości, obrane, z ogonkami.	1 łyżka	200	7-10 min	7-10 min

WOŁOWINA

Hamburger	2 ćwierćfuntowe hamburgery, 80% chude	1-1,5 cm grubości	Pędzlowane olejem	200	8-10 min	10-13 min
Stek	2 filety (220 g każdy)	Całe	Pędzlowane olejem	200	10-20 min	14-18 min

WIEPRZOWINA

Boczek	3 paski, przecięte na pół	-	-	170	8-10 min	9-12 min
Kotlety wieprzowe	2 kotlety grubo krojone z kością (280-340 g)	Z kością Bez kości	Pędzlowane olejem Pędzlowane olejem	200 200	15-17 min 14-17 min	23-27 min 17-20 min
Stek z polędwicy wołowej	500 g	-	Pędzlowane olejem	190	15-20 min	20-25 min
Parówki	5 parówek	-	-	200	7-10 min	17-22 min

**MROŻONA
ŻYWNOŚĆ**

Kotlety z kurczaka	3 kotlety	-	-	200	18-21 min	20-25 min
--------------------	-----------	---	---	-----	--------------	--------------

Nuggetsy z kurczaka	1 opakowanie (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Filety rybne	1 opakowanie (6 filetów)	-	-	200	14-16 min	17-22 min
Paluszki rybne	18 paluszków rybnych (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Frytki	500 g	-	-	200	18-22 min	28-32 min
Pałeczki mozzar	1 opakowanie (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
Dumplings	2 torebki (300 g)	-	1 łyżka	200	12-14 min	16-18 min
Zwijane bułeczki pizzowe	1 torba (570 g)	-	-	200	12-15 min	15-18 min
Ogonki krewetek	1 torebka (300-450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Chipsy ze słodkich ziemniaków	500 g	-	-	200	20-22 min	30-32 min
Cylindry z ziemniaków	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Krążki cebuli	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
AIR FRYER nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Czasomierz nie jest ustawiony.	Aby włączyć urządzenie, należy uruchomić czasomierz do momentu osiągnięcia wymaganego czasu przygotowania.
Potrawy smażone nie są w pełni ugotowane.	Została umieszczona zbyt duża ilość produktów w koszyku.	Należy umieścić mniejszą ilość produktów w koszyku. Mniejsze ilości łatwiej się potrzęsą i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Zwiększyć temperaturę, aż do osiągnięcia właściwej pozycji. Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektórymi produktami powinno się potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania.	Kiedy produkty jedne na drugich (np. Frytki) należy nimi potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania.
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Nieodpowiedni czas smażenia.	Sprawdzić sposób przygotowania produktów (potraw) wskazany przez ich producenta.
	Przeładowany kosz.	Nie przeładowywać kosza powyżej maksymalnego poziomu.
Patelnia/kosz nie mogą przesuwac się w urządzeniu.	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku.	Docisnąć kosz w patelni aż usłyszysz się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są składniki z wysoką zawartością oleju. Do ich przygotowania został dodany olej.	Nie używać potraw bogatych w olej ani nie dodawać więcej oleju, niż jest to bezwzględnie konieczne. Ta frytownica wykorzystuje technologię, która wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale.
	Patelnia zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany tłuszczem, który jest podgrzewany na patelni.

ОПИСАНИЕ

- A. Цифрово табло за управление
- 1 Избор на кошница 1
 - 2 Устройство за управление на температура
 - 3 Цифров екран
 - 4 Управление на времето
 - 5 Изберете кошница 2
 - 6 Програма "предварително загряване"
 - 7 Начало/Пауза на печенето
 - 8 Програма за пържени картофи
 - 9 Програма за месо
 - 10 Програма "Пилешки крилца"
 - 11 Програма за филе
 - 12 Програма "Сладкарски изделия"
 - 13 Sync Finish
 - 14 Dual cook
 - 15 Програма за скариди.
 - 16 Програма за риба
 - 17 Програма за пица
 - 18 Програма за зеленчуци
 - 19 Програма "Притопяване"
 - 20 Програма за обезвлажняване
 - 21 Включено/Изключено
- B. Противозалепващ поднос зона 1
- C. Кошница зона 1
- D. Ръкохватка кошницата в зона 1
- E. Противозалепващ поднос зона 2
- F. Кошница зона 2
- G. Ръкохватка на кошница зона 2
- H. Вход за въздух
- I. Изход за въздух
- J. Хранилище за захранващия кабел
- K. Захранващ кабел

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА:

Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.

Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.

Не използвайте уреда, когато е празен.

Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.

За да може противозалепващият слой да се съхрани в добро състояние, моля не

използвайте метални или остри прибори. Не надвишавайте работният капацитет на уреда.

Изключете уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.

Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не е изстинал напълно.

В никакъв случай не оставайте без наблюдение уреда, докато е включен.

По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел. уреда.

Използвайте единствено устойчиви на висока температура прибори.

Ориентирано, на таблицата се посочват няколко рецепти, включващи температурата за приготвяне на храната и времето за работа на уреда.

Уредът съдържа електронни и нагревателни елементи. Моля не го поставяйте във вода или го мийте с вода.

Когато уредът се намира в работен режим, моля не покривайте входа и изход за въздух. С цел избягване на изгаряния, моля не докосвайте вътрешността на уреда.

За да избегнете пожар, токови удари и други произшествия, моля не нарушавайте целостта на захранващия кабел, не го

опъвайте със сила и не го усуквайте. Не го използвайте за пренасяне на тежки товари, не променяйте конфигурацията му.

При повреден кабел, същият следва да се подмени от производителя, от

представителния сервиз или от лица с подобна квалификация По този начин се

избягват опасни положения.

За да избегнете повреди на мебелите, поставете уреда на 30 cm разстояние от тях.

НАЧИН НА УПОТРЕБА**БЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА НА УРЕДА:**

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвайте указанията в раздел "Почистване". Силно нагретият въздух излиза от изхода по време на работа на уреда.

РАБОТА С УРЕДА:

Преди употреба развийте напълно хранявния кабел на уреда. Включете уреда в електрическата мрежа. Внимателно извадете кошница (C, F) от фритюрника.

Бележка: при боравене с кошницата винаги използвайте ръкохватката. Не пипайте кошниците, докато са нагreti.

Поставете в кошничката хранителните продукти, които желаете да пържите, да печете или сготвите (C, F).

Поставете отново кошницата в уреда.

Включете уреда чрез съответния бутон (21).

Изберете кошницата посредством бутоните за избор на кошница (1,5).

Изберете една от 12-те предварително зададени програми и настройте температурата и времето посредством съответните бутони, ако това се налага (2,4).

Ако желаете процесът на приготвяне в двете кошници да приключи по едно и също време, може да изберете печене в двете «Sync Finish» (13). За да може тази функция да е ефективна, следва да използвате двете кошници. Първо натиснете споменатия бутон (13), след което настройте двете зони. Ако желаете да използвате двете кошници за един и същи вид храна, можете да изберете «Dual Cook» (14) и ще се използва една и съща програма за двете зони. За тази функция, натиснете бутона (14), след което - желаната програма. Натиснете бутона „Начало“/ „Пауза“ (7), за да започнете да готвите. Темпоризаторът започва работа.

Бележка: моля имайте предвид, че при студен уред следва да прибавите три минути към времето за приготвяне на хранителните продукти.

Бележка: Ако желаете да стръскате хранителните наред готвенето, можете просто да извадите кошницата от вътрешността на уреда и да ги стръскате. Горното действие не ще засегне значително процеса на готвене.

ВНИМАНИЕ: Както кошницата, подноса, така и хранителните продукти са **МНОГО** горещи.

Поставете кошничката на подходяща, способна да издържа високи температури, повърхност.

Обърнете кошницата, за да извадите

хранителните продукти като избегнете риска от изгаряне.

ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

Можете да променят времето и температурата посредством символите +/-, според бутоните. (2,4). При всяко натискане темпоризаторът променя времето с 1 минута нагоре или надолу. При всяко натискане температурата се променя с 5°C нагоре или надолу.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

Уредът разполага с 12 предварително зададени програми.

