BLAUPUNKT

AFD801

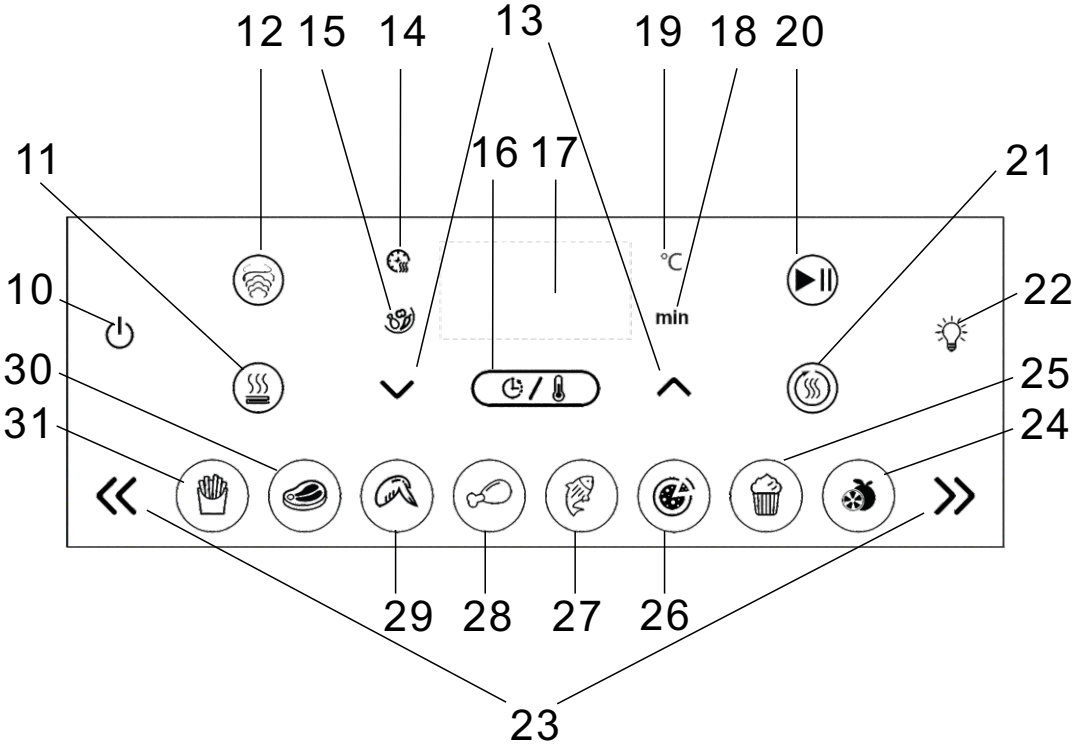
Owner's manual
Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Návod na použitie
Használati utasítás
Navodila
Upute za uporabu
εγχειρίδιο οδηγιών
инструкция за употреба
Manual de instructiuni
Instrukcijų vadovas
Kasutusjuhendit
Īpašnieka rokasgrāmata

Enjoy it.

AIR FRYER
LUFTFRÄSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
BEZTUKOVÁ FRITÉZA
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
ZSÍRSZEGÉNY FRITŐZ
CVRTNIK BREZ OLJA
BEZMASNA FRITEZA
ΦΡΙΤΕΖΑ ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΟΣ
ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНА
FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI
GRUZDINTUVĖ BE ALIEJAUS
RASVAVABA FRITÜÜR
AIR FRIER

5
7
1
2
4
6
3

9
8


12 15 14 13 19 18 20
11 16 17 21
10 22
30 25
31 24
°C
min
29 28 27 26
23

IMPORTANT NOTES

To achieve the utmost in enjoyment and performance, and in order to become familiar with its features, please read this manual carefully before attempting to operate this product.

- Before using this device read the instruction manual and follow the instructions inside. The manufacturer is not liable for any damages caused by the misuse of this device due to inappropriate handling. Please keep this manual for future reference.
- This device is for domestic use only. Do not use for any other purposes.
- The device should only be connected to an earthed socket with values corresponding to the values on the rating label.
- It is necessary to check, if total current consumption of all devices plugged into the wall outlet does not exceed the fuse in the circuit.
- If you are using an extension cord, make sure that the total power consumption of the equipment plugged into the extension cord does not exceed the extension cord power rating. Extension cords should be arranged in such a way as to avoid tripping hazards.
- Make sure the cable is grounded, 3-cores with a socket and an earth cable.
- Do not let cord hang over edge of counter, or touch any hot surface.
- The device is not designed to be controlled via an external timer, separate remote control, or other equipment that can turn the device on automatically.
- Before maintenance work always disconnect the unit from the power supply.
- When unplugging the power cord from electrical outlet, hold it by the plug only and remove the plug carefully. Never pull the cable as it may cause damage to the plug or power cord.

- Damage to the power cord or plug can lead to an electrocution hazard.
- Never leave the product connected to the power source without supervision.
- Never put the power cable, the plug or the whole device into the water or any other liquids.
- The device should be cleaned regularly complying with the recommendations described in the section on cleaning and maintenance.
- Do not place the device near sources of heat, flame, an electric heating element or a hot oven. Do not place on any other device.
- This equipment can be used by children aged 8 years and over under as long as supervision is provided. People with reduced physical or mental capabilities, as well as people with no previous experience of using this equipment must be supervised and made aware of the risks. The instruction manual should be used as a reference for the safe use of this equipment. Children should not play with the equipment.
- Children without ensured supervision should not be allowed to perform the cleaning and maintenance of equipment.
- Additional precautions should be taken when using this device in the presence of children or pets. Do not allow children to play with the device.
- Never use the product close to combustibles.
- Never expose the product to atmospheric conditions such as direct sun light or rain, etc... Never use the product in humid conditions (like bathroom or camping house).
- The power cable should be periodically checked for damage.
- If the power cable is damaged the product should be taken to a professional service location to be fixed or replaced to prevent any hazards from arising.

- Never use the product with a damaged power cable or if it was dropped or damaged in any other way or if it does not work properly. Do not try to repair the defected product by yourself as it can lead to electric shock. Always return the damaged device to a professional service in order to repair it.
- All the repairs should only be performed by authorized service professionals. Any attempted unauthorised repairs performed can be a hazard to the user.
- Only Original accessories should be used, as well as accessories recommended by the manufacturer. Using accessories which are not recommended by the manufacturer may result in damage of the device and may render the device unsafe for use.
- The device should be placed on even, temperature resistant surface, away from inflammable materials (curtains, wallpapers, etc.). In order to provide proper air circulation keep free space of at least 10 cm on each side of the device and at least 30 cm above the oven. Do not cover ventilation holes of the appliance, as this can cause overheat and damage of the device.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Protective gloves should be worn while taking out or touching any hot elements.
- Do not insert food portions that use whole volume of the basket, as it may cause fire and destruction of the device.
- Do not put cardboard, paper, plastic items or other inflammable or fusible objects into the appliance.
- Clean the device after every use.
- Do not clean the casing using aggressive detergents in the form of emulsion, lotion, etc. They can remove graphic symbols placed on the casing, such as: scale, markings,

- Do not use metal scrub pads for cleaning. Broken-off pieces of scrub pads can get in contact with electric parts, causing electric shock risk.
- Due to the high temperature you should be careful when removing the basket with dishes, removing hot grease or other hot liquids from pan.
- Do not use any metal cutlery or other sharp kitchen tools to avoid scratching of the non-stick surface of the pan and basket.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Keep the cable out of reach of children and babies to avoid the risk of electrocution and strangulation, keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years of age.
- The unit is not intended for outdoor use.
- This device is intended for use:
  - at home,
  - in kitchens for staff in shops, offices and other working environments
  - by customers in hotels, motels and other residential-type environments
- The appliance must not be cleaned by children unless they are over 8 years old and supervised.

Device is compliant with EU directives:
- Low voltage directive (LVD)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Device marked CE mark on rating label

When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means that the product is covered by the European Directive 2012/19/EU. Please inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may affect the environment. Do not dispose this appliance In the common waste bin.

Environmental information
All unnecessary packaging has been omitted. We have tried to make the packaging easy to separate into three materials: cardboard (box),polystyrene foam(buffer) and poly ethylene (bags, protective foam sheet). Your system consists of material which can be recycled and reused if disassembled by a specialized company. Please observe the local regulations regarding the disposal of packaging materials, exhausted batteries and old equipment.

Your products is designed a manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

Technical data
Power supply: 220-240V~50-60Hz
Power: 2500-3000W
Power consumption in off mode: 0.3W
Power consumption in standby mode:---
Power consumption in networked standby:---

1. Upper cover
2. Body
3. Drawer with frying chamber
4. Drawer handle
5. Control panel
6. Viewing window
7. Display
8. Water tank (steam function)
9. Rack
10. Power button
11. Preheating button
12. Steam button (steam function)
13. Down/Up button (decrease/increase temperature or time)
14. Heating indicator light
15. Turn-over reminder
16. Timer/temperature adjustment button
17. Display
18. Time indicator
19. Temperature indicator
20. Start/Pause button
21. Keep warm button
22. Light on/off button
23. Left/Right button (program selection)
24. Dried fruit program
25. Cake program
26. Pizza program
27. Fish program
28. Chicken drumsticks program
29. Chicken wings program
30. Steak program
31. Fries program

BEFORE FIRST USE

1. The set includes a drawer with a frying chamber (3). Grab the handle (4) to remove it from the body (2) and place it on a flat, clean surface. Remove all packaging materials and labels from both inside and outside the device.
2. Check that there are no packaging materials under or around the drawer with the frying chamber (3).
3. Wash the drawer with the frying chamber (3) in hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE FRYER BODY IN WATER. Wipe the body (2) with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

NOTE: A slight odor may appear during the first use, which is normal.

WARNING: The device must not be used for boiling water.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

1. After plugging the device into a power source, a beep will sound, all indicators on the control panel (5) will light up for 1 second, and the device will enter standby mode. The power button (10) will remain lit, while other buttons and indicators will go into sleep mode.
2. Pressing the timer/temperature adjustment button (16) briefly activates all functional buttons on the control panel (5). The default temperature is set to 200℃ and the time to 15 minutes.
3. Briefly pressing the left or right button (23) allows switching between available programs. The indicator of the selected program blinks, others stay lit.
4. Briefly pressing the timer/temperature adjustment button (16) toggles between temperature and time settings. Adjust temperature or time using the down/up buttons (13). Holding these buttons allows rapid changes. During this time, program changes are also possible. To switch from time to temperature setting or vice versa, press the timer/temperature adjustment button (16) again.
5. After setting temperature, time, and program, briefly pressing the start/pause button (20) begins operation, and the heating indicator (14) lights up.
6. During operation, briefly pressing the start/pause button (20) pauses the device; the heating indicator turns off. Pressing again resumes operation.
7. After operation ends or if the power button (10) is pressed and held longer, the device exits working mode, a beep sounds, the heating indicator (14) goes off, and the display (7) shows "0:00" with flashing digits. After the display fully turns off (only the power button indicator remains lit), the device returns to standby mode.
8. Add the appropriate amount of water to the bottom of the chamber, not exceeding the level marked by the circular groove. Press the steam button (8) to activate the function (press again to cancel), then set the desired temperature and cooking time. To start, press the start/stop button (20).
9. In keep warm mode, the default temperature is 80℃ and the time is 60 minutes. Settings cannot be changed. From standby or pause mode, briefly press the keep warm button (21) to activate (press again to cancel). After the main operation finishes, the device switches to keep warm mode, and then back to standby.
10. The drawer with the frying chamber (3) can be removed at any time while the device is on. The device stops working, the indicator turns off, and the display (7) shows "---". In this state, the device cannot be operated. After properly reinserting the drawer, operation resumes automatically.
11. When the set cooking time is reached, the shaking indicator (15) blinks and a signal sounds, reminding you to shake the food. The reminder is canceled if:

• The drawer with frying chamber (3) is removed, shaking is performed within 30 seconds, and the drawer is reinserted.
• No action is taken within 30 seconds.

In both cases, shaking is considered done, the signal stops, the indicator turns off, and the device continues working.

12. After turning on the device, the internal light can be controlled at any time with the light button (22).

DEVICE OPERATING GUIDELINES

1. Place the device on a flat, heat-resistant surface near an electrical outlet.
2. Firmly grab the handle (4) of the drawer with the frying chamber (3) and remove it from the body (2), then place it on a flat, clean surface.
3. Place food on the rack without exceeding its capacity.
4. Insert the drawer (3) back into the body (2), ensuring it is properly seated.
5. Connect the device to the power source.
6. Temperature can be adjusted between 60°C and 230°C, and time from 1 to 60 minutes.
7. If the device is cold, select the preheating function (11) (without food inside). The light (11) will turn on, and the device will begin heating. Preheating improves frying results.
8. Follow the "CONTROL PANEL INSTRUCTIONS" section to choose the correct time and temperature for the food, then start the device.
9. After the set time, the device will remind you to remove the drawer with the frying chamber (3) to check the food. Shake or stir the food, then reinsert the drawer. Adjust time and temperature if necessary.
10. When the drawer (3) is removed, the heating element stops, and a message appears on the display. Proper reinsertion resumes heating.
11. After the set cooking time, the device will beep and automatically turn off.
12. Turn the food to check doneness; continue frying as needed by adjusting temperature and time.
13. After cooking, remove the drawer (3) and place it on a heat-resistant surface. Transfer the finished food to an appropriate dish.
14. Frying can be continued if needed. Disconnect the device from power after use.

NOTE: The device will not heat if the start/pause button (20) is not activated. If the internal pot is not properly installed, heating will not be possible, and the display (7) will indicate the error. Press the power button (10) after frying to turn off the device.

WARNING: Use caution when shaking food inside the pot. Do not shake the entire device for safety.
WARNING: Use caution when inserting or removing the drawer due to hot steam.
WARNING: After frying, do not place the drawer with the frying chamber directly on plastic surfaces. Do not invert the drawer upside down.

HELPFUL TIPS

1. Olive oil or vegetable oil can be used for air frying. Apply oil to food to improve frying results. Ensure food is dry before applying oil.
2. Cutting food into smaller pieces increases frying surface area and can yield a crispier texture. Preheating before air frying improves cooking effectiveness.
3. Do not overfill the drawer with food. Food should not exceed half the maximum capacity of the pot.
4. Some foods may need to be turned during cooking for optimal results. See the "PROGRAM INTRODUCTION" section for details.
5. For high-fat foods like chicken wings or sausages, excess fat may need to be removed from the inner pot between frying cycles to reduce smoke.
6. Dry food thoroughly before cooking to improve browning and reduce smoke.
7. Food placed in the frying chamber must not exceed its edge to ensure proper air circulation.

INTRODUCTION TO PROGRAMS

COOKING PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	KEEP WARM MODE	TEMPERATURE RANGE	TIME RANGE	HEATING ELEMENT OPERATION (UPPER/ LOWER/BOTH)
FRIES	200°C	20min	YES	80~200°C	1~60min	BOTH

STEAK	200℃	13min	YES	80~200℃	1~60min	BOTH
CHICKEN WINGS	200℃	15min	YES	80~200℃	1~60min	BOTH
CHICKEN DRUMSTICKS	200℃	20min	YES	80~200℃	1~60min	BOTH
FISH	200℃	20min	YES	80~200℃	1~60min	BOTH
PIZZA	230℃	8min	YES	230℃	1~60min	BOTH
CAKE	160℃	30min	YES	80~200℃	1~60min	BOTH
DRIED FRUITS	60℃	240min	NO	60~80℃	120~540min	UPPER

NOTES:

1. A kitchen thermometer should be used to check the doneness of meat, poultry, and fish.
2. The information provided in the "PROGRAM INSTRUCTIONS" section is for reference only. Factors such as the quantity, thickness, and density of the food, as well as whether it is fresh, thawed, or frozen, may affect the cooking time.
3. The "PROGRAM INSTRUCTIONS" section provides average frying times, any additional steps, and recommendations for achieving the best results.
4. Preparing smaller amounts of food may reduce the cooking time and improve the final result. Temperature and time can be adjusted according to personal preference.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Before cleaning, ensure the air fryer has completely cooled down.

1. The appliance should be unplugged. Remove the drawer with the frying chamber (3) from the body (2). Make sure the drawer has cooled before cleaning.
2. Wash the drawer with the frying chamber (3) in hot, soapy water. Do not use metal utensils or abrasive cleaners, as they may damage the non-stick coating.
3. The frying chamber (3) is dishwasher safe — ideally place it on the top rack of the dishwasher.
4. Wipe the body (2) of the device with a soft, non-abrasive damp cloth.
5. The appliance contains no user-serviceable parts. Except for cleaning, any servicing requiring disassembly should be performed by qualified service personnel only.

STORAGE INSTRUCTIONS

1. Before storing the appliance, ensure it is unplugged and that all parts have been properly cleaned and dried.
2. Do not store the air fryer in hot or humid locations.
3. It is recommended to store the appliance in its original packaging or in a clean, dry place.

Wichtige informationen

- Um die größte Zufriedenheit zu erreichen, sich an der Effektivität des Produktes zu erfreuen und alle seine Eigenschaften und Funktionen kennenzulernen, bitten wir Sie, sich mit dieser Anleitung vertraut zu machen, bevor Sie mit der Verwendung dieses Produktes beginnen.
- Vor Nutzungsbeginn des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung durchlesen und laut den enthaltenen Hinweisen vorgehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Nutzung oder falsche Bedienung entstanden sind. Die Bedienungsanleitung sollte so aufbewahrt werden, damit sie auch bei der späteren Nutzung des Gerätes zur Verfügung steht.
- Das Gerät dient ausschließlich dem Hausgebrauch. Das Gerät darf nur gemäß seiner Bestimmung genutzt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine Steckdose mit der, dem Typenschild entsprechenden Charakteristik, angeschlossen werden.
- Überprüfen Sie, ob die gesamte Leistungsaufnahme aller, an der Wandsteckdose angeschlossenen Geräte, die maximale Belastung der Sicherung nicht überschreitet.
- Sollte ein Verlängerungskabel benutzt werden, muss überprüft werden, ob die gesamte Leistungsaufnahme aller, an das Verlängerungskabel angeschlossenen Geräte, die maximalen Belastungsparameter des Verlängerungskabels nicht überschreitet. Das Verlängerungskabel soll so verlegt werden, dass ein zufälliges herausreißen und/oder stolpern vermieden werden. Versichern Sie sich, dass das Verlängerungskabel ein Dreileiterkabel ist und über eine Erdung verfügt.

- Achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel nicht über eine Tisch- oder Regalkante hängt, oder eine heiße Fläche berührt.
- Das Gerät ist nicht für eine Steuerung mit einem externen Zeitschalter, einer getrennten Fernbedienung oder einer anderen Einrichtung, die das Gerät automatisch einschalten können, bestimmt.
- Vor Wartungsarbeiten muss das Gerät unbedingt vom Netz getrennt werden. Bei der Trennung des Versorgungskabels muss man es immer am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Man darf nie das Netzkabel am Kabel herausziehen, weil das Kabel oder der Stecker beschädigt werden können, im Extremfall kann es auch zu einem tödlichen Stromschlag kommen.
- Man darf das an die Steckdose angeschlossene Gerät nicht ohne Aufsicht lassen.
- Man darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Gerät muss regelmäßig, gemäß den Empfehlungen, die im Abschnitt über Reinigung und Wartung des Gerätes beschrieben sind, gereinigt werden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, offenen Flammen, einem elektrischen Heizelement oder auf einem heißen Backofen. Platzieren Sie es nicht auf anderen Geräten.
- Dieses Gerät darf durch Kinder im Alter von mindestens 8 Jahren, durch Personen mit verminderten körperlichen und geistigen Fähigkeiten und durch Personen ohne Erfahrung und Gerätekenntnisse benutzt werden, wenn eine Aufsicht gewährleistet ist, oder wenn die Anweisungen zur sicheren Nutzung für diese Personen auf verständliche Art und Weise

vermittelt wurden, so dass die mit der Nutzung verbundenen Gefahren klar sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder ohne Aufsicht dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

- Besondere Vorsicht sollte gewaltet werden, wenn sich in der Nähe Kinder oder Haustiere aufhalten. Man darf Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Stoffen benutzen.
- Setzen Sie das Gerät nicht der Wirkung atmosphärischer Einflüsse aus (Regen, direkter Sonneneinstrahlung usw.) und benutzen Sie es nicht unter Bedingungen erhöhter Feuchtigkeit (Badezimmer, feuchte Campinghäuser).
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels.
- Wenn das nicht abnehmbare Netzkabel beschädigt wird, muss es beim Hersteller, in einem Fachreparaturbetrieb oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder mit beschädigtem Stecker, oder wenn es heruntergefallen ist, auf irgendeine andere Art und Weise beschädigt wurde oder wenn es nicht richtig arbeitet.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbstständig, es besteht eine Stromschlaggefahr. Geben Sie das beschädigte Gerät an einen zuständigen Servicepunkt ab, um es überprüfen oder reparieren zu lassen. Alle Reparaturen dürfen nur durch berechtigte Servicepunkte durchgeführt werden. Eine nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur kann eine ernste Gefahr für den Nutzer zur Folge haben.
- Benutzen Sie nur Originalzubehör oder das vom Hersteller für das Gerät empfohlene Zubehör. Die Nutzung von nicht

empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen des Gerätes führen und die Sicherheit des Nutzers gefährden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche und fern von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Tapeten usw.). Um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten, halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm an allen Seiten des Gerätes und mindestens 30 cm über dem Gerät ein. Decken Sie die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht ab, da dies zu Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen kann.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, um heiße Teile zu entnehmen oder zu berühren Überfüllen Sie die Heizkammer nicht, da dies zum Brand und Schäden am Gerät führen kann.
- Stellen Sie keine Artikel aus Pappe, Papier, Kunststoffen und anderen leicht brennbaren und schmelzbaren Gegenständen in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Zur Reinigung des Gehäuses verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Lotionen, Pasten usw., da sie u.a. grafische Informationssymbole, wie Skalen, Markierungen, Warnzeichen usw. entfernen können.
- Verwenden Sie keine Metall-Topfreiniger oder keine anderen Gegenstände aus Metall. Die Bruchstücke von Metall-Topfreiniger können mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, indem sie das Risiko eines elektrischen Schlags erhöhen.
- Wegen der hohen Temperatur seien Sie vorsichtig, wenn Sie gebackene Speisen, heißes Fett oder andere heißen

Flüssigkeiten, Zubehör und Einzelteile des Gerätes entfernen.

- Verwenden Sie kein Metallbesteck oder keine anderen scharfen Küchenutensilien, um die Teflon-Antihaftbeschichtung® im Frittierkorb und im Frittierbehälter nicht zu zerkratzen.
- Füllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder anderem Fett. Das Gerät Airfryer benutzt Heißluft zum Braten.
- Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf, um die Gefahr eines Stromschlags oder einer Strangulierung zu vermeiden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für den folgenden Bereich bestimmt:
  - Haushaltsgebrauch
  - Küchengebrauch für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Verwendung durch Kunden in Hotels, Ferienwohnungen und anderen wohnähnlichen Umgebungen
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien:
- Niederspannungsgeräte - Low voltage directive (LVD)
- Elektromagnetische Kompatibilität - Electromagnetic compatibility (EMC)
Das Gerät besitzt das CE - Kennzeichen auf dem Typenschild

Wenn sich auf dem Gerät ein Piktogramm mit einer durchgestrichenen Mülltonne befindet, bedeutet das, dass dieses Produkt den Beschlüssen der EU-Richtlinie 2012/19/EU entspricht. Man soll sich mit den Anforderungen des regionalen Systems für die Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfällen vertraut machen. Man soll gemäß den örtlichen Vorschriften handeln. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes vermeidet potentiell negative Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit.

Informationen zum Umweltschutz
Die Verpackung beinhaltet nur ungefährliche Bestandteile. Es wurde darauf geachtet, dass die drei Bestandteile leicht zu trennen sind: Pappe (Karton), Polystyrolschaum (Innenschutz) und Polyethylen (Tüten, Schutzbogen). Das Gerät ist aus Materialien die recycelbar sind und die nach der Demontage durch spezialisierte Firmen auch wiederverwendbar sind, hergestellt worden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Wiederverwertung von Verpackungsmaterial, verbrauchten Batterien und Altgeräten.

Das Produkt ist aus hochqualitativen, recycelbaren und wiederverwendbaren Materialien und Bauelementen hergestellt.

TECHNISCHE DATEN
Betriebsspannung: 220-240V~50-60Hz
Leistung: 2500-3000W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0.3W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand:---
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb:---

1. Obere Abdeckung
2. Körper
3. Schublade mit Frittierkammer
4. Schubladengriff
5. Systemsteuerung
6. Sichtfenster
7. Anzeigen
8. Wassertank (Dampffunktion)
9. Rack
10. Netzschalter
11. Vorheizknopf
12. Dampftaste (Dampffunktion)
13. Down / Up-Taste (Temperatur oder Zeit verringern / erhöhen)
14. Heizungsanzeigeleuchte
15. Umsatz-Erinnerung
16. Timer- / Temperatureinstelltaste
17. Anzeigen
18. Zeitanzeige
19. Temperaturanzeige
20. Start / Pause-Taste
21. Warmhaltetaste
22. Licht Ein / Aus-Taste
23. Linke/rechte Taste (Programmauswahl)
24. Trockenfruchtprogramm
25. Kuchenprogramm

26. Pizza-Programm
27. Fischprogramm
28. Hähnchenkeulen-Programm
29. Hühnerflügel-Programm
30. Steak-Programm
31. Frites-Programm

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Set enthält eine Schublade mit einer Frittierkammer (3). Nehmen Sie den Griff (4), um ihn vom Gehäuse (2) zu entfernen, und legen Sie ihn auf eine ebene, saubere Oberfläche. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten sowohl innerhalb als auch außerhalb des Geräts.
2. Stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackungsmaterialien unter oder um die Schublade mit der Frittierkammer (3) befinden.
3. Waschen Sie die Schublade mit der Bratkammer (3) in heißem Seifenwasser.
4. TAUCHEN SIE DEN FRITTEUSENKÖRPER NICHT IN WASSER. Wischen Sie den Körper (2) mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch auftreten, was normal ist.

WARNUNG: Das Gerät darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

ANWEISUNGEN ZUM BEDIENFELD

1. Nach dem Anschließen des Geräts an eine Stromquelle ertönt ein Piepton, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (5) leuchten 1 Sekunde lang auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Der Netzschalter (10) leuchtet weiterhin, während andere Tasten und Anzeigen in den Ruhemodus wechseln.
2. Durch kurzes Drücken der Timer-/Temperatureinstelltaste (16) werden alle Funktionstasten auf dem Bedienfeld (5) aktiviert. Die Standardtemperatur ist auf 200 ℃ und die Zeit auf 15 Minuten eingestellt.
3. Durch kurzes Drücken der linken oder rechten Taste (23) können Sie zwischen den verfügbaren Programmen wechseln. Die Anzeige des ausgewählten Programms blinkt, andere bleiben beleuchtet.
4. Durch kurzes Drücken der Timer-/Temperatureinstelltaste (16) wird zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung umgeschaltet. Stellen Sie die Temperatur oder die Zeit mit den Down/Up-Tasten (13) ein. Das Halten dieser Tasten ermöglicht schnelle Änderungen. In dieser Zeit sind auch Programmänderungen möglich. Um von Zeit- auf Temperatureinstellung oder umgekehrt umzuschalten, drücken Sie erneut die Taste Timer/Temperatureinstellung (16).
5. Nach dem Einstellen von Temperatur, Uhrzeit und Programm wird durch kurzes Drücken der Start/Pause-Taste (20) der Betrieb aufgenommen und die Heizungsanzeige (14) leuchtet auf.
6. Während des Betriebs wird durch kurzes Drücken der Start/Pause-Taste (20) das Gerät angehalten; die Heizungsanzeige erlischt. Erneutes Drücken setzt den Betrieb fort.
7. Nach Beendigung des Betriebs oder wenn der Netzschalter (10) länger gedrückt gehalten wird, verlässt das Gerät den Arbeitsmodus, es ertönt ein Piepton, die Heizungsanzeige (14) erlischt und das Display (7) zeigt "0:00" mit blinkenden Ziffern an. Nachdem sich das Display vollständig ausgeschaltet hat (nur die Anzeige des Netzschalters leuchtet weiterhin), kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
8. Geben Sie die entsprechende Menge Wasser auf den Boden der Kammer, wobei der durch die kreisförmige Nut markierte Füllstand nicht überschritten werden darf. Drücken Sie die Dampftaste (8), um die Funktion zu aktivieren (zum Abbrechen erneut drücken), und stellen Sie dann die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Drücken Sie zum Starten die Start/Stopp-Taste (20).
9. Im Warmhaltemodus beträgt die Standardtemperatur 80 ℃ und die Zeit 60 Minuten. Einstellungen können nicht geändert werden. Drücken Sie im Standby- oder Pausenmodus kurz die Warmhaltetaste (21), um sie zu aktivieren (zum Abbrechen erneut drücken). Nach Abschluss des Hauptbetriebs

wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus und dann zurück in den Standby-Modus.
10. Die Schublade mit der Frittierkammer (3) kann bei eingeschaltetem Gerät jederzeit entnommen werden. Das Gerät funktioniert nicht mehr, die Anzeige erlischt und das Display (7) zeigt "---" an. In diesem Zustand kann das Gerät nicht betrieben werden. Nach ordnungsgemäßem Wiedereinsetzen der Schublade wird der Betrieb automatisch fortgesetzt.
11. Wenn die eingestellte Garzeit erreicht ist, blinkt die Schüttelanzeige (15) und es ertönt ein Signal, das Sie daran erinnert, das Gargut zu schütteln. Die Mahnung wird aufgehoben, wenn:
• Die Schublade mit Frittierkammer (3) wird entfernt, innerhalb von 30 Sekunden geschüttelt und die Schublade wieder eingesetzt.
• Innerhalb von 30 Sekunden wird keine Aktion ausgeführt.In beiden Fällen gilt das Schütteln als abgeschlossen, das Signal stoppt, die Anzeige erlischt und das Gerät arbeitet weiter.
12. Nach dem Einschalten des Gerätes kann das interne Licht jederzeit mit der Lichttaste (22) gesteuert werden.

RICHTLINIEN FÜR DEN GERÄTEBETRIEB
1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff (4) der Schublade mit der Bratkammer (3) fest an, nehmen Sie sie vom Korpus (2) ab und legen Sie sie auf eine ebene, saubere Oberfläche.
3. Legen Sie Lebensmittel auf das Gestell, ohne dessen Fassungsvermögen zu überschreiten.
4. Setzen Sie die Schublade (3) wieder in den Korpus (2) ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig sitzt.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an.
6. Die Temperatur kann zwischen 60℃ und 230℃ und die Zeit zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.
7. Wenn das Gerät kalt ist, wählen Sie die Vorheizfunktion (11) (ohne Lebensmittel darin). Das Licht (11) geht an und das Gerät beginnt zu heizen. Vorwärmen verbessert das Bratergebnis.
8. Befolgen Sie den Abschnitt "ANWEISUNGEN auf dem BEDIENFELD", um die richtige Zeit und Temperatur für das Essen auszuwählen, und starten Sie dann das Gerät.
9. Nach der eingestellten Zeit erinnert Sie das Gerät daran, die Schublade mit der Frittierkammer (3) zu entfernen, um die Lebensmittel zu überprüfen. Schütteln oder rühren Sie das Essen und setzen Sie die Schublade wieder ein. Passen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur an.
10. Wenn die Schublade (3) entfernt wird, stoppt das Heizelement und es erscheint eine Meldung auf dem Display. Bei ordnungsgemäßem Wiedereinsetzen wird die Heizung wieder aufgenommen.
11. Nach der eingestellten Garzeit piept das Gerät und schaltet sich automatisch aus.
12. Drehen Sie das Gargut, um den Gargrad zu überprüfen. Frittieren Sie nach Bedarf weiter, indem Sie Temperatur und Zeit anpassen.
13. Entfernen Sie nach dem Kochen die Schublade (3) und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Übertragen Sie das fertige Essen in eine geeignete Schüssel.
14. Das Braten kann bei Bedarf fortgesetzt werden. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch vom Stromnetz.

HINWEIS: Das Gerät heizt nicht, wenn die Start/Pause-Taste (20) nicht aktiviert ist. Wenn der Innentopf nicht richtig installiert ist, ist das Heizen nicht möglich und das Display (7) zeigt den Fehler an. Drücken Sie nach dem Braten die Ein- / Aus-Taste (10), um das Gerät auszuschalten.

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel im Topf schütteln. Schütteln Sie aus Sicherheitsgründen nicht das gesamte Gerät.
WARNUNG: Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen oder Entfernen der Schublade aufgrund von heißem Dampf.
WARNUNG: Stellen Sie die Schublade mit der Frittierkammer nach dem Braten nicht direkt auf Kunststoffoberflächen. Drehen Sie die Schublade nicht auf den Kopf.

HILFREICHE TIPPS

1. Olivenöl oder Pflanzenöl kann zum Braten an der Luft verwendet werden. Tragen Sie Öl auf Lebensmittel auf, um die Bratergebnisse zu verbessern. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie Öl auftragen.
2. Das Schneiden von Lebensmitteln in kleinere Stücke vergrößert die Bratfläche und kann zu einer knusprigeren Textur führen. Das Vorheizen vor dem Braten an der Luft verbessert die Kocheffektivität.
3. Überfüllen Sie die Schublade nicht mit Lebensmitteln. Das Essen sollte die Hälfte des maximalen Fassungsvermögens des Topfes nicht überschreiten.
4. Einige Lebensmittel müssen möglicherweise während des Kochens gewendet werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt "PROGRAMMEINFÜHRUNG".
5. Bei fettreichen Lebensmitteln wie Hähnchenflügeln oder Würstchen muss möglicherweise überschüssiges Fett zwischen den Frittierzyklen aus dem Innentopf entfernt werden, um den Rauch zu reduzieren.
6. Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Kochen gründlich ab, um die Bräunung zu verbessern und den Rauch zu reduzieren.
7. Lebensmittel, die in die Frittierkammer gelegt werden, dürfen den Rand nicht überschreiten, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.

