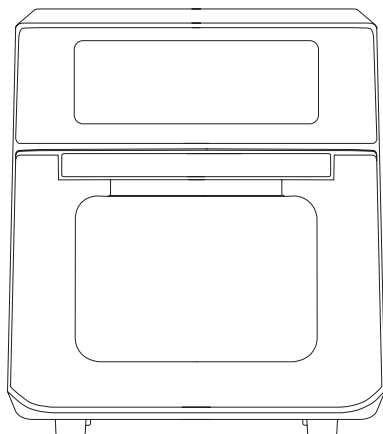


AIR FRY DIGITAL GRILL



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

IT. Istruzioni per l'uso

CA. Instruccions d'ús

DE. Gebrauchsanleitun

NL. Gebruiksaanwijzing

RO. Instrucțiuni de utilizare

PL. Instrukcja obsługi

BG. Инструкция за употреба

EL. Οδηγίες χρήσης

RU. Инструкция по применению

DA. Brugsanvisning

NO. Instruksjoner for bruk

SV. Användningsinstruktioner

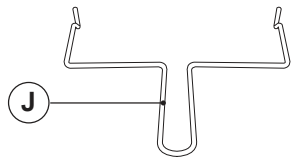
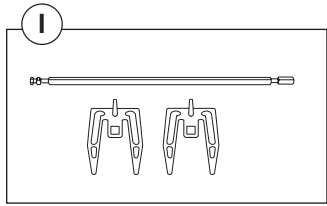
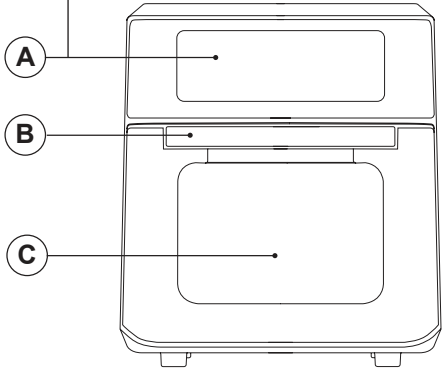
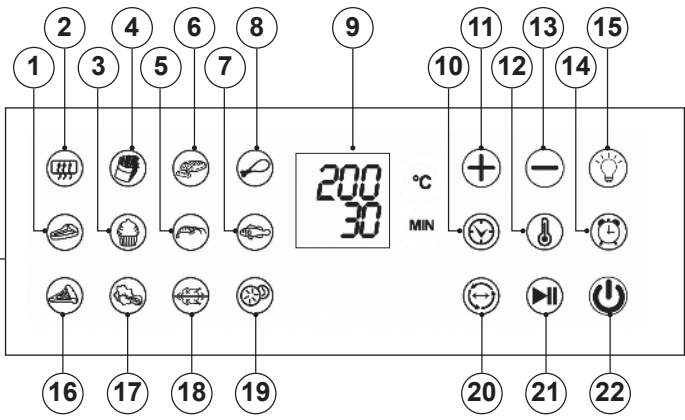
FI. Käyttöohjeet

TR. Kullanım için talimatlar

HE. הוראות לשימוש

AR. تعليمات الاستخدام

taurus



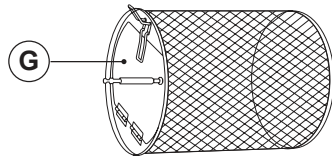
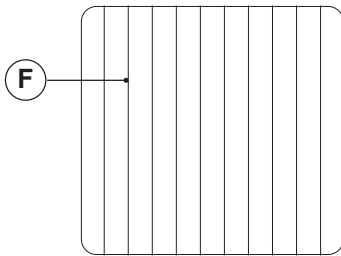
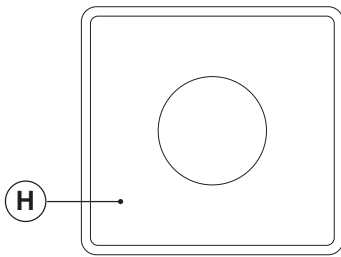
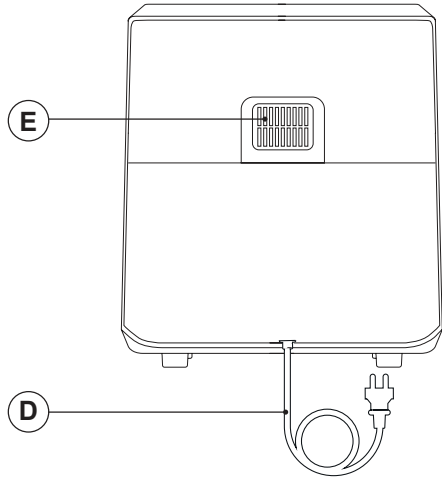
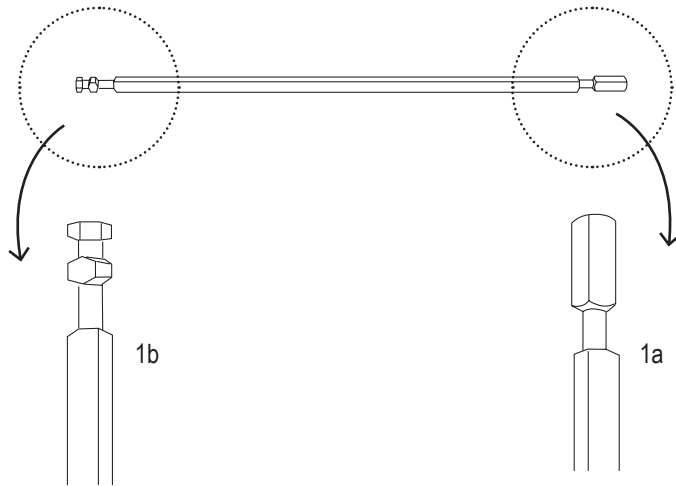