За да изберете някоя програма, натиснете съответния символ.

Ако желаете, можете също така да промените настройките за температура и време от предварително зададените програми.

След избора на програма, натиснете бутона за начало (7) , за да започнете да готвите.

Темпоризаторът започва работа.

За промяна на която и да било настройка по време на готвенето, първо спрете готвенето, променете настройката, след което възобновете работата на уреда.

БЕЛЕЖКА: По време на фазата на готвенето може да натиснете (7), за да спрете уреда.

Темпоризаторът също ще спре и ще посочи оставащото време. Натиснете отново този бутон, за да възобновите фазата на готвене.

Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава изсвирване.

Темпоризаторът ще изпише «00» и съпротивлението ще спре.. Вентилаторът, обаче ще продължи работата в продължение на около една минута. Уредът ще издаде поредица от изсвирвания (около. 11 пъти) и ще премине в режим на изчакване.

Уверете се, че продуктите са се сготвили.

Ако не са се сготвили, само следва да вкарате отново съда в уреда и да програмирате темпоризатора за няколко минути допълнително.

След приключване на готвенето извадете цялата кошница от уреда.

БЕЛЕЖКА: Ако не искате да използвате предварително зададените програми, можете да регулирате температурата и времето със съответните бутони (2, 4), след като изберете кошницата със съответните

бутони (1, 5). Предварително зададените температура и време са 180° и 15 мин.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

Изключете уреда от захранващата мрежа.

Оставете уреда да изстине.

Почистете уреда според както е указано в раздела «Почистване».

ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.

За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.

Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.

Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.

В съдомиялна машина могат да се мият единствено кошниците и техните подноси.

При изцеждане/сушене на частите, подлежащи на измиване в миялната машина или в мивката, последните следва да се поставят така, че водата да се оттича лесно от тях.

След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

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

БЕЛЕЖКА: тези настройки са ориентировъчни. Хранителните продукти могат да бъдат с различни произход, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, кои са най-добрите настройки за всеки хранителен продукт поотделно.

УПЪТВАНЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

СЪСТАВКА:	КОЛИЧЕСТВО НА ВСЯКА ЗОНА	ПРИГОТВЯНЕ	ОЛИО	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЕДНА ЗОНА	ДВОЙНА ЗОНА
-----------	--------------------------------	------------	------	---------------------	--------------	----------------

ЗЕЛЕНЧУЦИ

Аспержи	1 връзка	Цяла, с изрязани стебла	2 лъжици	200	8-12 мин	8-12 мин
Ряпа	6-7 малки	Цели	-	200	30-35 мин	30-35 мин
Чушки (за печене)	3 маломерни чушки	Цели	-	200	10-15 мин	10-15 мин
Броколи	1 глава	Нарязани на китки от 2,5 см	1 супена лъжица	200	8-10 мин	8-10 мин
Брюкселско зеле	500 г	Разрязано по средата, без кочана	1 супена лъжица	200	15-20 мин	15-20 мин
Брюкселска тиква	750 г	Нарязана на парчета с размер 2,5 - 5 см	1 супена лъжица	200	20-25 мин	20-25 мин
Моркови	500 г	Обелени, нарязани на парчета от 2,5 - 5 см	1 супена лъжица	200	13-16 мин	13-16 мин
Карфиол	1 глава	Нарязани на връзки от по 2,5 см	2 лъжици	200	17-20 мин	17-20 мин
Царевица на кочан	2 кочана, разрязани през средата	Премахнете кората	1 супена лъжица	200	12-15 мин	12-15 мин
Зелен фасул	1 пакет	Нарязан	1 супена лъжица	200	8-10 мин	8-10 мин
Къдраво зеле (за пържени картофи)	5 чаши	Нарязана на парчета, без кочана	-	200	7-9 мин	7-9 мин
Гъби	220 г	Изплакнати и нарязани на четвъртинки	1 супена лъжица	200	7-9 мин	7-9 мин

Картофи сорт „Russet“	750 г 500 г 500 г 3 цели (170-220 г)	Нарязани на парчета от по 2,5 см Тънко нарязани на ръка Дебело нарязани на ръка Трикратно пробити с вилица	1 супена лъжица 1/2-3 супени лъжици, 1/2-3 супени лъжици, -	200 200 200 200	20-22 мин 20-24 мин 19-24 мин 30-35 мин	20-22 мин 20-24 мин 19-24 мин 30-35 мин
Сладки картофи	750 г 3 цели (170-220 г)	Нарязани на парчета от по 2,5 см Трикратно прободени с вилица	1 супена лъжица -	200 200	15-20 мин 36-42 мин	15-20 мин 36-42 мин
Тиквички	500 г	Нарязани надлъжно на четвъртинки, след което - нарязани на парчета от по 2,5 см	1 супена лъжица	200	15-18 мин	15-18 мин

ПИЛЕШКО

Пилешки гърди	2 бр. гърди 4 бр. гърди	С кокал Без кокал	Намазани с олио посредством четка Намазани с олио посредством четка	200	25-30 мин 22-24 мин	25-30 мин 22-24 мин
Пилешки бутчета	2 бр. бутчета 4 бр. бутчета	С кокал Без кокал	Изчеткано с олио Изчеткано с олио	200	22-28 мин 18-22 мин	22-28 мин 18-22 мин
Пилешки крилца	1000 г	Крилца с подправки или без подправки	1 супена лъжица	200	18-22 мин	18-22 мин

РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ

Питки от рак	2 питки (всяка от по 170-220 г)	-	Намазани с олио посредством четка	200	5-10 мин	5-10 мин
Опашки от омари	4 опашки (всяка от по 85-110 г)	Цели	-	200	5-8 мин	5-8 мин
Филета от съомга	3 бр. филета (всяка от по 110 г)	-	Намазани с олио посредством четка	200	7-12 мин	7-12 мин

Скариди	500 г	Цели, обелени, с опашката.	1 супена лъжица	200	7-10 мин	7-10 мин
---------	-------	-------------------------------	--------------------	-----	----------	----------

ТЕЛЕШКО

Хамбургери	2 хамбургера от по четвърт унция, без мазнина 80%	Дебелина 1-1,5 см	Намазани с олио посредством четка	200	8-10 мин	10-13 min
Бифтек	2 бр. филета (всяка от по 220 г)	Цели	Намазани с олио посредством четка	200	10-20 мин	14-18 мин

СВИНСКО

Бекон	3 ивици, разрязани през половината	-	-	170	8-10 мин	9-12 мин
Свински пържоли	2 пържоли, дебело нарязани, с кокал (280- 340 г)	С кокал Без кокал	Намазани с олио посредством четка Намазани с олио посредством четка	200 200	15-17 мин 14-17 мин	23-27 мин 17-20 мин
Бифтек	500 г	-	Намазан с олио посредством четка	190	15-20 мин	20-25 мин
Кренвирши	5 кренвирша	-	-	200	7-10 мин	17-22 мин

**ЗАМРАЗЕНИ
ХРАНИ**

Пилешки пържоли	3 пържоли	-	-	200	18-21 мин	20-25 мин
Пилешки хапки	1 кутия (340 г)	-	-	200	10-13 мин	18-21 мин
Рибни филета	1 кутия (6 филета)	-	-	200	14-16 мин	17-22 мин
Рибни пръчици	18 рибни пръчици (310 г)	-	-	200	10-13 мин	16-19 мин
Пържени картофи	500 г	-	-	200	18-22 мин	28-32 мин
Пръчици "мосар"	1 кутия (310 г)	-	-	190	8-10 мин	10-12 мин
Дъмплинги	2 торби (300 г)	-	1 супена лъжица	200	12-14 мин	16-18 мин

Ролца пица	1 торба (570 г)	-	-	200	12-15 мин	15-18 мин
Скаридени опашки	1 торба (300-450 г)	-	-	200	9-11 мин	14-18 мин
Пържени сладки картофи	500 г	-	-	200	20-22 мин	30-32 мин
Картофени цилиндри	500 г	-	-	190	18-22 мин	25-27 мин
Лучени кръгчета	280 г	-	-	190	13-16 мин	18-22 мин