EINFÜHRUNG IN DIE PROGRAMME

KOCHPROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	WARMHALTEN-MODUS	TEMPERATURBEREICH	ZEITBEREICH	HEIZELEMENTBETRIEB (OBEN / UNTEN / BEIDE)
FRITES	200°C	20 minuten	Ja	80~200°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
STEAK	200°C	13 minuten	Ja	80~200°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
HÄHNCHEN FLÜGEL	200°C	15 minuten	Ja	80~200°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
HÄHNCHEN KEULEN	200°C	20 minuten	Ja	80~200°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
FISCH	200°C	20 minuten	Ja	80~200°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
PIZZA	230°C	8 minuten	Ja	230°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
KUCHEN	160°C	30 minuten	Ja	80~200°C	1 ~ 60 minuten	BEIDE
TROCKENOBST	60°C	240 minuten	Nein	60~80°C	120~540 minuten	OBEN

NOTES:

1. Ein Küchenthermometer sollte verwendet werden, um den Gargrad von Fleisch, Geflügel und Fisch zu überprüfen.
2. Die Informationen im Abschnitt "PROGRAMMANWEISUNGEN" dienen nur als Referenz. Faktoren wie

Menge, Dicke und Dichte der Lebensmittel sowie die Frage, ob sie frisch, aufgetaut oder gefroren sind, können die Garzeit beeinflussen.
3. Der Abschnitt "PROGRAMMANWEISUNGEN" enthält durchschnittliche Frittierzeiten, zusätzliche Schritte und Empfehlungen zum Erzielen der besten Ergebnisse.
4. Die Zubereitung kleinerer Mengen von Speisen kann die Garzeit verkürzen und das Endergebnis verbessern. Temperatur und Zeit können nach persönlichen Vorlieben eingestellt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG: Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt ist.
1. Das Gerät sollte ausgesteckt sein. Nehmen Sie die Schublade mit der Bratkammer (3) aus dem Korpus (2). Stellen Sie sicher, dass die Schublade vor der Reinigung abgekühlt ist.
2. Waschen Sie die Schublade mit der Bratkammer (3) in heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
3. Die Frittierkammer (3) ist spülmaschinenfest — idealerweise auf den oberen Rost des Geschirrspülers stellen.
4. Wischen Sie das Gehäuse (2) des Geräts mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.
5. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Mit Ausnahme der Reinigung sollten Wartungsarbeiten, die eine Demontage erfordern, nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE

1. Bevor Sie das Gerät lagern, stellen Sie sicher, dass es ausgesteckt ist und dass alle Teile ordnungsgemäß gereinigt und getrocknet wurden.
2. Lagern Sie die Heißluftfritteuse nicht an heißen oder feuchten Orten.
3. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort aufzubewahren.

WAŻNE INFORMACJE

Aby osiągnąć najwyższą satysfakcje, cieszyć się wydajnością produktu i poznać jego wszystkie cechy i funkcje, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji przed przystąpieniem do korzystania z tego produktu.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Instrukcję obsługi należy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.
- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem o charakterystyce zgodnej z wartościami na tabliczce znamionowej.
- Należy sprawdzić, czy całkowity pobór prądu wszystkich urządzeń podłączonych do gniazdka ściennego nie przekracza maksymalnego obciążenia bezpiecznika.
- Jeżeli wykorzystywany jest przedłużacz, należy sprawdzić, czy łączny pobór mocy sprzętu podłączonego do przedłużacza, nie przekracza parametrów obciążenia przedłużacza. Przewód przedłużacza należy ułożyć w taki sposób by uniknąć przypadkowych pociągnięć i potknięcia się o niego.
- Upewnij się, że przedłużacz jest z uziemieniem, 3 żylowy z gniazdkiem z bolcem uziemiającym.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał na krawędzią stołu lub półki, lub dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego, osobnego pilota lub innego sprzętu, który może włączać urządzenie automatycznie.

- Przed pracami konserwacyjnymi należy zawsze bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia do gniazdka bez nadzoru.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub żadnym innym płynie.
- Urządzenie powinno być regularnie czyszczone według zaleceń opisanych w części o Czyszczeniu i konserwacji urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko źródeł ciepła, płomieni, elektrycznego elementu grzewczego lub na gorącym piekarniku. Nie umieszczaj na żadnym innym urządzeniu.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci lub zwierzęta domowe. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem.
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką lub jeśli zostało upuszczone lub

uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia lub rekomendowanych przez producenta. Używanie akcesoriów nierekomendowanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia oraz zagrozić bezpieczeństwu użytkowania.
- Urządzenie należy stawiać na równej, odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów (firanki, zasłony, tapety, itp.). W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz przynajmniej 30 cm nad urządzeniem. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie urządzenia.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia. Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania lub dotykania wszelkich gorących elementów.
- Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących zbyt dużą objętość komory grzewczej, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie urządzenia.
- Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- Należy czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Do mycia obudowy nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

- Nie używać metalowych druciaków lub innych metalowych środków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.
- Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów akcesoriów i komponentów urządzenia.
- Nie używaj metalowych sztućców lub innych ostrych przyrządów kuchennych by nie zarysować warstwy nieprzywierającej Teflon® w koszyku i pojemniku.
- Nie wypełniaj pojemnika frytkownicy olejem lub innym tłuszczem. Urządzenie Air fryer wykorzystuje do smażenia gorące powietrze.
- Trzymaj przewód poza zasięgiem dzieci i niemowląt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem oraz uduszenia, przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi na zewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku:
  - domowego,
  - kuchennego dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy
  – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego
- Urządzenie nie może być czyszczone przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

Urządzenie jest zgodne z wymogami dyrektyw Unii Europejskiej:
- Urządzenia elektryczne niskonapięciowe - Low voltage directive (LVD)
- Kompatybilność elektromagnetyczna - Electromagnetic compatibility (EMC)
Wyrób oznaczony CE na tabliczce znamionowej

Jeśli na urządzeniu znajduje się znak przekreślonego kosza na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty postanowieniami dyrektywy europejskiej 2012/19/EU. Należy zapoznać się z wymaganiami dotyczącymi lokalnego systemu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami. Nie wolno wyrzucać tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowe usunięcie starego produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego.
Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać bezpośrednio od sprzedawcy lub w firmie Blaupunkt Competence Centre, 2N-Everpol Sp. z o.o., ul. Puławska 403A, 02-801 Warszawa, tel. +48 22 688 08 00, email: sda@blaupunkt.pl

Produkt został wyprodukowany z wysokiej jakości materiałów i podzespołów, które można poddać recyklingowi i ponownie użyć.

Dane techniczne
Zasilanie: 220-240V~50-60Hz
Moc: 2500-3000W
Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.3W
Zużycie energii w trybie czuwania:---
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci:---

1. Górna pokrywa
2. Korpus
3. Szuflada z komorą do smażenia
4. Uchwyt Szuflady
5. Panel sterowania
6. Okno podglądu
7. Wyświetlacz
8. Zbiornik na wodę (funkcja pary)
9. Ruszt
10. Przycisk zasilania
11. Przycisk podgrzewania
12. Przycisk pary (funkcja pary)
13. Przycisk w dół / w górę (zmniejsz / zwiększ temperaturę lub czas)
14. Kontrolka nagrzewania
15. Kontrolka przypominająca o przemieszaniu
16. Przycisk regulacji timera/temperatury
17. Wyświetlacz
18. Wskaźnik czasu
19. Wskaźnik temperatury
20. Przycisk Start / Pauza
21. Przycisk podtrzymania ciepła
22. Przycisk włączania/wyłączania światła
23. Przycisk prawo/lewo (zmiana programu)
24. Program suszonych owoców
25. Program ciasta
26. Program pizzy
27. Program ryby
28. Program pałek kurczaka
29. Program skrzydełek kurczaka
30. Program steku
31. Program frytek

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zestaw zawiera szufladę z komorą do smażenia (3). Chwyć uchwyt (4), aby wyjąć go z korpusu (2) i umieść na płaskiej, czystej powierzchni. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety zarówno z wnętrza, jak i z zewnątrz urządzenia.
2. Sprawdź, czy pod lub wokół szuflady z komorą do smażenia (3) nie ma materiałów opakowaniowych.
3. Umyj szufladę z komorą do smażenia (3) w gorącej wodzie z mydłem.
4. NIE ZANURZAJ KORPUSU FRYTOWNICY W WODZIE. Wytrzyj korpus (2) wilgotną szmatką. Dokładnie osusz wszystkie części.

Uwaga: podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki zapach, co jest normalne.

Ostrzeżenie: urządzenia nie wolno używać do gotowania wody.

INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA

1. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania będzie słychać sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania (5) zaświecą się na 1 sekundę, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Przycisk zasilania (10) pozostanie zapalony, podczas gdy inne przyciski i wskaźniki przejdą w tryb uśpienia.
2. Krótkie naciśnięcie przycisku regulacji timera / temperatury (16) aktywuje wszystkie przyciski funkcyjne na panelu sterowania (5). Domyślna temperatura jest ustawiona na 200℃, a czas na 15 minut.
3. Krótkie naciśnięcie w lewo lub prawo (23) Umożliwia przełączanie między dostępnymi programami. Wskaźnik wybranego programu miga, inne pozostają zapalone.
4. Krótkie naciśnięcie przycisku regulacji timera / temperatury (16) przełącza między ustawieniami temperatury i czasu. Dostosuj temperaturę lub czas za pomocą przycisków w dół/w górę (13). Przytrzymanie tych przycisków umożliwia szybkie zmiany. W tym czasie możliwe są również zmiany programu. Aby przełączyć ustawienie czasu na temperaturę lub odwrotnie, naciśnij ponownie przycisk timera/regulacji temperatury (16).
5. Po ustawieniu temperatury, czasu i programu, krótkie naciśnięcie przycisku start/Pauza (20) rozpoczyna pracę, a wskaźnik ogrzewania (14) zapala się.
6. Podczas pracy Krótkie naciśnięcie przycisku start / Pauza (20) zatrzymuje urządzenie; wskaźnik ogrzewania wyłącza się. Ponowne naciśnięcie powoduje wznowienie działania.
7. Po zakończeniu pracy lub jeśli przycisk zasilania (10) zostanie naciśnięty i przytrzymany dłużej, urządzenie wyjdzie z trybu pracy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik ogrzewania (14) zgaśnie, a na wyświetlaczu (7) pojawi się "0:00" z migającymi cyframi. Po całkowitym wyłączeniu wyświetlacza (świeci się tylko wskaźnik przycisku zasilania) urządzenie powraca do trybu gotowości.
8. Dodaj odpowiednią ilość wody na dno komory, nie przekraczając poziomu oznaczonego okrągłym rowkiem. Naciśnij przycisk pary (8), aby aktywować funkcję (naciśnij ponownie, aby anulować), a następnie ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania. Aby rozpocząć, naciśnij przycisk start/pauza (20).
9. W trybie utrzymywania ciepła domyślna temperatura wynosi 80℃, a czas to 60 minut. Ustawień nie można zmienić. Aby włączyć tryb podtrzymywania ciepła, naciśnij krótko przycisk podtrzymywania ciepła (21) w trybie czuwania lub pauzy. Ponowne naciśnięcie przycisku wyłączy ten tryb. Po zakończeniu głównego programu urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła, a następnie wraca do trybu czuwania.
10. Szufladę z komorą smażenia (3) można wyjąć w dowolnym momencie, gdy urządzenie jest włączone. Wtedy urządzenie przestanie działać, wskaźnik wyłącza się, a wyświetlacz (7) pokazuje "---". W tym stanie urządzenie nie może być obsługiwane. Po prawidłowym ponownym włożeniu szuflady operacja zostanie wznowiona automatycznie.
11. Po osiągnięciu ustawionego czasu gotowania wskaźnik potrząsania (15) miga i rozlega się sygnał przypominający o potrząsaniu jedzeniem. Przypomnienie zostanie anulowane, jeśli:

• Szuflada z komorą smażenia (3) zostanie wyjęta, a następnie – w ciągu 30 sekund – jedzenie zostanie potrząśnięte i szuflada zostanie włożona z powrotem.

• Żadne działanie nie jest podejmowane w ciągu 30 sekund.W obu przypadkach potrząsanie uważa się za zakończone, sygnał zatrzymuje się, wskaźnik wyłącza się, a urządzenie kontynuuje pracę.
12. Po włączeniu urządzenia można w każdej chwili sterować oświetleniem wewnętrznym za pomocą przycisku światła (22).

WYTYCZNE DOTYCZĄCE OBSŁUGI URZĄDZENIA
1. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, blisko gniazdka elektrycznego.
2. Aby wyjąć szufladę z komorą smażenia (3), należy mocno chwycić uchwyt (4), a następnie wysunąć ją z korpusu (2) i odstawić na płaską, czystą powierzchnię.
3. Umieścić jedzenie w komorze smażenia (3), nie przekraczając jej pojemności.
4. Włożyć szufladkę (3) do korpusu (2), upewniając się, że jest prawidłowo osadzona.
5. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
6. Ustawić odpowiednią temperaturę oraz czas pracy za pomocą przycisków w górę/dół (13). Regulacja temperatury możliwa jest w zakresie od 60℃ do 230℃, a czasu od 1 do 60 minut. Można również wybrać gotowy program, korzystając z przycisków w lewo/prawo (23).
7. Jeśli urządzenie jest zimne, należy wybrać funkcję podgrzewania wstępnego (11) (bez wkładania jedzenia), światło zapali się, a urządzenie zacznie się nagrzewać. Efekt smażenia będzie lepszy po wstępnym podgrzaniu.
8. Należy postępować zgodnie z instrukcjami z sekcji „INSTRUKCJA OBSŁUGI PANELU STEROWANIA", wybierając odpowiedni czas i temperaturę dla przygotowywanego jedzenia, a następnie włączyć urządzenie.
9. W trakcie pracy urządzenie może wydać charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a także zapali się kontrolka przypominająca o konieczności przemieszania jedzenia (15), w celu jego równomiernego przygotowania. Należy wyjąć szufladę z komorą smażenia (3) i sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli wymaga dalszego smażenia lub gotowania, należy je przemieszać lub potrząsnąć szufladą, a następnie ponownie umieścić ją w korpusie.
10. Po wyjęciu szufladki z komorą smażenia (3) element grzewczy przestaje działać, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat o jego braku. Po prawidłowym włożeniu szufladki (3) grzanie zostaje wznowione.
11. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyda sygnał i wyłączy się automatycznie.
12. Należy przewrócić jedzenie, aby sprawdzić stopień przypieczenia i gotowości. W razie potrzeby kontynuować smażenie, dostosowując temperaturę I czas.
13. Po zakończeniu gotowania szufladkę z komorą smażenia (3) należy wyjąć i postawić na odpornej na ciepło powierzchni. Gotowe danie należy przełożyć do odpowiedniego naczynia.
14. Smażenie można kontynuować w razie potrzeby. Po zakończeniu użytkowania należy odłączyć urządzenie od zasilania.

UWAGA: Urządzenie nie rozpocznie grzania, jeśli nie zostanie aktywowany przycisk start/pauza (20). Jeśli komora smażenia (3) nie zostanie poprawnie zamontowana, grzanie nie będzie możliwe, a na wyświetlaczu (7) pojawi się informacja o jego braku. Po zakończeniu smażenia należy nacisnąć przycisk zasilania (10), aby wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE: Podczas potrząsania jedzeniem w garnku należy zachować ostrożność. Dla bezpieczeństwa nie należy potrząsać całym urządzeniem.
OSTRZEŻENIE: Podczas wkładania i wyjmowania szufladki należy zachować ostrożność ze względu na gorącą parę.
OSTRZEŻENIE: Po smażeniu nie należy stawiać szufladki z komorą smażenia (3) bezpośrednio na plastikowych powierzchniach. Nie odwracać szufladki do góry nogami.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Do smażenia na gorącym powietrzu przydatne są olej z oliwek lub olej roślinny. Olej można nanieść na jedzenie, aby poprawić efekt smażenia. Przed jego nałożeniem należy upewnić się, że jedzenie jest suche.
2. Pokrojenie jedzenia na mniejsze kawałki zwiększa powierzchnię smażenia i może zapewnić bardziej chrupiącą teksturę. Aktywacja funkcji podgrzewania wstępnego przed smażeniem na gorącym powietrzu może poprawić skuteczność gotowania.
3. Szufladka z komorą smażenia nie powinna być przepełniana jedzeniem. Ilość jedzenia nie powinna przekraczać połowy maksymalnej jej pojemności.
4. Aby uzyskać optymalne rezultaty, niektóre rodzaje jedzenia mogą wymagać przewrócenia w trakcie procesu smażenia. Dalsze informacje znajdują się w sekcji „WPROWADZENIE DO PROGRAMÓW".
5. Podczas przygotowywania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kiełbasa, może zaistnieć potrzeba usunięcia nadmiaru tłuszczu z komory smażenia między cyklami smażenia, aby ograniczyć wydzielanie dymu.
6. Jedzenie należy dokładnie osuszyć przed gotowaniem, aby poprawić efekt zrumienienia i ograniczyć emisję dymu.
7. Jedzenie umieszczone w komorze smażenia nie może wystawać ponad jego krawędź, co zapewnia prawidłową cyrkulację powietrza.

WPROWADZENIE DO PROGRAMÓW

COOKING PROGRAM	TEMPERATURA	CZAS	KEEP WARM MODE	ZAKRES TEMPERATUR	ZAKRES CZASU	DZIAŁANIE ELEMENTU GRZEJNEGO (GÓRNY / DOLNY / OBA)
FRYTKI	200°C	20 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
STEK	200°C	13 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA	200°C	15 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
PODUDZIA Z KURCZAKA	200°C	20 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
RYBY	200°C	20 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
PIZZA	230°C	8 chwila	Tak.	230°C	1 ~ 60 chwila	OBA
CIASTO	160°C	30 chwila	Tak.	80~200°C	1 ~ 60 chwila	OBA
SUSZONE OWOCE	60°C	240 chwila	Nie.	60~80°C	120~540 chwila	GÓRNY

Przypisy:
1. Do sprawdzenia wysmażenia mięsa, drobiu i ryb należy użyć termometru kuchennego.

2. Informacje zawarte w sekcji" Instrukcje programu " mają wyłącznie charakter poglądowy. Czynniki takie jak ilość, grubość i gęstość żywności, a także to, czy jest świeża, rozmrożona czy zamrożona, mogą wpływać na czas gotowania.
3. Sekcja "instrukcje programu" zawiera średnie czasy smażenia, wszelkie dodatkowe kroki i zalecenia dotyczące osiągnięcia najlepszych wyników.
4. Przygotowanie mniejszych ilości żywności może skrócić czas gotowania i poprawić efekt końcowy. Temperaturę i czas można regulować zgodnie z osobistymi preferencjami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie: przed czyszczeniem upewnij się, że frytownica całkowicie ostygła.
1. Urządzenie należy odłączyć od zasilania. Wyjmij szufladę z komorą do smażenia (3) z korpusu (2). Przed czyszczeniem upewnij się, że szuflada ostygła.
2. Umyj szufladę z komorą do smażenia (3) w gorącej wodzie z mydłem. Nie używaj metalowych przyborów ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
3. Komorę do smażenia (3) można myć w zmywarce — najlepiej umieścić ją na górnym stojaku zmywarki.
4. Wytrzyj korpus (2) urządzenia miękką, nieścierną wilgotną szmatką.
5. Urządzenie nie zawiera części nadających się do serwisowania przez użytkownika. Z wyjątkiem czyszczenia, wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.

INSTRUKCJE PRZECHOWYWANIA

1. Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że jest odłączone od zasilania oraz że wszystkie części zostały odpowiednio wyczyszczone I wysuszone.
2. Nie przechowuj frytownicy w gorących lub wilgotnych miejscach.
3. Zaleca się przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu lub w czystym, suchym miejscu.

Důležité informace

- Před prvním použitím zařízení si přečtěte návod k obsluze a dodržujte všechny v něm uvedené pokyny. Výrobce nezodpovídá za škody způsobené používáním zařízení v rozporu s jeho určením nebo nesprávnou obsluhou. Návod k použití uschovejte, abyste se k němu mohli vrátit i později během používání výrobku.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Nepoužívejte je k jiným účelům, než pro které je určeno.
- Zařízení připojujte výhradně do uzemněné zásuvky, která splňuje parametry uvedené na popisném štítku.
- Jestliže používáte prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda celkový příkon spotřebiče připojeného k prodlužovacímu kabelu nepřekračuje parametry zatížení prodlužovacího kabelu. Prodlužovací kabel uložte tak, abyste předešli nežádoucím zachycení a zakopnutí.
- Ujistěte se, že je prodlužovací kabel 3-žilový a s uzemněním, zkontrolujte uzemnění zásuvky.
- Napájecí kabel zařízení nesmí nikdy viset dolů přes hranu stolu či police, nesmí přicházet do kontaktu s horkým povrchem.
- K ovládání zařízení nesmí být používán vnější časový spínač, samostatný dálkový ovladač nebo jiný přístroj, který může zařízení automaticky zapnout.
- Než přistoupíte k údržbovým činnostem, vždy vypněte napájení přístroje.
- Napájecí kabel odpojíte tak, že jej uchopíte za vidlici a vytáhnete ze zásuvky. Nikdy
  kabel neodpojujte tahem za samotný kabel, mohlo by dojít k poškození vidlice
  nebo kabelu, v krajním případě může dojít až ke smrtelnému úrazu elektrickým proudem.
- Neponechávejte zařízení zapojené do zásuvky bez dozoru.

- Je zakázáno ponořovat zařízení do vody nebo do jiné tekutiny.
- Zařízení je nutné pravidelně čistit podle doporučení uvedených v oddíle o Čištění a údržbě zařízení.
- Zařízení neumísťujte v blízkosti zdrojů tepla, ohně, elektrického topného přístroje nebo na horké troubě.
- Nepokládejte je na jiný přístroj.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi pouze pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče, a pokud si jsou vědomy příslušných rizik. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Jestliže se v blízkosti zapnutého spotřebiče pohybují děti či domácí zvířata, dbejte zvýšené opatrnosti. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti snadno zápalných látek.
- Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (deště, slunce atd.) a nepoužívejte jej v podmínkách zvýšené vlhkosti (koupelny, vlhké kempové chatky).
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Jestliže dojde k poškození neodpojitelného napájecího kabelu, je nutné jej v zájmu prevence rizika vyměnit u výrobce, ve specializovaném servisu nebo zajistit provedení výměny kvalifikovanou osobou.
- Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem či vidlicí, jestliže zařízení spadlo nebo bylo jakkoliv jinak poškozeno či nefunguje správně. Nikdy neprovádějte opravy přístroje, hrozí nebezpečí úrazu. Poškozené zařízení odevzdejte do příslušeného servisu, který provede kontrolu či opravu. Jakékoliv opravy mohou provádět pouze autorizované servisní podniky. Nesprávně provedená oprava může vést k vážnému ohrožení uživatele.

- Používejte pouze originální příslušenství nebo příslušenství doporučená výrobcem. Používání příslušenství nedoporučených výrobcem může vést k poškození zařízení a ohrozit bezpečnost uživatele.
- Zařízení musí stát na rovném povrchu odolném vůči vysokým teplotám a v bezpečné vzdálenosti od snadno zápalných materiálů (záclony, závěsy, tapety atp.). Pro zajištění odpovídající cirkulace vzduchu ponechte alespoň 10 cm volného prostoru z každé strany zařízení a minimálně 30 cm nad ním. Je zakázáno zakrývat ventilační otvory zařízení, jelikož by mohlo dojít k přehřátí a poškození zařízení.
- Nedotýkejte se horkých ploch zařízení. Při vyjímání či dotýkání se horkých prvků je nutné použít ochranné rukavice.
- Vložené množství surovin nesmí zabírat příliš velkou část varné komory. Překročení vhodného množství surovin ke zpracování by mohlo způsobit požár a zařízení zničit.
- Do zařízení nevkládejte lepenku, papír, plast a jiné zápalné a tavitelné materiály.
- Po každém použití zařízení vyčistěte.
- Pro mytí obložení nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ve formě emulzí, krémů, past atp., které by mohly odstranit také grafické informace, jako jsou rysky, označení, varovné symboly atp.
- K čištění nepoužívejte kovové drátěnky nebo jiné kovové prostředky. Odlomené fragmenty drátěnek mohou přijít do kontaktu s elektrickými prvky a způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
- Při vyjímání upečených pokrmů, odstraňování horkého tuku či jiných horkých tekutin, příslušenství a komponentů zařízení postupujte vzhledem k vysoké teplotě se zvýšenou opatrností.

- Nepoužívejte kovové vidlice či jiné ostré kuchyňské nástroje, které by mohly poškrábat vrstvu nelepivého Teflonu® v koši a nádobě.
- Do nádoby fritézy nelijte olej ani jiný tuk. Zařízení Air fryer využívá ke smažení horký vzduch.
- Pro minimalizaci rizika úrazu elektrickým proudem a udušení uchovávejte kabel mimo dosah dětí a kojenců, spotřebič s kabelem uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Zařízení není určeno pro venkovní použití.
- Toto zařízení je určeno pro:
  - domácnosti,
  - kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích,
  - zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech.
- Zařízení nesmí čistit děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

Zařízení splňuje požadavky směrnic Evropské unie:
- Elektrická zařízení určená pro používání v určitých mezích napětí - Low voltage directive (LVD)
- O elektromagnetické kompatibilitě - Electromagnetic compatibility (EMC)
Výrobek je opatřen označením CE na popisném štítku

Je-li produkt označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, podléhá produkt evropské směrnici 2012/19/EU. Seznamte se s požadavky místního systému zpětného odběru elektrických a elektronických zařízení. Postupujte v souladu s místními platnými předpisy. Výrobek nevyhazujte s běžným domácím odpadem. Odborná likvidace starého produktu předchází potenciálnímu poškození životního prostředí a zdraví.

Informace o ochraně životního prostředí
Obal se skládá pouze z nezbytně nutných prvků. Byla vynaložena veškerá péče pro snadné třídění tří složek obalu: karton (krabice), polystyrénová pěna (vnitřní ochrana) a polyethylen (sáčky, ochranný arch). Zařízení je vyrobeno z materiálů, které lze recyklovat a po demontáži provedené specializovanou firmou znovu použít. Dodržujt místní předpisy o likvidaci obalových materiálů, použitých baterií a zařízení po skončení životnosti.

Produkt byl vyroben z vysoce kvalitních materiálů a složek, které lze recyklovat a opakovaně používat.

Technické údaje
Napájení: 220-240V~50-60Hz
Výkon: 2500-3000W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0.3W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu:---
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení na síť:---

1. Horní kryt
2. Tělo
3. Zásuvka s fritovací komorou
4. Rukojeť zásuvky
5. Panel
6. Zobrazovací okno
7. Zobrazit
8. Nádrž na vodu (funkce páry)
9. Stojan
10. Vypínač
11. Tlačítko předehřívání
12. Tlačítko páry (funkce páry)
13. Tlačítko dolů/nahoru (snížení / zvýšení teploty nebo času)
14. Kontrolka topení
15. Připomínka obratu
16. Tlačítko pro nastavení časovače/teploty
17. Zobrazit
18. Ukazatel času
19. Ukazatel teploty
20. Tlačítko Start / Pauza
21. Tlačítko Keep warm
22. Tlačítko zapnutí/vypnutí světla
23. Levé / pravé tlačítko (Výběr programu)
24. Program sušeného ovoce
25. Dort program
26. Pizza program
27. Rybí program
28. Program kuřecích paliček
29. Program kuřecích křídel
30. Steakový program
31. Program hranolků

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Sada obsahuje zásuvku s fritovací komorou (3). Uchopte rukojeť (4), vyjměte ji z těla (2) a položte ji na rovný, čistý povrch. Odstraňte všechny obalové materiály a štítky zevnitř i vně zařízení.
2. Zkontrolujte, zda pod zásuvkou nebo kolem ní nejsou žádné obalové materiály s fritovací komorou (3).
3. Umyjte zásuvku s komorou na smažení (3) v horké mýdlové vodě.
4. NEPONOŘUJTE TĚLO FRITÉZY DO VODY. Otřete tělo (2) vlhkým hadříkem. Všechny části důkladně osušte.

Poznámka: Při prvním použití se může objevit mírný zápach, což je normální.

Varování: Přístroj nesmí být používán pro vaření vody.

POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU

1. Po připojení zařízení ke zdroji napájení se ozve pípnutí, všechny indikátory na ovládacím panelu (5) se rozsvítí po dobu 1 sekundy a zařízení přejde do pohotovostního režimu. Tlačítko napájení (10) zůstane svítit, zatímco ostatní tlačítka a indikátory přejdou do režimu spánku.
2. Stisknutím tlačítka časovače/Nastavení teploty (16) krátce aktivujete všechna funkční tlačítka na ovládacím panelu (5). Výchozí teplota je nastavena na 200°C a čas na 15 minut.
3. Krátké stisknutí levého nebo pravého tlačítka (23) umožňuje přepínání mezi dostupnými programy. Indikátor vybraného programu bliká, ostatní zůstávají rozsvícené.
4. Krátkým stisknutím tlačítka časovače / Nastavení teploty (16) se přepíná mezi nastavením teploty a času. Nastavte teplotu nebo čas pomocí tlačítek dolů/nahoru (13). Držení těchto tlačítek umožňuje rychlé změny. Během této doby jsou také možné změny programu. Chcete-li přepnout z času na nastavení teploty nebo naopak, stiskněte znovu tlačítko časovače/Nastavení teploty (16).
5. Po nastavení teploty, času a programu se krátkým stisknutím tlačítka start/PAUZA (20) spustí provoz a rozsvítí se indikátor topení (14).
6. Během provozu krátké stisknutí tlačítka start/pause (20) zařízení pozastaví; indikátor topení zhasne. Opětovným stisknutím se obnoví provoz.
7. Po ukončení provozu nebo pokud je tlačítko napájení (10) stisknuto a drženo déle, zařízení ukončí pracovní režim, zazní pípnutí, indikátor ohřevu (14) zhasne a na displeji (7) se zobrazí "0:00" s blikajícími číslicemi. Po úplném vypnutí displeje (svítí pouze indikátor tlačítka napájení) se zařízení vrátí do pohotovostního režimu.
8. Přidejte odpovídající množství vody na dno Komory, nepřesahující úroveň označenou kruhovou drážkou. Stisknutím tlačítka páry (8) aktivujete funkci (dalším stisknutím zrušíte) a poté nastavíte požadovanou teplotu a dobu vaření. Pro spuštění stiskněte tlačítko start/stop (20).
9. V režimu keep warm je výchozí teplota 80°C a čas je 60 minut. Nastavení nelze změnit. V pohotovostním režimu nebo v režimu pauzy krátce stiskněte tlačítko keep warm (21) pro aktivaci (dalším stisknutím zrušíte). Po dokončení hlavní operace se zařízení přepne do režimu udržování teploty a poté zpět do pohotovostního režimu.
10. Zásuvku s fritovací komorou (3) lze kdykoli vyjmout, když je zařízení zapnuté. Přístroj přestane fungovat, indikátor zhasne a na displeji (7) se zobrazí "---". V tomto stavu nelze zařízení ovládat. Po správném opětovném vložení zásuvky se provoz automaticky obnoví.
11. Po dosažení nastavené doby vaření bliká indikátor třepání (15) a zazní signál, který vám připomene, abyste jídlo protřepali. Připomenutí se zruší, pokud:
• Zásuvka s fritovací komorou (3) se vyjme, protřepání se provede do 30 sekund a zásuvka se znovu vloží.
• Do 30 sekund se neprovede žádná akce.V obou případech se třepání považuje za hotové, signál se zastaví, indikátor se vypne a zařízení pokračuje v práci.
12. Po zapnutí přístroje lze vnitřní světlo kdykoli ovládat tlačítkem světla (22).

NÁVOD K OBSLUZE ZAŘÍZENÍ

1. Umístěte zařízení na rovný, tepelně odolný povrch poblíž elektrické zásuvky.
2. Pevně uchopte rukojeť (4) zásuvky s fritovací komorou (3) a vyjměte ji z těla (2), Poté ji položte na rovný, čistý povrch.
3. Umístěte jídlo na stojan, aniž byste překročili jeho kapacitu.
4. Zasuňte zásuvku (3) zpět do těla (2) a ujistěte se, že je správně usazena.
5. Připojte zařízení ke zdroji napájení.
6. Teplota může být nastavena mezi 60°C a 230°C a čas od 1 do 60 minut.
7. Pokud je zařízení studené, zvolte funkci předehřívání (11) (bez jídla uvnitř). Světlo (11) se rozsvítí a zařízení se začne zahřívat. Předehřívání zlepšuje výsledky smažení.
8. Podle části "Pokyny k ovládacímu panelu" vyberte správný čas a teplotu jídla a poté spusťte zařízení.
9. Po uplynutí nastavené doby vám zařízení připomene, abyste vyjmuli zásuvku s komorou na smažení (3) a zkontrolovali jídlo. Potraviny protřepejte nebo promíchejte a poté znovu vložte zásuvku. V případě potřeby upravte čas a teplotu.
10. Po vyjmutí zásuvky (3) se topné těleso zastaví a na displeji se zobrazí zpráva. Správné opětovné vložení obnoví ohřev.
11. Po nastavené době vaření zařízení pípne a automaticky se vypne.
12. Otočte jídlo a zkontrolujte propečenost; pokračujte ve smažení podle potřeby úpravou teploty a času.
13. Po uvaření vyjměte zásuvku (3) a položte ji na tepelně odolný povrch. Hotové jídlo přeneste na vhodnou misku.
14. Smažení může v případě potřeby pokračovat. Po použití odpojte zařízení od napájení.

Poznámka: zařízení se nezahřívá, pokud není aktivováno tlačítko start/Pauza (20). Pokud není vnitřní hrnec správně nainstalován, nebude možné ohřev a na displeji (7) se zobrazí chyba. Po smažení vypněte zařízení stisknutím tlačítka napájení (10).

Varování: při protřepávání jídla uvnitř hrnce buďte opatrní. Netřepejte celým zařízením z důvodu bezpečnosti.
Varování: při vkládání nebo vyjímání zásuvky v důsledku horké páry buďte opatrní.
Varování: po smažení nepokládejte zásuvku s komorou přímo na plastové povrchy. Neotáčejte zásuvku vzhůru nohama.

UŽITEČNÉ TIPY

1. Pro smažení na vzduchu lze použít olivový olej nebo rostlinný olej. Naneste olej na jídlo, abyste zlepšili výsledky smažení. Před nanesením oleje se ujistěte, že je jídlo suché.
2. Krájení jídla na menší kousky zvyšuje plochu smažení a může přinést křupavější texturu. Předehřev před smažením na vzduchu zlepšuje účinnost vaření.
3. Nepřeplňujte zásuvku jídlem. Jídlo by nemělo překročit polovinu maximální kapacity hrnce.
4. Pro dosažení optimálních výsledků může být nutné některé potraviny během vaření otočit. Podrobnosti naleznete v části "úvod programu".
5. U potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křídla nebo klobásy, může být nutné odstranit přebytečný tuk z vnitřního hrnce mezi cykly smažení, aby se snížil kouř.
6. Před vařením jídlo důkladně osušte, abyste zlepšili zhnědnutí a snížili kouř.
7. Potraviny umístěné ve fritovací komoře nesmí překročit její okraj, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu.