Fig. 1



FREIDORA DE AIRE - HORNO AIR FRY DIGITAL GRILL

DESCRIPCIÓN

- A Panel de control digital
 1. Programa de bistec
 2. Programa de precalentamiento
 3. Programa de tartas
 4. Programa de patatas fritas
 5. Programa de gambas
 6. Programa de carne
 7. Programa de pescado
 8. Programa de muslo de pollo
 9. Pantalla
 10. Botón selector de tiempo
 11. Botón de aumento
 12. Botón selector de temperatura
 13. Botón de disminución
 14. Botón de función de retardo
 15. Botón de iluminación interior
 16. Programa de pizzas
 17. Programa de verduras
 18. Programa de pollo asado
 19. Programa de deshidratación
 20. Botón de función de rotación
 21. Botón de inicio/pausa
 22. Botón de encendido/apagado
- B Asa de la puerta
- C Puerta de cristal
- D Cable de alimentación
- E Salida de aire
- F Rejilla flujo de aire
- G Cesta giratoria
- H Bandeja de goteo de aceite
- I Espada asador
- J Asa de la espada asador

Si el modelo de su aparato no dispone de los accesorios descritos anteriormente, también puede adquirirlos por separado en el Servicio de Asistencia Técnica.

USO Y MANTENIMIENTO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien colocados.
- No utilice el aparato si los accesorios que lleva están defectuosos. Sustitúyalos inmediatamente.
- No utilice el aparato cuando esté vacío.
- No utilice el aparato si el sistema de temporizador no funciona correctamente.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimientos.
- No almacene ni transporte el aparato si aún está caliente.
- No deje nunca el aparato conectado y desatendido si no está en uso. Así ahorrará energía y prolongará la vida útil del aparato.
- No fuerce la capacidad de trabajo del aparato.
- Asegúrese de que el polvo, la suciedad u otros objetos extraños no obstruyan la rejilla del ventilador del aparato.
- Mantenga limpio el interior del horno para evitar la carbonización de los restos de comida, que puede dañar el aparato.
- No utilice el interior del horno para guardar objetos.
- Utilice sólo utensilios adecuados para hornos.
- Utilice sólo utensilios adecuados para soportar altas temperaturas.
- No coloque utensilios pesados ni bandejas sobre la puerta abierta.

PRECAUCIÓN: No utilice el aparato si el cristal está agrietado o roto.

- Como referencia, en la tabla anexa encontrará una recomendación sobre la temperatura y el tiempo de cocción para varias comidas.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL USO

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos de seguridad y advertencias" antes del primer uso.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que vayan a entrar en contacto con alimentos de la forma descrita en la sección de limpieza.

- Es normal que el aparato desprenda un ligero olor a plástico cuando se utiliza por primera vez.
- Prepare el aparato según la función que desee utilizar.

USO

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Abra la puerta.
- Utilice el accesorio adecuado según el alimento que desee cocinar.
- Prepare los alimentos, colóquelos en el accesorio e introdúzcalo en el aparato.
- Cierre la puerta
- Encienda el aparato pulsando el botón de encendido/apagado (22).
- A continuación, seleccione la temperatura y el tiempo deseados o seleccione uno de los programas preestablecidos.
- Una vez configurado, pulse el botón Inicio/Pausa (21) y el aparato comenzará a cocinar.
- Si desea detener el proceso de cocción, pulse el botón de pausa/inicio (21).
- NOTA: tenga en cuenta que el tiempo de cocción puede variar en función del alimento, la cantidad y el tamaño.
- NOTA: Si el aparato está frío, debe añadir 3 minutos al tiempo de cocción o utilizar el programa de precalentamiento.
- Si es necesario, abra la puerta y retire los alimentos durante el uso. Tenga cuidado al tocar cualquier superficie o accesorio del interior del aparato, estarán muy CALIENTES.
- Deje que el aparato y las herramientas se enfríen antes de limpiarlos.