РАЗРЕШАВАНЕ НА ВЪЗНИКНАЛИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРОБЛЕМА
Уредът AIR FRYER не работи	Уредът не е подключен към мрежата.	Свържете уреда в заземен контакт.
	Темпоризаторът не е настроен.	За да включите уреда, използвайте темпоризатора за да получите необходимото за приготвяне време.
Пържените продукти във фритюрника не са напълно изпържени.	Количеството поставени в кошничката продукти е прекалено голямо.	Поставете в кошничката по-малко количество продукти. По-малките количества са по-лесни за разклащане и се изпържват по-равномерно.
	Избраната температура е прекалено ниска.	Увеличете температурата до достигане до подходящо положение. Нагласете температурата. За целта направете справка с наръчника за готвене.
Продуктите се изпържват неравномерно.	Някои продукти следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.	Когато едни продукти се намират над други - например, пържени картофи - те следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.
Пържените картофи не излизат хрупкави.	Използвани са неправилни продукти.	Направете справка за начина на приготвяне на продукти на производителя.
	Кошничката е претоварена.	Не пълнете кошничката, надхвърляйки означението MAX.
Тиганът/кошницата не може да се приплъзне в уреда.	Кошничката не е правилно поставена в кофичката.	Натиснете кошничката, докато чуе изщракване.
От уреда излиза бял пушек.	Пригответе продукти с високо съдържание на олио. Към продуктите е прибавено олио.	Не използвайте продукти с високо съдържание на олио. Не добавяйте повече олио от необходимото. Фритюрникът използва технология, Изискваща съвсем малко олио, или неизискваща олио.
	Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишната употреба.	Белият пушек е предизвикан от загрялата в кофичката мазнина.

EL

(Μετάφραση από τις πρωτότυπες οδηγίες)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**A. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου**

- 1 Επιλογή καλαθιού 1
- 2 Έλεγχος θερμοκρασίας
- 3 Ψηφιακή οθόνη
- 4 Χειριστήριο χρόνου
- 5 Επιλογή καλαθιού 2
- 6 Πρόγραμμα προθέρμανσης
- 7 Έναρξη / Παύση μαγειρέματος
- 8 Πρόγραμμα για τηγανητές πατάτες
- 9 Πρόγραμμα για κρέας
- 10 Πρόγραμμα για φτερούγες κοτόπουλου
- 11 Πρόγραμμα για φιλέτο
- 12 Πρόγραμμα για αρτοσκευάσματα
- 13 Sync Finish
- 14 Dual cook
- 15 Πρόγραμμα για γαρίδες
- 16 Πρόγραμμα για ψάρι
- 17 Πρόγραμμα για πίτσα
- 18 Πρόγραμμα για λαχανικά
- 19 Πρόγραμμα ξαναζεστάματος
- 20 Πρόγραμμα για αποξήρανση
- 21 Έναρξη λειτουργίας / Παύση λειτουργίας

- B. Αντικολλητικός δίσκος 1
- C. Καλάθι ζώνης 1
- D. Χερούλι καλαθιού της ζώνης 1
- E. Αντικολλητικός δίσκος ζώνης 2
- F. Καλάθι ζώνης 2
- G. Χερούλι καλαθιού της ζώνης 2
- H. Είσοδος αέρα
- I. Έξοδος αέρα
- J. Θήκη καλωδίου τροφοδοσίας
- K. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.

Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.

Για να διατηρηθεί η αντικολητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων. Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.

Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.

Να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη που μπορούν να αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες. Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η θερμοκρασία ψησίματος και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

Το προϊόν περιλαμβάνει ηλεκτρονικά στοιχεία και θερμαντικά στοιχεία. Μη το τοποθετείτε σε νερό ούτε να το πλένετε με νερό.

Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο του αέρα όταν βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας. Μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος, για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

Μην προκαλείτε ζημιές, μην τραβάτε με δύναμη ή τσαλακώνετε το τροφοδοτικό καλώδιο ούτε να χρησιμοποιείτε για να μεταφέρετε βαριά φορτία ούτε να το τροποποιείτε, προκειμένου να αποφύγετε ηλεκτροπληξίες, πυρκαγιές και άλλα ατυχήματα. Αν το τροφοδοτικό καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να το αντικαταστήσετε από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή άτομα με παρεμφερείς ιδιότητες, προκειμένου να αποφύγετε να βρεθείτε σε κίνδυνο.

Τοποθετήστε το προϊόν σε απόσταση 30 cm από τον τοίχο ή τα έπιπλα για να μην τους προκληθούν ζημιές.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Ο αέρας υψηλής θερμοκρασίας θα βγει από την έξοδο όταν η συσκευή λειτουργεί.

ΧΡΗΣΗ:

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αφαιρέστε το καλάθι (C, F) από τη φριτέζα προσεκτικά να μην καείτε.

Σημείωση: να χειρίζεστε πάντα του καλάθι και του χερουλιού του. Μην αγγίζετε τα καλάθια όταν είναι ζεστά.

Τοποθετήστε τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε, να ψήσετε ή να μαγειρέψετε στο καλάθι (C, F).

Βάλτε πάλι το καλάθι στη συσκευή.

Ανάψτε τη συσκευή με το αντίστοιχο κουμπί (21).

Επιλέξτε το καλάθι με τα κουμπιά επιλογής καλαθιού (1,5).

Επιλέξτε ένα από τα 12 προκαθορισμένα προγράμματα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο με τα αντίστοιχα κουμπιά, ανάλογα με τις ανάγκες σας (2,4).

Αν επιθυμείτε να τερματιστεί η διαδικασία ψησίματος και των δύο καλαθιών ταυτόχρονα, μπορείτε να επιλέξετε το «Sync Finish» (13).

Για να ενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε και τα δύο καλάθια. Πρώτα, πατήστε το εν λόγω κουμπί (13) και μετά ρυθμίστε και τις δύο ζώνες.

Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο καλάθια για ίδιο είδος τροφίμου, μπορείτε να επιλέξετε «Dual Cook» (14), και θα χρησιμοποιηθεί το ίδιο πρόγραμμα και για τις δύο ζώνες. Για αυτήν τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί (14) και μετά το επιθυμητό πρόγραμμα.

Πατήστε το κουμπί Έναρξη / Παύση (7) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Θα αρχίσει να λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.

Σημείωση: να ξέρετε ότι αν είναι κρύα η συσκευή θα πρέπει να προσθέσετε 3 λεπτά στον χρόνο ψησίματος των φαγητών.

Σημείωση: Αν θέλετε να ανακατέψετε τα φαγητά στη μέση του ψησίματος, μπορείτε απλώς να αφαιρέσετε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής και να τα ανακατέψετε. Αυτό δεν πρόκειται να επηρεάσει σημαντικά τη διαδικασία για το μαγείρεμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τόσο το καλάθι, ο δίσκος όσο και τα τρόφιμα, θα είναι ΠΟΛΥ ζεστά.

Ακουμπήστε το καλάθι σε μια επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλής θερμοκρασίες.

Ανατρέψτε το καλάθι για να βγάλετε τα τρόφιμα

χωρίς να κινδυνεύετε να καείτε.

ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας τα σύμβολα +/- ανάλογα με τα κουμπιά. (2,4) Ο χρονοδιακόπτης αλλάζει κατά 1 λεπτό προς τα επάνω ή προς τα κάτω με κάθε πάτημα. Ο χρονοδιακόπτης αλλάζει κατά 5°C προς τα επάνω ή προς τα κάτω με κάθε πάτημα.

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Αυτή η συσκευή διαθέτει 12 προκαθορισμένα προγράμματα.

Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο.

Αν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις Ρυθμίσεις της θερμοκρασίας και του χρόνου των προκαθορισμένες προγραμμάτων.

Αφού επιλέξει το πρόγραμμα, , πατήστε το κουμπί έναρξης (7) για να αρχίσει να μαγείρεμα. Θα αρχίσει να λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.

Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρώτα, σταματήστε το μαγείρεμα, κάντε τις αλλαγές και μετά ξεκινήστε το και πάλι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ψησίματος, μπορείτε να πιέστε το κουμπί της παύσης (7) για να σταματήσετε τη συσκευή, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει και θα δείχνει τον εναπομείναντα χρόνο. Πατήστε εκ νέου αυτό το κουμπί για να ξεκινήσει και πάλι τη φάση μαγειρέματος.

Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί, θα ακούσετε ένα σφύριγμα.

Στον χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί «00» και η αντίσταση θα σταματήσει να λειτουργεί, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει τη λειτουργία του για τουλάχιστον 1 λεπτό, η συσκευή θα εκπέμψει μια σειρά από σφυρίγματα (περίπου 11 φορές) και θα μπει σε κατάσταση αναμονής.

Δοκιμάστε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί.

Αν όχι, ξαναεισάγετε απλώς το καλάθι

στη φριτέζα και προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη για μαγείρεμα μερικών ακόμη λεπτών.

Αφού το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί, βγάλετε όλα τα καλάθια από τη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τα προκαθορισμένα προγράμματα, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο με τα αντίστοιχα κουμπιά (2, 4), αφού επιλέξετε το καλάθι με τα

αντίστοιχα κουμπιά (1, 5). Η προκαθορισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος είναι 180° και 15 λεπτά.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Αφήστε την να κρυώσει.

Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις στην ενότητα «Καθαρισμός».

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας. Μόνο τα καλάθια και οι δίσκοι τους μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού.

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών.

NOTA: αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές. Τα τρόφιμα μπορεί να ποικίλουν ως προς την προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα τους, και για αυτό δεν μπορούμε να προτείνουμε εγγυημένα τυχόν βέλτιστες ρυθμίσεις για κανένα συγκεκριμένο τρόφιμο.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΑΝΑ ΖΩΝΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΛΑΔΙ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΜΙΑ ΖΩΝΗ	ΔΙΠΛΗ ΖΩΝΗ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ						
Σπαράγγια	1 μάτσο	Ολόκληρα, κομμένα τα κοτσάνια	2 κουτ.	200	8-12 min	8-12 min
Παντζάρι	6-7 μικρά	Ολόκληρα	-	200	30-12 min	30-12 min
Πιπεριές (για ψήσιμο)	3 μικρές πιπεριές	Ολόκληρες	-	200	10-15 min	10-15 min
Μπρόκολο	1 κεφάλι	Κομμένο σε μπουκέτα των 2,5 cm	1 κουτ.	200	8-12 min	8-12 min
Λαχανάκια Βρυξελλών	500 g	Κομμένα στη μέση, χωρίς κοτσάνι	1 κουτ.	200	15-12 min	15-12 min
Κολοκύθα Βρυξελλών	750 g	Κομμένη σε μεγέθη των 2,5 - 5cm	1 κουτ.	200	20-12 min	20-12 min
Καρότα	500 g	Αποφλοιωμένα, κομμένα σε κομμάτια των 2,5 - 5 cm	1 κουτ.	200	13-16 min	13-16 min
Κουνουπίδι	1 κεφάλι	Κομμένο σε μπουκέτα των 2,5 cm	2 κουτ.	200	17-12 min	17-12 min
Καλαμπόκι νωπό	2 νωπά καλαμπόκια, κομμένα στη μέση	Αφαιρέστε τις φλούδες	1 κουτ.	200	12-15 min	12-15 min
Πράσινα φασόλια	1 σακούλα	Κομμένα	1 κουτ.	200	8-12 min	8-12 min
Λαχανίδα (για τηγανητές πατάτες)	5 φλιτζάνια	Κομμένες σε κομμάτια, χωρίς το κοτσάνι	-	200	7-9 min	7-9 min
Μανιτάρια	220 g	Ξεβγαλμένα, κομμένα σε τέταρτα	1 κουτ.	200	7-9 min	7-9 min
Πατάτες, ποικιλία Russet	750 g 500 g 500 g 3 ολόκληρες (170-220 g)	Κομμένες σε κομμάτια των 2,5cm Κομμένες στο χέρι, λεπτές Κομμένες στο χέρι, χοντρές Τρυπημένες με ένα πιρούνι 3 φορές	1 κουτ. 1/2-3 κουτ., 1/2-3 κουτ., -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min

Γλυκοπατάτες	750 g 3 ολόκληρες (170-220 g)	Κομμένες σε κομμάτια των 2,5 cm Τρυπημένες με ένα πιρούνι 3 φορές	1 κουτ. -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Κολοκυθάκια	500 g	Κομμένα σε τέταρτα κατά μήκος, μετά κομμένα σε κομμάτια των 2,5 cm	1 κουτ.	200	15-18 min	15-18 min

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Φτερούγα κοτόπουλου	2 φτερούγες 4 φτερούγες	Με κόκκαλο Χωρίς κόκκαλο	Αλειμμένες Brushed with oil	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Μπουτάκια κοτόπουλο	2 μπουτάκια 4 μπουτάκια	Με κόκκαλο Χωρίς κόκκαλο	Αλειμμένα με λάδι Αλειμμένα με λάδι	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Φτερούγες με κοτόπουλο	1000 g	Φτερούγες με ή χωρίς καρυκεύματα	1 κουτ.	200	18-22 min	18-22 min

ΨΑΡΙ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Καβουρόψυχα	2 καβουρόψυχες (170-220 g καθεμία)	-	Αλειμμένες με λάδι	200	5-12 min	5-12 min
Ουρές καραβίδων	4 ουρές (85-110 g καθεμία)	Ολόκληρες	-	200	5-8 min	5-8 min
Φιλέτα σολομού	3 φιλέτα (110 g καθένα)	-	Αλειμμένα με λάδι	200	7-12 min	7-12 min
Γαρίδες	500 g	Ολόκληρες, καθαρισμένες, με ουρά.	1 κουτ.	200	7-12 min	7-12 min

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

Μπιφτέκι	2 μπιφτέκια του τέταρτου της λίβρας, 80% άπαχα	Πάχους 1-1,5 cm	Αλειμμένα με λάδι	200	8-10 min	10-13 min
Μπιριζόλα	2 φιλέτα (220 g καθένα)	Ολόκληρη	Αλειμμένη με λάδι	200	10-20 min	14-18 min

ΧΟΙΡΙΝΟ

Μπέικον	3 λωρίδες, κομμένες στη μέση	-	-	170	8-10 min	9-12mins
---------	------------------------------	---	---	-----	----------	----------

Χοιρινά παϊδάκια	2 παϊδάκια χοντρής κοπής με κόκκαλο (280-340 g)	Με κόκκαλο Χωρίς κόκκαλο	Αλειμμένα με λάδι Αλειμμένα με λάδι	200 200	15-17 min 14-17 min	23-27 min 17-20 min
Κόντρα φιλέτο	500 g	-	Αλειμμένο με λάδι	190	15-20 min	20-25 min
Λουκάνικα	5 λουκάνικα	-	-	200	7-10 min	17-22 min

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Παϊδάκια κοτόπουλο	3 παϊδάκια	-	-	200	18-21 min	20-25 min
Κοτομπουκιές	1 κουτί (340 g)	-	-	200	10-13 min	18-21 min
Φιλέτα ψάρι	1 κουτί (6 φιλέτα)	-	-	200	14- 16mins	17-22 min
Στικ ψαριού	18 στικ ψαριού (310 g)	-	-	200	10-13 min	16-19 min
Τηγανητές πατάτες	500 g	-	-	200	18-22 min	28-32 min
Στικ μοσαρέλας	1 κουτί (310 g)	-	-	190	8-10 min	10-12 min
Dumplings	2 σακούλες (300 g)	-	1 κουτ.	200	12-14 min	16-18 min
Ρολάκια πίτσας	1 σακούλα (570 g)	-	-	200	12-15 min	15-18 min
Γαρίδες με τις ουρές τους	1 σακούλα (300- 450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18 min
Τηγανητές γλυκοπατάτες	500 g	-	-	200	20-22 min	30-32 min
Κύλινδροι πατάτας	500 g	-	-	190	18-22 min	25-27 min
Ώνιον ριγκς	280 g	-	-	190	13-16 min	18-22 min