ÚVOD DO PROGRAMŮ

PROGRAM VAŘENÍ	TEPLOTA	ČAS	KEEP WARM MODE	TEPLOTA	ČASOVÝ ROZSAH	PROVOZ TOPNÉHO TĚLESA (HORNÍ / DOLNÍ / OBA)
HRANOLEK	200°C	20 minuta	Ano	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
STEAK	200°C	13 minuta	Ano	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
KUŘECÍ KŘÍDLA	200°C	15 minuta	Ano	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
KUŘECÍ PALIČKY	200°C	20 minuta	Ano	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
RYBY	200°C	20 minuta	Ano	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
PIZZA	230°C	8 minuta	Ano	230°C	1 ~ 60 minuta	OBA
DORT	160°C	30 minuta	Ano	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
SUŠENÉ OVOCE	60°C	240 minuta	Č	60~80°C	120~540 minuta	HORNÍ

NOTES:
1. Ke kontrole propečenosti masa, drůbeže a ryb by měl být použit kuchyňský teploměr.
2. Informace uvedené v části "Pokyny k programu" jsou pouze orientační. Faktory, jako je množství, tloušťka a hustota jídla, jakož i to, zda je čerstvé, rozmrazené nebo zmrazené, mohou ovlivnit dobu vaření.
3. Sekce "pokyny k programu" poskytuje průměrné doby smažení, jakékoli další kroky a doporučení pro dosažení nejlepších výsledků.
4. Příprava menšího množství jídla může zkrátit dobu vaření a zlepšit konečný výsledek. Teplotu a čas lze upravit podle osobních preferencí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Varování: před čištěním se ujistěte, že fritéza zcela vychladla.
1. Spotřebič by měl být odpojen. Vyjměte zásuvku s fritovací komorou (3) z těla (2). Před čištěním se ujistěte, že zásuvka vychladla.
2. Umyjte zásuvku s komorou na smažení (3) v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte kovové nádobí ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povlak.
3. Fritovací komora (3)je vhodná do myčky-ideálně ji umístěte na horní rošt myčky.
4. Otřete tělo (2) zařízení měkkým, neabrazivním vlhkým hadříkem.
5. Spotřebič neobsahuje žádné uživatelsky opravitelné části. S výjimkou čištění by měl být veškerý servis vyžadující demontáž prováděn pouze kvalifikovaným servisním personálem.

POKYNY PRO SKLADOVÁNÍ

1. Před uskladněním spotřebiče se ujistěte, že je odpojen a že všechny části byly řádně vyčištěny a vysušeny.
2. Neskladujte fritézu na horkých nebo vlhkých místech.
3. Doporučuje se skladovat spotřebič v původním obalu nebo na čistém a suchém místě.

Dôležité informácie

- Pred zahájením používania zariadenia si prečítajte návod na obsluhu a postupujte podľa v ňom obsiahnutých pokynov.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním zariadenia v rozpore s jeho určením alebo jeho nesprávnou obsluhou. Návod na obsluhu uschovajte, aby ho bolo možné využiť tiež počas neskoršieho používania výrobku.
- Zariadenie slúži výhradne na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ktoré sa nezhodujú s jeho určením.
- Zariadenie pripojte len k zásuvke s uzemnením s charakteristikou zodpovedajúcou hodnotám na typovom štítku.
- Skontrolujte, či celkový príkon všetkých zariadení pripojených k nástennej zásuvke neprekračuje maximálnu záťaž poistky.
- Pokiaľ využívate predlžovaciu šnúru, skontrolujte, či celkový príkon techniky pripojenej na predlžovacej šnúre neprekračuje parametre zaťaženia predlžovacej šnúry. Kábel predlžujúcej šnúry položte tak, aby sa zamedzilo náhodným potiahnutím a zakopnutím o neho.
- Uistite sa, že je predlžovacia šnúra s uzemnením, 3žilová so zásuvkou so uzemňovacím kolíkom.
- Nedovoľte, aby napájací kábel visel na hrane stolu alebo police alebo aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Zariadenie je určené na ovládanie s pomocou externého časového spínača, samostatného diaľkového ovládača alebo iného zariadenia, ktorým možno prístroj automaticky spúšťať.
- Počas údržby zariadenie vždy bezpodmienečne odpojte od napájania.
- Pri odpájaní napájacieho kábla ho vždy vytiahnite zo zásuvky tak, že ho budete držať za zástrčku. Nikdy nevyťahujte napájací kábel ťahaním za kábel, pretože by sa mohla poškodiť zástrčka alebo kábel a v extrémnom prípade môže dokonca dôjsť k smrteľnému úrazu prúdom.

- Je zakázané ponechávať zariadenie zapnuté a zapojené do zásuvky bez dozoru.
- Zariadenie neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.
- Zariadenie musí byť pravidelne čistené podľa pokynov popísaných v časti o čistení a údržbe zariadenia.
- Zariadenie neumiestňujte blízko zdrojov tepla, elektrických vykurovacích telies alebo na horúcu rúru. Neumiestňujte ho na žiadne iné zariadenia.
- Toto zariadenie môže byť používané deťmi vo veku minimálne 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými a psychickými schopnosťami a osobami s nedostatkom skúseností a bez znalosti prístroja, pokiaľ bude zaistený dohľad alebo inštruktáž ohľadom používania zariadenia bezpečným spôsobom tak, aby boli zrozumiteľné s tým spojené riziká. So zariadením si nesmú hrať deti. Deti bez dohľadu nesmú vykonávať čistenie a údržbu zariadenia.
- Počas používania zariadenia zachovávajte zvláštnu opatrnosť, pokiaľ sa v blízkosti nachádzajú deti alebo domáce zvieratá. Nepripusťte, aby si so zariadením hrali deti.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov.
- Zariadenie nevystavujte pôsobeniu atmosférických podmienok (dažďa, slnka atď.), ani ho nepoužívajte v podmienkach so zvýšenou vlhkosťou (kúpeľne, vlhké chaty).
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Pokiaľ sa poškodil neodpojiteľný kábel napájania, musí byť vymenený u výrobcu alebo v špecializovanom servise, prípadne inou kvalifikovanou osobou, aby nevzniklo nebezpečenstvo.
- Nepoužívajte zariadenie s poškodeným napájacím káblom, zástrčkou alebo pokiaľ Vám spadlo alebo bolo poškodené akýmkoľvek iným spôsobom, prípadne pokiaľ nepracuje správne. Zariadenie sami neopravujte, inak hrozí úraz.
- Poškodené zariadenie odovzdajte do príslušného servisu kvôli kontrole alebo vykonaniu opravy. Všetky opravy môžu robiť výhradne oprávnené servisy. Nesprávne urobená oprava môže pre užívateľa predstavovať vážne

nebezpečenstvo.

- Používajte iba originálne príslušenstvo k zariadeniu alebo príslušenstvo odporúčané výrobcom. Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže viesť k poškodeniu zariadenia a ohroziť bezpečnosť používania.
- Zariadenie postavte na rovný povrch odolný voči pôsobeniu vysokých teplôt, ďalej od horľavých materiálov (záclony, závesy, tapety apod.). Na zaistenie zodpovedajúceho obehu vzduchu zachovajte minimálne 10 cm voľného priestoru na každej strane zariadenia a minimálne 30 cm nad zariadením.
- Nezakrývajte ventilačné otvory zariadenia, pretože by to mohlo vyvolať prehriatie a poškodenie zariadenie.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Na vyberanie alebo dotýkanie sa všetkých horúcich súčastí používajte ochranné rukavice.
- Nevkladajte do zariadenia porciu, ktorá by zaberala príliš veľkú časť objemu vykurovacej komory, mohlo by to totiž spôsobiť požiar a zničiť zariadenie.
- Do zariadenia neumiestňujte výrobky z lepenky, papiera, plastu a iných horľavých a taviacich sa materiálov.
- Po každom použití zariadenie očistite.
- Na umývanie krytu nepoužívajte agresívne detergenty v podobe emulzií, mlieka, pást apod. Môžu okrem iného odstrániť nanesené informačné grafické symboly, ako sú: stupnice, označenia, varovné piktogramy apod.
- Nepoužívajte kovové drôtenky alebo iné kovové čistiace prostriedky. Odlomené súčasti drôtenky môžu naraziť na elektrické súčiastky a vytvoriť tak nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- S ohľadom na vysokú teplotu je nutné zachovávať počas vyťahovania upečených potravín, odstraňovania horúceho tuku alebo iných horúcich kvapalín, príslušenstva a komponentov zariadenia zvláštnu opatrnosť.
- Nepoužívajte kovové príbory ani iné ostré kuchynské

pomôcky, aby ste nepoškriabali nepriľnavú vrstvu Teflon® v košíku a v nádobe.

- Nádobu fritézy nenaplňujte olejom alebo iným tukom.
- Zariadenie Air fryer využíva na smaženie horúci vzduch.
- Kábel uschovávajte mimo dosahu detí a batoliat, aby ste zabránili riziku úrazu následkom zásahu el. prúdom, ako aj uškrteniu. Zariadenie aj kábel zariadenia uschovávajte na mieste, ktoré nie je dostupné pre deti vo veku do 8 rokov.
- Zariadenie nie je určené na používanie vonku.
- Toto zariadenie je určené na používanie:
  - v domácnosti,
  - v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách,
  - zákazníkmi v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach a obytných miestach.
- Zariadenie nesmú čistiť deti, ibaže majú viac než 8 rokov a práce vykonávajú pod náležitým dozorom.

Zariadenie zodpovedá nárokom smerníc Európskej únie:
- Smernica pre nízke napätie - Low voltage directive (LVD)
- Elektromagnetická kompatibilita - Electromagnetic compatibility (EMC)
Výrobok je na typovom štítku označený CE

Pokiaľ sa na zariadení nachádza symbol preškrtnutého odpadkového koša, znamená to, že sa na tento výrobok vzťahujú ustanovenia európskej smernice 2012/19/EU. Zoznámte sa s podmienkami týkajúcimi sa miestneho systému zberu elektrického a elektronického odpadu. Postupujte v súlade s miestnymi predpismi. Tento produkt nie je možné vyhodiť spoločne s bežným domácim odpadom. Správne odstránenie starého výrobku zabraňuje prípadným negatívnym následkom na prírodné prostredie a na ľudské zdravie.

Informácie o ochrane životného prostredia
Balenie obsahuje len nevyhnutné súčasti. Bolo vyvinuté všetko úsilie, aby tri materiály tvoriace obal šlo ľahko oddeliť: lepenku (škatuľa), polystyrénovú penu (ochrana vnútra) a polyetylén (vrecká, ochranná fólia). Zariadenie bolo vyrobené z materiálov, ktoré sa dajú recyklovať a znovu použiť po ich demontovaní špecializovanou firmou. Dodržujte miestne predpisy týkajúce sa likvidácie obalových materiálov, použitých batérií a nepotrebných zariadení.

Výrobok bol vyprodukovaný z vysoko kvalitných materiálov a súčiastok, ktoré možno recyklovať a znovu použiť.

Technické údaje
Napájanie: 220-240V~50-60Hz
Výkon: 2500-3000W
Spotreba energie v režime vypnutia: 0.3W
Spotreba energie v pohotovostnom režime:---
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení na sieť:---

1. Horný kryt
2. Orgán
3. Zásuvka s fritovacou komorou
4. Rukoväť zásuvky
5. Ovládací panel
6. Zobrazovacie okno
7. Zobraziť
8. Nádrž na vodu (funkcia pary)
9. Stojan
10. Vypínač
11. Tlačidlo predhrievania
12. Tlačidlo pary (funkcia pary)
13. Tlačidlo nadol / nahor (zníženie / zvýšenie teploty alebo času)
14. Kontrolka vykurovania
15. Pripomienka obratu
16. Tlačidlo nastavenia časovača / teploty
17. Zobraziť
18. Ukazovateľ času
19. Ukazovateľ teploty
20. Tlačidlo Štart / Pauza
21. Tlačidlo Keep warm
22. Tlačidlo zapnutia/vypnutia svetla
23. Ľavé / pravé tlačidlo (Výber programu)
24. Program sušeného ovocia
25. Tortový program
26. Pizza program
27. Program pre ryby
28. Program kuracie paličky
29. Program kuracie krídla
30. Steakový program
31. Program hranoliek

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Sada obsahuje zásuvku s fritovacou komorou (3). Uchopte rukoväť (4), aby ste ju vybrali z tela (2) a položte ju na rovný a čistý povrch. Odstráňte všetky obalové materiály a štítky z vnútornej aj vonkajšej strany zariadenia.
2. Skontrolujte, či sa pod alebo okolo zásuvky s fritovacou komorou (3) nenachádzajú žiadne obalové materiály.
3. Zásuvku s fritovacou komorou (3) umyte v horúcej mydlovej vode.
4. TELO FRITÉZY NEPONÁRAJTE DO VODY. Telo (2) utrite vlhkou handričkou. Všetky časti dôkladne osušte.

Poznámka: Pri prvom použití sa môže objaviť mierny zápach, čo je normálne.

Upozornenie: prístroj sa nesmie používať na varenie vody.

POKYNY NA OVLÁDACOM PANELI

1. Po pripojení zariadenia k zdroju napájania zaznie pípnutie, všetky indikátory na ovládacom paneli (5) sa rozsvietia na 1 sekundu a zariadenie prejde do pohotovostného režimu. Tlačidlo napájania (10) zostane svietiť, zatiaľ čo ostatné tlačidlá a indikátory prejdú do režimu spánku.
2. Stlačením tlačidla časovača/nastavenia teploty (16) sa krátko aktivujú všetky funkčné tlačidlá na ovládacom paneli (5). Predvolená teplota je nastavená na 200℃ a čas na 15 minút.
3. Krátke stlačenie ľavého alebo pravého tlačidla (23) umožňuje prepínanie medzi dostupnými programami. Indikátor zvoleného programu bliká, ostatné zostávajú svietiť.
4. Krátkym stlačením tlačidla časovača / nastavenia teploty (16) prepnete nastavenie teploty a času. Nastavte teplotu alebo čas pomocou tlačidiel nadol / nahor (13). Podržanie týchto tlačidiel umožňuje rýchle zmeny. Počas tejto doby sú možné aj zmeny programu. Ak chcete prepnúť z času na nastavenie teploty alebo naopak, znova stlačte tlačidlo časovača / nastavenia teploty (16).
5. Po nastavení teploty, času a programu krátko stlačte tlačidlo Štart/Pauza (20) a rozsvieti sa indikátor ohrevu (14).
6. Počas prevádzky krátko stlačte tlačidlo Štart / Pauza (20) pozastaví zariadenie; indikátor vykurovania zhasne. Opätovným stlačením sa obnoví činnosť.
7. Po ukončení prevádzky alebo po dlhšom stlačení a podržaní tlačidla napájania (10) zariadenie ukončí pracovný režim, zaznie pípnutie, indikátor ohrevu (14) zhasne a na displeji (7) sa zobrazí "0:00" s blikajúcimi číslicami. Po úplnom vypnutí displeja (svieti iba indikátor tlačidla napájania) sa zariadenie vráti do pohotovostného režimu.
8. Pridajte príslušné množstvo vody na dno komory, nepresahujúce úroveň vyznačenú kruhovou drážkou. Stlačením tlačidla pary (8) aktivujte funkciu (opätovným stlačením zrušíte) a potom nastavte požadovanú teplotu a čas varenia. Ak chcete spustiť, stlačte tlačidlo Štart / stop (20).
9. V režime udržiavania teploty je predvolená teplota 80℃ a čas je 60 minút. Nastavenia nie je možné zmeniť. V pohotovostnom režime alebo režime pozastavenia krátko stlačte tlačidlo keep warm (21) Pre aktiváciu (opätovným stlačením pre zrušenie). Po dokončení hlavnej operácie sa zariadenie prepne do režimu udržiavania teploty a potom späť do pohotovostného režimu.
10. Zásuvku s fritovacou komorou (3) je možné kedykoľvek vybrať, keď je zariadenie zapnuté. Zariadenie prestane fungovať, indikátor zhasne a na displeji (7) sa zobrazí "---". V tomto stave nie je možné zariadenie ovládať. Po správnom opätovnom vložení zásuvky sa prevádzka automaticky obnoví.
11. Po dosiahnutí nastaveného času varenia bliká indikátor trepania (15) a zaznie signál, ktorý vám pripomenie, aby ste jedlo pretrepali. Pripomienka sa zruší, ak:
• Zásuvka s fritovacou komorou (3) sa vyberie, trepanie sa vykoná do 30 sekúnd a zásuvka sa znova vloží.
• Do 30 sekúnd sa nevykoná žiadna akcia.V obidvoch prípadoch sa trasenie považuje za hotové, signál sa zastaví, indikátor zhasne a zariadenie pokračuje v práci.
12. Po zapnutí prístroja je možné vnútorné svetlo kedykoľvek ovládať tlačidlom svetla (22).

NÁVOD NA OBSLUHU ZARIADENIA

1. Zariadenie umiestnite na rovný, žiaruvzdorný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
2. Pevne uchopte rukoväť (4) zásuvky s fritovacou komorou (3) a vyberte ju z tela (2), potom ju položte na rovný a čistý povrch.
3. Položte jedlo na stojan bez prekročenia jeho kapacity.
4. Zasuňte zásuvku (3) späť do tela (2) a uistite sa, že je správne usadená.
5. Pripojte zariadenie k zdroju napájania.
6. Teplotu je možné nastaviť medzi 60°C a 230°C a čas od 1 do 60 minút.
7. Ak je zariadenie studené, vyberte funkciu predhrievania (11) (bez jedla vo vnútri). Svetlo (11) sa rozsvieti a zariadenie sa začne zahrievať. Predhrievanie zlepšuje výsledky vyprážania.
8. Podľa časti "Pokyny na ovládacom paneli" vyberte správny čas a teplotu jedla a potom spustite zariadenie.
9. Po uplynutí nastaveného času vám zariadenie pripomenie, aby ste vybrali zásuvku s fritovacou komorou (3), aby ste skontrolovali jedlo. Potraste alebo premiešajte jedlo a potom znova vložte zásuvku. V prípade potreby upravte čas a teplotu.
10. Po vybratí zásuvky (3) sa vykurovacie teleso zastaví a na displeji sa zobrazí hlásenie. Správne opätovné vloženie obnoví vykurovanie.
11. Po nastavenom čase varenia zariadenie pípne a automaticky sa vypne.
12. Otočte jedlo, aby ste skontrolovali pripravenosť; pokračujte v vyprážaní podľa potreby úpravou teploty a času.
13. Po uvarení vyberte zásuvku (3) a položte ju na žiaruvzdorný povrch. Hotové jedlo preložte na vhodné jedlo.
14. V prípade potreby je možné pokračovať v vyprážaní. Po použití odpojte zariadenie od napájania.

Poznámka: Ak nie je aktivované tlačidlo Štart/Pauza (20), zariadenie sa nezahreje. Ak vnútorný hrniec nie je správne nainštalovaný, ohrev nebude možný a na displeji (7) sa zobrazí chyba. Po vyprážaní stlačte tlačidlo napájania (10), aby ste zariadenie vypli.

Varovanie: pri pretrepávaní jedla vo vnútri hrnca buďte opatrní. Z bezpečnostných dôvodov netraste celým zariadením.
Varovanie: pri vkladaní alebo vyberaní zásuvky buďte opatrní kvôli horúcej pare.
Varovanie: po vyprážaní neumiestňujte zásuvku s fritovacou komorou priamo na plastové povrchy. Neprevracajte zásuvku hore dnom.

UŽITOČNÉ TIPY

1. Na vyprážanie na vzduchu je možné použiť olivový olej alebo rastlinný olej. Na zlepšenie výsledkov vyprážania naneste olej na jedlo. Pred nanesením oleja sa uistite, že je jedlo suché.
2. Krájanie jedla na menšie kúsky zvyšuje plochu vyprážania a môže poskytnúť chrumkavejšiu textúru. Predhrievanie pred vyprážaním na vzduchu zlepšuje účinnosť varenia.
3. Nepreplňujte zásuvku jedlom. Jedlo by nemalo presiahnuť polovicu maximálnej kapacity hrnca.
4. Niektoré potraviny možno bude potrebné počas varenia otočiť, aby sa dosiahli optimálne výsledky. Podrobnosti nájdete v časti "úvod do programu".
5. V prípade jedál s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká alebo klobásy, bude možno potrebné medzi cyklami vyprážania odstrániť prebytočný tuk z vnútorného hrnca, aby sa znížil dym.
6. Pred varením jedlo dôkladne osušte, aby ste zlepšili zhnednutie a znížili dym.
7. Potraviny umiestnené v komore na vyprážanie nesmú presahovať jej okraj, aby sa zabezpečila správna cirkulácia vzduchu.

ÚVOD DO PROGRAMOV

PROGRAM VARENIA	TEPLOTA	ČAS	REŽIM UDRŽIAVANIA TEPLOTY	TEPLOTNÝ ROZSAH	ČASOVÝ ROZSAH	PREVÁDZKA VYKUROVACIEHO TELESA (HORNÁ/ DOLNÁ/OBE)
SMAŽIŤ	200°C	20 minút	Áno	80~200°C	1 ~ 60 minút	OBE

SLOVENČINA

STEAK	200°C	13 minút	Áno	80~200°C	1 ~ 60 minút	OBE
KURACIE KRÍDLA	200°C	15 minút	Áno	80~200°C	1 ~ 60 minút	OBE
KURACIE PALIČKY	200°C	20 minút	Áno	80~200°C	1 ~ 60 minút	OBE
RYBA	200°C	20 minút	Áno	80~200°C	1 ~ 60 minút	OBE
PIZZA	230°C	8 minút	Áno	230°C	1 ~ 60 minút	OBE
KOLÁČ	160°C	30 minút	Áno	80~200°C	1 ~ 60 minút	OBE
SUŠENÉ OVOCIE	60°C	240 minút	ŽIADNY	60~80°C	120~540 minút	HORNÁ

POZNÁMKA:
1. Na kontrolu pripravenosti mäsa, hydiny a rýb by sa mal používať kuchynský teplomer.2. Informácie uvedené v časti" Pokyny k programu " sú len orientačné. Faktory, ako je množstvo, hrúbka a hustota jedla, ako aj to, či je čerstvé, rozmrazené alebo mrazené, môžu ovplyvniť čas varenia.3. Časť "Pokyny k programu" poskytuje priemerné časy vyprážania, akékoľvek ďalšie kroky a odporúčania na dosiahnutie najlepších výsledkov.
4. Príprava menšieho množstva jedla môže skrátiť čas varenia a zlepšiť konečný výsledok. Teplotu a čas je možné upraviť podľa osobných preferencií.

ČISTENIE A ÚDRŽBA
Varovanie: pred čistením sa uistite, že fritéza úplne vychladla.
1. Spotrebič by mal byť odpojený od elektrickej siete. Vyberte zásuvku s fritovacou komorou (3) z tela (2). Pred čistením sa uistite, že zásuvka vychladla.
2. Zásuvku s fritovacou komorou (3) umyte v horúcej mydlovej vode. Nepoužívajte kovové náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť nepriľnavý povlak.
3. Fritovacia komora (3) je vhodná do umývačky riadu — ideálne ju umiestnite na horný stojan umývačky riadu.
4. Telo (2) prístroja utrite mäkkou, neabrazívnou vlhkou handričkou.
5. Spotrebič neobsahuje žiadne časti použiteľné pre používateľa. Okrem čistenia by akýkoľvek servis vyžadujúci demontáž mal vykonávať iba kvalifikovaný servisný personál.

POKYNY NA SKLADOVANIE
1. Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je odpojený od elektrickej siete a že všetky jeho časti boli riadne vyčistené a vysušené.
2. Neskladujte fritézu na horúcich alebo vlhkých miestach.
3. Spotrebič sa odporúča skladovať v pôvodnom obale alebo na čistom a suchom mieste.

Fontos információk

- A készülék használatának megkezdése előtt kérjük, olvassa el a használati utasítást és kövesse a benne foglalt utasításokat.
- A készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy nem megfelelő kezeléséből eredő károkért a gyártó felelősséget nem vállal. A használati utasítást őrizze meg, hogy a termék jövőbeni használata során is használni tudja.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. Más, nem rendeltetésszerű célokra nem használható.
- A készüléket földelt, az adattáblán feltüntetett értékeknek megfelelő aljzatba csatlakoztassa.
- Győződjön meg arról, hogy az aljzatba csatlakoztatott berendezések teljes áramfelvétele nem haladja meg a biztosíték maximális teljesítményét.
- Amennyiben hosszábbítót vesz igénybe, ellenőrizze, hogy a hosszabbítóhoz csatlakoztatott berendezések teljes áramfelvétele nem haladja meg a hosszabbító teljesítményének paramétereit. A hosszabbító vezetékét helyezze el úgy, hogy véletlen ne lehessen rálépni vagy megbotlani.
- Győződjön meg arról, hogy a hosszabbító vezetéke 3-eres földelt, az aljzat pedig földelőtüskével rendelkezik.
- Ne engedje, hogy a tápvezeték az asztal vagy pult szélén lelógjon, illetve forró felülethez érjen.
- A készüléket külső időzített kapcsolóval, külön távirányítóval vagy egyéb, a berendezés automatikus kapcsolását biztosító készülékkel nem használható.
- Karbantartás előtt mindig és feltétlenül, a csatlakozódugót húzza ki az aljzatból.
- A tápvezetéket az aljzatból mindig a csatlakozódugónál tartva húzza ki. A tápvezetéket az aljzatból vezetéknél fogva sose húzza, mivel a csatlakozódugó vagy a vezeték

megsérülhet,szélsőséges esetekben halállal járó áramütést okozhat.

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg csatlakoztatva van az aljzathoz.
- A készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba ne merítse.
- A készüléket a Tisztítás és karbantartás részben foglaltak szerint, rendszeresen tisztítsa.
- A készüléket hőforrás, láng, elektromos fűtőelem közelében vagy forró sütőre ne helyezze. A készüléket egyéb más berendezésre ne tegye.
- A készüléket nem használhatják 8 éven aluli gyermekek és fizikai vagy mentális fogyatékkal élő személyek, vagy olyan ember akinek nincs megfelelő tapasztalata vagy tudása a készülékkel kapcsolatban. Kivéve ha felügyelet alatt vannak vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatosan, számukra érthető módon tájékoktatásban részesültek.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. Felügyelet nélkül a gyermekek a készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik.
  Különös óvatossággal használja a készüléket, ha a közelben gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játszanak.
- A készüléket gyúlékony anyagok közelében ne használja.
- A készüléket kültéri behatások (eső, nap, stb.) előtt védje, valamint magas páratartalmú helységekben ne használja (fürdőszoba, nyirkos faházak).
- A tápvezeték állapotát rendszeresen ellenőrizze.
- Amennyiben leválaszthatatlanul rögzített tápkábel hibásodik meg, a veszély elkerülése érdekében kizárólag a gyártó, szakosodott szakszerviz vagy szakképesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.
- Hibás tápvezetékkel vagy csatlakozódugóval, illetve ha a készülék leesett, más módon megsérült vagy nem megfelelő módon üzemel, a készüléket sosem vegye használatba. A

készüléket önállóan ne javítsa, áramütést okozhat. A hibás készüléket ellenőrzés vagy javítás céljával megfelelő szakszervizben adja le. A készüléket kizárólag erre jogosult szervizek javíthatják. A nem megfelelőképpen végzett javítás a felhasználó számára komoly kockázatot jelent.

- A készülékhez kizárólag eredeti vagy a gyártó által ajánlott kelékeket használjon. A gyártó által nem ajánlott kellékek használata a készülék meghibásodását okozhatja és a felhasználó biztonságát veszélyezteti.
- A készüléket egyenes, hőálló felületre, gyúlékony anyagoktól (függöny, sötétítő, tapéta, stb.) távol helyezze el. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében a készülék minden oldaláról legalább 10 cm, a készülék felett legalább 30 cm szabad helyet kell biztosítani. A készülék szellőzőnyílásait ne takarja le, ez a készülék túlmelegedését és meghibásodását okozhatja.
- A készülék forró felületeihez ne érjen. Amikor forró felületekhez akar érni használjon védőkesztyűt.
- A készülékbe, a hevítőkamra túl nagy térfogatát elfoglaló adagokat ne rakjon, ez tüzet és a készülék károsodását okozhatja.
- A készülékbe kartonpapír, papír, műanyag és egyéb gyúlékony és olvadékony tárgyakat ne tegyen.
- A készüléket minden használata után mossa el.
- A készülék külsejének tisztításához ne használjon dörzshatású tisztítószereket, mint pl. az emulziók, paszták, mivel eltávolíthatják többek között a készüléken található grafikus jeleket, mit például a mérőskála, jelölések, figyelmeztető jelek, stb.
- Tisztításhoz fémdörzsit és egyéb fém anyagot ne használjon.
- A fémdörzsi letört elemei az elektromos elemekhez érve áramütés veszélyét okozhatják.

- A magas hőmérsékletre való tekintettel az elkészült ételek kivételekor, forró zsír és egyéb folyadékok, készülék tartozékai és alkatrészek eltávolításakor, fokozott óvatossággal járjon el.
- Fém evőeszközt és egyéb éles eszközt ne használjon, hogy a kosár és tál tapadásgátló Teflonja® ne sérüljön.
- A fritőz tartályába olajat vagy egyéb zsírt ne töltsön. Az Air fryer készülék sütéshez forró levegőt használ.
- Az áramütés és a fulladás veszélyének elkerülése érdekében tartsa a készüléket és annak kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- A készüléket nem kültéri használatra tervezték.
  Ez a készülék:
  - otthoni,
  - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyháiban
  - a szállodákban, motelekben és szálláshelyek vendégei általi használatra gyártották.
- A készüléket gyermekek csak 8 éves életkor felett és felügyelet gyermekek tisztíthatják.

CE A berendezés az Európai Unió irányelvei követelményeinek megfelel:
- Kisfeszültségi elektromos berendezés - Low voltage directive (LVD)
- Elektromágneses összeférhetőség - Electromagnetic compatibility (EMC)

A berendezés az adattáblán CE jelöléssel ellátott.

Amennyiben a berendezésen áthúzott szemeteskosár jelölés található, a termék a 2012/19/EU irányelv rendelkezései hatálya alá tartozik. Kérjük, ismerkedjem meg a helyi elektromos és elektronikus hulladékgyűjtési rendszer szabályaival. A helyi előírások szerint járjon el. A terméket háztartási hulladékokkal együtt nem dobja ki. Az elhasznált termék megfelelő ártalmatlanításával a természetre és emberi egészségre gyakorolt esetleges káros hatásait akadályozza meg.

Környezetvédelmi információk
A csomagolás kizárólag nélkülözhetetlen elemeket tartalmaz. Minden erőfeszítést elkövettek annak érdekében, hogy a csomagolás három komponense könnyel elkülöníthető legyen: karton (doboz), polisztirol (belső védelem) és polietilén (zacskók, védőlap). A berendezés újrahasznosítható anyagokból készült, erre szakosodott cég által elvégzett szétszerelését követően elemei újra használhatók. A helyi csomagolóanyagok, elhasznált elemek és felesleges berendezések ártalmatlanítására vonatkozó előírások betartása szükséges.

A termék kiváló minőségű, újrahasznosítható anyagokból és alkatrészekből készült.

MAGYAR

Műszaki adatok
Tápellátás: 220-240V~50-60Hz
Teljesítmény: 2500-3000W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: 0.3W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:---
Energiafogyasztás hálózatvezérelt készenléti üzemmódban:---

1. Felső fedél
2. Test
3. Fiók sütőkamrával
4. Fiók fogantyú
5. Vezérlőpult
6. Ablak megtekintése
7. Kijelző
8. Víztartály (gőz funkció)
9. Rack
10. Bekapcsoló gomb
11. Előmelegítő gomb
12. Gőz gomb (gőz funkció)
13. Le / Fel gomb (hőmérséklet vagy idő csökkentése/növelése)
14. Fűtés jelzőfény
15. Forgalom emlékeztető
16. Időzítő / hőmérséklet beállító gomb
17. Kijelző18. Idő indikátor
19. Hőmérséklet jelző
20. Start / Szünet gomb
21. Melegen tartani gomb
22. Fény BE / KI gomb
23. Bal / Jobb gomb (program kiválasztása)
24. Szárított gyümölcs program
25. Torta program
26. Pizza program
27. Hal program
28. Csirkecomb program
29. Csirkeszárnyak program
30. Steak program
31. Fries program

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT
1. A készlet tartalmaz egy fiókot sütőkamrával (3). Fogja meg a fogantyút (4), hogy kivegye a testből (2), és helyezze egy sima, tiszta felületre. Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét a készülék belsejéből és kívülről.
2. Ellenőrizze, hogy a sütőkamrával (3) nincs-e csomagolóanyag A fiók alatt vagy körül.
3. Mossa le a fiókot a sütőkamrával (3) forró, szappanos vízben.

4. NE MERÍTSE AZ OLAJSÜTŐ TESTÉT VÍZBE. Törölje le a testet (2) egy nedves ruhával. Az összes alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Megjegyzés: az első használat során enyhe szag jelenhet meg, ami normális.

Figyelmeztetés: a készüléket nem szabad forrásban lévő vízhez használni.

VEZÉRLŐPULT UTASÍTÁSAI

1. Miután csatlakoztatta a készüléket egy áramforráshoz, hangjelzés hallható, a kezelőpanel (5) Összes jelzőfénye 1 másodpercig világít, a készülék készenléti üzemmódba lép. A bekapcsológomb (10) világít, míg a többi gomb és jelzőfény alvó üzemmódba kapcsol.
2. Az időzítő/hőmérséklet-beállító gomb (16) rövid megnyomása aktiválja a kezelőpanel (5) összes funkcionális gombját. Az alapértelmezett hőmérséklet 200°C, az idő pedig 15 perc.
3. A bal vagy jobb gomb (23) rövid megnyomása lehetővé teszi az elérhető programok közötti váltást. A kiválasztott program jelzője villog, mások világítanak.
4. A timer/temperature adjustment gomb (16) rövid megnyomásával válthat a hőmérséklet és az időbeállítások között. Állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt a Le / fel gombokkal (13). Ezeknek a gomboknak a tartása gyors változásokat tesz lehetővé. Ez idő alatt a program módosítása is lehetséges. Az időbeállításról a hőmérséklet-beállításra vagy fordítva történő váltáshoz nyomja meg ismét az időzítő/hőmérséklet-beállító gombot (16).
5. A hőmérséklet, az idő és a program beállítása után röviden nyomja meg a start / pause gombot (20), majd a fűtésjelző (14) kigyullad.
6. Működés közben a start/pause gomb (20) rövid megnyomásával szüneteltetheti a készüléket; a fűtésjelző kikapcsol. Az ismételt megnyomása újraindítja a működést.
7. A működés befejezése után, vagy ha a bekapcsológombot (10) hosszabb ideig lenyomva tartja, a készülék kilép a működési módból, hangjelzés hallható, a fűtésjelző (14) kialszik, a kijelzőn (7) villogó számjegyekkel "0:00" jelenik meg. Miután a kijelző teljesen kikapcsol (csak a bekapcsológomb jelzőfénye világít), a készülék visszatér készenléti üzemmódba.
8. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet a kamra aljára, ne haladja meg a kör alakú horony által megjelölt szintet. Nyomja meg a gőz gombot (8) a funkció aktiválásához (nyomja meg ismét a megszakításhoz), majd állítsa be a kívánt hőmérsékletet és szakácsidőt. Az indításhoz nyomja meg a start/stop gombot (20).
9. Melegen tartás üzemmódban Az alapértelmezett hőmérséklet 80 °C, az idő pedig 60 perc. A beállítások nem módosíthatók. Készenléti vagy szünet üzemmódból nyomja meg röviden a melegen tartás gombot (21) az aktiváláshoz (nyomja meg ismét a megszakításhoz). A fő művelet befejezése után a készülék meleg üzemmódba kapcsol, majd vissza készenléti állapotba.
10. A sütőkamrával (3) ellátott fiók bármikor eltávolítható, amíg a készülék be van kapcsolva. A készülék nem működik, a jelzőfény kikapcsol, a kijelzőn (7) a "- - - "felirat látható. Ebben az állapotban a készülék nem működtethető. A fiók megfelelő visszahelyezése után a művelet automatikusan folytatódik.
11. A beállított szakácsidő elérésekor a rázásjelző (15) villog, majd egy jelzés hallatszik, amely emlékezteti az étel rázására. Az emlékeztető törlődik, ha:
• A sütőkamrával (3) ellátott fiókot eltávolítjuk, a rázást 30 másodpercen belül elvégezzük, majd a fiókot visszahelyezzük.
• 30 másodpercen belül nem történik intézkedés.Mindkét esetben a rázás késznek tekinthető, a jel leáll, a jelzőfény kikapcsol, a készülék tovább működik.
12. A készülék bekapcsolása után a belső fény bármikor vezérelhető a fénygombbal (22).

AZ ESZKÖZ MŰKÖDÉSI IRÁNYELVEI

1. Helyezze a készüléket sík, hőálló felületre egy elektromos aljzat közelében.
2. Erősen fogja meg a fiók fogantyúját (4) a sütőkamrával (3), vegye ki a testből (2), majd helyezze egy sima, tiszta felületre.

3. Helyezze az ételt az állványra anélkül, hogy meghaladná annak kapacitását.
4. Helyezze vissza a fiókot (3) a testbe (2), biztosítva, hogy megfelelően be legyen helyezve.
5. Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz.
6. A hőmérséklet 60℃ és 230℃ között állítható, az idő pedig 1 és 60 perc között.
7. Ha a készülék hideg, válassza az előmelegítési funkciót (11) (étel nélkül). A lámpa (11) bekapcsol, és a készülék megkezdi a fűtést. Az előmelegítés javítja a sütési eredményeket.
8. Kövesse a "Vezérlőpult utasításai" részt az étel megfelelő idejének és hőmérsékletének kiválasztásához, majd indítsa el a készüléket.
9. A beállított idő elteltével a készülék emlékezteti Önt, hogy távolítsa el a fiókot a sütőkamrával (3) az étel ellenőrzéséhez. Rázza meg vagy keverje össze az ételt, majd helyezze vissza a fiókot. Szükség esetén állítsa be az időt és a hőmérsékletet.
10. A fiók (3) eltávolításakor a fűtőelem leáll, majd egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. A megfelelő visszahelyezés folytatja a fűtést.
11. A beállított szakácsidő után a készülék sípol, majd automatikusan kikapcsol.
12. Forgassa el az ételt, hogy ellenőrizze az adottságot; folytassa a sütést szükség szerint a hőmérséklet és az idő beállításával.
13. A szakács után vegye ki a fiókot (3), és helyezze hőálló felületre. Helyezze a kész ételt egy megfelelő edénybe.
14. A sütés szükség esetén folytatható. Használat után húzza ki a készüléket az áramellátásból.

Megjegyzés: a készülék nem melegszik fel, ha a start/pause gomb (20) nincs aktiválva. Ha a belső edény nincs megfelelően felszerelve, akkor a fűtés nem lehetséges ,és a kijelző (7) jelzi a hibát. Sütés után nyomja meg a bekapcsológombot (10) a készülék kikapcsolásához.

Figyelmeztetés: legyen óvatos, amikor ételt ráz az edényben. A biztonság érdekében ne rázza meg az egész készüléket.
Figyelmeztetés: a forró gőz miatt óvatosan helyezze be vagy távolítsa el a fiókot.
Figyelmeztetés: sütés után ne tegye a fiókot a sütőkamrával közvetlenül műanyag felületekre. Ne fordítsa fejjel lefelé a fiókot.

HASZNOS TIPPEK

1. Olívaolaj vagy növényi olaj használható levegős sütéshez. Vigyen fel olajat az ételre a sütési eredmények javítása érdekében. Az olaj felhordása előtt ellenőrizze, hogy az étel száraz-e.
2. Az étel kisebb darabokra vágása növeli a sütési felületet, és ropogósabb textúrát eredményezhet. A levegős sütés előtti előmelegítés javítja a szakács hatékonyságát.
3. Ne töltse túl a fiókot étellel. Az étel nem haladhatja meg a pot maximális kapacitásának felét.
4. Előfordulhat, hogy egyes ételeket szakács közben meg kell fordítani az optimális eredmény érdekében. A részleteket lásd a "PROGRAM bevezetése" részben.
5. Magas zsírtartalmú ételek, például csirkeszárnyak vagy kolbászok esetén a füst csökkentése érdekében szükség lehet a felesleges zsír eltávolítására a belső edényből a sütési ciklusok között.
6. Szakács előtt alaposan szárítsa meg az ételt, hogy javítsa a barnulást és csökkentse a füstöt.
7. A sütőkamrába helyezett étel nem haladhatja meg a szélét a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.

BEVEZETÉS A PROGRAMOKBA

SZAKÁCSPROGRAM	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ	TARTSA MELEG MÓDBAN	HŐMÉRSÉKLETI TARTOMÁNY	IDŐTARTAM	FŰTŐELEM MŰKÖDÉSE (FELSŐ / ALSÓ / MINDKETTŐ)
FRIES	200℃	20 perc	IGEN	80~200℃	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ

STEAK	200°C	13 perc	IGEN	80~200°C	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ
CSIRKE SZÁRNYAK	200°C	15 perc	IGEN	80~200°C	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ
CSIRKECOMB	200°C	20 perc	IGEN	80~200°C	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ
HAL	200°C	20 perc	IGEN	80~200°C	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ
PIZZA	230°C	8 perc	IGEN	230°C	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ
TORTA	160°C	30 perc	IGEN	80~200°C	1 ~ 60 perc	MINDKETTŐ
SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCSÖK	60°C	240 perc	NEM	60~80°C	120~540 perc	FELSŐ

Megjegyzések:
1. Konyhai hőmérőt kell használni a hús, a baromfi és a hal adottságának ellenőrzésére.
2. A "PROGRAM utasítások" részben megadott információk csak tájékoztató jellegűek. Az olyan tényezők, mint az étel mennyisége, vastagsága és sűrűsége, valamint az, hogy friss, felolvasztott vagy fagyasztott-e, befolyásolhatják a szakács idejét.
3. A "PROGRAM utasítások" szakasz az átlagos sütési időket, a további lépéseket, valamint a legjobb eredmények elérésére vonatkozó ajánlásokat tartalmazza.
4. Kisebb mennyiségű étel elkészítése csökkentheti a szakácsidőt és javíthatja a végeredményt. A hőmérséklet és az idő a személyes preferenciák szerint állítható be.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelmeztetés: tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a légsütő teljesen lehűlt-e.
1. A készüléket ki kell húzni a konnektorból. Távolítsa el a fiókot a sütőkamrával (3) a testből (2). Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a fiók lehűlt-e.
2. Mossa le a fiókot a sütőkamrával (3) forró, szappanos vízben. Ne használjon fém edényeket vagy súrolószereket, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.
3. A sütőkamra (3) mosogatógépben mosható — ideális esetben tegye a mosogatógép felső állványára.
4. Törölje le a készülék testét (2) egy puha, nem koptató nedves ruhával.
5. A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A tisztítás kivételével a szétszerelést igénylő javításokat csak szakképzett szervizszemélyzet végezheti.

TÁROLÁSI UTASÍTÁSOK

1. A készülék tárolása előtt győződjön meg arról, hogy ki van húzva a konnektorból, és hogy minden alkatrészét megfelelően megtisztította és megszárította.
2. Ne tárolja a légsütőt forró vagy nedves helyen.
3. Javasoljuk, hogy a készüléket eredeti csomagolásában vagy tiszta, száraz helyen tárolja.

Pomembne informacije

- Pred začetkom uporabe naprave je treba prebrati navodila za uporabo ter ukrepati skladni z njihovimi določili Proizvajalec ne odgovarja za škode, nastale kot posledica neustrezne uporabe oz. neustreznega ravnanja z napravo. Ta navodila za uporabo je treba shraniti, da bi jih lahko uporabljali tudi v prihodnosti.
- Naprava je namenjena uporabi izključljivo v gospodinjstvu.
- Uporabljati napravo izključljivo v skladu z namenom.
- Napravo je treba priključiti na ozemljeno vtičnico, ki odgovarja opisu na podatkovni ploščici.
- Preveriti je treba, ali skupna poraba toka naprav, ki so priklopljene na stensko vtičnico ne presega maksimalne obremenitve varovalke.
- Le se uporablja podaljšek, je treba preverita, ali skupna poraba moči naprav, ki so priklopljene na podaljšek, ne presega parametrov obremenitve podaljška. Žico podaljška je treba namestiti na način, ki izključuje naključno spotikanje.
- Preveriti je treba, ali je podaljšek ozemljen, trožilni s ozemljeno vtičnico .
- Napajalna žica ne sme biti obešena na robu mize ali police, isto tako ne sme se dotikati vročih površin.
- Napravo se ne sme upravljati z zunanjim časovnim stikalom, daljinskim upravljalnikom oz. drugo opremo, ki napravo lahko avtomatsko izklopi.
- Pred začetkom vzdrževalnih del je treba napravo nujno izklopiti iz napajanja.
- Med odstranjevanjem napajalne žice je treba vedno držati za vtičnico. Nikoli
  ne vleci za kabel, ker na ta način se lahko poškoduje vtičnica oz. kabel, v skrajnih primerih pa celo pride do smrtonosnega električnega udara.
- Ko je naprava priklopljena na vtičnico, je ne smete pustiti brez nadzora.

- Naprave na dati v vodo ali kakšno drugo tekočino.
- Napravo je treba redno čistiti, skladno s priporočili, ki jih določa poglavje o Čiščenju in vzdrževanju.
- Naprave na nameščati v bližini virov toplote, plamena, električnega grelca oz. na vroči pečici. Naprava se ne sme nahajati na kakšni drugi napravi.
- Napravo lahko uporabljajo otroki od 8 let starosti, fizično omejene, duševno motene osebe ter ljudje, ki nimajo izkušenj s tovrstno opremo, vendarle samo takrat, ko jim je zagotovljen nadzor oz. usposabljanje glede varne uporabe, tako da se seznanijo z morebitnimi tveganji. Otroki se ne smejo igrati z napravo. Otroki ne smejo čistiti in vzdrževati naprave brez nadzora odraslih.
- Če so v bližini naprave ali hišni ljubimčki, je treba med uporabo aparata biti posebno pozoren Otroki se ne smejo igrati z napravo.
- Naprave ne uporabljati v bližini vnetljivih snovi.
- Naprave ne izpostavljati vremenskim razmerjem (dež, sonce in drugo) ter ne uporabljati v pogojih povišane vlažnosti (kopalnica, vlažne kemping hiše).
- Občasno je treba preveriti stanje napajalne žice. V primeru, ko pride do poškodbe napajalne žice, jo je treba zamenjati pri proizvajalcu oz. v pooblaščenem servisnem podjetju, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- Ne uporabljati naprave, ko sta napajalna žica ali vtičnica pokvarjena, ko je naprava na katerikoli drugi način poškodovana oz. njeno delovanje ni pravilno. Naprave ne popravljajte sami (nevarnost električnega udara).
- Poškodovano napravo dostavite v pristojno servisno podjetje, kjer bo le-ta pregledana in po potrebi popravljena.
- Kakršnakoli popravila naj opravljajo samo pooblaščena servisna podjetja. Neustrezno popravilo predstavlja veliko nevarnost za uporabnika.

- Uporabljajte samo originalne oz. s strani proizvajalca priporočene dodatke in pripomočke. Uporaba neustreznih dodatkov lahko privede do poškodbe naprave ter nevarnosti za človekovo zdravje.
- Napravo je treba postaviti na ravni površini, ki je odporna na temperaturo, daleč stran on vnetljivih materialov (zavese, tapete in drugo). Da bi zagotovili ustrezno cirkulacijo zraka, je treba zagotoviti najmanj 10 cm prosta z vsake strani naprave ter najmanj 30 cm nad napravo. Ne prekrivati prezračevalnih odprtin naprave, ker prekritje lahko povzroči pregrevanje ter poškodovanje naprave.
- Ne dotikati se vročih delov naprave. Za odstranitev ter dotikanje kakršnihkoli vročih elementov je treba uporabiti zaščitne rokavice.
- V napravo ne smete staviti jedi, ki zavzemajo večji del grelne komore, kajti to lahko privede do požara ter poškodbe naprave.
- V napravo ne smete staviti izdelkov z lepenke, papirja, plastike in drugih vnetljivih oz. topljivih predmetov.
- Napravo čistiti po vsaki končani uporabi.
- Za čiščenje ohišja se ne sme uporabljati agresivnih detergentov v obliki emulzije, mleka, past in drugega, kajti takšna sredstva lahko odstranijo tudi grafične oznake, kot so merilne osi, označbe, opozorilne znake in drugo.
- Za čiščenje ne uporabljati žičnatih gobic ali drugih kovinskih sredstev. Odlomki žičnatih gobic lahko dotaknejo električnih delov naprave, s tem pa povzročijo nevarnost električnega udara.
- Kajti naprava deluje pri visoki temperaturi, je treba biti posebno pozoren med odstranjevanjem skuhanih jedi, odstranjevanjem vroče maščobe oz. drugih vročih tekočin, dodatkov ter komponent naprave.
- Ne uporabljajte kovinskega pribora ter drugih ostrih kuhinjskih pripomočkov, ki lahko poškodujejo teflonsko plast v košarici in posodi.

- Posode cvrtnika ne polniti z oljem ali nobeno drugo maščobo.
- Naprava Air fryer za peko uporablja vroči zrak.
- Kabel hranite izven dosega otrok in dojenčkov, da bi se izognili nevarnosti električnega udara in zadušitve, napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Naprava ni namenjena za uporabo na prostem.
  Ta naprava je namenjena za uporabo:
  - v gospodinjstvu,
  - v kuhinjskih prostorih za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih
  - za stranke hotelov, motelov in drugih nastanitvenih objektov
- Naprave ne smejo čistiti otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

Naprava je skladna z zahtevami smernic Evropske unije:
- Nizkonapetostne električne instalacije - Low voltage directvie (LVD)
- Elektromagnetna združljivost - Electromagnetic compatibility (EMC)
Izdelek označen s CE na podatkovni ploščici.

Če se na napravi nahaja oznaka - prekrižan zabojnik za odpadke, to pomeni, da za izdelek veljajo določila evropske smernice 2012/19/EU. Seznaniti se je treba z lokalnimi zahtevami za zbiranje električnih ter elektronskih odpadkov. Ukrepati je treba v skladu z lokalnimi predpisi. Izdelka se ne sme odstranjevati skupaj z navadnimi odpadki. Ustrezno odstranjevanje starega izdelka pomaga izključiti morebitne negativne učinke na okolje in človekovo zdravje.

Podatki za varovanje okolja
Komplet vsebuje samo potrebne elemente. Prizadevali smo si, da bodo vsi tri elementi embalaže lahko odstranljivi: karton (škatla), polistirenska pena (zunanja zaščita) in polietilen (vreče, zaščitni plast). Naprava izvedena iz materialov, ki se lahko reciklirajo, ter jih lahko po demontaži s strani strokovnega podjetja ponovno uporabljamo. Upoštevati je treba lokalne predpise za odstranjevanje embalaž, porabljenih baterij ter nepotrebnih naprav.

Naprava izdelana iz visokokakovostnih materialov ter komponent, ki se lahko reciklirajo in ponovno uporabijo.

Tehnični podatki
Napajanje: 220-240V~50-60Hz
Moč: 2500-3000W
Poraba električne energije v stanju izklopa: 0.3W
Poraba električne energije v stanju pripravljenosti:---
Poraba električne energije v stanju omrežne pripravljenosti:---

1. Zgornji pokrov
2. Telo
3. Predal s komoro za cvrtje
4. Ročaj predala5. Nadzorna plošča
6. Ogledno okno
7. Prikaz
8. Rezervoar za vodo (funkcija pare)
9. Stojalo
10. Gumb za vklop
11. Gumb za predgrevanje
12. Gumb za paro (funkcija pare)
13. Gumb dol / gor (zmanjšanje / povečanje temperature ali časa)
14. Indikatorska lučka za ogrevanje
15. Opomnik za prevzem
16. Gumb za nastavitev časovnika / temperature
17. Prikaz
18. Časovni indikator
19. Indikator Temperature
20. Gumb za zagon / premor
21. Naj bo toplo gumb
22. Gumb za vklop/izklop luči
23. Levi / desni gumb (izbira programa)
24. Program suhega sadja
25. Program za torte
26. Program pice
27. Program rib
28. Program piščančjih palčk
29. Program piščančjih kril
30. Program zrezkov
31. Program krompirčka

SLOVENŠČINA

PRED PRVO UPORABO
1. V kompletu je predal s komoro za cvrtje (3). Primite ročaj (4), da ga odstranite s telesa (2), in ga položite na ravno, čisto površino. Odstranite vse embalažne materiale in nalepke z notranje in zunanje strani naprave.
2. Preverite, ali pod predalom s komoro za cvrtje ali okoli njega ni embalažnega materiala (3).
3. Predal s komoro za cvrtje (3) operite v vroči milnici.
4. TELESA CVRTNIKA NE POTAPLJAJTE V VODO. Telo (2) obrišite z vlažno krpo. Vse dele temeljito posušite.

Opomba: med prvo uporabo se lahko pojavi rahel vonj, kar je normalno.

Opozorilo: naprave ne smete uporabljati za vrelo vodo.

NAVODILA ZA NADZORNO PLOŠČO
1. Po priključitvi naprave na vir napajanja se oglasi pisk, vsi indikatorji na nadzorni plošči (5) zasvetijo 1 sekundo in naprava preide v stanje pripravljenosti. Gumb za vklop (10) bo ostal prižgan, drugi gumbi in indikatorji pa bodo prešli v način mirovanja.
2. S pritiskom na gumb za nastavitev časovnika / temperature (16) na kratko aktivirate vse funkcionalne gumbe na nadzorni plošči (5). Privzeta temperatura je nastavljena na 200℃ Aram, čas pa na 15 minut.
3. Kratek pritisk na levi ali desni gumb (23) omogoča preklapljanje med razpoložljivimi programi. Indikator izbranega programa utripa, drugi ostanejo prižgani.
4. S kratkim pritiskom na gumb za nastavitev časovnika / temperature (16) preklopite med nastavitvami temperature in časa. Nastavite temperaturo ali čas z gumbi dol / gor (13). Držanje teh gumbov omogoča hitre spremembe. V tem času so možne tudi spremembe programa. Če želite preklopiti s časa na nastavitev temperature ali obratno, znova pritisnite gumb za nastavitev časovnika/temperature (16).

5. Po nastavitvi temperature, časa in programa s kratkim pritiskom na gumb start/pause (20) začne delovati in zasveti indikator ogrevanja (14).
6. Med delovanjem s kratkim pritiskom na gumb start/pause (20) napravo zaustavite; indikator ogrevanja se izklopi. S ponovnim pritiskom se nadaljuje delovanje.
7. Po koncu delovanja ali če pritisnete in držite gumb za vklop (10) dlje, naprava zapusti delovni način, zasliši se pisk, indikator ogrevanja (14) ugasne in zaslon (7) prikaže "0:00" z utripajočimi številkami. Ko se zaslon popolnoma izklopi (sveti samo indikator gumba za vklop), se naprava vrne v stanje pripravljenosti.
8. Na dno komore dodajte ustrezno količino vode, ki ne presega nivoja, označenega s krožnim utorom. Pritisnite gumb za paro (8), da aktivirate funkcijo (znova pritisnite za preklic), nato nastavite želeno temperaturo in čas kuhanja. Za začetek pritisnite gumb start / stop (20).
9. V načinu ohranjanja toplote je privzeta temperatura 80°C Aram, čas pa 60 minut. Nastavitev ni mogoče spremeniti. V stanju pripravljenosti ali pavze na kratko pritisnite gumb ohrani toploto (21), da ga aktivirate (znova pritisnite, da prekličete). Ko se glavna operacija konča, naprava preklopi v način ohranjanja toplote in nato nazaj v stanje pripravljenosti.
10. Predal s komoro za cvrtje (3) lahko kadar koli odstranite, ko je naprava vklopljena. Naprava preneha delovati, indikator se izklopi in na zaslonu (7) se prikaže "---". V tem stanju naprave ni mogoče upravljati. Po pravilni ponovni namestitvi predala se delovanje samodejno nadaljuje.
11. Ko je dosežen nastavljeni čas kuhanja, utripa indikator tresenja (15) in zasliši se signal, ki vas opomni, da hrano stresete. Opomnik se prekliče, če:
• Predal s komoro za cvrtje (3) se odstrani, tresenje se izvede v 30 sekundah in predal se ponovno vstavi.
• V 30 sekundah se ne ukrepa.V obeh primerih se šteje, da je tresenje končano, signal se ustavi, indikator se izklopi in naprava še naprej deluje.
12. Po vklopu naprave lahko notranjo luč kadar koli nadzorujete s tipko za luč (22).

SMERNICE ZA DELOVANJE NAPRAVE
1. Napravo postavite na ravno, toplotno odporno površino v bližini električne vtičnice.
2. Trdno primite ročaj (4) predala s komoro za cvrtje (3) in ga odstranite s telesa (2), nato pa ga položite na ravno, čisto površino.
3. Hrano položite na stojalo, ne da bi presegli njeno zmogljivost.
4. Predal (3) vstavite nazaj v ohišje (2) in se prepričajte, da je pravilno nameščen.
5. Napravo priključite na vir napajanja.
6. Temperaturo je mogoče nastaviti med 60°C in 230°C, čas pa od 1 do 60 minut.
7. Če je naprava hladna, izberite funkcijo predgrevanja (11) (brez hrane v notranjosti). Lučka (11) se bo vklopila in naprava se bo začela segrevati. Predgrevanje izboljša rezultate cvrtja.
8. Sledite razdelku" Navodila za nadzorno ploščo", da izberete pravi čas in temperaturo za hrano, nato zaženite napravo.
9. Po nastavljenem času vas bo naprava opomnila, da odstranite predal s komoro za cvrtje (3), da preverite hrano. Hrano pretresite ali premešajte, nato znova vstavite predal. Po potrebi prilagodite čas in temperaturo.
10. Ko odstranite predal (3), se grelni element ustavi in na zaslonu se prikaže sporočilo. Pravilna Ponovna vstavitev nadaljuje ogrevanje.
11. Po nastavljenem času kuhanja bo naprava zapiskala in se samodejno izklopila.
12. Hrano obrnite, da preverite pripravljenost; po potrebi nadaljujte s cvrtjem s prilagajanjem temperature in časa.
13. Po kuhanju odstranite predal (3) in ga položite na toplotno odporno površino. Končano hrano prenesite v ustrezno posodo.
14. Cvrtje lahko po potrebi nadaljujemo. Po uporabi napravo izključite iz napajanja.

Opomba: naprava se ne bo segrevala, če gumb start/pause (20) ni aktiviran. Če notranji lonec ni pravilno nameščen, ogrevanje ne bo mogoče, na zaslonu (7) pa bo prikazana napaka. Po cvrtju pritisnite gumb za vklop (10), da izklopite napravo.

Opozorilo: bodite previdni pri stresanju hrane v loncu. Zaradi varnosti ne stresajte celotne naprave.
Opozorilo: bodite previdni pri vstavljanju ali odstranjevanju predala zaradi vroče pare.
Opozorilo: po cvrtju predala s komoro za cvrtje ne postavljajte neposredno na plastične površine. Predala ne obračajte na glavo.

KORISTNI NASVETI

1. Za cvrtje na zraku lahko uporabite oljčno ali rastlinsko olje. Nanesite olje na hrano, da izboljšate rezultate cvrtja. Pred nanosom olja se prepričajte, da je hrana suha.
2. Rezanje hrane na manjše koščke poveča površino cvrtja in lahko daje bolj hrustljavo teksturo. Predgrevanje pred cvrtjem na zraku izboljša učinkovitost kuhanja.
3. Predala ne napolnite s hrano. Hrana ne sme presegati polovice največje zmogljivosti lonca.
4. Nekatera živila bo morda treba med kuhanjem obrniti za optimalne rezultate. Za podrobnosti glejte razdelek "uvod v PROGRAM".
5. Pri živilih z visoko vsebnostjo maščob, kot so piščančja krila ali klobase, bo morda treba med cikli cvrtja odstraniti odvečno maščobo iz notranjega lonca, da se zmanjša dim.
6. Pred kuhanjem temeljito posušite hrano, da izboljšate porjavitev in zmanjšate dim.
7. Hrana, nameščena v komori za cvrtje, ne sme presegati njenega roba, da se zagotovi pravilno kroženje zraka.

UVOD V PROGRAME

PROGRAM KUHANJA	TEMPERATURA	ČAS	OHRANITE TOPEL NAČIN	TEMPERATURNO OBMOČJE	ČASOVNI RAZPON	DELOVANJE GRELNEGA ELEMENTA (ZGORNJI / SPODNJI / OBA)
KROMPIRČEK	200°C	20 minut	Da	80~200°C	1 ~ 60 minut	OBA
ZREZEK	200°C	13 minut	Da	80~200°C	1 ~ 60 minut	OBA
PIŠČANČJA KRILA	200°C	15 minut	Da	80~200°C	1 ~ 60 minut	OBA
PIŠČANČJE PALČKE	200°C	20 minut	Da	80~200°C	1 ~ 60 minut	OBA
RIBE	200°C	20 minut	Da	80~200°C	1 ~ 60 minut	OBA
PIZZA	230°C	8 minut	Da	230°C	1 ~ 60 minut	OBA
TORTA	160°C	30 minut	Da	80~200°C	1 ~ 60 minut	OBA
SUHO SADJE	60°C	240 minut	Ne	60~80°C	120~540 minut	ZGORNJI

Opombe:
1. Za preverjanje pripravljenosti mesa, perutnine in rib je treba uporabiti kuhinjski termometer.
2. Informacije v razdelku" programska navodila " so samo za referenco. Na čas kuhanja lahko vplivajo dejavniki, kot so količina, debelina in gostota hrane ter to, ali je sveža, odmrznjena ali zamrznjena.
3. V razdelku" programska navodila " so navedeni povprečni časi cvrtja, vsi dodatni koraki in priporočila za doseganje najboljših rezultatov.
4. Priprava manjših količin hrane lahko skrajša čas kuhanja in izboljša končni rezultat. Temperaturo in čas lahko prilagodite glede na osebne želje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
Opozorilo: pred čiščenjem se prepričajte, da se je cvrtnik popolnoma ohladil.
1. Aparat je treba izklopiti. Odstranite predal s komoro za cvrtje (3) s telesa (2). Pred čiščenjem se prepričajte, da se je predal ohladil.
2. Predal s komoro za cvrtje (3) operite v vroči milnici. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov ali abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo nelepljiv premaz.
3. Komora za cvrtje (3) je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju — idealno jo postavite na zgornjo stojalo pomivalnega stroja.
4. Telo (2) naprave obrišite z mehko, neabrazivno vlažno krpo.
5. Naprava ne vsebuje uporabniško uporabnih delov. Razen čiščenja mora vsako servisiranje, ki zahteva demontažo, opraviti samo usposobljeno servisno osebje.

NAVODILA ZA SHRANJEVANJE
1. Pred shranjevanjem naprave se prepričajte, da je izključena in da so vsi deli pravilno očiščeni in posušeni.
2. Cvrtnika ne shranjujte na vročih ali vlažnih mestih.
3. Aparat je priporočljivo hraniti v originalni embalaži ali na čistem in suhem mestu.

Važne obavijesti

- Prije uporabe stroja pročitajte upute za rukovanje i slijedite upute sadržane u njima. Proizvođač ne odgovara za štete uzrokovane uporabom uređaja suprotno njezinoj namjeni ili neodgovarajućim rukovanjem. Molimo sačuvajte ovaj priručnik, tako da možete ga koristiti također tijekom kasnijeg korištenja proizvoda.
- Uređaj se koristi samo za domaću upotrebu. Ne koristiti za druge svrhe, koje nisu u skladu sa svojom namjenom.
- Uređaj mora biti priključen isključivo u uzemljenu utičnicu s obilježjima u skladu s vrijednostima na tipskoj pločici.
- Pobrinite se da ukupna potrošnja energije svih uređaja priklučenih na zidnu utičnicu ne prelazi maksimalno opterćenje osigurača.
- Ako koristite produžni kabel, provjerite da ukupna potrošnja energije uređaja koji su priključeni na produžni kabel ne prekorači parametra njegovog opterećenja. Žicu produžnog kabela treba smjestiti na takav način da se izbjegnu slučajne udarce i okidanje.
- Provjerite je li kabel uzemljen, s 3 žicama, i utičnicom s uzemljenjem.
- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi na rubu stola ili police ili dodira vruće površine.
- Uređaj nije namijenjen za upravljanje preko vanjskog timera, odvojenog daljinskog upravljača, ili druge opreme koja može automatski uključiti uređaj.
- Prije radova održavanja treba uvijek bezuvjetno isključiti uređaj iz jedinice napajanja.
- Prilikom isključivanja kabela za napajanje uvijek ga izvući iz utičnice držeći utikač. Nikad ne iskopčajte strujni kabel povlačenjem kabela jer bi to moglo dovesti do oštećenja utikača ili kabela, u ekstremnim slučajevima može čak dovesti do fatalnog strujnog udara.
- Ne ostavljajte opremu uključenu u utičnicu bez nadzora.

- Ne uranjajte uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Uređaj treba redovito čistiti u skladu s preporukama opisanima u odjeljku o čišćenju i održavanju.
- Ne postavljajte uređaja blizu izvora topline, plamena, električnog grijaćeg elementa ili na vrućoj peći. Nemojte stavljati na bilo kojem drugom uređaju.
- Ovu opremu mogu koristiti djeca od najmanje 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, mentalnim mogućnostima i i
- ljudi s nedostatkom iskustva i znanja, ako će se osigurati nadzor ili intruktažu u vezi s upotrebom opreme na siguran način, da bi dobro razumijeli povezani rizici. Djeca ne mogu se igrati opremom. Djeca bez nadzora ne mogu čisiti i održavati opremu.
- Budite oprezni prilikom korištenja uređaja kada u blizini ima djece ili kućnih ljubimaca. Nemojte dopustiti djeci da se igraju s uređajem.
- Ne upotrebljavajte uređaja u blizini zapaljivih materijala.
- Nemojte izlagati uređaj vremenskim uvjetima (kiša, sunce, itd) i nemojte koristiti u uvjetima visoke vlage (kupaonice, vlažne kabine).
- Povremeno provjeravajte status kabela napajanja. Ako je neodvojivi kabel za napajanje oštećen treba ga zamijeniti kod proizvođača ili u specijalističkoj servisnoj radionici ili kod kvalicirane osobe radi izbjegavanja opasnosti.
- Ne koristite uređaj s oštećenim kabelom za napajanje ili utikačom ako su pale ili su oštećene na bilo koji način ili nepravilno rade. Nemojte samostalno popravljati uređaj jer to može uzrokovati strujni udar. Neispravan uređaj donesi u odgovarajući servisni centar za provjeravanje ili popravak.
- Potrebni popravci mogu se izvršavati samo od strane ovlaštenih servisa. Nepravilan popravak može dovesti do ozbiljnih opasnosti za korisnika.
- Koristite samo originalni pribor za uređaj ili preporučen od strane proizvođača. Koristanje pribora koji nisu preporučeni od strane proizvođača može dovesti do oštećenja uređaja i ugroziti sigurnost korištenja.

- Uređaj stavite na ravnu površinu, otpornu na visoku temperaturu, daleko od lako zapaljivih materijala (zavjese, obloge i sl.). Kako biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad uređaja. Nemojte pokrivati ventilacijske otvore uređaja jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja uređaja.
- Nemojte dirati vruće površine uređaja. Koristite zaštitne rukavice za vađenje ili dodirivanje svih vrelih elemenata.
- Nemojte u uređaj stavljati porcije koje zauzimaju preveliki dio komore za grijanje jer to može dovesti do požara i oštećenja uređaja.
- U uređaj ne stavljajte proizvode od kartona, papira, plastike i drugih lako zapaljivih ili topljivih predmeta.
- Uređaj treba čistiti nakon svake uporabe.
- Za pranje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente kao što su emulzije, mlijeka, paste i sl., jer mogu ukloniti, između ostalog, informativne grafičke simbole koji se na njemu nalaze, npr. podjele za mjerenje, obilježja, znakove upozorenja i sl.
- Nemojte koristiti metalne žice ili druga metalna sredstva za čišćenje. Ostaci i odlomci žica u kontaktu s električnim dijelovima stvaraju opasnost od strujnog udara.
- Zbog visoke temperature budite posebno oprezni prilikom vađenja ispečenih jela, uklanjanja vrele masti ili drugih vrelih tekućina, pribora i dijelova uređaja.
- Nemojte koristiti metalni pribor za jelo ili drugu oštru kuhinjsku opremu da ne izgrebete neljepljiv sloj Teflon® u košari i posudi.
- Nemojte posudu friteze puniti uljem ili drugom masti. Uređaj
- Air fryer za prženje koristi vrući zrak.

- Držite kabel izvan dohvata djece i beba kako biste izbjegli rizik od strujnog udara i davljenja, držite uređaj i njegov kabel na mjestu nedostupnom djeci mlađoj od 8 godina.
- Uređaj nije namijenjen za uporabu vani.
  Uređaj je namijenjen za:
  - kućnu uporabu,
  - za uporabu u kuhinji u prodavaonicama, uredima i drugim radnim sredinama,
  - za uporabu od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim jedinicama
- Uređaj ne smiju čistiti djeca, osim ako nisu starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.

CE Uređaj je kompatibilan sa zahtjevima direktiva EU:
- Niskonaponski električni uređaj - Low voltage directive (LVD)
- Elektromagnetska podudarnost - Electromagnetic compatibility (EMC)
Proizvod označen CE na natpisnoj pločici

Ako uređaj ima znak prekriženog kontejnera za smeće, to znači da je proizvod pokriven odredbama Europske direktive 2012/19/EU. Molimo pogledajte zahtjeve lokalnog sustava za prikupljanje električnog i elektroničnog otpada. Postupajte u skladu s lokalnim propisima. Ne bacajte ovaj proizvod zajedno s kućnim otpadom. Pravilno odlaganje isluženog uređaja će spriječiti potencijalne negativne posljedice za prirodni okoliš i ljudsko zdravlje.

Informacije o zaštiti okoliša
Paket uključuje samo neophodne elemente. Pobrinuli smo se da tri komponente materijala za pakiranje lako se odvajaju: karton (kutija), polistirenska pjena (zaštita iznutra) i polietilen (vrećice, zaštitna folija). Uređaj izrađen od materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti nakon demontaže od strane specijalizirane tvrtke. Poštujte lokalne propise o odlaganju ambalaže, iskorištenih baterija i nepotrebne opreme.

Proizvod je izrađen od visokokvalitetnih materijala, koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.