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή AIR FRYER δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση.
	Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αλλάξτε τον χρονοδιακόπτη μέχρι να φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας.
Τα τηγανιτά φαγητά δεν έχουν γίνει πλήρως.	Η ποσότητα τροφίμων που έχει τοποθετηθεί στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερη ποσότητα συστατικών στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ανακινούνται καλύτερα και τηγανίζονται ομοιόμορφα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία μέχρι να φτάσετε στην κατάλληλη θέση. Προσαρμόστε τη θερμοκρασία: συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα τηγανίζονται με τρόπο ανομοιογενή.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Όταν τα τρόφιμα βρίσκονται το ένα επάνω στο άλλο (για παράδειγμα, τηγανίτες πατάτες) πρέπει να ανακινήθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανιτά δεν βγαίνουν τραγανά.	Εσφαλμένος τύπος χρησιμοποιούμενου τροφίμου.	Συμβουλευτείτε τον τρόπο μαγειρέματος που προτείνει ο παρασκευαστής για τα τρόφιμα.
	Υπερφορτωμένο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι επάνω από την ένδειξη MAX.
Δεν μπορεί να γλιστρήσει το τηγάνι/καλάθι στη συσκευή.	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στον κάδο.	Πατήστε το καλάθι στο τηγάνι μέχρι να ακούσετε κλικ.
Βγαίνει άσπρος καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύονται συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι. Προστέθηκε λάδι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι ούτε να προσθέτετε επιπλέον λάδι από το απολύτως απαραίτητο. Αυτή η φριτζά χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που απαιτεί λίγο ή καθόλου λάδι.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός εκπέμπεται λόγω του λίπους που θερμαίνεται στον κάδο.

CS

(Přeloženo z původních pokynů)

POPIS

- A. Digitální ovládací panel
- 1 Výběr koše 1
 - 2 Regulátor teploty
 - 3 Digitální displej
 - 4 Nastavení času
 - 5 Výběr koše 2
 - 6 Předprogramovaný program pro předeřev
 - 7 Spustit / Pozastavit vaření
 - 8 Předprogramovaný program pro hranolky
 - 9 Předprogramovaný program pro maso
 - 10 Předprogramovaný program pro kuřecí paličky
 - 11 Předprogramovaný program pro steak
 - 12 Předprogramovaný program pro pečení
 - 13 Sync Finish - synchronizace konečného času přípravy v obou koších
 - 14 Duální vaření
 - 15 Předprogramovaný program pro krevety
 - 16 Předprogramovaný program pro ryby
 - 17 Předprogramovaný program pro pizzu
 - 18 Předprogramovaný program pro zeleninu
 - 19 Předprogramovaný program pro opětovné zahřátí
 - 20 Předprogramovaný program pro dehydrataci
 - 21 Zapnutí/vypnutí napájení
- B. Nepřilnavý plech zóny 1
- C. Koš zóny 1
- D. Rukojeť koše zóny 1
- E. Nepřilnavý plech zóny 2
- F. Koš zóny 2
- G. Rukojeť koše zóny 2
- H. Přívod vzduchu
- I. Odvod vzduchu
- J. Úložný prostor pro napájecí kabel
- K. Napájecí kabel

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ:

Před každým použitím plně rozviňte napájecí

kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

Nepoužívejte přístroj, pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.

Při používání přístrojem nepohybujte.

Abyste udrželi nepřilnavou úpravu v dobrém stavu, nepoužívejte kovové nebo špičaté nádoby.

Nepřetěžujte pracovní kapacitu přístroje.

Přístroj odpojte z elektrické sítě, když ho nepoužíváte a před zahájením jakéhokoli čištění.

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Neukládejte ani nepřepravujte přístroj, pokud je stále horký.

Není-li spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte připojen a bez dozoru. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.

Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám.

Jako referenci naleznete v příložené tabulce doporučení ohledně teploty a času vaření pro několik jídel.

Výrobek obsahuje elektronické a topné prvky.

Neponořujte jej do vody ani nemyjte vodou.

Nezakrývejte vstup a výstup vzduchu.

Nedotýkejte se vnitřku výrobku, abyste se nespálili

Nepoškoďte, silně netahejte ani nekrutěte napájecí kabel, nepoužívejte jej k přenášení těžkých nákladů ani do něj nezasahujte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, požáru a jiným nehodám. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoby s podobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí. Umístěte výrobek 30 cm od stěny nebo nábytku, aby nedošlo k poškození stěny nebo nábytku.

NÁVOD K POUŽITÍ**PŘED POUŽITÍM:**

Ujistěte se, že byl odstraněn veškerý obalový materiál produktu.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsáným v části věnované čištění. Během provozu přístroje bude výstupem proudit vzduch o vysoké teplotě.

POUŽITÍ:

Před tím, než kabel zapojíte do zásuvky, zcela jej rozviňte.

Připojte spotřebič do sítě.

Opatrně vyjměte koš (C, F) z fritézy.

Poznámka: s košem manipulujte pomocí

rukojeti. Nedotýkejte se koše, když je horký.

Do koše vložte potraviny, které chcete smažit (C, F).

Vložte koš do fritézy.

Zapněte spotřebič (21).

Vyberte koš pomocí příslušných tlačítek (1,5)

Vyberte jeden z 12 přednastavených programů a v případě potřeby upravte teplotu a čas příslušnými tlačítky (2,4).

Pokud chcete, aby příprava pokrmu skončila v obou koších současně, můžete zvolit funkci „Sync Finish“ (13). Aby byla tato funkce účinná, musí být použity oba koše. Nejprve stiskněte tlačítko (13) a poté nastavte obě zóny.

Pokud chcete používat oba koše pro stejný druh potravin, můžete zvolit funkci „Duální vaření“ (14) a pro obě zóny bude použit stejný program. Pro tuto funkci stiskněte tlačítko (14) a poté požadovaný program.

Stisknutím tlačítka Spustit / Pozastavit (7) zahájíte vaření. Spustí se časovač.

Poznámka: Pamatujte, že pokud je spotřebič studený, měli byste přidat 3 minuty k době vaření.

Poznámka: Pokud chcete potraviny protřepat, vytáhněte koš ze spotřebiče za rukojeť a zatřeste s ním. Vaření to výrazně neovlivní.

UPOZORNĚNÍ: Koš, plech a potraviny budou velmi HORKÉ.

Koš umístěte na rovný povrch, který dokáže odolat vysokým teplotám.

Otočte koš, abyste se při vyjímání potravin vyhnuli riziku popálení.

ČAS A TEPLOTA

Čas a teplotu můžete změnit pomocí symbolů +/- u odpovídajících tlačítek. (2,4) Čas se po každém stisknutí zkrátí nebo prodlouží o 1 minutu. Teplota se při každém stisknutí zvýší nebo sníží o 5 °C.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Tento spotřebič má 12 přednastavených programů.

Chcete-li vybrat program, stiskněte příslušný symbol.

Pokud chcete můžete také změnit nastavení teploty a času pro přednastavené programy. Jakmile je program zvolen, stiskněte tlačítko spustit (7) pro spuštění ohřevu. Spustí se časovač.

Chcete-li během vaření změnit jakékoli nastavení, nejprve vaření pozastavte, upravte nastavení a poté pokračujte.

POZNÁMKA: Během fáze vaření můžete stisknutím tlačítka pauzy spotřebič zastavit (7), časovač se také zastaví a zobrazí zbývajíc čas. Dalším stisknutím tohoto tlačítka obnovíte fázi vaření.

Fritéza pípne, jakmile doba vaření uplyne.

Časovač zobrazí „00“, topné těleso se zastaví, ale ventilátor poběží ještě asi 1 minutu, poté horkovzdušná fritéza pípne (asi 11krát) a přejde do pohotovostního režimu.

Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené. Pokud tomu tak není, stačí vrátit nádobu zpět do fritézy a naprogramovat časovač, aby se jídlo vařilo ještě několik minut.

Po dokončení vaření vyjměte celý koš ze spotřebiče.

POZNÁMKA: Pokud nechcete používat přednastavené programy, můžete teplotu a čas nastavit pomocí příslušných tlačítek (2, 4) poté, co zvolíte koš pomocí příslušných tlačítek (1, 5). Přednastavená teplota a čas jsou 180° a 15 min.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Zařízení odpojte od napájení.

Nechte vychladnout.

Spotřebič vyčistěte podle popisu v části čištění.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čistícího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.

Pouze koše a jejich plechy jsou vhodné pro mytí v myčce.

Poloha pro vyprazdňování/sušení předmětů umývatelných v myčce nebo v umyvadle musí umožňovat snadný odtok vody.

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

TABULKA VAŘENÍ

Zde naleznete naše doporučení ohledně časů a teploty pro smažení různých pokrmů.

POZNÁMKA: Tato nastavení jsou pouze orientační. Potraviny se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, takže nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro konkrétní potravinu.

PRŮVODCE VAŘENÍM

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ NA ZÓNU	PŘÍPRAVA	PŘIDEJTE OLEJ	TEPLOTA (°C)	JEDNA ZÓNA	OBĚ ZÓNY
ZELENINA						
Chřest	1 svazek	Celý, stonky zastřížené	2 polévkové lžíce	200	8-12 min	20-25 min
Řepa	6-7 malých	Celé	-	200	30-35 min	35-40 min
Paprika (na pečení)	3 malé papriky	Celé	-	200	10-15 min	15-20 min
Brokolice	1 hlava	Nakrájejte na 2,5 cm růžičky	1 polévková lžíce	200	8-10 min	15-17 min
Růžičková kapusta	500 g	Překrojte na polovinu, odkrojte stopky	1 polévková lžíce	200	15-20 min	20-25 min
Máslová dýně	750 g	Nakrájejte na 2,5 – 5 cm kousky	1 polévková lžíce	200	20-25 min	35-40 min
Mrkev	500 g	Oloupané nakrájejte na 2,5-5 cm kousky	1 polévková lžíce	200	13-16 min	25-30 min
Květák	1 hlava	Nakrájejte na 2,5 cm růžičky	2 polévkové lžíce	200	17-20 min	20-25 min
Kukuřice	2 klasy, nakrájené na polovinu	Listy odstraněny	1 polévková lžíce	200	12-15 min	18-20 min
Zelené fazole	1 sáček	Oloupané	1 polévková lžíce	200	8-10 min	10-15 min
Kapusta (na hranolky)	5 šálků, balená	Řezaná, stopka odstraněna	Žádné	200	7-9 min	15-20 min
Houby	220 g	Opláchnuté, nakrájené na čtvrtiny	1 polévková lžíce	200	7-9 min	13-15 min
Brambory, russet	750 g 500 g 500 g 3 celé (170-220 g)	Nakrájejte na 2,5 cm měsíčky Ručně krájené hranolky*, tenké Ručně krájené hranolky*, tlusté 3x propíchněte vidličkou	1 polévková lžíce 1/2-3 polévkové lžíce, 1/2-3 polévkové lžíce, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	35-38 min 30-35 min 35-40 min 37-40 min

Batáty	750 g 3 celé (170-220 g)	Nakrájejte na 2,5 cm kousky 3x propíchnuté vidličkou	1 polévková lžíce Žádný	200 200	15-20 min 36-42 min	30-35 min 40-45 min
Cuketa	500 g	Nakrájejte podélně na čtvrtiny, poté nakrájejte na 2,5 cm kousky	1 polévková lžíce	200	15-18 min	25-28 min

DRŮBEŽ

Kuřecí prsa	2 prsa 4 prsa	S kostí Bez kosti	Potřeno olejem Potřeno olejem	200	25-30 min 22-24 min	30-35 min 25-28 min
Kuřecí stehna	2 stehna 4 stehna	S kostí Bez kosti	Potřeno olejem Potřeno olejem	200	22-28 min 18-22 min	26-29 min 25-28 min
Kuřecí křídla	1000 g	Horní a spodní	1 polévková lžíce	200	18-22 min	43-47 min

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Krabí koláčky	2 koláčky (170-220 g každý)	-	Potřené olejem	200	5-10 min	10-13 min
Humří ocásky	4 ocásky (85-110 g každý)	Celé	-	200	5-8 min	15-18 min
Filety z lososa	3 filety (110 g každý)	-	Potřené olejem	200	7-12 min	13-17 min
Krevety	500 g	Celé, oloupané, ocasy	1 polévková lžíce	200	7-10 min	10-13 min

HOVĚZÍ

Burgery	2 x 113 g placičky, 80% libové	Tloušťka 1,3 cm	Potřené olejem	200	8-10min	10-13min
Steaky	2 steaky (každý 226 g)	Celé	Potřené olejem	200	10-20min	14-18min

VEPŘOVÉ MASO

Slanina	3 proužky, nakrájené na polovinu	-	-	170	8-10min	9-12min
---------	----------------------------------	---	---	-----	---------	---------

Vepřové kotlety	2 tlustě nakrájené kotlety s kostí (každá 283 - 340 g) 2 kotlety bez kostí (každá 226 g)	S kostí Bez kosti	Potřeno olejem Potřeno olejem	200 200	15-17min 14-17min	23-27min 17-20min
Vepřové panenky	1 lb	-	Potřené olejem	190	15-20min	20-25min
Klobásy	5 klobás	-	-	200	7-10min	17-22min

MRAŽENÉ POTRAVINY

Kuřecí řízký	3 kuřecí řízký	-	-	200	18-21min	20-25min
Kuřecí nugety	1 krabice (340 g)	-	-	200	10-13min	18-21min
Rybí filé	1 krabice (6 filetů)	-	-	200	14-16min	17-22min
Rybí prsty	18 rybích prstů (312 g)	-	-	200	10-13min	16-19min
Hranolky	1 lb	-	-	200	18-22min	28-32min
Hranolky	450 g	-	-	200	32-36min	50-55min
Mozzarellové tyčinky	1 krabice (312 g)	-	-	190	8-10min	10-12min
Knedlíčky gyoza	2 sáčky (297 g)	-	1 polévková lžice	200	12-14min	16-18min
Pizza rolls	1 sáček (567 g, počet 40)	-	-	200	12-15min	15-18min
Popcorn krevety	1 krabice (397 – 454 g)	-	-	200	9-11min	14-18min
Batátové hranolky	1 lb	-	-	200	20-22min	30-32min
Krokety	1 lb	-	-	190	18-22min	25-27min
Cibulové kroužky	10 oz	-	-	190	13-16min	18-22min

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen.	Vložte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
	Nenastavili jste časovač.	Stisknutím příslušného tlačítka na požadovanou dobu vaření zapnete spotřebič.
Pokrmy nejsou hotové.	Množství potravin v koši je příliš velké.	Vkládejte menší dávky potravin do koše. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení teploty, dokud nedosáhnete požadované teploty. Nastavení teploty - viz tabulka s doporučeným časem vaření.
Pokrmy jsou smažené nerovnoměrně.	Některé pokrmy je třeba protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy.	Potraviny, které leží na vrcholu nebo přes sebe (např. hranolky) potřebují být protřepány po uplynutí poloviny doby přípravy.
Smažené pokrmy nejsou křupavé.	Použili jste nesprávný typ potravin.	Viz pokyny k vaření od výrobců potravin.
	Koš je přeplněný.	Neplňte koš nad značku MAX.
Nelze zasunout nádobu / koš do fritézy.	Koš není správně vložen do nádoby.	Zatlačte koš dolů do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z fritézy jde bílý kouř.	Byly použity potraviny s vysokým obsahem oleje. K potravinám byl přidán olej.	Nepoužívejte typ potravin s vysokým obsahem oleje ani nepřidávejte další olej, pokud to není nutné. Fritéza používá technologii, která nevyžaduje žádné nebo malé množství oleje.
	V nádobě jsou stále zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Ujistěte se, že jste nádobu po každém použití řádně vyčistili.