Dane techniczne
Napajanje: 220-240V~50-60Hz
Snaga:2500-3000W
Potrošnja energije u stanju isključenosti: 0.3W
Potrošnja električne energije u stanju pripravnosti:---
Potrošnja energije u umreženom stanju pripravnosti:---

1. Gornji poklopac
2. Kućište
3. Ladica s komorom za prženje
4. Ručka ladice
5. Upravljačka ploča
6. Prozor za gledanje
7. Prikaz
8. Spremnik za vodu (funkcija pare)
9. Rešetka
10. Gumb za uključivanje
11. Gumb za predgrijavanje
12. Gumb za paru (funkcija pare)
13. Gumb za uključivanje /isključivanje (smanjenje / povećanje temperature ili vremena)
14. Svjetlo indikatora grijanja
15. Podsjetnik o obratu
16. Gumb za podešavanje vremena / temperature
17. Prikaz
18. Indikator vremena
19. Indikator temperature
20. Gumb za pokretanje / pauzu
21. Gumb za održavanje temperature na toplom
22. Gumb za uključivanje / isključivanje pozadinskog osvjetljenja
23. Gumb Lijevo / desno (odabir programa)
24. Program za pripremu suhog voća
25. Program za izradu kolača
26. Program za pizzu
27. Program za ribe
28. Program pilećih nogu
29. Program pilećih krila
30. Program odrezaka
31. Program za pomfrit

PRIJE PRVE UPORABE

1. Uključena je ladica s komorom za prženje (3). Uhvatite ručku (4) da je izvadite iz kućišta (2) i stavite na ravnu, čistu površinu. Uklonite sve ambalažne materijale i naljepnice s unutarnje i vanjske strane uređaja.
2. Pazite da ispod ladice s komorom za prženje (3) ili oko nje nema materijala za pakiranje.
3. Operite ladicu s komorom za prženje (3) u vrućoj vodi sa sapunom.
4. NE URANJAJTE TIJELO FRITEZE U VODU. Obrišite kućište (2) vlažnom krpom. Temeljito osušite sve dijelove.

Napomena: tijekom prve uporabe može se pojaviti blagi miris, što je normalno.

Upozorenje: uređaj se ne smije koristiti za kuhanje vode.

UPUTE NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI

1. Nakon spajanja uređaja na izvor napajanja, oglasit će se zvučni signal, sva svjetla na upravljačkoj ploči (5) svijetlit će 1 sekundu i uređaj će ući u stanje pripravnosti. Gumb za uključivanje (10) će svijetliti, dok će ostali gumbi i svjetla preći u stanje mirovanja.
2. Pritiskom na tipku za podešavanje vremena / temperature (16) nakratko će se aktivirati svi funkcijski gumbi na upravljačkoj ploči (5). Zadana temperatura postavljena je na 200 °C , a vrijeme kuhanja na 15 minuta.
3. Kratko pritiskanje lijeve ili desne tipke (23) omogućuje vam prebacivanje između dostupnih programa. Indikator odabranog programa treperi, Ostali programi i dalje svijetle.
4. Kratko pritiskanje gumba za podešavanje vremena / temperature (16) omogućuje vam prebacivanje između postavki temperature i vremena. Podesite temperaturu ili vrijeme pomoću gumba "dolje"/"gore" (13). Držanjem ovih gumba možete brzo izvršiti promjene.

Tijekom tog vremena moguće su i promjene u programu. Da biste se prebacili s postavke vremena na postavku temperature ili obrnuto, ponovno pritisnite gumb za podešavanje vremena/temperature (16).
5. Nakon postavljanja temperature, vremena i programa, kratkim pritiskom na tipku START/PAUZA (20) započinje rad i svijetli indikator grijanja (14).
6. Tijekom rada, kratko pritiskanje gumba Start / Pauza (20) zaustavlja rad uređaja; indikator topline se gasi. Ponovnim pritiskom nastavlja se rad.
7. Nakon završetka rada ili kada dugo pritisnete tipku za napajanje (10), uređaj izlazi iz načina rada, čuje se zvučni signal, indikator grijanja (14) se gasi, a na zaslonu (7) prikazuje se "0:00" s trepćućim brojevima. Nakon što se zaslon potpuno isključi (svijetli samo indikator gumba za uključivanje), uređaj se vraća u stanje pripravnosti.
8. Ulijte potrebnu količinu vode na dno komore, ne prelazeći razinu označenu okruglim utorom. Pritisnite tipku za paru (8) da biste aktivirali funkciju (ponovno pritisnite za otkazivanje), a zatim postavite željenu temperaturu i vrijeme kuhanja. Za pokretanje pritisnite gumb za odabir / odabir (20).
9. U načinu rada za održavanje topline, zadana temperatura je 80 °C, a vrijeme je 60 minuta. Postavke se ne mogu promijeniti. U stanju pripravnosti ili stanke kratko pritisnite tipku za održavanje topline (21) za uključivanje (ponovno pritisnite za otkazivanje). Nakon završetka glavne operacije, uređaj se prebacuje u način održavanja temperature, a zatim se vraća u stanje pripravnosti.
10. Ladica s komorom za prženje (3) može se ukloniti u bilo kojem trenutku dok je uređaj uključen. Uređaj prestaje raditi, indikator se gasi, a zaslon (7) prikazuje "---". U tom stanju uređaj ne može raditi. Nakon što je ladica pravilno postavljena, rad se automatski nastavlja.
11. Nakon određenog vremena kuhanja, indikator tresenja (15) trepće i oglašava se zvučni signal koji vas podsjeća da protresete hranu. Podsjetnik se otkazuje ako:
• Ladica s komorom za prženje (3) se izvadi, protrese 30 sekundi i vrati na mjesto.
• U roku od 30 sekundi ne poduzimaju se nikakve radnje.U oba slučaja tresenje se smatra dovršenim, signal se zaustavlja, indikator se gasi i uređaj nastavlja raditi.
12. Nakon uključivanja uređaja, unutarnjim osvjetljenjem može se u bilo kojem trenutku upravljati pomoću gumba za pozadinsko osvjetljenje (22).

PREPORUKE ZA UPORABU UREĐAJA
1. Postavite uređaj na ravnu površinu otpornu na toplinu u blizini električne utičnice.
2. Čvrsto uhvatite ručku (4) ladice s komorom za prženje (3) i izvadite je iz kućišta (2), a zatim je položite na ravnu, čistu površinu.
3. Stavite hranu na rešetku bez prekoračenja njezinog kapaciteta.
4. Gurnite ladicu (3) natrag u kućište (2), pazeći da je pravilno postavljena.
5. Spojite uređaj na izvor napajanja.
6. Temperatura se može podesiti u rasponu od 60 °C do 230 °C, a vrijeme kuhanja od 1 do 60 minuta.
7. Ako je uređaj hladan, odaberite funkciju predgrijavanja (11) (bez hrane iznutra). Indikator (11) će se upaliti i uređaj će se početi zagrijavati. Predgrijavanje poboljšava rezultate prženja.
8. Slijedite upute na upravljačkoj ploči da biste odabrali točno vrijeme i temperaturu za kuhanje, a zatim pokrenite uređaj.
9. Nakon određenog vremena, uređaj će vas podsjetiti da izvadite ladicu s komorom za

prženje (3) kako biste provjerili je li hrana gotova. Protresite ili promiješajte hranu, a zatim ponovno postavite ladicu. Po potrebi prilagodite vrijeme I temperaturu.
10. Kada se ladica (3) ukloni, grijaći element će se isključiti i na zaslonu će se pojaviti odgovarajuća poruka. Ako se pravilno instalira, grijanje će se nastaviti.
11. Nakon određenog vremena kuhanja, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom i automatski isključiti.
12. Preokrenite posudu da provjerite je li gotova; nastavite pržiti ako je potrebno, prilagođavajući temperaturu I vrijeme.
13. Nakon kuhanja izvadite lim za pečenje (3) i stavite ga na površinu otpornu na toplinu. Gotovo jelo prebacite u prikladnu posudu.
14. Ako je potrebno, pečenje se može nastaviti. Isključite uređaj nakon uporabe.

Napomena: uređaj se neće zagrijati ako gumb za pokretanje/pauzu (20) nije aktiviran. Ako unutarnji spremnik nije pravilno postavljen, grijanje neće biti moguće i na zaslonu (7) prikazat će se poruka o pogrešci. Nakon kuhanja pritisnite gumb za uključivanje (10) da biste isključili uređaj.

Upozorenje: budite oprezni kada tresete hranu unutar posude. Nemojte tresti cijeli uređaj iz sigurnosnih razloga.
Upozorenje: budite oprezni pri postavljanju ili uklanjanju ladice zbog vruće pare.
Upozorenje: nakon prženja, ne stavljajte ladicu s komorom za prženje izravno na plastične površine. Ne okrećite ladicu naopako.

KORISNI SAVJETI

1. Za prženje na zraku možete koristiti maslinovo ili biljno ulje. Da biste poboljšali rezultate prženja, namažite hranu uljem. Prije nanošenja ulja provjerite jesu li suha.
2. Rezanjem hrane na manje komade povećavate površinu za pečenje i dajete joj hrskaviju teksturu. Predgrijavanje prije pečenja na zraku poboljšava učinkovitost kuhanja.
3. Nemojte preopteretiti ladicu proizvodima. Volumen posuđa ne smije prelaziti polovicu maksimalnog kapaciteta.
4. Za optimalne rezultate neke će namirnice možda trebati okretati tijekom kuhanja. Pojedinosti potražite u odjeljku"uvod u program".
5. Prilikom kuhanja hrane s visokim udjelom masti, poput pilećih krilca ili kobasica, možda će biti potrebno ukloniti višak masnoće iz unutarnje posude između ciklusa prženja kako bi se smanjila količina dima.
6. Prije kuhanja hranu temeljito osušite kako bi bolje porumenila i manje pušila.
7. Hrana koja se stavlja u komoru za prženje ne smije se protezati preko njezinih rubova kako bi se osigurala pravilna cirkulacija zraka.

UVOD U PROGRAME

PROGRAM KUHANJA	TEMPERATURA	VRIJEME	NAČIN ODRŽAVANJA TEMPERATURE	RASPON TEMPERATURA	VREMENSKI RASPON	DELOVANJE GRELNEGA ELEMENTA (ZGORNJI / SPODNJI / OBA)
POMFRIT	200℃	20 minuta	DA.	80~200℃	1 ~ 60 minuta	OBA

HRVATSKI

ODREZAK	200°C	13 minuta	DA.	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
PILEĆA KRILCA	200°C	15 minuta	DA.	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
PILEĆE NOGE	200°C	20 minuta	DA.	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
RIBA	200°C	20 minuta	DA.	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
PIZZA	230°C	8 minuta	DA.	230°C	1 ~ 60 minuta	OBA
KOLAČ	160°C	30 minuta	DA.	80~200°C	1 ~ 60 minuta	OBA
SUŠENO VOĆE	60°C	240 minuta	NEMA	60~80°C	120~540 minuta	ZGORNJI

Napomena:
1. Kuhinjski termometar treba koristiti za provjeru spremnosti mesa, peradi I ribe.
2. Informacije navedene u odjeljku" Upute za program " služe samo kao referenca. Na vrijeme kuhanja mogu utjecati čimbenici kao što su količina, debljina i gustoća hrane te je li hrana svježa, odmrznuta ili smrznuta.
3. Odjeljak" Upute za program " navodi prosječno vrijeme kuhanja, sve dodatne korake i preporuke za postizanje najboljih rezultata.
4. Kuhanje manje hrane može smanjiti vrijeme kuhanja i poboljšati krajnji rezultat. Temperatura i vrijeme kuhanja mogu se prilagoditi osobnim željama.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJEO

Upozorenje: prije čišćenja provjerite je li friteza potpuno hladna.
1. Isključite uređaj iz utičnice. Izvadite ladicu s komorom za prženje (3) iz kućišta (2). Prije čišćenja provjerite je li ladica hladna.
2. Operite ladicu s komorom za prženje (3) u vrućoj vodi sa sapunom. Nemojte koristiti metalni pribor ili abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti neljepljivi premaz.
3. Komora za prženje (3) može se prati u perilici posuđa — idealno je postaviti je na gornju policu perilice posuđa.
4. Obrišite kućište (2) uređaja mekom, vlažnom, neabrazivnom krpom.
5. U uređaju nema dijelova koji se mogu koristiti za održavanje. Svako održavanje koje zahtijeva rastavljanje, osim čišćenja, smije obavljati samo kvalificirano osoblje.

UPUTE ZA POHRANU

1. Prije spremanja uređaja provjerite je li isključen i jesu li svi dijelovi pravilno očišćeni I osušeni.
2. Ne čuvajte fritezu u vrućim ili vlažnim prostorijama.
3. Preporučuje se da uređaj držite u originalnom pakiranju ili na čistom i suhom mjestu.

σημαντικές πληροφορίες

- Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται εκεί. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τις
- ζημιές που θα προκληθούν από χρήση της συσκευής με τρόπο ακατάλληλο από τον προορισμό της ή από ακατάλληλο
- χειρισμό της. Πρέπει να κρατήσετε τις οδηγίες χρήσης προκειμένου να τις χρησιμοποιήσετε ξανά κατά την επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην
- χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για τους σκοπούς άλλους από τον προορισμό της.
- Πρέπει να συνδέσετε τη συσκευή αποκλειστικά σε πρίζα με γείωση και με τα χαρακτηριστικά που να είναι συμβατά με τις τιμές που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα.
- Πρέπει να ελέγξετε αν η πλήρης λήψη ηλεκτρικού ρεύματος από όλες τις συνδεδεμένες στην πρίζα μηχανές τοίχου να μην υπερβεί τη μέγιστη επιβάρυνση της ηλεκτρικής ασφάλειας.
- Αν χρησιμοποιήσετε την επέκταση, πρέπει να ελέγξετε αν η λήψη ενέργειας του συνδεδεμένου στην επέκταση εξοπλισμού αυτού να μην υπερβεί τις παραμέτρους επιβάρυνσής της. Το καλώδιο επέκτασης πρέπει να τοποτεθεί έτσι ώστε να αποφύγετε τυχαίο τράβηγμα ή να μη σκοντάψετε σε αυτό.
- Βεβαιωθείτε ότι η επέκταση έχει γείωση, με 3 σύρματα και την πρίζα με ακροδέκτη γείωσης.
- Μην επιτρέψετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρεμαστεί κάτω από την άκρη ενός τραπεζιού ή ραφιού ή να μην αγγίξει ζεστή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για έλεγχο με εξωτερικό χρονοδιακόπτη, ξεχωριστό τηλεχειριστήριο ή άλλη διάταξη η οποία μπορεί να απενεργοποιήσει τη συσκευή αυτομάτως.
- Πριν από τις εργασίες συντήρησης πρέπει να αποσυνδέετε πάντα και πλήρως τη συσκευή από την ηλεκτρική ενέργεια.
- Αποσυνδέοντας το καλώδιο τροφοδοσίας πάντα πρέπει να το τραβάτε κρατώντας το φις. Ποτέ μη

βγάλετε το καλώδιο τροφοδοσίας τραβώντας μόνο το καλώδιο γιατί έτσι μπορείτε να χαλάσετε το φις ή το καλώδιο, και σε ακραίες περιπτώσεις, μπορείτε να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Δεν επιτρέπεται να αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα χωρίς εποπτεία.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε κανένα άλλο υγρό.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά σύμφωνα με τις προτάσεις που αναφέρονται στο μέρος περί Καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, φλόγα, ηλεκτρική μονάδα θέρμανσης ή πάνω σε ζεστό φούρνο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή μέσα σε άλλη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές και νοητικές ικανότητες καθώς και από πρόσωπα χωρίς εμπειρία και γνώση της συσκευής, αν διασφαλιστεί η εποπτεία ή η εκμάθηση χρήσης της συσκευής με τον ασφαλή τρόπο, έτσι ώστε οι σχετικοί κίνδυνοι να είναι γνωστοί. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά χωρίς εποπτεία δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και όταν κοντά της βρίσκονται παιδιά ή ζώα συντροφιάς. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιήσετε εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη δράση των καιρικών συνθηκών (βροχή, ήλιος κλπ.) και μην τη χρησιμοποιήσετε σε συνθήκες αυξημένης υγρασίας (μπάνια, μουσκεμένα κάμπινγκ κλπ.).
- Περιοδικά ελέγχετε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Αν το μη αφαιρούμενο καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορές πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο ή από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο με σκοπό να αποφύγετε ενδεχόμενο κίνδυνο.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με χαλασμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χαλασμένο φις ή όταν η συσκευή πέσει ή χαλάσει με οποιοδήποτε άλλο τρόπο ή όταν δεν λειτουργεί κατάλληλα. Μην επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Παραδώστε τη χαλασμένη συσκευή στην κατάλληλη υπηρεσία σέρβις με σκοπό να ελεγχθεί ή να επισκευαστεί.
- 'Όλες οι επισκευές μπορούν να εκτελεστούν αποκλειστικά από τις εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες σέρβις. Ακατάλληλα εκτελεσμένες επισκευές μπορεί να αποτελέσουν σημαντικό κίνδυνο για τον χρήστη της.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για τη συσκευή ή τα αξεσουάρ που προτείνονται από τον κατασκευαστή. Το να
- χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει βλάβες στη συσκευή και να προκαλέσει κίνδυνο για τη χρήση της.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε ίση, ανθεκτική επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, ταπετσαρίες κτλ.) . Για να εξασφαλιστεί ο κατάλληλος αερισμός πρέπει να διατηρηθούν τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερης επιφάνειας από την κάθε πλευρά της συσκευής καθώς και τουλάχιστον 30 εκ. πάνω από τη συσκευή. Δεν επιτρέπεται να καλύπτονται τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής, επειδή αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής.
- Δεν επιτρέπεται να αγγίζονται οι επιφάνειες της συσκευής.
- Πρέπει να χρησιμοποιούνται προστατευτικά γάντια για την αφαίρεση ή άγγιγμα όλων των καυτών στοιχείων.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στη συσκευή μερίδες που παίρνουν πολύ χώρο από τον όγκο του θαλάμου θέρμανσης, διότι μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και καταστροφή της συσκευής.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση στη συσκευή προϊόντα από χαρτόνι, χαρτί, πλαστικά και άλλα εύφλεκτα και εύτηκτα αντικείμενα.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
- Για το πλύσιμο του καλύμματος δεν πρέπει να

- χρησιμοποιούνται επιθετικά απορρυπαντικά σε μορφή γαλακτώματος, παστών κτλ. , διότι αυτά μπορούν εκτός άλλων να αφαιρέσουν τα τοποθετημένα σύμβολα πληροφοριών όπως διαβαθμίσεις, σημάνσεις, προειδοποιητικά σήματα, κτλ.
- Να μη χρησιμοποιούνται μεταλλικά σύρματα ή άλλα μεταλλικά μέσα καθαρισμού. Τα αποκομμένα τμήματα των συρμάτων, μπορούν να κολλήσουν με τα ηλεκτρικά τμήματα, προκαλώντας τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας πρέπει να διατηρείτε την ειδική προσοχή κατά την αφαίρεση των ψημένων φαγητών, την αφαίρεση του καυτού λίπους ή άλλων ζεστών υγρών του εξοπλισμού και των στοιχείων της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείς μεταλλικά μαχαιροπήρουνα ή άλλα κοφτερά σκεύη κουζίνας ώστε να μη γρατζουνιστούν οι στρώσεις αντικολλητικού Τεφλόν στο καλάθι και στο δοχείο.
- Μη συμπληρώνεις το δοχείο της φριτέζας με λάδι ή άλλο λίπος. Η συσκευή Air fryer εκμεταλλεύεται για το ψήσιμο το ζεστό αέρα.
- Το καλώδιο να βρίσκεται μακριά από παιδιά και μωρά για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και στραγγαλισμού, η συσκευή και το καλώδιό της να φυλάσσεται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για εξωτερική χρήση.
  Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση:
  - στο σπίτι,
  - σε κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.

Η συσκευής είναι συμβατή με τις απαιτήσεις των οδηγιών της Ευρωπαϊκής Ένωσης:
- Συσκευή χαμηλής τάσης - Low voltage directive (LVD)
- Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα - Electromagnetic compatibility (EMC)
Προϊόν επισημασμένο με το σύμβολο CE στην ονομαστική πινακίδα

Αν πάνω στη συσκευή βρίσκεται το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου αυτό σημαίνει ότι το προϊόν καλύπτεται με τους κανονισμούς της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EU. Πρέπει να εξοικειωθείτε με τις σχετικές απαιτήσεις του τοπικού συστήματος συγκέντρωσης απορριπτόμενου εξοπλισμού και υπολειμμάτων υλικού διάλυσης. Πρέπει να ακολουθήσετε τους τοπικούς κανονισμούς. Μην απορρίψετε το προϊόν μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα. Η κατάλληλη απόρριψη παλιού προϊόντος προστατεύει από τα αρνητικά αποτελέσματα για το φυσικό περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Πληροφορίες για την προστασία του περιβάλλοντος
Η συσκευασία περιέχει μόνο απαραίτητα στοιχεία. Προσπαθήσαμε πολύ να ξεχωριστούν εύκολα τα τρία συστατικά συσκευασίας: χαρτί (κουτί), αφρός πολυστερίνης (προστατευτικά μέσα στη συσκευασία) και πολυαιθυλένιο (σακούλες, προστατευτικό φύλλο). Η συσκευή κατασκευάστηκε από υλικά τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να χρησιμοποιηθούν ξανά μετά την αποσυναρμολόγησή τους. Πρέπει να ακολουθήσετε τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των υλικών συσκευασίας, μεταχειρισμένων μπαταριών και των περιττών συσκευών.

Το προϊόν κατασκευάστηκε από υλικά υψηλής ποιότητας και από συστήματα τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να χρησιμοποιηθούν ξανά.

Τεχνικά στοιχεία
Ηλεκτρική σύνδεση: 220-240V~50-60Hz
Ισχύς: 2500-3000W
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση εκτός λειτουργίας: 0.3W
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε λειτουργία αναμονής: 0.3W
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής:---

1. Άνω κάλυμμα
2. Σώμα
3. Συρτάρι με θάλαμο τηγανίσματος
4. Λαβή συρταριού
5. Πίνακας Ελέγχου
6. Παράθυρο προβολής
7. Εμφάνιση
8. Δεξαμενή νερού (λειτουργία ατμού)
9. Ράφι
10. Κουμπί λειτουργίας
11. Κουμπί προθέρμανσης
12. Κουμπί ατμού (λειτουργία ατμού)
13. Κάτω / επάνω κουμπί (θερμοκρασία ή χρόνος μείωσης/αύξησης)
14. Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης
15. Υπενθύμιση κύκλου εργασιών
16. Κουμπί ρύθμισης χρονομέτρων / θερμοκρασίας
17. Εμφάνιση
18. Δείκτης χρόνου

19. Δείκτης θερμοκρασίας
20. Κουμπί έναρξης / παύσης
21. Κρατήστε ζεστό κουμπί
22. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης φωτός
23. Αριστερό / δεξί κουμπί (Επιλογή προγράμματος)
24. Πρόγραμμα αποξηραμένων φρούτων
25. Πρόγραμμα κέικ
26. Πρόγραμμα πίτσας
27. Πρόγραμμα ψαριών
28. Πρόγραμμα κνήμες κοτόπουλου
29. Πρόγραμμα φτερούγες κοτόπουλου
30. Πρόγραμμα μπριζόλας
31. Πρόγραμμα Fries

ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

1. Το σετ περιλαμβάνει συρτάρι με θάλαμο τηγανίσματος (3). Πιάστε τη λαβή (4) για να την αφαιρέσετε από το Σώμα (2) και τοποθετήστε την σε μια επίπεδη, καθαρή επιφάνεια. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες τόσο από το εσωτερικό όσο και από το εξωτερικό της συσκευής.
2. Ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν υλικά συσκευασίας κάτω ή γύρω από το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3).
3. Πλύνετε το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3) σε ζεστό, σαπουνόνερο.
4. ΜΗΝ ΒΥΘΊΖΕΤΕ ΤΟ ΣΏΜΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΈΖΑΣ ΣΕ ΝΕΡΌ. Σκουπίστε το Σώμα (2) με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.

Σημείωση: κατά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί ελαφρά οσμή, κάτι που είναι φυσιολογικό.

Προειδοποίηση: η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για βραστό νερό.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΠΊΝΑΚΑ ΕΛΈΓΧΟΥ

1. Αφού συνδέσετε τη συσκευή σε μια πηγή τροφοδοσίας, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, όλες οι ενδείξεις στον πίνακα ελέγχου (5) θα ανάψουν για 1 δευτερόλεπτο και η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση αναμονής. Το κουμπί λειτουργίας (10) θα παραμείνει αναμμένο, ενώ άλλα κουμπιά και ενδείξεις θα τεθούν σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.
2. Πατώντας το κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη/θερμοκρασίας (16) ενεργοποιείται για λίγο όλα τα λειτουργικά κουμπιά στον πίνακα ελέγχου (5). Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί σε 200°C και ο χρόνος σε 15 λεπτά.
3. Το σύντομο πάτημα του αριστερού ή του δεξιού κουμπιού (23) επιτρέπει την εναλλαγή μεταξύ των διαθέσιμων προγραμμάτων. Η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος αναβοσβήνει, άλλοι παραμένουν αναμμένοι.
4. Πατώντας σύντομα το κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη/θερμοκρασίας (16) εναλλάσσεται μεταξύ των ρυθμίσεων θερμοκρασίας και χρόνου. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά κάτω/πάνω (13). Κρατώντας αυτά τα κουμπιά επιτρέπει γρήγορες αλλαγές. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, είναι επίσης δυνατές αλλαγές προγράμματος. Για να μεταβείτε από τη ρύθμιση χρόνου σε θερμοκρασία ή αντίστροφα, πατήστε ξανά το κουμπί χρονοδιακόπτη/ρύθμισης θερμοκρασίας (16).
5. Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, το χρόνο και το πρόγραμμα, πατώντας σύντομα το κουμπί έναρξης/παύσης (20) αρχίζει η λειτουργία και ανάβει η ένδειξη θέρμανσης (14).
6. Κατά τη λειτουργία, πατώντας για λίγο το κουμπί έναρξης/παύσης (20) παύει η συσκευή.η ένδειξη θέρμανσης σβήνει. Πατώντας ξανά συνεχίζεται η λειτουργία.
7. Μετά τη λήξη της λειτουργίας ή εάν το κουμπί λειτουργίας (10) πατηθεί και κρατηθεί περισσότερο, η συσκευή εξέρχεται από τη λειτουργία λειτουργίας, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, η ένδειξη θέρμανσης (14) σβήνει και η οθόνη (7) δείχνει "0:00" με ψηφία που αναβοσβήνουν. Μετά την πλήρη απενεργοποίηση της οθόνης (μόνο η ένδειξη του κουμπιού λειτουργίας παραμένει αναμμένη), η συσκευή επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής.
8. Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του θαλάμου, που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που σημειώνεται από την κυκλική αυλάκωση. Πατήστε το κουμπί ατμού (8) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (πατήστε ξανά για ακύρωση) και, στη συνέχεια, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος. Για να ξεκινήσετε, πατήστε το κουμπί Έναρξη/διακοπή (20).
9. Κρατήστε τη θερμή λειτουργία, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 80°C και ο χρόνος είναι 60 λεπτά. Οι ρυθμίσεις δεν μπορούν να αλλάξουν. Από τη λειτουργία αναμονής ή παύσης, πατήστε για λίγο το κουμπί διατήρηση της θερμοκρασίας (21) για ενεργοποίηση (πατήστε ξανά για ακύρωση). Αφού ολοκληρωθεί η κύρια λειτουργία, η συσκευή μεταβαίνει στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας και στη συνέχεια επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής.

10. Το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3) μπορεί να αφαιρεθεί ανά πάσα στιγμή ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Η συσκευή σταματά να λειτουργεί, η ένδειξη σβήνει και η οθόνη (7) δείχνει "---". Σε αυτήν την κατάσταση, η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει. Αφού τοποθετήσετε σωστά το συρτάρι, η λειτουργία συνεχίζεται αυτόματα.
11. Όταν επιτευχθεί ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος, η ένδειξη ανακίνησης (15) αναβοσβήνει και ακούγεται ένα σήμα που σας υπενθυμίζει να ανακινείτε το φαγητό. Η υπενθύμιση ακυρώνεται εάν:
• Το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3) αφαιρείται, η ανακίνηση πραγματοποιείται εντός 30 δευτερολέπτων και το συρτάρι επανατοποθετείται.
• Δεν γίνεται καμία ενέργεια εντός 30 δευτερολέπτων.
Και στις δύο περιπτώσεις, η ανακίνηση θεωρείται ότι έχει γίνει, το σήμα σταματά, η ένδειξη σβήνει και η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί.
12. Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, το εσωτερικό φως μπορεί να ελεγχθεί ανά πάσα στιγμή με το κουμπί φωτισμού (22).

ΟΔΗΓΊΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ
1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια κοντά σε μια ηλεκτρική πρίζα.
2. Πιάστε σταθερά τη λαβή (4) του συρταριού με το θάλαμο τηγανίσματος (3) και αφαιρέστε την από το Σώμα (2) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την σε μια επίπεδη, καθαρή επιφάνεια.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στο ράφι χωρίς να υπερβείτε τη χωρητικότητά του.
4. Τοποθετήστε το συρτάρι (3) πίσω στο Σώμα (2), διασφαλίζοντας ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην πηγή τροφοδοσίας.
6. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 60°C και 230°C, και χρόνος από 1 έως 60 λεπτά.
7. Εάν η συσκευή είναι κρύα, επιλέξτε τη λειτουργία προθέρμανσης (11) (χωρίς φαγητό μέσα). Η λυχνία (11) θα ανάψει και η συσκευή θα αρχίσει να θερμαίνεται. Η προθέρμανση βελτιώνει τα αποτελέσματα τηγανίσματος.
8. Ακολουθήστε την ενότητα "Οδηγίες πίνακα ελέγχου" για να επιλέξετε τη σωστή ώρα και θερμοκρασία για το φαγητό και, στη συνέχεια, ξεκινήστε τη συσκευή.
9. Μετά την καθορισμένη ώρα, η συσκευή θα σας υπενθυμίσει να αφαιρέσετε το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3) για να ελέγξετε το φαγητό. Ανακινήστε ή ανακατέψτε το φαγητό και, στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το συρτάρι. Ρυθμίστε το χρόνο και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο.
10. Όταν αφαιρεθεί το συρτάρι (3), το θερμαντικό στοιχείο σταματά και εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη. Η σωστή επανένταξη συνεχίζει τη θέρμανση.
11. Μετά τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος, η συσκευή θα ηχήσει και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
12. Γυρίστε το φαγητό για να ελέγξετε την ετοιμότητα.συνεχίστε το τηγάνισμα όπως απαιτείται ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία και το χρόνο.
13. Μετά το μαγείρεμα, αφαιρέστε το συρτάρι (3) και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Μεταφέρετε το τελικό φαγητό σε ένα κατάλληλο πιάτο.
14. Το τηγάνισμα μπορεί να συνεχιστεί εάν χρειαστεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία μετά τη χρήση.

Σημείωση: Η συσκευή δεν θα θερμανθεί εάν το κουμπί έναρξης/παύσης (20) δεν είναι ενεργοποιημένο. Εάν το εσωτερικό δοχείο δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, η θέρμανση δεν θα είναι δυνατή και η οθόνη (7) θα υποδείξει το σφάλμα. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (10) μετά το τηγάνισμα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να είστε προσεκτικοί όταν ανακινείτε το φαγητό μέσα στην κατσαρόλα. Μην ανακινείτε ολόκληρη τη συσκευή για ασφάλεια.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: να είστε προσεκτικοί κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση του συρταριού λόγω ζεστού ατμού.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μετά το τηγάνισμα, μην τοποθετείτε το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος απευθείας σε πλαστικές επιφάνειες. Μην αναστρέφετε το συρτάρι ανάποδα.

ΧΡΉΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ
1. Το ελαιόλαδο ή το φυτικό έλαιο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το τηγάνισμα στον αέρα. Εφαρμόστε λάδι στα τρόφιμα για να βελτιώσετε τα αποτελέσματα τηγανίσματος. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι στεγνά πριν εφαρμόσετε λάδι.
2. Το κόψιμο των τροφίμων σε μικρότερα κομμάτια αυξάνει την επιφάνεια τηγανίσματος και μπορεί να δώσει μια πιο τραγανή υφή. Η προθέρμανση πριν από το τηγάνισμα στον αέρα βελτιώνει την αποτελεσματικότητα του μαγειρέματος.

3. Μην γεμίζετε υπερβολικά το συρτάρι με φαγητό. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να υπερβαίνουν το ήμισυ της μέγιστης χωρητικότητας του δοχείου.
4. Ορισμένα τρόφιμα μπορεί να χρειαστεί να στραφούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα. Ανατρέξτε στην ενότητα" Εισαγωγή προγράμματος " για λεπτομέρειες.
5. Για τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά όπως φτερούγες κοτόπουλου ή λουκάνικα, το υπερβολικό λίπος μπορεί να χρειαστεί να αφαιρεθεί από την εσωτερική κατσαρόλα μεταξύ των κύκλων τηγανίσματος για να μειωθεί ο καπνός.
6. Στεγνώστε καλά το φαγητό πριν το μαγείρεμα για να βελτιώσετε το μαύρισμα και να μειώσετε τον καπνό.
7. Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο θάλαμο τηγανίσματος δεν πρέπει να υπερβαίνουν την άκρη τους για να εξασφαλιστεί η σωστή κυκλοφορία του αέρα.

ΕΙΣΑΓΩΓΉ ΣΤΑ ΠΡΟΓΡΆΜΜΑΤΑ

ΠΡΌΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΉΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑ	ΧΡΌΝΟΣ	ΚΡΑΤΉΣΤΕ ΖΕΣΤΉ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ	ΣΕΙΡΆ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑΣ	ΧΡΟΝΙΚΌ ΈΥΡΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΣΤΟΙΧΕΊΩΝ ΘΈΡΜΑΝΣΗΣ (ΑΝΏΤΕΡΟΣ / ΧΑΜΗΛΌΤΕΡΟΣ / ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ)
ΤΗΓΆΝΙΣΜΑ	200°C	20 λεπτά	Ναι.	80~200°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΜΠΡΙΖΌΛΑ	200°C	13 λεπτά	Ναι.	80~200°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΦΤΕΡΟΎΓΕΣ ΚΟΤΌΠΟΥΛΟΥ	200°C	15 λεπτά	Ναι.	80~200°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΚΝΉΜΕΣ ΚΟΤΌΠΟΥΛΟΥ	200°C	20 λεπτά	Ναι.	80~200°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΨΆΡΙ	200°C	20 λεπτά	Ναι.	80~200°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΠΙΤΣΑ	230°C	8 λεπτά	Ναι.	230°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΚΈΙΚ	160°C	30 λεπτά	Ναι.	80~200°C	1 ~ 60 λεπτά	ΚΑΙ ΟΙ ΔΎΟ
ΑΠΟΞΗΡΑ-ΜΈΝΑ ΦΡΟΎΤΑ	60°C	240 λεπτά	ΌΧΙ	60~80°C	120~540 λεπτά	ΑΝΏΤΕΡΟΣ

ΣΗΜΕΊΩΣΗ:
1. Ένα θερμόμετρο κουζίνας πρέπει να χρησιμοποιείται για να ελέγξει την ευγένεια του κρέατος, των πουλερικών και των ψαριών.
2. Οι πληροφορίες που παρέχονται στην ενότητα" Οδηγίες προγράμματος " είναι μόνο για αναφορά. Παράγοντες όπως η ποσότητα, το πάχος και η πυκνότητα του φαγητού, καθώς και το αν είναι φρέσκο, αποψυγμένο ή κατεψυγμένο, μπορεί να επηρεάσουν το χρόνο μαγειρέματος.
3. Η ενότητα "Οδηγίες προγράμματος" παρέχει μέσους χρόνους τηγανίσματος, τυχόν πρόσθετα βήματα και συστάσεις για την επίτευξη των καλύτερων αποτελεσμάτων.
4. Η προετοιμασία μικρότερων ποσοτήτων φαγητού μπορεί να μειώσει το χρόνο μαγειρέματος και να βελτιώσει το τελικό αποτέλεσμα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μπορούν να ρυθμιστούν σύμφωνα με τις προσωπικές προτιμήσεις.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ

Προειδοποίηση: πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα έχει κρυώσει εντελώς.

1. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί. Αφαιρέστε το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3) από το Σώμα (2). Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι έχει κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
2. Πλύνετε το συρτάρι με το θάλαμο τηγανίσματος (3) σε ζεστό, σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.
3. Ο θάλαμος τηγανίσματος (3) είναι ασφαλής στο πλυντήριο πιάτων — τοποθετήστε τον ιδανικά στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων.
4. Σκουπίστε το Σώμα (2) της συσκευής με ένα μαλακό, μη λειαντικό υγρό πανί.
5. Η συσκευή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Εκτός από τον καθαρισμό, οποιαδήποτε συντήρηση που απαιτεί αποσυναρμολόγηση πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό σέρβις.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΦΎΛΑΞΗΣ

1. Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη και ότι όλα τα μέρη έχουν καθαριστεί και στεγνώσει σωστά.
2. Μην αποθηκεύετε τη φριτέζα σε ζεστές ή υγρές θέσεις.
3. Συνιστάται η αποθήκευση της συσκευής στην αρχική της συσκευασία ή σε καθαρό, στεγνό μέρος.

Важни информации

- Преди да започнете употреба на уреда, моля, прочетете инструкцията за експлоатация и се придържайте към
- указанията, посочени в нея. Производителят не отговаря за щети, причинени от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение или неправилното му обслужване. Запазете инструкцията за експлоатация, за да може да се ползва и по-късно при употреба на уреда.
- Уредът е предназначен за използване само в домакинството. Не го използвайте за други цели, различни от неговото предназначение.
- Уредът трябва да бъде включен само към захранващ контакт със заземяване с характеристика, отговаряща на стойностите, посочени върху информационната таблица.
- Трябва да проверите, дали общата консумация на ток от всички устройства, свързани към стенния контакт не надвишава максималното натоварване на предпазителя.
- Ако използвате удължител, трябва да проверите, дали общата консумация на мощност от включеното към удължителя оборудване не надвишава натоварването на предпазителя. Кабелът на удължителя трябва да бъда разположен така, че да се избегне случайно дърпане и спъване.
- Уверете се, че удължителят е заземен, 3-жилен с контакт със заземителна клема.
- Не позволявайте на захранващия кабел да провисва над ръба на маса или рафт, или да допира до горещи повърхности.
- Уредът не е предназначен за управление с помощта на външен таймер, отделно дистанционно управление или друго оборудване, което може автоматично да включи уреда.

- Преди извършването на дейностите по поддръжка трябва задължително да изключите уреда от захранването.
- Винаги трябва да изключвате захранващия кабел като издърпате щепсела. Никога не
  бива да изключвате захранващия кабел дърпайки за кабела, тъй като това може да повреди щепсела или кабела, а в краен случай да доведе дори до смъртоносен токов удар.
- Не бива да оставяте включен към контакта уред без надзор.
- Не потапяйте уреда във вода или в друга течност.
- Уредът трябва да бъде редовно почистван съгласно препоръките, описани в раздел Почистване и поддръжка на уреда.
- Не поставяйте уреда в близост до източници на топлина, пламък, електрически отоплителен елемент или върху гореща фурна; Не поставяйте върху никакъв друг уред.
- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически и умствени възможности и лица без опит и познания, ако те са наблюдавани или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин, така че да разбират свързаните с това опасности. Децата не бива да си играят с уреда. Децата не могат да почистват или да извършват дейности по поддръжка на уреда без надзор на възрастен.
- Когато в близост до включения уред са намират деца или домашни животни, трябва да запазите особено внимание при работа с уреда. Децата не бива да си играят с уреда.
- Не използвайте уреда в близост до лесно запалими материали.
- Не излагайте уреда на въздействието на атмосферни фактори (дъжд, слънце и др.), нито не го използвайте в помещения с повишена влажност (баня, влажни бунгала).

- Периодично проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да
- бъде сменен от представител на производителя или на специализиран ремонтен сервиз или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Не използвайте уред с повреден захранващ кабел, щепсел или ако е бил изпуснат или повреден по друг начин, или ако не работи правилно. Не ремонтирайте самостоятелно уреда, тъй като това може да доведе до токов удар.
- Повредения уред трябва да предадете в съответен сервизен пункт за проверка и ремонт. Всички ремонти трябва да бъдат извършени само от оторизирани сервизни пунктове. Неправилно извършен ремонт може да причини сериозна опасност за потребителя.
- Използвайте само оригинални аксесоари или препоръчани от производителя. Използването на други аксесоари, различни от препоръчваните от производителя, може да доведе до повреда на уреда или да причини опасност за безопасната експлоатация.
- Уредът трябва да бъде поставен върху равна, устойчива на температура повърхност, далеч от леснозапалими материали (пердета, завеси, тапети и др.). С цел осигуряване на правилната циркулация на въздуха трябва да бъде оставено свободно разстояние минимум 10 см от всяка страна на уреда и минимум 30 см над уреда. Не бива да закривате вентилационните отвори на уреда, тъй като това може да причини прегряване и повреда на уреда.
- Не бива да докосвате нагорещените повърхности на уреда. Използвайте защитни ръкавици за изваждане или допиране на всички горещи елементи.
- Не бива да поставяте в уреда твърде големи порции, които заемат твърде голям обем от камерата за готвене, тъй като това може да причини пожар и повреда на уреда.
- Не бива да поставяте в уреда предмети от картон, хартия, пластмаса и други леснозапалими и стопяеми предмети.
- След всяко използване трябва да почистите уреда.

- За миене на корпуса не бива да използвате агресивни препарати като емулсии, кремове, пасти и др., тъй като могат между другото да отстранят нанесените върху корпуса информационни символи като измервателна скала, означения, предупредителни знаци и т.н.
- Не използвайте метални гъби или други метални средства за почистване. Откъснати частици от металните гъби могат да се допрат до електрическите елементи и по този начин да създадат опасност от токов удар.
- С оглед на високата температура трябва да запазите особено внимание по време на изваждане на готовите ястия, отстраняване на горещата мазнина или други горещи течности, аксесоари и елементи на уреда.
- Не използвайте метални прибори или други остри кухненски прибори, за да не надраскате незалепващия слой Teflon® в кошницата и купата.
- Не пълнете купата на фритюрника с олио или друга мазнина. Уредът Air fryer използва горещ въздух за пържене.
- Пазете кабела на място, недостъпно за деца и бебета, за да избегнете риска от токов удар и задушаване. Пазете уреда и неговия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години.
  Устройството не е предназначено за използване на открито.
- Това устройство е предназначено за използване:
  - в домашни условия,
  - в кухня за персонала в магазини, офиси и други работни помещения
  - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни помещения
- Устройството не трябва да се почиства от деца, освен ако те са на възраст над 8 години и са под надзор.

Изделието изпълнява изискванията на директивите на Европейския Съюз:
- Директива за съоръжения, работещи с ниско напрежение - Low voltage directive (LVD)
- Директива за електромагнитна съвместимост - Electromagnetic compatibility (EMC)
Изделието е маркирано със знак CE върху информационната таблица.

Ако продуктът е означен със символ на зачеркната кофа за боклук, това означава, че продуктът е в съответствие с Европейската директива 2012/19/EU. Трябва да се запознаете с изискванията относно местното разделно събиране на излязлото от употреба електронно и електрическо оборудване. Да се следват действащите местни разпоредби. Този продукт не бива да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Правилното утилизиране на излезлия от употреба продукт ще предотврати потенциалните негативни ефекти върху природната среда и човешкото здраве.

Информации за защита на околната среда.
Опаковката съдържа само необходимите елементи. Положени са всички усилия за лесното отделяне на трите съставни елемента на опаковката: картон (кутия), пенополистирол (вътрешна защита) и полиетилен (пликове, защитен слой). Уредът е произведен от материали, които подлежат на рециклиране и повторно използване след демонтаж от специализирана фирма. Трябва да спазвате местните разпоредби за рециклиране на опаковъчните материали, изтощените батерии и излезлите от употреба устройства.

Уредът е произведен от висококачествени материали и подвъзли, които подлежат на рециклиране и повторно използване.

Технически данни
Захранване: 220-240V ~ 50-60Hz,
Мощност: 2500-3000W
Консумирана мощност в режим „изключен“: 0.3W
Консумирана мощност в режим „в готовност“:---
Консумирана мощност в мрежови режим на готовност:---

1. Горен капак
2. Тяло
3. Чекмедже с камера за пържене
4. Дръжка чекмедже
5. Контролен панел
6. Прозорец за наблюдение
7. Дисплей
8. Резервоар за вода (функция пара)
9. Рак
10. Бутон за захранване
11. Бутон за подгряване
12. Бутон за пара (функция за пара)
13. Бутон надолу / нагоре (намаляване/увеличаване на температурата или времето)
14. Индикатор за отопление
15. Напомнение за оборота
16. Таймер / бутон за регулиране на температурата
17. Дисплей

18. Индикатор за време
19. Температурен индикатор
20. Бутон Старт / Пауза
21. Запази топъл бутон
22. Бутон за включване/изключване на светлината
23. Ляв / десен бутон (избор на програма)
24. Програма сушени плодове
25. Торта програма
26. Пица програма
27. Рибна програма
28. Програма пилешки бутчета
29. Програма пилешки крилца
30. Програма за пържоли
31. Програма Фрайс

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Комплектът включва чекмедже с камера за пържене (3). Вземете дръжката (4), за да я извадите от тялото (2) и я поставете върху равна, чиста повърхност. Отстранете всички опаковъчни материали и етикети както отвътре, така и отвън на устройството.
2. Проверете дали няма опаковъчни материали Под или около чекмеджето с камерата за пържене (3).
3. Измийте чекмеджето с камерата за пържене (3) в гореща сапунена вода.
4. НЕ ПОТАПЯЙТЕ ТЯЛОТО НА ФРИТЮРНИКА ВЪВ ВОДА. Избършете тялото (2) с влажна кърпа. Изсушете добре всички части.

Забележка: по време на първата употреба може да се появи лека миризма, което е нормално.

Предупреждение: устройството не трябва да се използва за вряща вода.

ИНСТРУКЦИИ ЗА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. След включване на устройството в източник на захранване ще прозвучи звуков сигнал, всички индикатори на контролния панел (5) ще светнат за 1 секунда и устройството ще влезе в режим на готовност. Бутонът за захранване (10) ще остане включен, докато други бутони и индикатори ще преминат в режим на заспиване.
2. Натискането на бутона за регулиране на таймера/температурата (16) за кратко активира всички функционални бутони на контролния панел (5). Температурата по подразбиране е зададена на 200℃ и времето до 15 минути.
3. За кратко натискане на левия или десния бутон (23) позволява превключване между наличните програми. Индикаторът на избраната програма мига, други остават осветени.
4. За кратко натискане на бутона за регулиране на таймера/температурата (16) превключва между настройките за температура и време. Регулирайте температурата или времето, като използвате бутоните надолу/нагоре (13). Задържането на тези бутони позволява бързи промени. През това време са възможни и промени в програмата. За да превключите от настройка на времето към настройка на температурата или обратно, натиснете бутона Таймер/настройка на температурата (16) отново.
5. След задаване на температура, време и програма, за кратко натискане на бутона Старт/пауза (20) започва работа и индикаторът за отопление (14) светва.
6. По време на работа, за кратко натискане на бутона Старт/пауза (20) спира устройството; индикаторът за отопление се изключва. Натискането отново възобновява операцията.
7. След приключване на операцията или ако бутонът за захранване (10) е натиснат и задържан по-дълго, устройството излиза от режим на работа, звучи звуков сигнал, индикаторът за отопление (14) се изключва и дисплеят (7) показва "0:00" с мигащи цифри. След като дисплеят напълно се изключи (само индикаторът на бутона за захранване остава включен), устройството се връща в режим на готовност.
8. Добавете съответното количество вода към дъното на камерата, като не надвишава нивото, маркирано от кръговия жлеб. Натиснете парния бутон (8), за да активирате функцията (натиснете отново, за да отмените), след това задайте желаната температура и време за готвене. За да започнете, натиснете бутона Старт/Стоп (20).
9. В режим запази топло, температурата по подразбиране е 80℃ и времето е 60 минути. Настройките не могат да бъдат променяни. От режим на готовност или пауза за кратко натиснете бутона запази топло (21), за да активирате (натиснете отново, за да отмените). След приключване на основната операция, устройството превключва, за да поддържа топъл режим и след това обратно в режим на готовност.

10. Чекмеджето с камерата за пържене (3) може да бъде извадено по всяко време, докато устройството е включено. Устройството спира да работи, индикаторът се изключва и дисплеят (7) показва "---". В това състояние устройството не може да се използва. След правилно повторно поставяне на чекмеджето, операцията се възобновява автоматично.
11. Когато се достигне определеното време за готвене, индикаторът за разклащане (15) мига и звучи сигнал, който ви напомня да разклатите храната. Напомнянето се отменя, ако:
• Чекмеджето с камера за пържене (3) се отстранява, разклащането се извършва в рамките на 30 секунди и чекмеджето се поставя отново.
• Не се предприемат действия в рамките на 30 секунди.
И в двата случая разклащането се счита за направено, сигналът спира, индикаторът се изключва и устройството продължава да работи.
12. След включване на устройството вътрешната светлина може да се контролира по всяко време с бутона за светлина (22).

УКАЗАНИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УСТРОЙСТВОТО
1. Поставете устройството на равна, топлоустойчива повърхност близо до електрически контакт.
2. Хванете здраво дръжката (4) на чекмеджето с камерата за пържене (3) и я извадете от тялото (2), след което я поставете върху равна, чиста повърхност.
3. Поставете храната на рафта, без да превишавате капацитета му.
4. Поставете чекмеджето (3) обратно в тялото (2), като се уверите, че е правилно поставено.
5. Свържете устройството към източника на захранване.
6. Температурата може да се регулира между 60°C и 230°C и време от 1 до 60 минути.
7. Ако устройството е студено, изберете функцията за предварително загряване (11) (без храна вътре). Светлината (11) ще се включи и устройството ще започне да се нагрява. Предварителното загряване подобрява резултатите от пържането.
8. Следвайте секцията "Инструкции на контролния панел", за да изберете правилното време и температура за храната, след което стартирайте устройството.
9. След зададеното време устройството ще ви напомни да извадите чекмеджето с камерата за пържене (3), за да проверите храната. Разбъркайте или разбъркайте храната, след което отново поставете чекмеджето. Регулирайте времето и температурата, ако е необходимо.
10. Когато чекмеджето (3) бъде извадено, нагревателният елемент спира и на дисплея се появява съобщение. Правилното повторно въвеждане възобновява отоплението.
11. След зададеното време за готвене устройството ще издава звуков сигнал и автоматично ще се изключи.
12. Обърнете храната, за да проверите дали е приготвена; продължете да пържите, ако е необходимо, като регулирате температурата и времето.
13. След готвене извадете чекмеджето (3) и го поставете върху топлоустойчива повърхност. Прехвърлете готовата храна в подходящо ястие.
14. Пържането може да продължи, ако е необходимо. Изключете устройството от захранването след употреба.

Забележка: устройството няма да се нагрее, ако бутонът Старт/пауза (20) не е активиран. Ако вътрешният съд не е правилно инсталиран, отоплението няма да е възможно, а дисплеят (7) ще покаже грешката. Натиснете бутона за захранване (10) след пържене, за да изключите устройството.

Предупреждение: внимавайте, когато разклащате храната в съда. Не разклащайте цялото устройство за безопасност.
Предупреждение: внимавайте, когато поставяте или изваждате чекмеджето поради гореща пара.
Предупреждение: след пържене не поставяйте чекмеджето с камерата за пържене директно върху пластмасови повърхности. Не обръщайте чекмеджето с главата надолу.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ
1. Зехтинът или растителното масло могат да се използват за въздушно пържене. Нанесете масло върху храната, за да подобрите резултатите от пържането. Уверете се, че храната е суха, преди да нанесете масло.
2. Рязането на храната на по-малки парчета увеличава площта на пържене и може да доведе до по-хрупкава текстура. Предварителното загряване преди пържене с въздух подобрява ефективността на готвене.
3. Не препълвайте чекмеджето с храна. Храната не трябва да надвишава половината от

максималния капацитет на пота.
4. Някои храни може да се наложи да се обърнат по време на готвене за оптимални резултати. Вижте раздела "Въведение в програмата" за подробности.
5. За храни с високо съдържание на мазнини, като пилешки крилца или колбаси, излишната мазнина може да се наложи да бъде отстранена от вътрешния съд между циклите на пържене, за да се намали димът.
6. Подсушете добре храната преди готвене, за да подобрите покафеняването и да намалите дима.
7. Храната, поставена в камерата за пържене, не трябва да надвишава ръба й, за да се осигури правилна циркулация на въздуха.

ВЪВЕДЕНИЕ В ПРОГРАМИТЕ

ГОТВАРСКА ПРОГРАМА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЪЛ РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН	ВРЕМЕВИ ДИАПАЗОН	РАБОТА НА НАГРЕВАТЕЛНИЯ ЕЛЕМЕНТ (ГОРЕН/ДОЛЕН /И ДВАТА)
КАРТОФКИ	200°C	20 минути	Да	80~200°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
ПЪРЖОЛА	200°C	13 минути	Да	80~200°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
ПИЛЕШКИ КРИЛЦА	200°C	15 минути	Да	80~200°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА	200°C	20 минути	Да	80~200°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
РИБА	200°C	20 минути	Да	80~200°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
ПИЦА	230°C	8 минути	Да	230°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
ТОРТА	160°C	30 минути	Да	80~200°C	1 ~ 60 минути	И ДВАТА
СУШЕНИ ПЛОДОВЕ	60°C	240 минути	Не	60~80°C	120~540 минути	ГОРЕН

Забележки:
1. Трябва да се използва кухненски термометър, за да се провери качеството на месото, птиците и рибата.
2. Информацията, предоставена в раздела" Инструкции за програмата", е само за справка. Фактори като количеството, дебелината и плътността на храната, както и дали е прясна, размразена или замразена, могат да повлияят на времето за готвене.
3. Разделът "инструкции за програмата" предоставя средно време за пържене, допълнителни стъпки и препоръки за постигане на най-добри резултати.
4. Приготвянето на по-малки количества храна може да намали времето за готвене и да подобри крайния резултат. Температурата и времето могат да се регулират според личните предпочитания.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Предупреждение: преди почистване се уверете, че въздушният фритюрник е напълно **охладен.**
1. Уредът трябва да бъде изключен. Извадете чекмеджето с камерата за пържене (3) от тялото (2). Уверете се, че чекмеджето се е охладило преди почистване.
2. Измийте чекмеджето с камерата за пържене (3) в гореща сапунена вода. Не използвайте метални прибори или абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.
3. Камерата за пържене (3) е безопасна за съдомиялна машина — в идеалния случай я поставете на горната стойка на съдомиялната машина.
4. Избършете тялото (2) на устройството с мека, неабразивна влажна кърпа.
5. Уредът не съдържа части, които могат да се използват от потребителя. С изключение на почистването, всяко обслужване, изискващо разглобяване, трябва да се извършва само от квалифициран сервизен персонал.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ

1. Преди да приберете уреда, уверете се, че е изключен и че всички части са добре почистени и изсушени.
2. Не съхранявайте фритюрника на горещи или влажни места.
3. Препоръчително е уредът да се съхранява в оригиналната му опаковка или на чисто и сухо място.

Informatii importante

- Înainte de a utilizarea aparatului citiți manualul de utilizare și urmați instrucțiunile cuprinse în acesta. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea aparatului contrar destinației sau utilizării incorecte a acestuia. Vă rugăm să păstrați acest manual, pentru al putea folosi, de asemenea, în timpul utilizării ulterioare a produsului.
- Aparatul este utilizat numai pentru uz casnic. Nu utilizați în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Aparatul trebuie conectat exclusiv la o priză cu împământare cu caracteristici compatibile cu valorile înscrise pe plăcuța de identificare.
- Asigurați-vă că consumul total de energie al tuturor dispozitivelor conectate la priza de perete nu depășește sarcina maximă a siguranței.
- În cazul în care utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că consumul total de energie al aparatului conectat la cablul prelungitor nu depășește parametrii de sarcină ai cablului prelungitor. Cablul prelungitor trebuie să fie aranjat astfel, încât să se evite tragerea sa accidentală și împiedicarea de acesta.
- Asigurați-vă că cablul este împământat, 3 fire cu știft de împământare.
- Nu permiteți ca cablul de alimentare a aparatului să atârne pe marginea unei mese sau un raft, sau să atingă o suprafață fierbinte.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi controlat prin intermediul unui temporizator extern, a unei telecomenzi separate sau a altui echipament, care poate porni aparatul în mod automat.
- Înainte de efectuarea lucrărilor de întreținere trebuie să deconectați neapărat aparatul de la sursa de alimentare.
- Deconectând cablul de alimentare trebuie să trageți întotdeauna de ștecher. Niciodată nu

trebuie să scoateţi cablul de alimentare din priză trăgând de cablu, deoarece priza sau cablul poate să se deterioreze sau în cazuri extreme se poate ajunge la o electrocutare soldată cu moartea.

- Nu lăsaţi echipamentul conectat la priză fără supraveghere.
- Nu scufundaţi aparatul în apă sau orice alt lichid.
- Dispozitivul ar trebui să fie curăţat în mod regulat în conformitate cu recomandările descrise în secţiunea privind curăţarea şi întreţinerea.
- Nu aşezaţi aparatul în apropierea surselor de căldură, de flăcări, sau lângă un element de încălzire electric sau un cuptor fierbinte. Nu-l plasaţi pe nici un alt dispozitiv.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de cel puţin 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice şi mintale limitate, şi de persoane cu lipsă de experienţă şi cunoştinţe, în cazul în care va fi asigurată o supraveghere adecvată sau va fi efectuată o instruire privind utilizarea aparatului într-un mod sigur, astfel
- încât, pericolele asociate cu acesta să fie uşor de înţeles. Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Copiii fără supraveghere nu trebuie să efectueze curăţarea şi întreţinerea aparatului. [EN 60335-1 :2012, punctul 7.12]
- Este necesară o prudenţă maximă atunci când utilizaţi aparatul în apropierea copiilor sau animalelor de companie.
- Nu permiteţi copiilor să se joace cu aparatul.
- Nu folosiţi aparatul în apropierea materialelor inflamabile.
- Nu expuneţi aparatul la acţiunea condiţiilor meteorologice (ploaie, soare, etc.) şi nu-l utilizaţi în condiţii de umiditate ridicată (băi, case de camping umede).
- Verificaţi periodic starea cablului de alimentare. În cazul în care, cablul de alimentare ne deconectat se va deteriora, atunci acesta trebuie înlocuit la producător sau la un punct de service specializat sau de către o persoană calificată, pentru a evita pericolul.

- Nu utilizaţi aparatul cu un cablu de alimentare, un ştecher deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos sau deteriorat în vreun alt mod sau funcţionează defectuos. Nu reparaţi singuri aparatul, deoarece acest lucru poate provoca şoc electric.
- Aparatul deteriorat trebuie dus la un centru de service corespunzător pentru verificare sau reparaţii. Orice reparaţii pot fi efectuate numai de punctele de service autorizate.
- Reparaţia necorespunzătoare poate duce la un pericol serios pentru utilizator.
- Utilizaţi numai accesorii originale la aparat sau recomandate de către producător. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate duce la deteriorarea aparatului şi punerea în pericol a siguranţei de utilizare.
- Aparatul ar trebui să fie pus pe o suprafaţă plană, rezistentă la temperaturi înalte, departe de materiale inflamabile (perdele, draperii, tapet, etc.). Pentru a se asigura o circulaţie corespunzătoare a aerului friteuza ar trebui să aibă un spaţiu liber de cel puţin 10 cm în fiecare parte a aparatului şi cel puţin 30 cm deasupra sa. Nu se permite acoperirea orificiilor de ventilare deoarece acest lucru poate duce la supraîncălzirea şi deteriorarea aparatului.
- Nu atingeţi suprafaţa fierbinte a aparatului. Folosiţi mănuşi de protecţie pentru a scoate sau a atinge părţile fierbinţi.
- Nu introduceţi în porţii prea mari în friteuză, care să ocupe cu un volum prea mare al camerei de încălzire, deoarece aceasta poate provoca incendii şi deteriorarea aparatului.
- Nu aşezaţi aparatul pe carton, hârtie, plastic şi alte obiecte inflamabile sau care se topesc.
- Curăţaţi aparatul după fiecare utilizare.
- Pentru spălarea carcasei nu folosiţi detergenţi agresivi, cum ar fi emulsii, creme, paste, etc., pentru că ele se pot şterge simbolurile grafice de pe aparat, cum ar fi scalele, marcajele, semnele de avertizare, etc.

- Nu folosiţi sârmă de metal sau alte instrumente de curăţare din metal. Fragmentele de sârmă ruptă pot intra în contact cu părţile electrice, creând un risc de şoc electric.
- Datorită temperaturii ridicate trebuie să fiţi deosebit de atenţi atunci când scoateţi bucatele coapte, îndepărtarea grăsimii fierbinţi sau a altor lichide şi componente ale aparatului.
- Nu folosiţi tacâmuri metalice sau alte ustensile ascuţite pentru a evita zgârierea stratului de Teflon® neaderent din coş şi container.
- Nu umpleţi containerul friteuzei cu ulei sau alte grăsimi.
- Aparatul Air fryer utilizează aer fierbinte pentru gătit.
- Nu lăsaţi cablul la îndemâna copiilor şi a bebeluşilor pentru a evita riscul de electrocutare şi strangulare, păstraţi dispozitivul şi cablul acestuia la un loc inaccesibil copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării în exterior.
  Acest dispozitiv este destinat pentru:
  - uz casnic,
  - bucătării pentru personalul din magazine, birouri şi alte medii de lucru
  - clienţii din hoteluri, moteluri şi alte medii de tip rezidenţial
- Aparatul nu poate fi curăţat de copii decât dacă aceştia au peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.

Aparatul are compatibil cu cerințele directivelor Uniunii Europene:
- Aparate de joasă tensiune - Low voltage directive (LVD)
- Compatibilitate electromagnetică - Electromagnetic compatibility (EMC)
Produs marcat CE pe plăcuța de identificare

Dacă pe aparat se află simbolul coș de gunoi barat, aceasta înseamnă că produsul care intră sub incidența Directivei Europene 2012/19/EU. Vă rugăm să consultați cerințele sistemului local de colectare a echipamentelor electrice și electronice uzate. Trebuie să procedați în conformitate cu reglementările locale. Se interzice aruncarea acestui produs împreună cu gunoiul menajer. Eliminarea corectă a produsului dumneavoastră vechi va preveni consecințe negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății umane.

Informații privind protecția mediului
Ambalajul include numai elementele necesare. Au fost depuse toate eforturile, pentru ca cele trei materiale care intră în componența ambalajului să fie ușor de separat: carton (cutie), spumă de polistiren (securitate interior) și polietilenă (pungi, folii de protecție). Aparatul este fabricat din materiale care pot fi supuse reciclării și reutilizării din nou după dezasamblarea acestora de către o companie specializată. Respectați reglementările locale cu privire la depozitarea materialelor de ambalare, a bateriilor uzate și a echipamentelor inutile.

Produsul a fost fabricat din materiale și componente de înaltă calitate care pot fi supuse reciclării și utilizate din nou.

Date tehnice
Alimentare: 220-240V~50-60Hz
Putere: 2500-3000W
Puterea consumată în modul oprit: 0.3W
Puterea consumată în modul standby:---
Puterea consumată în modul standby în rețea:---

1. Capacul superior
2. Corpul
3. Sertar cu camera de prăjire
4. Mâner sertar
5. Panou de Control
6. Fereastra de vizualizare
7. Afișare
8. Rezervor de apă (funcție de abur)
9. Rack
10. Buton de alimentare
11. Buton de preîncălzire
12. Buton de abur (funcție de abur)
13. Buton jos/sus (scădere / creștere temperatură sau timp)
14. Indicator luminos de încălzire
15. Amintire de turnover
16. Buton de reglare a temporizatorului/temperaturii
17. Afișare
18. Indicator de timp
19. Indicator de temperatură
20. Butonul Start / Pauză
21. Păstrați butonul cald
22. Buton de pornire/oprire a luminii
23. Butonul Stânga/Dreapta (selectarea programului)
24. Programul de fructe uscate
25. Programul tort
26. Programul Pizza
27. Programul de pește
28. Programul copane de pui
29. Programul aripi de pui
30. Programul de friptură
31. Programul Fries

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Setul include un sertar cu o cameră de prăjire (3). Prindeți mânerul (4) pentru a-l scoate din corp (2) și așezați-l pe o suprafață plană și curată. Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele atât din interiorul, cât și din exteriorul dispozitivului.
2. Verificați dacă nu există materiale de ambalare sub sau în jurul sertarului cu camera de prăjire (3).
3. Spălați sertarul cu camera de prăjire (3) în apă fierbinte cu săpun.
4. NU SCUFUNDAȚI CORPUL FRITEUZEI ÎN APĂ. Ștergeți corpul (2) cu o cârpă umedă. Uscați bine toate părțile.

Notă: în timpul primei utilizări poate apărea un miros ușor, ceea ce este normal.

Avertisment: dispozitivul nu trebuie utilizat pentru fierberea apei.

INSTRUCȚIUNI PENTRU PANOUL DE CONTROL

1. După conectarea dispozitivului la o sursă de alimentare, se va auzi un bip, toți indicatorii de pe panoul de control (5) se vor aprinde timp de 1 secundă și dispozitivul va intra în modul de așteptare. Butonul de alimentare (10) va rămâne aprins, în timp ce alte butoane și indicatoare vor intra în modul de repaus.
2. Apăsarea scurtă a butonului de reglare a temporizatorului/temperaturii (16) activează toate butoanele funcționale de pe panoul de control (5). Temperatura implicită este setată la 200 ºC, iar timpul la 15 minute.
3. Apăsarea scurtă a butonului stânga sau dreapta (23) permite comutarea între programele disponibile. Indicatorul programului selectat clipește, altele rămân aprinse.
4. Apăsarea scurtă a butonului de reglare a temporizatorului/temperaturii (16) comută între setările de temperatură și timp. Reglați temperatura sau timpul utilizând butoanele jos/sus (13). Ținerea acestor butoane permite schimbări rapide. În acest timp, sunt posibile și modificări ale programului. Pentru a comuta de la setarea orei la temperatură sau invers, apăsați din nou butonul temporizator/Reglare temperatură (16).
5. După setarea temperaturii, timpului și Programului, apăsarea scurtă a butonului start/PAUZĂ (20) începe funcționarea și indicatorul de încălzire (14) se aprinde.
6. În timpul funcționării, apăsarea scurtă a butonului start/PAUZĂ (20) întrerupe dispozitivul; indicatorul de încălzire se stinge. Apăsarea din nou reia funcționarea.
7. După terminarea funcționării sau dacă butonul de alimentare (10) este apăsat și ținut mai mult timp, dispozitivul iese din modul de lucru, se aude un bip, indicatorul de încălzire (14) se stinge și afișajul (7) arată "0:00" cu cifre intermitente. După ce afișajul se oprește complet (numai indicatorul butonului de alimentare rămâne aprins), dispozitivul revine în modul de așteptare.
8. Adăugați cantitatea corespunzătoare de apă în partea inferioară a camerei, fără a depăși nivelul marcat de canelura circulară. Apăsați butonul de abur (8) pentru a activa funcția (apăsați din nou pentru a anula), apoi setați temperatura dorită și timpul de gătire. Pentru a porni, apăsați butonul start/stop (20).
9. În modul keep warm, temperatura implicită este de 80 ºC, iar timpul este de 60 de minute. Setările nu pot fi modificate. Din modul standby sau Pauză, Apăsați scurt butonul keep warm (21) pentru a activa (apăsați din nou pentru a anula). După terminarea operației principale, dispozitivul comută pentru a menține modul cald și apoi înapoi în standby.
10. Sertarul cu camera de prăjire (3) poate fi îndepărtat în orice moment în timp ce dispozitivul este pornit. Dispozitivul nu mai funcționează, indicatorul se stinge și afișajul (7) arată "---". În această stare, dispozitivul nu poate fi operat. După reintroducerea corectă a sertarului, operațiunea se reia automat.
11. Când se atinge timpul de gătire setat, indicatorul de agitare (15) clipește și se aude un semnal care vă amintește să agitați mâncarea. Memento-ul este anulat dacă:
• Sertarul cu camera de prăjire (3) este îndepărtat, agitarea se efectuează în 30 de secunde, iar sertarul este reintrodus.
• Nu se iau măsuri în decurs de 30 de secunde.
În ambele cazuri, agitarea este considerată făcută, semnalul se oprește, indicatorul se oprește și dispozitivul continuă să funcționeze.
12. După pornirea dispozitivului, lumina internă poate fi controlată în orice moment cu ajutorul

butonului de lumină (22).

INSTRUCȚIUNI DE FUNCȚIONARE A DISPOZITIVULUI
1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, lângă o priză electrică.
2. Apucați ferm mânerul (4) sertarului cu camera de prăjire (3) și scoateți-l din corp (2), apoi așezați-l pe o suprafață plană și curată.
3. Așezați alimentele pe raft fără a depăși capacitatea acestuia.
4. Introduceți sertarul (3) înapoi în corp (2), asigurându-vă că este așezat corect.
5. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
6. Temperatura poate fi reglată între 60 ℃ și 230 ℃ , iar timpul de la 1 la 60 de minute.
7. Dacă aparatul este rece, selectați funcția de preîncălzire (11) (fără alimente în interior). Lumina (11) se va aprinde și dispozitivul va începe încălzirea. Preîncălzirea îmbunătățește rezultatele prăjirii.
8. Urmați secțiunea" Instrucțiuni pentru panoul de CONTROL " pentru a alege ora și temperatura corecte pentru alimente, apoi porniți dispozitivul.
9. După timpul stabilit, dispozitivul vă va reaminti să scoateți sertarul cu camera de prăjire (3) pentru a verifica alimentele. Agitați sau amestecați mâncarea, apoi reintroduceți sertarul. Reglați timpul și temperatura, dacă este necesar.
10. Când sertarul (3) este scos, elementul de încălzire se oprește și pe afișaj apare un mesaj. Reinserarea corectă reia încălzirea.
11. După timpul de gătire setat, dispozitivul va emite un semnal sonor și se va opri automat.
12. Întoarceți mâncarea pentru a verifica coacerea; continuați să prăjiți după cum este necesar, ajustând temperatura și timpul.
13. După gătire, scoateți sertarul (3) și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Transferați mâncarea finită într-un vas adecvat.
14. Prăjirea poate fi continuată dacă este necesar. Deconectați dispozitivul de la alimentare după utilizare.