حل المشاكل

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
أوصل الجهاز بمقبس مع مأخذ أرضي.	الجهاز غير موصل.	لا تعمل AIR FRYER القلاية
لتشغيل الجهاز ، شغل المؤقت حتى الحصول على وقت التحضير المطلوب.	المؤقت لم يتم إعداده.	
ضع كمية أقل من المكونات في السلة. يتم هز الكميات الصغيرة بشكل أفضل، ونقل بالتساوي.	كمية الطعام الموضوع في السلة المفرطة.	AIR/الأطعمة المقلية في القلاية FRYER غير جاهزة تماماً
قم بزيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى الوضع المناسب. ضبط درجة الحرارة: راجع دليل الطبخ.	درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية.	
عندما يكون الطعام فوق بعضه البعض (مثل البطاطس المقلية) يجب هزها في نصف وقت التحضير.	يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير.	الطعام يقلب بشكل غير متساو.
راجع طريقة تحضير الطعام الخاصة بالشركة المصنعة.	تم استخدام نوع خاطئ من الطعام.	المقليات لا تخرج مقرمشة.
MAX. لا تملأ السلة فوق إشارة	السلة محملة فوق طاقتها.	
اضغط على السلة في المقلاة حتى تسمع نقرة	السلة غير موضوعة بالشكل الصحيح في الوعاء.	
لا تستخدم أطعمة تحتوي على نسبة عالية من الزيت ولا تضيف زيتاً أكثر مما هو ضروري تماماً. تستخدم هذه القلاية تقنية تتطلب القليل أو لا تتطلب الزيت على الإطلاق.	يتم تحضير مكونات ذات نسبة عالية من الزيت. تمت إضافة الزيت إلى التحضير.	لا يمكن تحريك المقلاة/السلة في الجهاز.
الدخان الأبيض ناتج عن الدهون التي تسخن في الوعاء.	لا تزال المقلاة تحتوي على آثار الدهون من الاستخدام السابق.	

أجنحة الدجاج	0001 غ	أجنحة مع أو بدون تتبيل	1 ملعقة كبيرة	002	22-81 دقيقة	22-81 دقيقة
--------------	--------	---------------------------	---------------	-----	-------------	-------------

الأسماك والمأكولات البحرية

فطائر السلطعون	2 فطائر (022-071 غ لكل منها)	-	مدهونة بالزيت	002	01-5 دقيقة	01-5 دقيقة
ذبول جراد البحر	4 ذبول (011-58 غ لكل منها)	كاملة	-	002	8-5 دقيقة	8-5 دقيقة
شرائح السلمون	3 شرائح (011 غ لكل منها)	-	مدهونة بالزيت	002	21-7 دقيقة	21-7 دقيقة
الجمبري	005 غ	كاملة، مقشرة، بذيل	1 ملعقة كبيرة	002	01-7 دقيقة	01-7 دقيقة

لحم البقر

همبرغر	2 همبرغر ربع رطل، 08% خالي من الدهون	مُنْمَكه 1-5.1 سم	مدهون بالزيت	002	01-8 دقيقة	31-01 دقيقة
ستيك اللحم	2 شرائح (022 غ لكل منهما)	كامل	مدهون بالزيت	002	02-01 دقيقة	81-41 دقيقة

اللحم

المقعد	3 شرائح، مقطعة إلى نصفيين	-	-	071	01-8 دقيقة	21-9 دقيقة
شرائح اللحم	2 شرائح سمكية بعظم (043-082 غ)	بعظم بدون عظم	مدهون بالزيت مدهون بالزيت	002 002	15-17 14-17	72-32 02-71
شريحة لحم الخاصرة	005 غ	-	مدهون بالزيت	091	02-51 دقيقة	52-02 دقيقة
التفاح	5 تفاح	-	-	002	01-7 دقيقة	22-71 دقيقة

الأطعمة المجمدة

شرائح الدجاج	3 شرائح	-	-	002	12-81 دقيقة	52-02 دقيقة
ناجتس الدجاج	1 علبة (043 غ)	-	-	002	31-01 دقيقة	12-81 دقيقة
شرائح السمك	1 علبة (6 شرائح)	-	-	002	61-41 دقيقة	22-71 دقيقة
أصابع السمك	81 أصابع سمك (013 غ)	-	-	002	31-01 دقيقة	91-61 دقيقة
بطاطس مقلية	005 غ	-	-	002	22-81 دقيقة	23-82 دقيقة
أصابع موزاريلا	1 علبة (013 غ)	-	-	091	01-8 دقيقة	21-01 دقيقة
دامبلنغ	2 أكياس (003 غ)	-	1 ملعقة كبيرة	002	41-21 دقيقة	81-61 دقيقة
لغائف البيتزا	1 كيس (075 غ)	-	-	002	12-15	81-51 دقيقة
ذبول القريدس	1 كيس (054-003 غ)	-	-	002	9-11	81-41 دقيقة
البطاطا الحلوة المقلية	005 غ	-	-	002	20-22	23-03 دقيقة
أسطوانات البطاطس	005 غ	-	-	091	22-81 دقيقة	72-52 دقيقة
حلقات البصل	082 غ	-	-	091	61-31 دقيقة	22-81 دقيقة

منطقة مزدوجة	منطقة واحدة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زيت	التحضير	الكمية حسب المنطقة	المكونات
--------------	-------------	---------------------------	-----	---------	--------------------	----------

الخضار

21-8 دقيقة	21-8 دقيقة	002	2 ملعقة كبيرة	كامل، سيقان مقطعة	1 باقة	الهلون
53-03 دقيقة	53-03 دقيقة	002	-	كاملة	7-6 صغيرة	الشمندر
51-01 دقيقة	51-01 دقيقة	002	-	كاملة	3 فليفلات صغيرة	الفلفل (للشوي)
01-8 دقيقة	01-8 دقيقة	002	نق عليم 1 قريبك	مقطع بفروع من 5.2 سم	1 رأس	البروكلي
02-51 دقيقة	02-51 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقطع من النصف، بدون الساق	005 غ	كرنب بروكسل
52-02 دقيقة	52-02 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقطع بأحجام من 5.2 - 5 سم	057 غ	قرع بروكسل
61-31 دقيقة	61-31 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقشر، ومقطع إلى قطع من 5.2 - 5 سم	005 غ	الجزر
02-71 دقيقة	02-71 دقيقة	002	2 ملعقة كبيرة	مقطع بفروع من 5.2 سم	1 رأس	القرنبيط
51-21 دقيقة	51-21 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	قم بإزالة القشور	2 كوز ذرة، مقطعان إلى نصفين	الذرة في الكوز
01-8 دقيقة	01-8 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقطعة	1 كيس	الفاصولياء الخضراء
9-7 دقيقة	9-7 دقيقة	002	-	مقطع إلى قطع، بدون الساق	5 كوب	الكرنب الأبعد (للبطاطس المقلية)
9-7 دقيقة	9-7 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	يشطف ويقطع إلى أرباع	022 غ	فطر تشامبينيون
22-02 دقيقة	22-02 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقطعة إلى قطع 5.2 سم	057 غ	البطاطس من نوع روسيت
42-02 دقيقة	42-02 دقيقة	002	3-2/1 ملعقة كبيرة،	مقطعوا باليد، رقيقة	005 غ	
42-91 دقيقة	42-91 دقيقة	002	3-2/1 ملعقة كبيرة،	مقطعة باليد، سميكة	005 غ	
53-03 دقيقة	53-03 دقيقة	002	3-2/1 ملعقة كبيرة،	محفورة بشوكة 3 مرات	3 حبات كاملة (071-022 غ)	
02-51 دقيقة	02-51 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقطعة إلى قطع 5.2 سم	057 غ	البطاطا الحلوة
24-63 دقيقة	24-63 دقيقة	002	-	محفورة بشوكة 3 مرات	3 حبات كاملة (071-022 غ)	
81-51 دقيقة	81-51 دقيقة	002	1 ملعقة كبيرة	مقطع إلى أرباع بالطول، ثم تقطع إلى قطع بحجم 5.2 سم	005 غ	القرع

الدجاج

03-52 دقيقة	03-52 دقيقة	002	مدهون بالزيت Brushed with oil	بعظم بدون عظم	2 صدور 4 صدور	صدور الدجاج
82-22 دقيقة	82-22 دقيقة	002	مدهونة بالزيت فنوادم تيزلاب	بعظم بدون عظم	2 فخذ 4 فخذ	أفخاذ الدجاج

- لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الصنبور.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- تكون السلالات والصواني صالحة للتنظيف في غسالة الصحون.
- يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة.
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.
-
- جدول التوصيات
- يمكنك هنا الحصول على الإرشاد لغرض طبخ مختلف الأطعمة.
- ملاحظة: هذه الإعدادات إرشادية فقط. يمكن أن يختلف الطعام تبعاً لأصله وحجمه وشكله وعلامته التجارية، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لطعام معين.

- لا تتلف سلك الطاقة أو تسحبه بقوة أو تلويه، ولا تستخدمه لنقل أحمال ثقيلة ولا تتحوّله، لتجنب الصدمات الكهربائية والحرائق والحوادث الأخرى. إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من قبل موظفين مؤهلين لتجنب الخطر.
- ضع الجهاز على بعد ٠٣ سم من الحائط أو من الأثاث لمنع التلف.

- طريقة الاستخدام

- ملاحظات أولية للاستعمال:

- تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
- سيخرج الهواء ذو درجة الحرارة العالية من المخرج أثناء عملية تشغيل المنتج.

- الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- أخرج السلة (F و C) بحذر من القلاية.
- ملاحظة: تعامل دائماً مع السلة عن طريق مقبضها. لا تلمس السلات وهي ساخنة.
- ضع المكونات التي ترغب بقليلها أو شوائها أو طهيها في السلة (C و F).
- أدخل السلة من جديد في الجهاز.
- شغل الجهاز باستخدام زر التشغيل (١٢).
- حدد السلة باستخدام أزرار تحديد السلة (٥،١).
- حدد واحداً من ٢١ برنامجاً معداً مسبقاً واضبط درجة الحرارة والوقت باستخدام الأزرار ذات الصلة إذا لزم الأمر (٤،٢).
- إذا كنت تريد إنهاء عملية الطهي لكنتا السلتين في نفس الوقت، فيمكنك تحديد "hsiniF cnyS" (٣١). لكي تكون هذه الوظيفة فعالة، يجب عليك استخدام كنتا السلتين. أولاً اضغط على الزر المذكور (٣١) ثم قم بإعدادات كنتا المنطقتين.
- إذا كنت تريد استخدام كنتا السلتين لنفس النوع من الطعام، فيمكنك تحديد «kooC lauD» (٤١)، وسيتم استخدام نفس البرنامج لكنتا المنطقتين. لهذه الوظيفة، اضغط على الزر (٤١) ومن ثم البرنامج المطلوب.
- اضغط على زر البدء / الإيقاف (٧) لبدء الطهي. سيبدأ المؤقت في العمل.
- ملاحظة: خذ بالاعتبار أنه إذا كان الجهاز بارداً فيجب إضافة ٣ دقائق لطهي الطعام.
- ملاحظة: إذا كنت ترغب في هز الطعام عند منتصف الطبخ، فيمكنك ببساطة رفع السلة من داخل الجهاز وهز الطعام. وهذا لن يؤثر بشكل كبير على عملية الطهي.
- تنبيه: سوف يكون كل من السلة والصينية والطعام ساخنين جداً.
- أسند السلة على سطح مناسب يتحمل درجات الحرارة العالية.
- اقلب السلة لإخراج الطعام دون التعرض لخطر حرق نفسك.
- الوقت ودرجة الحرارة
- يمكنك تغيير الوقت ودرجة الحرارة باستخدام الرموز +/- حسب الأزرار. (٤،٣) يتغير المؤقت ١ دقيقة لأعلى أو لأسفل لكل ضغطة. تتغير درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية لأعلى أو لأسفل لكل ضغطة.

- البرامج المعدة مسبقاً

- يحتوي هذا الجهاز على ٢١ برنامج معد مسبقاً.
- لتحديد برنامج، اضغط على الرمز ذات الصلة.
- إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تعديل إعدادات درجة الحرارة والوقت للبرامج المعدة مسبقاً.
- بعد تحديد البرنامج، اضغط على زر البدء (٧) لبدء الطهي. سيبدأ المؤقت في العمل.
- لتغيير أي إعدادات أثناء الطهي، قم أولاً بإيقاف الطهي وقم بالتعديل ثم استأنف الطهي.
- ملاحظة: أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على زر الإيقاف (٧) لإيقاف الجهاز، وسوف يتوقف المؤقت أيضاً ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لاستئناف عملية الطهي.
- سوف تصدر القلاية صوت تنبيه عند انتهاء وقت الطهي. سيعرض المؤقت «٠٠» وستتوقف التسخين، ولكن ستستمر المروحة في العمل لمدة ١ دقيقة تقريباً، وسيصدر الجهاز سلسلة من صوت تنبيه (حوالي ١١ مرة) ويدخل في وضع الانتظار.
- تحقق من طهي الطعام.
- إذا لم يكن كذلك، فما عليك سوى إعادة إدخال السلة في القلاية وبرمجة المؤقت لكي يطهو لبضع دقائق أخرى.
- بعد اكتمال الطهي، أخرج السلة بالكامل من الجهاز.
- بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:
- افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- اتركه يبرد.
- نظف الجهاز كما هو موضح في قسم التنظيف.
- افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.

- الوصف
- A. لوحة تحكم رقمية
- ١ تحديد السلة ١
- ٢ تحكم بدرجة الحرارة
- ٣ شاشة رقمية
- ٤ التحكم بالوقت
- ٥ تحديد السلة ٢
- ٦ برنامج التسخين الأولي
- ٧ بدء / إيقاف الطهي
- ٨ برنامج البطاطس المقلية
- ٩ برنامج اللحوم
- ١٠ برنامج أجنحة الدجاج
- ١١ برنامج شريحة اللحم
- ٢١ برنامج المعجنات
- ٣١ hsinif cnyS
- ٤١ kooc lauD
- ٥١ برنامج الجمبري
- ٦١ برنامج الأسماك
- ٧١ برنامج البيتزا
- ٨١ برنامج الخضار
- ٩١ برنامج إعادة التسخين
- ١٢ تشغيل/إيقاف
- B. صينية مائعة للالتصاق المنطقة ١
- C. سلة المنطقة ١
- D. مقبض سلة المنطقة ١
- E. صينية مائعة للالتصاق المنطقة ٢
- F. سلة المنطقة ٢
- G. مقبض سلة المنطقة ٢
- H. مدخل الهواء
- I. مخرج هواء
- J. حجرة سلك الطاقة
- K. سلك الطاقة
-

- الاستخدام والعناية:

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز وهو فارغ.
- لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.
- للحفاظ على الطلاء المانع للالتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الجهاز على أدوات معدنية أو حادة.
- لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.
- أفضل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.
- لا تلمس بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً.
- لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
- لا تستخدم سوى الأدوات المناسبة لتحمل درجات الحرارة العالية.
- كوتيجو، يذكر في الجدول المرفق سلسلة من الصفات التي تتضمن درجة حرارة الطهي ووقت تشغيل الجهاز.
- يحتوي الجهاز على عناصر إلكترونية وعناصر تسخين. لا تضعه في الماء ولا تغسله بالماء.
- لا تلمس بتغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء عملية التشغيل. لا تلمس داخل الجهاز لتجنب الحروق.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unaia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български**ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ**

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية**الضمان والمساعدة التقنية**

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصلحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التالي:

(حسب العلامة التجارية) <http://taurus-home.com>

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Olina (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H, 13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johan- nesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com