Notă: aparatul nu se va încălzi dacă butonul start/pause (20) nu este activat. Dacă vasul intern nu este instalat corect, încălzirea nu va fi posibilă, iar afișajul (7) va indica eroarea. Apăsați butonul de alimentare (10) după prăjire pentru a opri dispozitivul.

Avertisment: aveți grijă când agitați alimentele în interiorul oalei. Nu agitați întregul dispozitiv pentru siguranță.
Avertisment: aveți grijă când introduceți sau scoateți sertarul din cauza aburului fierbinte.
Avertisment: după prăjire, nu așezați sertarul cu camera de prăjire direct pe suprafețe din plastic. Nu răsturnați sertarul cu susul în jos.

SFATURI UTILE
1. Uleiul de măsline sau uleiul vegetal pot fi folosite pentru prăjirea aerului. Aplicați ulei pe alimente pentru a îmbunătăți rezultatele prăjirii. Asigurați-vă că alimentele sunt uscate înainte de a aplica ulei.
2. Tăierea alimentelor în bucăți mai mici crește suprafața de prăjire și poate produce o textură mai crocantă. Preîncălzirea înainte de prăjirea cu aer îmbunătățește eficiența gătitului.
3. Nu umpleți sertarul cu alimente. Alimentele nu trebuie să depășească jumătate din capacitatea maximă a vasului.
4. Este posibil ca unele alimente să fie necesare în timpul gătitului pentru rezultate optime. Consultați secțiunea" Introducere PROGRAM " pentru detalii.
5. Pentru alimentele bogate în grăsimi, cum ar fi aripile de pui sau cârnații, excesul de grăsime poate fi necesar să fie îndepărtat din oala interioară între ciclurile de prăjire pentru a reduce fumul.
6. Uscați bine alimentele înainte de gătit pentru a îmbunătăți rumenirea și a reduce fumul.
7. Alimentele introduse în camera de prăjire nu trebuie să depășească marginea acesteia pentru a asigura o circulație adecvată a aerului.

INTRODUCERE ÎN PROGRAME

PROGRAM DE GĂTIT	TEMPERATURA	TIMP	PĂSTRAȚI MODUL CALD	INTERVALUL DE TEMPERATURĂ	INTERVAL DE TIMP	FUNCȚIONAREA ELEMENTULUI DE ÎNCĂLZIRE (SUPERIOR / INFERIOR / AMBELE)
CARTOFI PRAJITI	200°C	20 de minute	Да	80~200°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
FRIPTURĂ	200°C	13 de minute	Да	80~200°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
ARIPI DE PUI	200°C	15 de minute	Да	80~200°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
COPANE DE PUI	200°C	20 de minute	Да	80~200°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
PEȘTE	200°C	20 de minute	Да	80~200°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
PIZZA	230°C	8 de minute	Да	230°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
TORT	160°C	30 de minute	Да	80~200°C	1 ~ 60 de minute	AMBELE
FRUCTE USCATE	60°C	240 de minute	Не	60~80°C	120~540 de minute	SUPERIOR

Notă:
1. Un termometru de bucătărie trebuie folosit pentru a verifica coacerea cărnii, a păsărilor de curte și a peștelui.
2. Informațiile furnizate în secțiunea "Instrucțiuni de PROGRAM" sunt doar pentru referință. Factori precum cantitatea, grosimea și densitatea alimentelor, precum și dacă acestea sunt proaspete, dezghețate sau congelate, pot afecta timpul de gătire.
3. Secțiunea" Instrucțiuni de PROGRAM " oferă timpi medii de prăjire, orice pași suplimentari și recomandări pentru obținerea celor mai bune rezultate.
4. Pregătirea unor cantități mai mici de alimente poate reduce timpul de gătire și poate îmbunătăți rezultatul final. Temperatura și timpul pot fi ajustate în funcție de preferințele personale.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Avertisment: înainte de curățare, asigurați-vă că friteuza cu aer s-a răcit complet.
1. Aparatul trebuie deconectat. Scoateți sertarul cu camera de prăjire (3) din corp (2). Asigurați-vă că sertarul s-a răcit înainte de curățare.
2. Spălați sertarul cu camera de prăjire (3) în apă fierbinte cu săpun. Nu utilizați ustensile metalice sau produse de curățare abrazive, deoarece acestea pot deteriora acoperirea antiaderentă.
3. Camera de prăjire (3) este sigură pentru mașina de spălat vase — așezați-o în mod ideal pe raftul superior al mașinii de spălat vase.
4. Ștergeți corpul (2) dispozitivului cu o cârpă umedă moale, neabrazivă.
5. Aparatul nu conține piese care pot fi reparate de utilizator. Cu excepția curățării, orice întreținere care necesită demontare trebuie efectuată numai de personal de service calificat.

INSTRUCȚIUNI DE DEPOZITARE

1. Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că acesta este deconectat și că toate piesele au fost curățate și uscate corespunzător.
2. Nu depozitați friteuza cu aer în locuri calde sau umede.
3. Se recomandă păstrarea aparatului în ambalajul original sau într-un loc curat și uscat.

Svarbi informacija

- Prieš pradedant vartoti prietaisą perskaitykite vartojimo instrukciją ir veikti pagal joje esančias nuorodas. Gamintojas neatsako už žalas kilusias dėl neteisingo prietaiso vartojimo.
- Vartojimo instrukcija reikia pasilikti, kad galima būrų ja naudotis pagal poreiki ir vėliau.
- Prietaisas namų vartojimui. Nenaudoti ne pagal paskirtį.
- Prietaisą reikia prijungti tik prie lizdo su įžeminimu pagal charakteristika specifikacijos lentelėje. Įsitikinkite, kad bendras energijos suvartojimas visų prietaisų prijungtų prie sieninio lizdo neviršija maksimalios saugiklio apkrovos.
- Jei naudojate ilgintuvą įsitikinkite, ar bendras prijungtų prie lygintuvo įrenginių galios suvartojimas neviršija ilgintuvo parametrų. Ilgintuvo kabelis turi būti padėtas taip, kad išvengti atsitiktinių patraukimų ir užkliuvimų.
- Įsitikinkite ar ilgintuvas turi įžeminimą, yra 3 gyslų su lizdu turinčiu įžeminimo kaištį.
- Neleiskite, kad prietaiso maitinimo kabelis kabotų ant stalo ar lentynos briaunos arba kad liestų karštą paviršių.
- Prietaisas nėra skirtas valdyti su išoriniu laikmačiu, atskiru valdymo pultu ar kitu įrenginiu, kuris gali automatiškai įjungti prietaisą.
- Prieš priežiūros darbus reikia visada atjungti prietaisą nuo elektros šaltinio.
- Atjungiant maitinimo kabelį reikia visada ištraukti jį iš lizdo laikant už kištuko. Niekada negalima atjungti maitinimo kabelio traukiant už kabelio, nes taip galima sugadinti kištuką arba kabelį, kraštutiniais atvejais gali netgi sukelti mirtiną elektros šoką.
- Negalima palikti įjungto į lizdą prietaiso be priežiūros.
- Nemerkite prietaiso vandenyje ar kitame skystyje.
- Prietaisas turi būti reguliariai valomas pagal rekomendacijas aprašytas dalyje: Prietaiso valymas ir priežiūra.

- Nedėkite prietaiso arti šilumos šaltinių, liepsnos, elektrinio šildomojo elemento ar ant karštos orkaitės. Nedėkite ant jokio kito prietaiso.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai ne mažiau kaip 8 metų ir fiziškai ir protiškai riboti asmenys bei asmenys neturintys patirties ir nežinantys prietaiso, jei bus užtikrinta priežiūra ir mokymai apie saugų prietaiso naudojimą, taip kad susijusi su prekės naudojimu rizika būtų suprantama. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali atlikti pritaiso valymo ar priežiūros.
- Būkite itin atsargūs naudojant prietaisą, kai netoliese yra vaikai ar namų gyvūnai. Neleiskite vaikams žaistu su prietaisu.
- Nenaudoti prietaiso netoli degių medžiagų.
- Saugokite prietaisą nuo oro sąlygų veikimo (lietaus, saulės ir pan.) bei nenaudokite padidintos drėgmės sąlygose (vonios kambarys, drėgni vasarnamiai).
- Periodiškai tikrinkite maitinimo kabelio būklę. Jei neatjungiamas maitinimo kabelis bus sužalotas, tai turi būti jis iškaičiamas pas gamintoją ar specializuotame servise arba kvalifikuoto asmens dėl pavojaus išvengimo. Nenaudokite prietaiso su sugadintu maitinimo kabeliu, kištuku ar jei buvo jis numestas ar sužalotas kokiu nors kitu būdu arba veikia netinkamai. Netaisykite prietaiso savarankiškai, nes tai gali sukelti elektros šoką. Sugadintą prietaisą atiduokite į atitinkamą servisą dėl patikrinimo arba taisymo. Visi taisymai gali būti atliekami tik autorizuotuose servisuose.
- Neatitinkamai atliktas taisymas gali sukelti vartotojui rimtą pavojų.
- Naudokite originalius arba gamintojo rekomenduojamus prietaiso priedus. Gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sukelti žalas bei pavojų.
- Prietaisą padėti ant lygaus, temperatūrai atsparaus

paviršiaus, toli nuo degių medžiagų (užuolaidos, portjeros, tapetai ir tt.). Tam, kad užtikrinti tinkamą oro cirkuliaciją turėtų būti ne mažiau kaip 10 cm laisvos vietos iš kiekvienos prietaiso pusės ir ne mažiau kaip 30 cm virš prietaiso.

- Prietaiso angų negalima uždengti, nes tai gali sukelti prietaiso perkaitimą ir sugedimą.
- Negalima liesti įkaitusių prietaiso paviršių. Naudoti apsaugines pirštines liečiant ar išimant visokius įkaitusius elementus.
- Negalima dėti į prietaisą porcijų užimančių per didelį šildymo kameros tūrį, nes tai gali sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.
- Į prietaisą negalima dėti kartono, popieriaus, plastiko gaminių ir kitų degiųjų ir lydžiųjų daiktų.
  Prietaisą išvalyti po kiekvieno naudojimo.
- Korpuso valymui negalima naudoti agresyvių ploviklių, pavyzdžiui emulsijos, kremo, pastos ir pan., nes jie, tarp kitko, gali pašalinti pažymėtus grafinius simbolius tokius kaip skalės, ženklinimai, įspėjamieji ženklai, ir pan.
- Nenaudoti vielinių valiklių ar kitų metalinių valymo priemonių. Nulaužti vielinio valiklio gabalėliai gali liestis su elektrinėmis dalimis sukuriant elektros smūgio pavojų.
- Dėl aukštos temperatūros reikia būti ypač atsargiems išimdami iškeptus patiekalus, pašalinant karštus riebalus ar kitus karštus skysčius, prietaiso priedus ir komponentus.
- Nenaudoti metalinių stalo įrankių ar kitų aštrių virtuvės prietaisų, kad išvengti krepšelio ir talpyklos nelipnaus Teflon® sluoksnio braižymo.
- Nepildyti gruzdintuvės talpyklos aliejumi ar kitais riebalais.
- Prietaisas Air fryer kepimui naudoja karštą orą.
- Laikykite kabelį vaikams ir kūdikiams nepasiekiamoje vietoje, kad išvengtumėte elektros smūgio ir užspringimo pavojaus, prietaisą ir jo kabelį laikykite vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.

Įrenginys nėra skirtas naudoti lauke.

- Šis įrenginys skirtas:
  - buitiniam naudojimui,
  - naudoti parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje personalui skirtose virtuvėse
  - viešbučių, motelių ir kitų gyvenamųjų patalpų klientams
- Įrenginio negali valyti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.

CE Prietaisas atitinka Europos Sąjungos direktyvų reikalavimams:
- Žemos įtampos elektros įrenginys - Low voltage directive (LVD)
- Elektromagnetinis suderinamumas - Electromagnetic compatibility (EMC)

Gaminys su CE žymėjimu specifikacijos lentelėje

Jei prietaise yra perbrauktos šiukšliadėžės ženklas, reiškia tai, kad produktas apimtas 2012/19/EU direktyva. Reikia susipažinti su vietiniais reikalavimais dėl elektros ir elektronikos atliekų surinkimo. Reikia veikti pagal vietines taisykles. Nemeskite šio produkto kartu su kitomis namų apyvokos šiukšlėmis. Teisingas senų produktų šalinimas leidžia išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Informacija dėl aplinkos apsaugos
Pakuotėje yra tik reikalingiausi elementai. Stengiamasi, kad trys sudėtinės pakuotės medžiagos būtų lengvai išskiriamos: kartonas (dėžutė), polistirolo putos (apsaugos viduje) ir polietilenas (krepšeliai, apsauginis lakštas). Prietaisas pagamintas iš medžiagų, kurias galima perdirbti ir vėl panaudoti po jų demontavimo specializuotose įmonėse. Laikykitės vietinių taisyklių dėl pakavimo medžiagų, panaudotų baterijų ir nereikalingų įrenginių šalinimo.

Produktas pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir komponentų, kuriuos galima perdirbti ir vėl panaudoti.

Techniniai duomenys
Maitinimas: 220-240V~50-60Hz
Galia: 2500-3000W
Išjungties veiksenos vartojamoji galia: 0.3W
Budėjimo veiksenos vartojamoji galia:---
Tinklinės budėjimo veiksenos vartojamoji galia:---

1. Viršutinis dangtis
2. Kūnas
3. Stalčius su kepimo kamera
4. Stalčių rankena
5. Pultas
6. Peržiūros langas
7. Ekranas
8. Vandens rezervuaras (garo funkcija)
9. Stovas
10. Maitinimo mygtukas
11. Pašildymo mygtukas
12. Garo mygtukas (garo funkcija)
13. Žemyn / Aukštyn mygtukas (sumažinti / padidinti temperatūrą arba laiką)
14. Šildymo indikatoriaus lemputė
15. Apyvartos priminimas
16. Laikmačio / temperatūros reguliavimo mygtukas
17. Ekranas
18. Laiko indikatorius
19. Temperatūros indikatorius
20. Paleidimo / pauzės mygtukas
21. Laikykite šiltą mygtuką
22. Šviesos įjungimo / išjungimo mygtukas
23. Kairysis / dešinysis mygtukas (programos pasirinkimas)
24. Džiovintų vaisių programa
25. Tortas programa
26. Picos programa
27. Žuvies programa
28. Vištienos blauzdelių programa
29. Vištienos sparnelių programa
30. Kepsnių programa
31. Bulvytės programa

PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

1. Komplekte yra stalčius su kepimo kamera (3). Suimkite rankeną (4), kad pašalintumėte ją nuo korpuso (2), ir padėkite ant lygaus, švaraus paviršiaus. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes tiek iš prietaiso vidaus, tiek iš išorės.
2. Patikrinkite, ar po stalčiumi ar aplink jį nėra pakavimo medžiagų su kepimo kamera (3).
3. Nuplaukite stalčių su kepimo kamera (3) karštame muiluotame vandenyje.
4. NEMERKITE GRUZDINTUVĖS KORPUSO Į VANDENĮ. Nuvalykite kūną (2) drėgnu skudurėliu. Kruopščiai išdžiovinkite visas dalis.

Pastaba: pirmojo naudojimo metu gali atsirasti nedidelis kvapas, kuris yra normalus.

Įspėjimas: prietaiso negalima naudoti verdant vandenį.

VALDYMO SKYDELIO INSTRUKCIJOS

1. Prijungus įrenginį prie maitinimo šaltinio, pasigirs pyptelėjimas, visi valdymo skydelio (5) indikatoriai užsidegs 1 sekundę ir įrenginys persijungs į budėjimo režimą. Maitinimo mygtukas (10) liks apšviestas, o kiti mygtukai ir indikatoriai pereis į miego režimą.
2. Paspaudus laikmačio / temperatūros reguliavimo mygtuką (16), trumpai įjungiami visi valdymo skydelio funkciniai mygtukai (5). Numatytoji temperatūra nustatyta į 200 ℃, o laikas - į 15 minučių.
3. Trumpai paspaudus kairįjį arba dešinįjį mygtuką (23), galima perjungti galimas programas. Pasirinktos programos indikatorius mirksi, kiti lieka apšviesti.
4. Trumpai paspaudus laikmačio / temperatūros reguliavimo mygtuką (16) perjungiami temperatūros ir laiko nustatymai. Temperatūrą arba laiką reguliuokite mygtukais žemyn/aukštyn (13). Laikydami šiuos mygtukus, galite greitai pakeisti. Per šį laiką taip pat galimi programos pakeitimai. Norėdami perjungti laiką į temperatūros nustatymą arba atvirkščiai, dar kartą paspauskite laikmačio / temperatūros reguliavimo mygtuką (16).
5. Nustačius temperatūrą, laiką ir programą, trumpai paspaudus paleidimo/pauzės mygtuką (20), pradeda veikti ir užsidega šildymo indikatorius (14).
6. Veikimo metu trumpai paspaudus paleidimo / pauzės mygtuką (20), prietaisas pristabdomas; šildymo indikatorius išsijungia. Paspaudus dar kartą, vėl veikia.
7. Pasibaigus veikimui arba paspaudus maitinimo mygtuką (10) ir laikant ilgiau, prietaisas išeina iš

darbo režimo, pasigirsta pyptelėjimas, išsijungia šildymo indikatorius (14), o ekrane (7) rodoma "0:00" su mirksinčiais skaitmenimis. Kai ekranas visiškai išsijungia (lieka tik maitinimo mygtuko indikatorius), įrenginys grįžta į budėjimo režimą.
8. Į kameros dugną įpilkite reikiamą vandens kiekį, neviršydami apskrito griovelio pažymėto lygio. Paspauskite garų mygtuką (8), kad suaktyvintumėte funkciją (dar kartą paspauskite, kad atšauktumėte), tada nustatykite norimą temperatūrą ir virimo laiką. Norėdami pradėti, paspauskite start / stop mygtuką (20).
9. Palaikant šiltą režimą, numatytoji temperatūra yra 80 ℃, o laikas-60 minučių. Nustatymų pakeisti negalima. Iš budėjimo arba pauzės režimo trumpai paspauskite mygtuką palaikyti šilumą (21), kad suaktyvintumėte (paspauskite dar kartą, kad atšauktumėte). Pasibaigus pagrindinei operacijai, prietaisas persijungia į šiltą režimą, o tada grįžta į budėjimo režimą.
10. Stalčių su kepimo kamera (3) galima išimti bet kuriuo metu, kai prietaisas įjungtas. Prietaisas nustoja veikti, indikatorius išsijungia, o ekrane (7) rodoma "---". Šioje būsenoje prietaisas negali būti valdomas. Tinkamai įdėjus stalčių, operacija atnaujinama automatiškai.
11. Kai pasiekiamas nustatytas kepimo laikas, mirksi purtymo indikatorius (15) ir pasigirsta signalas, primenantis, kad reikia purtyti maistą. Priminimas atšaukiamas, jei:
• Stalčius su kepimo kamera (3) išimamas, purtomas per 30 sekundžių ir stalčius vėl įdedamas.
• Per 30 sekundžių nesiimama jokių veiksmų.
Abiem atvejais purtymas laikomas atliktu, signalas sustoja, indikatorius išsijungia ir prietaisas toliau veikia.
12. Įjungus prietaisą, vidinę šviesą galima bet kada valdyti šviesos mygtuku (22).

ĮRENGINIO VEIKIMO GAIRĖS
1. Padėkite prietaisą ant lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus šalia elektros lizdo.
2. Tvirtai suimkite stalčiaus rankeną (4) su kepimo kamera (3) ir nuimkite ją nuo korpuso (2), tada padėkite ant lygaus, švaraus paviršiaus.
3. Padėkite maistą ant stovo, neviršydami jo talpos.
4. Įdėkite stalčių (3) atgal į korpusą (2), užtikrindami, kad jis tinkamai sėdėtų.
5. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio.
6. Temperatūra gali būti reguliuojama nuo 60 ℃ iki 230 ℃, o laikas-nuo 1 iki 60 minučių.
7. Jei prietaisas šaltas, pasirinkite pašildymo funkciją (11) (be maisto viduje). Šviesa (11) įsijungs, o prietaisas pradės šildyti. Pašildymas pagerina kepimo rezultatus.
8. Vykdykite skyrių" valdymo skydelio instrukcijos", kad pasirinktumėte tinkamą maisto laiką ir temperatūrą, tada paleiskite įrenginį.
9. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas primins išimti stalčių su kepimo kamera (3), kad patikrintumėte maistą. Suplakite arba išmaišykite maistą, tada vėl įdėkite stalčių. Jei reikia, sureguliuokite laiką ir temperatūrą.
10. Kai stalčius (3) pašalinamas, kaitinimo elementas sustoja ir ekrane pasirodo pranešimas. Tinkamas pakartotinis įdėjimas atnaujina šildymą.
11. Pasibaigus nustatytam virimo laikui, prietaisas pypsės ir automatiškai išsijungs.
12. Pasukite maistą, kad patikrintumėte pasirengimą; toliau kepkite, jei reikia, reguliuodami temperatūrą ir laiką.
13. Po virimo išimkite stalčių (3) ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Perkelkite gatavą maistą į tinkamą indą.
14. Jei reikia, kepimą galima tęsti. Po naudojimo atjunkite įrenginį nuo maitinimo.

Pastaba: įrenginys neįkais, jei nebus įjungtas paleidimo/pauzės mygtukas (20). Jei vidinis puodas nėra tinkamai sumontuotas, šildymas nebus įmanomas, o ekrane (7) bus nurodyta klaida. Po kepimo paspauskite maitinimo mygtuką (10), kad išjungtumėte įrenginį.

Įspėjimas: būkite atsargūs purtydami maistą puodo viduje. Dėl saugumo nekratykite viso prietaiso.
Įspėjimas: būkite atsargūs įdėdami arba išimdami stalčių dėl karštų garų.
Įspėjimas: iškepę nedėkite stalčiaus su kepimo kamera tiesiai ant plastikinių paviršių. Negalima

apversti stalčiaus aukštyn kojomis.

NAUDINGI PATARIMAI

1. Alyvuogių aliejus arba augalinis aliejus gali būti naudojamas oro kepimui. Tepkite maistą aliejumi, kad pagerintumėte kepimo rezultatus. Prieš tepdami aliejų, įsitikinkite, kad maistas yra sausas.
2. Pjaustant maistą į mažesnius gabalėlius, padidėja kepimo paviršiaus plotas ir gali būti traškesnė tekstūra. Pašildymas prieš kepant ore pagerina virimo efektyvumą.
3. Negalima perpildyti stalčiaus su maistu. Maistas neturėtų viršyti pusės didžiausios puodo talpos.
4. Kai kuriuos maisto produktus gaminant gali tekti pasukti, kad būtų pasiekti optimalūs rezultatai. Daugiau informacijos rasite skyriuje" programos Įvadas".
5. Riebiems maisto produktams, tokiems kaip vištienos sparneliai ar dešros, riebalų perteklių gali tekti pašalinti iš vidinio puodo tarp kepimo ciklų, kad sumažėtų dūmai.
6. Prieš gamindami maistą, kruopščiai išdžiovinkite maistą, kad pagerintumėte rudumą ir sumažintumėte dūmus.
7. Maistas, dedamas į kepimo kamerą, neturi viršyti jo krašto, kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija.

ĮVADAS Į PROGRAMAS

VIRIMO PROGRAMA	TEMPERATŪRA	LAIKAS	LAIKYKITE ŠILTĄ REŽIMĄ	TEMPERATŪROS DIAPAZONAS	LAIKO INTERVALAS	KAITINIMO ELEMENTO VEIKIMAS (VIRŠUTINIS / APATINIS / ABU)
PAKEPINTI	200°C	20 minučių	TEIGIAMAS	80~200°C	1 ~ 60 minučių	ABU
KEPSNYS	200°C	13 minučių	TEIGIAMAS	80~200°C	1 ~ 60 minučių	ABU
VIŠTIENOS SPARNELIAI	200°C	15 minučių	TEIGIAMAS	80~200°C	1 ~ 60 minučių	ABU
VIŠTIENOS BLAUZDELĖS	200°C	20 minučių	TEIGIAMAS	80~200°C	1 ~ 60 minučių	ABU
ŽUVIS	200°C	20 minučių	TEIGIAMAS	80~200°C	1 ~ 60 minučių	ABU
PICA	230°C	8 minučių	TEIGIAMAS	230°C	1 ~ 60 minučių	ABU
TORTAS	160°C	30 minučių	TEIGIAMAS	80~200°C	1 ~ 60 minučių	ABU
DŽIOVINTI VAISIAI	60°C	240 minučių	NĖRA	60~80°C	120~540 minučių	VIRŠUTINIS

PASTABA:

1. Mėsos, paukštienos ir žuvies paruošimui patikrinti reikia naudoti virtuvinį termometrą.
2. Skyriuje" programos instrukcijos " pateikta informacija yra tik nuoroda. Tokie veiksniai kaip maisto kiekis, storis ir tankis, taip pat tai, ar jis šviežias, atšildytas ar užšaldytas, gali turėti įtakos kepimo laikui.
3. Skyriuje" programos instrukcijos " pateikiamas vidutinis kepimo laikas, visi papildomi veiksmai ir rekomendacijos, kaip pasiekti geriausių rezultatų.

4. Ruošiant mažesnius maisto kiekius, gali sutrumpėti kepimo laikas ir pagerėti galutinis rezultatas. Temperatūrą ir laiką galima reguliuoti pagal asmeninius pageidavimus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: Prieš valydami įsitikinkite, kad oro gruzdintuvė visiškai atvės.

1. Prietaisas turi būti atjungtas. Nuimkite stalčių su kepimo kamera (3) nuo korpuso (2). Prieš valydami įsitikinkite, kad stalčius atvėso.
2. Nuplaukite stalčių su kepimo kamera (3) karštame muiluotame vandenyje. Nenaudokite metalinių indų ar abrazyvinių valiklių, nes jie gali sugadinti nelipnią dangą.
3. Kepimo kamerą (3) galima plauti indaplovėje — geriausia ją pastatyti ant viršutinės indaplovės lentynos.
4. Prietaiso korpusą (2) nuvalykite minkšta, neabrazyvine drėgna šluoste.
5. Prietaise nėra naudotojui tinkamų dalių. Išskyrus valymą, bet kokį aptarnavimą, kurį reikia išardyti, turėtų atlikti tik kvalifikuotas aptarnaujantis personalas.

LAIKYMO INSTRUKCIJOS

1. Prieš laikydami prietaisą, įsitikinkite, kad jis atjungtas ir kad visos dalys buvo tinkamai išvalytos ir išdžiovintos.
2. Nelaikykite oro Gruzdintuvės karštose ar drėgnose vietose.
3. Prietaisą rekomenduojama laikyti originalioje pakuotėje arba švarioje, sausoje vietoje.

Oluline info

- Enne seadme kasutamist lugege läbi kasutusjuhend ja järgige selles sisalduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta seadme mitteotstarbekohase või ebaõige kasutamise tõttu tekkinud kahjude eest. Hoidke kasutusjuhend alles, et seda oleks võimalik kasutada ka toote hilisema kasutamise käigus.
- Seade on ette nähtud üksnes kodumajapidamises kasutamiseks. Mitte kasutada muul eesmärgil, mis ei vasta seadme otstarbele.
- Seade tuleb ühendada üksnes maandatud toitepesasse, mille andmed vastavad seadme andmesildile märgitud väärtustele.
- Kontrollige, kas kõikide seinakontakti ühendatud seadmete poolt kasutatud voolutarve ei ületa kaitsme maksimaalset koormust.
- Kui kasutate pikendusjuhet, tuleb kontrollida, kas pikendusjuhtmega ühendatud seadme koguvool ei ületa pikendusjuhtme koormuse parameetreid. Pikendusjuhtme kaabel tuleb juhtida nii, et vältida selle juhuslikku tõmbamist ja selle taha komistamist.
- Kontrollige, kas pikendusjuhe on maandatud, 3-sooneline ja varustatud maanduspoldiga pesaga.
- Vältige seadme toitejuhtme rippumist üle laua või riiulite servade ja selle kokkupuudet kuumade pindadega.
- Seade ei ole ette nähtud juhtimiseks välise viitlüliti, eraldi kaugjuhtimispuldi või muu seadme abil, mis võib seadme automaatselt välja lülitada.
- Enne hooldustööde alustamist tuleb alati seade toitevõrgust välja võtta.
- Toitekaabli eemaldamisel seinakontaktist tuleb seda alati tõmmata pistikust. Ärge võtke toitejuhet kunagi pesast kaablist tõmmates, kuna pistik või juhe võib saada kahjustada, äärmisel juhul võib see põhjustada isegi surmaga lõppevat elektrilööki.

- Ärge jätke toitepesasse sisselülitatud seadet järelevalveta.
- Ärge pange seadet vette ega muude vedelikku.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada vastavalt punktis „Seadme puhastamine ja hooldus" kirjeldatud juhistele. Ärge pange seadet soojusallikate, leekide, elektriliste kütteelementide või kuuma ahju lähedale. Ärge pange seda mistahes muu seadme peale.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste ning vaimsete võimetega või vastavate kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nad tegutsevad järelevalve all või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet järelevalveta puhastada ega hooldada. Olge eriti ettevaatlikud seadme kasutamisel, kui selle läheduses viibivad lapsed või koduloomad. Ärge laske lapsi seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet kergestisüttivate materjalide läheduses.
- Ärge jätke seadet ilmastikutingimuste mõju kätte (vihm, päike, etc.) ning ärge kasutage seda kõrgema niiskusastmega tingimustes (vannitoad, niisked suveelamud).
- Kontrollige toitejuhtme seisundit regulaarselt. Juhul, kui seadmega integreeritud toitejuhe on vigastada saanud, tuleb see välja vahetada tootja poolt või spetsiaalses remonditöökojas või kvalifitseeritud isiku poolt ohu vältimise eesmärgil.
- Ärge kasutage vigastatud toitejuhtmega, pistikuga seadet või seadet, mis on maha kukkunud või mistahes muul viisil vigastada saanud ega tööta korrektselt. Ärge parandage seadet omavoliliselt, kuna see võib põhjustada elektrilöögi ohtu. Kahjustatud seade tuleb viia vastavasse teeninduspunkti selle kontrollimise või remondi otstarbel.

- Mistahes parandustöid on lubatud teostada üksnes volitatud teeninduspunktides. Ebakorrektselt tehtud parandus võib kujutada endast kasutajale tõsist ohtu.
- Kasutage ainult seadme originaaltarvikuid või tootja poolt soovitatud tarvikuid. Tarvikute kasutamine, mida tootja ei soovita, võib põhjustada seadme kahjustumist ja ohustada kasutamisohutust.
- Enneveepaagitäitmistvõtkeseadealatitoitevõrgustvälja.
- Ärgekasutageseadet, kuiveepaakieioletäidetud.
- Paaktulebtäitaüksnespuhta ja külmaveega.
- Pidagekinnipaagimaksimaalsestmahust.
- Seade tuleb panna ühetasasele, temperatuuri suhtes vastupidavale pinnale, eemale kergestisüttivatest materjalidest (kardinatest, tapeetidest jms). Nõuetekohase õhuringluse tagamiseks tuleb jätta vähemalt 10 cm vahemaad seadme igast küljest ja vähemalt 30 cm seadme kohale. Ärge katke kinni ahju ventilatsiooniavasid, kuna see võib põhjustada ahju ülekuumenemist ja seadme kahjustumist.
- Ärge puudutage seadme kuumi pindu. Mistahes kuumade elementide väljavõtmiseks või puudutamiseks tuleb kasutada pajakindaid.
- Ärge pange seadmesse portsjone, mis võtavad liiga suure osa küttekambri mahust, kuna see võib põhjustada tulekahju teket ja seadme kahjustumist.
- Ärge pange seadmesse papist, paberist, plastikust tooteid ega teisi kergestisüttivaid ja sulavaid esemeid.
  Seadet tuleb puhastada pärast igakordset kasutamist.
- Korpuse pesemiseks ei tohi kasutada agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pastade jms kujul, kuna nad võivad muuhulgas kustutada seadmele kantud graafilised sümbolid, nn skaalad, tähistused, ohumärgid jms.
- Ärge kasutage puhastamiseks metallist käsna või muid metallist puhastusvahendeid. Metallist käsnade rebenenud osakesed võivad puutuda kokku elektrielementidega, tekitades elektrilöögi ohtu.

- Kõrge temperatuuri tõttu tuleb olla väga ettevaatlik küpsetatud toitude, kuuma rasva või muude kuumade vedelike, tarvikute või seadme elementide eemaldamisel.
- Ärge kasutage metallist söögiriistu ega teisi teravaid köögitarvikuid, et mitte kriimustada mittnakkuvat Teflon® kihti korvis ja mahutis.
- Ärge täite fritüüri mahutit õli või muu rasvaga. Seade Air fryer kasutab praadimiseks õhku.
- Hoidke juhe elektrilöögi ja poomise ohu vältimiseks lastele ning imikutele kättesaamatus kohas, hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seade ei ole ette nähtud välitingimustes kasutamiseks. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks:
  - kodus,
  - poodide, kontorite ja muude töökeskondade personali kööginurkades
  - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades
- Lapsed ei tohi seadet puhastada, ainult siis kui nad on üle 8-aastased ja järelevalve all.

Seade on kooskõlas järgmiste Euroopa Liidu direktiividega:
- Madalpinge direktiiv - Low voltage directive (LVD)
- Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv - Electromagnetic compatibility (EMC)
Toode on varustatud CE-märgistusega andmesildil.

Juhul, kui seadmel on läbikriipsutatud prügikasti sümbol, tähendab see, et toode on kooskõlas Euroopa direktiivi 2012/19/EU sätetega. Tutvuge elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohaliku kogumissüsteemi nõuetega. Tuleb tegutseda vastavalt kohalikele eeskirjadele. Antud toodet ei tohi kõrvaldada koos olmeprügiga. Kasutatud toote nõuetekohane utiliseerimine aitab välistada selle kahjulikku toimet keskkonnale ja inimtervisele.

Teave keskkonnakaitse kohta
Pakend sisaldab üksnes hädavajalikke elemente. Oleme teinud kõik meist sõltuva, et kolme pakendi koostisesse kuuluvat materjali: pappi (karp), vahtpolüstüreeni (sisekaitsed) ja polüetüleeni (kotid, katteleht) oleks lihtne eraldada. Seade on toodetud uuesti ringlussevõetavatest materjalidest, mida võib taaskasutada pärast nende lahtivõtmist professionaalse firma poolt. Järgige pakendimaterjalide, kasutatud akude ja seadmete utiliseerimist puudutavaid kohalikke eeskirju.

Toode on valmistatud kvaliteetsetest materjalidest ja komponentidest, mida on võimalik uuesti ringlusse võtta ja taaskasutada.

Tehnilisedandmed
Toitepinge: 220-240V~50-60Hz
Võimsus: 2500-3000W
Tarbimisvõimsus väljalülitatud seisundis: 0.3W
Tarbimisvõimsus ooteseisundis:---
Tarbimisvõimsus võrguühendusega ooteseisundis:---

1. Ülemine kate
2. Keha
3. Sahtel koos praadimiskambriga
4. Sahtli käepide
5. Juhtpaneel
6. Akna vaatamine
7. Ekraan
8. Veepaak (auru funktsioon)
9. Rack
10. Toitenupp
11. Eelsoojendamise nupp
12. Aurunupp (Aurufunktsioon)
13. Alla / üles nupp (temperatuuri või aja vähendamine/suurendamine)
14. Kütte märgutuli
15. Keerutuse meeldetuletus
16. Taimeri / temperatuuri reguleerimise nupp
17. Ekraan
18. Aja indikaator
19. Temperatuuri indikaator
20. Start / Pause nupp
21. Hoidke sooja nuppu
22. Valguse sisse / välja nupp
23. Vasak / Parem nupp (programmi valik)
24. Kuivatatud puuviljade programm
25. Kook programmi
26. Pizza programm
27. Kalaprogramm
28. Kana trummipulkade programm
29. Kana tiibade programm
30. Praad programmi
31. Friikartulite programm

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Komplekti kuulub praekambriga sahtel (3). Haarake käepidemest (4), et see kehast eemaldada (2), ja asetage see tasasele puhtale pinnale. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid nii seadme seest kui ka väljast.
2. Kontrollige, et praekambriga sahtli all või ümber ei oleks pakkematerjale (3).
3. Peske sahtel koos praekambriga (3) kuumas seebivees.
4. ÄRGE KASTKE FRITÜÜRI KEHA VETTE. Pühkige keha (2) niiske lapiga. Kuivatage kõik osad põhjalikult.

Märkus: esmakordsel kasutamisel võib ilmneda kerge lõhn, mis on normaalne.

Hoiatus: seadet ei tohi kasutada vee keetmiseks.

JUHTPANEELI JUHISED

1. Pärast seadme ühendamist toiteallikaga kostab piiks, kõik juhtpaneeli (5) indikaatorid süttivad 1 sekund ja seade lülitub ooterežiimi. Toitenupp (10) jääb põlema, teised nupud ja indikaatorid lähevad unerežiimi.
2. Taimeri/temperatuuri reguleerimise nupu (16) vajutamine aktiveerib korraks kõik juhtpaneeli funktsionaalsed nupud (5). Vaiketemperatuuriks on seatud 200℃ ja aeg 15 minutiks.
3. Vasaku või parema nupu (23) lühike vajutamine võimaldab saadaolevate programmide vahel vahetada. Valitud programmi indikaator vilgub, teised jäävad põlema.
4. Taimeri/temperatuuri reguleerimise nupu (16) lühike vajutamine lülitab temperatuuri ja aja seaded. Reguleerige temperatuuri või aega, kasutades nuppe alla / üles (13). Nende nuppude hoidmine võimaldab kiireid muudatusi. Selle aja jooksul on võimalikud ka programmi muudatused. Aeg-ajalt temperatuuri seadistusele või vastupidi lülitumiseks vajutage uuesti taimeri / temperatuuri reguleerimise nuppu (16).
5. Pärast temperatuuri, kellaaja ja programmi seadistamist alustab töötamist korraks start/pause nupu (20) vajutamine ja süttib kütteindikaator (14).
6. Töötamise ajal peatab seadme korraks start/pause nupu (20) vajutamine; kütteindikaator lülitub välja. Uuesti vajutamine jätkab tööd.
7. Pärast töö lõppu või kui toitenuppu (10) vajutatakse ja hoitakse kauem, väljub seade töörežiimist, kostab piiks, kütteindikaator (14) kustub ja ekraanil (7) kuvatakse vilkuvate numbritega "0:00". Pärast ekraani täielikku väljalülitamist (ainult toitenupu indikaator jääb põlema) naaseb seade ooterežiimi.
8. Lisage kambri põhja sobiv kogus vett, mis ei ületa ümmarguse soonega tähistatud taset. Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage aurunuppu (8) (tühistamiseks vajutage uuesti), seejärel määrake soovitud temperatuur ja küpsetusaeg. Alustamiseks vajutage start / stop nuppu (20).
9. Sooja hoidmise režiimis on vaiketemperatuur 80 ℃ ja aeg 60 minutit. Seadeid ei saa muuta. Ooterežiimis või pausirežiimis vajutage aktiveerimiseks korraks nuppu hoia sooja (21) (tühistamiseks vajutage uuesti). Pärast põhitoimingu lõppu lülitub seade sooja režiimi hoidmiseks ja seejärel tagasi ooterežiimi.
10. Sahtli koos praekambriga (3) saab igal ajal eemaldada, kui seade on sisse lülitatud. Seade lakkab töötamast, indikaator lülitub välja ja ekraanil (7) kuvatakse "---". Selles olekus ei saa seadet kasutada. Pärast sahtli nõuetekohast uuesti sisestamist jätkub töö automaatselt.
11. Kui määratud küpsetusaeg on saavutatud, vilgub raputusnäidik (15) ja kõlab signaal, mis tuletab meelde toidu raputamist. Meeldetuletus tühistatakse, kui:

• Praekambriga (3) sahtel eemaldatakse, raputamine toimub 30 sekundi jooksul ja sahtel sisestatakse uuesti.

• 30 sekundi jooksul ei võeta meetmeid.

Mõlemal juhul loetakse raputamine Tehtuks, signaal peatub, indikaator lülitub välja ja seade jätkab tööd.

12. Pärast seadme sisselülitamist saab sisemist valgust igal ajal valgusnupuga (22) juhtida.

SEADME TÖÖJUHISED

1. Asetage seade tasasele kuumuskindlale pinnale pistikupesa lähedale.
2. Haarake kindlalt sahtli käepidemest (4) koos praekambriga (3) ja eemaldage see korpusest (2), seejärel asetage see tasasele puhtale pinnale.
3. Asetage toit riiulile, ületamata selle mahtu.
4. Sisestage sahtel (3) tagasi korpusesse (2), tagades, et see on korralikult paigas.
5. Ühendage seade toiteallikaga.
6. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 60℃ kuni 230℃ ja aega 1 kuni 60 minutit.
7. Kui seade on külm, valige eelsoojendusfunktsioon (11) (ilma toiduta). Valgus (11) lülitub sisse ja seade hakkab kuumutama. Eelsoojendamine parandab praadimistulemusi.
8. Toidu jaoks õige aja ja temperatuuri valimiseks järgige jaotist "juhtpaneeli juhised", seejärel käivitage seade.
9. Pärast määratud aja möödumist tuletab seade teile meelde, et eemaldage sahtel koos praekambriga (3), et toitu kontrollida. Loksutage või segage toitu, seejärel sisestage sahtel uuesti. Vajadusel reguleerige aega ja temperatuuri.
10. Kui sahtel (3) on eemaldatud, peatub kütteelement ja ekraanile ilmub teade. Nõuetekohane uuesti paigaldamine jätkab kuumutamist.
11. Pärast määratud küpsetusaega piiksub seade ja lülitub automaatselt välja.
12. Keerake toitu, et kontrollida küpsust; jätkake praadimist vastavalt vajadusele, reguleerides temperatuuri ja aega.
13. Pärast keetmist eemaldage sahtel (3) ja asetage see kuumuskindlale pinnale. Viige valmis toit sobivasse tassi.
14. Vajadusel võib praadimist jätkata. Pärast kasutamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Märkus: seade ei kuumene, kui start/pause nupp (20) ei ole aktiveeritud. Kui sisemine pott pole korralikult paigaldatud, pole kuumutamine võimalik ja ekraan (7) näitab viga. Seadme väljalülitamiseks vajutage pärast praadimist toitenuppu (10).

Hoiatus: olge ettevaatlik, kui raputate toitu poti sees. Ohutuse tagamiseks ärge raputage kogu seadet.
Hoiatus: kuuma auru tõttu sahtli sisestamisel või eemaldamisel olge ettevaatlik.
Hoiatus: pärast praadimist ärge asetage sahtlit koos praekambriga otse Plastpindadele. Ärge pöörake sahtlit tagurpidi.

VIHJED

1. Õhu praadimiseks võib kasutada oliiviõli või taimeõli. Praadimistulemuste parandamiseks kandke toidule õli. Enne õli pealekandmist veenduge, et toit oleks kuiv.
2. Toidu lõikamine väiksemateks tükkideks suurendab praadimispinda ja võib anda krõbedama tekstuuri. Eelsoojendamine enne õhu praadimist parandab toiduvalmistamise efektiivsust.
3. Ärge täitke sahtlit toiduga üle. Toit ei tohiks ületada poole poti maksimaalsest mahutavusest.
4. Optimaalsete tulemuste saamiseks tuleb mõnda toitu toiduvalmistamise ajal pöörata. Vaadake üksikasju jaotisest "programmi tutvustus".
5. Kõrge rasvasisaldusega toitude puhul, nagu kanatiivad või vorstid, võib suitsu vähendamiseks olla vaja praadimistsüklite vahel sisemisest potist eemaldada liigne rasv.
6. Pruunistumise parandamiseks ja suitsu vähendamiseks kuivatage toit enne küpsetamist põhjalikult.
7. Praadimiskambrisse paigutatud toit ei tohi õige õhuringluse tagamiseks ületada selle serva.

SISSEJUHATUS PROGRAMMIDESSE

TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMM	TEMPERATUUR	AEG	HOIDKE SOOJA REŽIIMI	TEMPERATUURIVAHEMIK	AJAVAHEMIK	KÜTTEELEMENDI TÖÖ (ÜLEMINE / ALUMINE / MÕLEMAD)
FRIIKARTULID	200°C	20 minutit	JAH	80~200°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
PRAAD	200°C	13 minutit	JAH	80~200°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
KANA TIIVAD	200°C	15 minutit	JAH	80~200°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
KANAKINTSUD	200°C	20 minutit	JAH	80~200°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
KALA	200°C	20 minutit	JAH	80~200°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
PIZZA	230°C	8 minutit	JAH	230°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
KOOK	160°C	30 minutit	JAH	80~200°C	1 ~ 60 minutit	MÕLEMAD
KUIVATATUD PUUVILJAD	60°C	240 minutit	NR	60~80°C	120~540 minutit	ÜLEMINE

MÄRKUS:
1. Liha, linnuliha ja kala küpsuse kontrollimiseks tuleks kasutada köögitermomeetrit.
2. Jaotises "programmi juhised" esitatud teave on ainult viitamiseks. Küpsetusaega võivad mõjutada sellised tegurid nagu toidu kogus, paksus ja tihedus, samuti see, kas see on värske, sulatatud või külmutatud.
3. Jaotises "programmi juhised" on toodud keskmised praadimisajad, kõik täiendavad sammud ja soovitused parimate tulemuste saavutamiseks.
4. Väiksemate toidukoguste valmistamine võib vähendada küpsetusaega ja parandada lõpptulemust. Temperatuuri ja aega saab reguleerida vastavalt isiklikele eelistustele.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Hoiatus: enne puhastamist veenduge, et õhufritüür on täielikult jahtunud.
1. Seade tuleb vooluvõrgust lahti ühendada. Eemaldage sahtel koos praekambriga (3) korpusest (2). Enne puhastamist veenduge, et sahtel on jahtunud.
2. Peske sahtel koos praekambriga (3) kuumas seebivees. Ärge kasutage metallist riistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad mittekleepuvat katet kahjustada.
3. Praekamber (3) on nõudepesumasinas pestav — ideaalis asetage see nõudepesumasina ülemisele riiulile.
4. Pühkige seadme korpust (2) pehme, mitteabrasiivse niiske lapiga.
5. Seade ei sisalda kasutaja hooldatavaid osi. Kõik lahtivõtmist vajavad Hooldustööd, välja arvatud puhastamine, peaksid teostama ainult kvalifitseeritud hooldustöötajad.

SÄILITAMISE JUHISED

1. Enne seadme hoiustamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning et kõik osad on korralikult puhastatud ja kuivatatud.
2. Ärge hoidke õhufritüüri kuumas või niiskes kohas.
3. Seadet on soovitatav hoida originaalpakendis või puhtas ja kuivas kohas.

ĪPAŠI NOTEIKUMI

Lai panāktu vislielāko izmantošanu un izpildi, unlai iepazītos ar tās iezīmēm, lūdzu, lasiet torūpīgi pirms mēģinājuma izmantot šo produktu.

- Pirms šīs ierīces lietošanas izlasiet norādījumu rokasgrāmatu unievērot norādījumus iekšpusē. Ražotājs nav atbildīgs par visiem kaitējumiem, ko izraisa šī ierīces ļaunprātīga izmantošana nepiemērota rīcība. Lūdzu, saglabājiet šo rokasgrāmatu nākotneiatsauce.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai iekšzemes izmantošanai. Nelietojiet citām zālēmmērķiem.
- Ierīcei jābūt savienotai tikai ar zemes apaviar vērtībām, kas atbilst reitinga etiķetes vērtībām.
- Jāpārbauda, vai kopējais patēriņš no visiemierīces, kas pieslēgtas sienu izkliedē, nepārsniedz kodolsintēziapritē.
- Ja lietojat pagarinājuma kordu, pārliecinieties, ka kopējais iekārtu jaudas patēriņš, kas pievienota iekārtā pagarinājuma kords nepārsniedz pagarinājuma kordu jaudu reitings. Paplašin āšanas virknes jāorganizē tā, lai izvairītos no apdraudējuma ceļošanai.
- Pārliecinieties, ka kabeļi ir balstīti uz zemes kabeļiem, 3 kabeļiem ar kapeti un zemes kabeļiem.
- Neļaujiet smadzenēm veltīt virs pulvera malas vai pieskart karstās virsmas.
- Ierīce nav paredzēta ārējai kontrolei laika ierīces, atsevišķas attālās kontroles ierīces vai citas ierīces, kas varieslēgt ierīci automātiski.
- Pirms tehniskās apkopes darba vienmēr pārtrauc vienību no elektroenerģijas piegāde.
- Izslēdzot elektroenerģijas kordu no elektroenerģijas izejas, tur to tikai ar spraudni un rūpīgi noņem spraudni. Nekad nelietojiet kabeļa, jo tā var izraisīt spraudnis vai jaudas kords bojājumus.

- Elektroenerģijas smadzenes vai spraudža bojājums var izraisīt elektrokūzijas apdraudējums.
- Nekad neatstājiet ražojumu, kas savienots ar enerģijas avotu bez uzraudzības.
- Nekad nerādīt elektroenerģijas kabeli, spraudni vai visu ierīci ūdens vai citu šķidrumu.
- Ierīce regulāri jātīra, kas atbilst ieteikumi, kas aprakstīti nodaļā par tīrīšanu untehniskā apkope.
- Nenovietojiet ierīci tuvu siltuma, liesmas avotiem, elektriskā sildīšanas elements vai karsta krāsa. Nenovietojiet uz kāda cita ierīce.
- Elektroenerģijas smadzenes vai spraudža bojājums var izraisīt elektrokūzijas apdraudējums.
- Nekad neatstājiet ražojumu, kas savienots ar enerģijas avotu bez uzraudzības.
- Nekad nerādīt elektroenerģijas kabeli, spraudni vai visu ierīci ūdens vai citu šķidrumu.
- Ierīce regulāri jātīra, kas atbilst ieteikumi, kas aprakstīti nodaļā par tīrīšanu untehniskā apkope.
- Nenovietojiet ierīci tuvu siltuma, liesmas avotiem, elektriskā sildīšanas elements vai karsta krāsa. Nenovietojiet uz kāda cita ierīce.
- Nekad nelietojiet produktu tuvu sadedzināšanai.
  Nekad neizmantojiet produktu atmosfēras apstākļos, piemēram, tiešā saules gaisma vai lietus utt., nekad neizmantojiet produktu mitrās apstākļos (piemēram, vannas telpā vai nometnē).
- Elektroenerģijas kabeli periodiski jāpārbauda par kaitējumu. Ja elektroenerģijas kabeļš ir bojāts, produkts jānovieto profesionālajā pakalpojumu atrašanās vietā, kas jānosaka vai jāaizstāj, lai novērstu jebkādu apdraudējumu.

- Nekad nelietojiet produktu ar bojāto elektroenerģijas kabeļu vai ja tas ir pazemināts vai bojāts jebkādā citā veidā vai, ja tas nav darboties pareizi. Nemēģiniet atjaunot defektēto produktu ar kā tas var izraisīt elektrisko šoku. Vienmēr atgriež bojāta ierīce profesionālam dienestam, lai to remontētu.
- Visi remonti jāveic tikai ar atļauju pakalpojumu profesionāļi. Jebkādi mēģinājumi neatļauti remonti veikts var būt bīstams lietotājam.
- Jālieto tikai oriģinālās piederumi, kā arī ražotāja ieteicamās piederumi. Lietošana piederumi, ko ieteic ražotājs var izraisīt ierīces bojājumu un var padara ierīci drošu lietošanai. Iekārtai jānovieto pat temperatūras rezistentā virsma, attālumā no iekaisamiem materiāliem (līknes, wallpapers u.c.), lai nodrošinātu pareizu gaisa apgrozību, katrā ierīces pusē un vismaz 30 cm virs krāsnis glabāt brīvu telpu vismaz 10 cm. Nepārklājiet iekārtas ventilācijas caurules, jo tas var izraisīt ierīces pārkarstumu un bojājumu.
- Nepieskariet iekārtas karstās virsmas. Aizsardzības cimdi jāapģērb, lietojot vai skarot karstus elementi.
- Neiekļaujiet pārtikas daļas, kas izmanto visu tilpumu korpuss, jo tas var izraisīt ierīces ugunsgrēku un iznīcināšanu.
- Neievietot kartonu, papīru, plastmasas elementus vai citus iekaisējamie vai sadedzināmie objekti iekārtā.
- Pēc katras lietošanas tīrīt ierīci.
- Netīrīt kastīti, izmantojot agresīvus mazgāšanas līdzekļus emulsijas, lotion utt. Tās var noņemt grafiku simboli, kas novietoti uz kastītes, piemēram: skala, marķējumi, brīdinājuma zīmes utt.
- Nelietot metāla skrūves plāksnītes tīrīšanai. Izplūdušās skrūves plāksnes var saskarties ar elektriskajām daļām, izraisot elektrisko šoku risku.

- Augstas temperatūras dēļ uzmanība jāpievērš, ja izņemt korpu ar traukiem, izņemt karsto masu vai citi karsti šķidrumi no krāsas.
- Nelietot metāla izciršanas līdzekļus vai citus asus virtuves instrumentus izvairīties no Teflon® neslīmētas virsmas un korpusa skrūvēšanas.
- Tas ir gaisa saldētājs, kas darbojas karstā gaisā. Neaizpildiet pildspalvveida pilnšļirci ar eļļu vai dzesējošiem taukiem.
- Lai izvairītos no elektrošoka un nosmakšanas riska, turiet kabeli bērniem un zīdainiem nepieejamā vietā un uzglabājiet ierīci un tās kabeli vietā, kas nodrošina aizsardzību pret bērnu, kas ir jaunāki par astoņiem gadiem, piekļuves.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
  Šī ierīce ir paredzēta lietošanai:
  — mājsaimniecībā;
  — virtuvē personālam veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  — klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs.
- Ierīci nedrīkst tīrīt bērni, ja vien viņi nav vecāki par astoņiem gadiem un neatrodas uzraudzībā.

CE Ierīce atbilst ES direktīvām:
- Zema sprieguma direktīva (LVD)
- Elektromagnētiskā saderība (EMC)
Ierīce ar CE marķējumu uz reitinga etiķetes

Kad šis šķērsgriezums riteņu gabalu simbols ir pievienots produktam, tas nozīmē, ka produktu aptver Eiropas Direktīva 2012/19/EU. Lūdzu, inform ējiet sevi par elektrisko un elektronisko produktu vietējo atsevišķo savākšanas sistēmu. Izmantotā ierīce būtu jāpārdod īpašajiem savākšanas punktiem bīstamu sastāvdaļu dēļ, kas var ietekmēt vidi. Nelikvidējiet šo ierīci Kopējā atkritumu atkritumu atkritumu atkritumu atkritumos.

Vides informācija
Visi nevajadzīgie iepakojumi nav izlaisti. Mēs esam mēģinājuši atvieglot iepakojumu trijos materiālos: kartona (kaste), polistirēna putu (bufere) un polietilēna (maisi, aizsargputu loksne). Jūsu sistēma sastāv no materiāliem, ko var pārstrādāt un atkārtoti izmantot, ja specializēts uzņēmums katastrofē. Lūdzu, ievērojiet vietējos noteikumus par iepakojuma materiālu, pilnīgu bateriju un veco iekārtu likvidēšanu.

Jūsu produkti ir izgatavoti ar augstas kvalitātes materiāliem un sastāvdaļām, ko var pārstrādāt un atkārtoti izmantot.

Tehniskie dati
Elektroenerģijas piegāde: 220–240V~50-60Hz
Iespēja: 2500-3000W
Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā: 0.3W
Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā:---
Jaudas patēriņš tīklierosas gaidstāves režīmā:---

1. Augšējais vāks
2. Iestāde
3. Atvilktne ar cepšanas kameru
4. Atvilktnes rokturis
5. Panelis
6. Skata logs
7. Parādīt
8. Ūdens tvertne (tvaika funkcija)
9. Plaukts
10. Barošanas poga
11. Priekšsildīšanas poga
12. Tvaika poga (tvaika funkcija)
13. Poga uz leju / uz augšu (samazināt / palielināt temperatūru vai laiku)
14. Apkures indikatora gaisma
15. Pārdošanas atgādinājums
16. Taimera / temperatūras regulēšanas poga
17. Parādīt
18. Laika indikators
19. Temperatūras indikators
20. Starta / pauzes poga
21. Saglabāt siltu pogu
22. Gaismas ieslēgšanas / izslēgšanas poga
23. Kreisā / labā poga (programmas izvēle)
24. Žāvētu augļu programma
25. Kūku programma
26. Pizza programma
27. Zivju programma
28. Vistas stilbiņu programma
29. Vistas spārnu programma
30. Steiku programma
31. Fries programma

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS
1. Komplektā ietilpst atvilktne ar cepšanas kameru (3). Satveriet rokturi (4), lai to noņemtu no ķermeņa (2), un novietojiet to uz līdzenas, tīras virsmas. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un etiķetes gan no ierīces iekšpuses, gan ārpuses.
2. Pārbaudiet, vai zem vai ap atvilktni ar cepšanas kameru nav iepakojuma materiālu (3).
3. Nomazgājiet atvilktni ar cepšanas kameru (3) karstā, ziepjūdenī.
4. NEIEGREMDĒJIET CEPEŠKRĀSNS KORPUSU ŪDENĪ. Noslaukiet ķermeni (2) ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet visas detaļas.

Piezīme: pirmās lietošanas laikā var parādīties neliela smaka, kas ir normāli.

Brīdinājums: ierīci nedrīkst izmantot ūdens vārīšanai.

VADĪBAS PANEĻA INSTRUKCIJAS

1. Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam atskanēs pīkstiens, visi vadības paneļa indikatori (5) iedegsies uz 1 sekundi, un ierīce nonāks gaidīšanas režīmā. Barošanas poga (10) paliks ieslēgta, bet citas pogas un indikatori pāriet miega režīmā.
2. Nospiežot taimera/temperatūras regulēšanas pogu (16), īsi tiek aktivizētas visas vadības paneļa funkcionālās pogas (5). Noklusējuma temperatūra ir iestatīta uz 200°C un laiks līdz 15 minūtēm.
3. Īsi nospiežot kreiso vai labo pogu (23), var pārslēgties starp pieejamajām programmām. Mirgo izvēlētās programmas indikators, citi paliek apgaismoti.
4. Īsi nospiežot taimera / temperatūras regulēšanas pogu (16), tiek pārslēgti temperatūras un laika iestatījumi. Noregulējiet temperatūru vai laiku, izmantojot pogas uz leju/uz augšu (13). Šo pogu turēšana ļauj ātri mainīt. Šajā laikā ir iespējamas arī programmas izmaiņas. Lai pārslēgtos no laika uz temperatūras iestatījumu vai otrādi, vēlreiz nospiediet taimera/temperatūras regulēšanas pogu (16).
5. Pēc temperatūras, laika un programmas iestatīšanas, īsi nospiežot starta / pauzes pogu (20), sākas darbība, un iedegas sildīšanas indikators (14).
6. Darbības laikā īsi nospiežot starta / pauzes pogu (20), ierīce tiek apturēta; sildīšanas indikators izslēdzas. Nospiežot atkal atsāk darbību.
7. Pēc darbības beigām vai ja barošanas poga (10) tiek nospiesta un turēta ilgāk, ierīce iziet no darba režīma, atskan pīkstiens, apkures indikators (14) izslēdzas, un displejā (7) tiek rādīts "0:00" ar mirgojošiem ciparіem. Pēc tam, kad displejs ir pilnībā izslēgts (iedegas tikai barošanas pogas indikators), ierīce atgriežas gaidīšanas režīmā.
8. Kameras apakšpusē pievienojiet atbilstošu ūdens daudzumu, nepārsniedzot līmeni, kas apzīmēts ar apļveida Rievu. Nospiediet tvaika pogu (8), lai aktivizētu funkciju (nospiediet vēlreiz, lai atceltu), pēc tam iestatiet vēlamo temperatūru un gatavošanas laiku. Lai sāktu, nospiediet start / stop pogu (20).
9. Režīmā uzturēt siltu noklusējuma temperatūra ir 80°C, un laiks ir 60 minūtes. Iestatījumus nevar mainīt. Gaidīšanas vai pauzes režīmā īsi nospiediet pogu keep warm (21), lai aktivizētu (nospiediet vēlreiz, lai atceltu). Pēc galvenās darbības pabeigšanas ierīce pārslēdzas, lai saglabātu siltu režīmu un pēc tam atgrieztos gaidīšanas režīmā.
10. Atvilktni ar cepšanas kameru (3) var noņemt jebkurā laikā, kamēr ierīce ir ieslēgta. Ierīce pārstāj darboties, indikators izslēdzas un displejs (7) parāda "---". Šajā stāvoklī ierīci nevar darbināt. Pēc atvilktnes pareizas ievietošanas darbība tiek atsākta automātiski.
11. Kad ir sasniegts iestatītais gatavošanas laiks, mirgo kratīšanas indikators (15) un atskan signāls, atgādinot jums kratīt ēdienu. Atgādinājums tiek atcelts, ja:
• Atvilktne ar cepšanas kameru (3) tiek noņemta, kratīšana tiek veikta 30 sekunžu laikā, un atvilktne tiek ievietota no jauna.
• 30 sekunžu laikā netiek veiktas nekādas darbības.
Abos gadījumos kratīšana tiek uzskatīta par pabeigtu, signāls apstājas, indikators izslēdzas un ierīce turpina darboties.
12. Pēc ierīces ieslēgšanas iekšējo gaismu jebkurā laikā var kontrolēt ar gaismas pogu (22).

IERĪCES DARBĪBAS VADLĪNIJAS

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas pie elektrības kontaktligzdas.
2. Cieši satveriet atvilktnes rokturi (4) ar cepšanas kameru (3) un noņemiet to no korpusa (2), pēc tam novietojiet to uz līdzenas, tīras virsmas.
3. Novietojiet ēdienu uz plaukta, nepārsniedzot tā ietilpību.
4. Ievietojiet atvilktni (3) atpakaļ korpusā (2), nodrošinot, ka tā ir pareizi novietota.
5. Pievienojiet ierīci strāvas avotam.
6. Temperatūru var regulēt no 60°C līdz 230°C, un laiku no 1 līdz 60 minūtēm.
7. Ja ierīce ir auksta, izvēlieties priekšsildīšanas funkciju (11) (bez ēdiena iekšpusē). Gaisma (11) ieslēgsies, un ierīce sāks sildīt. Priekšsildīšana uzlabo cepšanas rezultātus.
8. Izpildiet sadaļu "vadības paneļa instrukcijas", lai izvēlētos pareizo ēdiena laiku un temperatūru, pēc tam palaidiet ierīci.
9. Pēc iestatītā laika ierīce atgādinās jums noņemt atvilktni ar cepšanas kameru (3), lai pārbaudītu ēdienu. Sakratiet vai samaisiet ēdienu, pēc tam ievietojiet atvilktni. Ja nepieciešams, noregulējiet laiku

un temperatūru.
10. Kad atvilktne (3) ir noņemta, sildelements apstājas, un displejā parādās ziņojums. Pareiza atkārtota uzstādīšana atsāk apkuri.
11. Pēc iestatītā gatavošanas laika ierīce pīkst un automātiski izslēgsies.
12. Pagrieziet ēdienu, lai pārbaudītu doneness; turpiniet cepšanu pēc vajadzības, pielāgojot temperatūru un laiku.
13. Pēc vārīšanas noņemiet atvilktni (3) un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas. Gatavo ēdienu pārnes uz atbilstošu trauku.
14. Cepšanu var turpināt, ja nepieciešams. Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no strāvas.

Piezīme: ierīce neuzsildīs, ja nav aktivizēta poga Sākt/pauze (20). Ja iekšējais katls nav pareizi uzstādīts, apkure nebūs iespējama, un displejs (7) norāda kļūdu. Pēc cepšanas nospiediet barošanas pogu (10), lai izslēgtu ierīci.

Brīdinājums: esiet piesardzīgs, kratot ēdienu katla iekšpusē. Drošības labad nekratiet visu ierīci.
Brīdinājums: ievietojot vai noņemot atvilktni karstā tvaika dēļ, ievērojiet piesardzību.
Brīdinājums: pēc cepšanas nenovietojiet atvilktni ar cepšanas kameru tieši uz plastmasas virsmām. Negrieziet atvilktni otrādi.

NODERĪGI PADOMI

1. Gaisa cepšanai var izmantot olīveļļu vai augu eļļu. Uzklājiet eļļu pārtikai, lai uzlabotu cepšanas rezultātus. Pirms eļļas uzklāšanas pārliecinieties, ka ēdiens ir sauss.
2. Pārtikas sagriešana mazākos gabalos palielina Cepšanas virsmas laukumu un var dot kraukšķīgāku tekstūru. Priekšsildīšana pirms cepšanas gaisā uzlabo gatavošanas efektivitāti.
3. Nepārpildiet atvilktni ar pārtiku. Pārtika nedrīkst pārsniegt pusi no pot maksimālās ietilpības.
4. Lai iegūtu optimālus rezultātus, ēdiena gatavošanas laikā var būt nepieciešams pagriezt dažus pārtikas produktus. Sīkāku informāciju skatiet sadaļā "programmas ieviešana".
5. Pārtikas produktiem ar augstu tauku saturu, piemēram, vistas spārniņiem vai desām, starp cepšanas cikliem var būt nepieciešams noņemt liekos taukus no iekšējā katla, lai samazinātu dūmus.
6. Pirms vārīšanas rūpīgi nosusiniet ēdienu, lai uzlabotu brūnināšanu un samazinātu dūmus.
7. Pārtika, kas ievietota cepšanas kamerā, nedrīkst pārsniegt tās malu, lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju.

IEVADS PROGRAMMĀS

GATAVOŠANAS PROGRAMMA	TEMPERATŪRA	LAIKS	SAGLABĀJIET SILTU REŽĪMU	TEMPERATŪRAS DIAPAZONS	LAIKA DIAPAZONS	SILDELEMENTA DARBĪBA (AUGŠĒJĀ / APAKŠĒJĀ / ABAS)
KARTUPEĻI	200°C	20 minūtes	Jā	80~200°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS
STEIKS	200°C	13 minūtes	Jā	80~200°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS
VISTAS SPĀRNIŅI	200°C	15 minūtes	Jā	80~200°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS
VISTAS STILBIŅI	200°C	20 minūtes	Jā	80~200°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS

ZIVIS	200°C	20 minūtes	Jā	80~200°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS
PICA	230°C	8 minūtes	Jā	230°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS
KŪKA	160°C	30 minūtes	Jā	80~200°C	1 ~ 60 minūtes	ABAS
ŽĀVĒTI AUGĻI	60	240 minūtes	NAV	60~80°C	120~540 minutit	AUGŠĒJĀ

PIEZĪME:
1. Lai pārbaudītu gaļas, mājputnu un zivju gatavību, jāizmanto virtuves termometrs.
2. Sadaļā "programmas instrukcijas" sniegtā informācija ir paredzēta tikai atsaucei. Gatavošanas laiku var ietekmēt tādi faktori kā ēdiena daudzums, biezums un blīvums, kā arī tas, vai tas ir svaigs, atkausēts vai sasaldēts.
3. Sadaļā "programmas instrukcijas" ir norādīti vidējie cepšanas laiki, visas papildu darbības un ieteikumi labāko rezultātu sasniegšanai.
4. Mazāku pārtikas daudzumu sagatavošana var samazināt gatavošanas laiku un uzlabot gala rezultātu. Temperatūru un laiku var pielāgot atbilstoši personiskajām vēlmēm.

TĪRĪŠANA UN APKOPE
Brīdinājums: pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gaisa fritieris ir pilnībā atdzisis.
1. Ierīcei jābūt atvienotai no strāvas. Noņemiet atvilktni ar cepšanas kameru (3) no korpusa (2). Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka atvilktne ir atdzisusi.
2. Nomazgājiet atvilktni ar cepšanas kameru (3) karstā, ziepjūdenī. Nelietojiet metāla piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt nelipīgo pārklājumu.
3. Cepšanas kamera (3) ir droša trauku mazgājamajā mašīnā — ideālā gadījumā novietojiet to uz Trauku mazgājamās mašīnas augšējā plaukta.
4. Noslaukiet ierīces korpusu (2) ar mīkstu, neabrazīvu mitru drānu.
5. Ierīce nesatur lietotājam izmantojamas detaļas. Izņemot tīrīšanu, jebkura apkope, kurai nepieciešama demontāža, jāveic tikai kvalificētam servisa personālam.

UZGLABĀŠANAS INSTRUKCIJAS
1. Pirms ierīces uzglabāšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota un ka visas detaļas ir pareizi iztīrītas un žāvētas.
2. Neuzglabājiet gaisa fritieri karstās vai mitrās vietās.
3. Ierīci ieteicams uzglabāt oriģinālajā iepakojumā vai tīrā, sausā vietā.

BLAUPUNKT

Competence Center
2N-Everpol Sp. z o.o.
ul. Puławska 403A
02-801 Warsaw, Poland
phone: +48 22 688 08 00
e-mail: info@everpol.pl
www.blaupunkt.com

Enjoy it.

W przypadku pytań lub problemów
prosimy o kontakt z naszym serwisem.
In case of questions or problems
please contact our service.
Tel. 00 48 22 688 08 33
E-mail: sda@blaupunkt.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone. Wszystkie nazwy marek są zarejestrowanymi
znakami towarowymi należącymi do odpowiednich podmiotów.
Dane i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego uprzedzenia.

All rights reserved. All brand names are registered trademarks of their
respective owners. Specifications are subject to change without prior notice.