TIEMPO Y TEMPERATURA

- Si lo desea, puede programar la hora y la temperatura sin elegir ninguno de los programas preestablecidos.
- Para ajustar la temperatura, basta con pulsar el botón selector de temperatura (12) y la temperatura parpadeará automáticamente en la pantalla.
- Puede ajustar la temperatura utilizando los botones de aumento/disminución (11 y 13) (10°C cada pulsación)..
- Para ajustar la hora basta con pulsar el botón selector de hora (10) y la hora parpadeará automáticamente en la pantalla.
- Puede ajustar el tiempo utilizando los botones de aumento/disminución (11 y 13) (1 minuto cada pulsación).

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparato tiene 12 programas preestablecidos.
- Para seleccionar un programa, haga clic en el botón del programa específico.
- Si lo desea, también puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de los programas predefinidos mediante los selectores de tiempo y temperatura (10 y 12).
- Los botones de aumento y disminución (11 y 13) permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 10°C cada vez.
- Los botones de aumento y disminución (11 y 13) permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, 1 minuto cada vez. Mantenga pulsada la tecla y el tiempo cambiará rápidamente de 10 en 10 minutos.
- Seleccionando el botón de inicio/pausa (21), se iniciará el proceso de cocción.
- Si desea detener el proceso de cocción en cualquier momento, sólo tiene que volver a pulsar el botón de inicio/pausa (21).
- La freidora emitirá 10 pitidos cuando haya finalizado el tiempo de cocción y se apagará automáticamente.
- Compruebe que la comida esté bien cocinada.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes de horno para protegerse las manos. Las partes metálicas pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al tocar cualquier superficie o accesorio del interior del aparato.

- NOTA: Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de cocción de los alimentos, no permita que los alimentos adquieran un color tostado oscuro o negro.
- Si la comida no está cocinada, sólo tiene que volver a cerrar la puerta y programar el temporizador para cocinar unos minutos más.
- NOTA: Mientras se ejecuta un programa, puede comprobar la cuenta atrás en la pantalla.
- NOTA: Si abre la puerta en mitad de un programa, el proceso de cocción se detendrá y continuará una vez vuelva a cerrar la puerta.

GUÍA DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)
Precalentar	180	3
Patatas fritas	200	15
Carne	200	12
Muslos de pollo	200	20
Bistec	180	12

Pastel	160	25
Gambas	180	8
Pescado	180	10
Pizza	180	20
Verduras	160	10
Pollo asado	200	30
Deshidratar	60	360

FUNCIÓN DE ROTACIÓN

- Si utiliza el accesorio asador o la cesta giratoria, puede activar la función de rotación.
- Para activar esta función, seleccione primero la hora y la temperatura o el programa deseado y pulse el botón de inicio/pausa (21).
- Una vez iniciado el proceso de cocción, pulse el botón de función de rotación (20).

FUNCIÓN LUZ

- Pulsando el botón de luz interior (15) puede comprobar el proceso de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- Para apagar la luz basta con pulsar de nuevo el botón (15).

FUNCIÓN DE RETARDO

- El aparato tiene la opción de retrasar el inicio del proceso de cocción.
- El inicio del proceso de cocción puede retrasarse entre 30 minutos y 8 horas.
- Para activar la función de retardo, primero debe ajustar el tiempo y la temperatura a los que desea cocinar. O simplemente configura uno de los programas preestablecidos.
- Una vez ajustados el tiempo y la temperatura, pulse el botón de función de retardo (14) y ajuste cuándo desea que comience el proceso de cocción con los botones de aumento y disminución (11 y 13).
- NOTA: Cada pulsación aumentará o reducirá 30 minutos.
- Una vez ajustada la función de retardo, pulse el botón de inicio/pausa (21).
- El programa seleccionado y el botón de función de retardo seguirán parpadeando y veremos la cuenta atrás en la pantalla.
- Cuando la cuenta atrás llegue a cero, se iniciará el proceso de cocción.

USO DE ACCESORIOS

BANDEJA DE GOTEO DE ACEITE

- Coloque SIEMPRE la bandeja de goteo de aceite en los carriles inferiores del espacio de cocción.
- También puede utilizarse como bandeja de horno. Para ello, colóquela en los railes centrales del aparato.

REJILLA FLUJO DE AIRE

- Coloque la rejilla en el carril central
- NOTA: La resistencia está situada en la parte superior de la zona de cocción. Si coloca los alimentos cerca de la resistencia, la intensidad del calor será mayor.
- Para obtener resultados crujientes, coloque la rejilla en el rail superior. Para una cocción uniforme y suave, coloque la rejilla en los railes inferiores.

ESPADA ASADOR (FIG. 1)

- Retire uno de los pinchos laterales de la espada aflojando el tornillo de fijación.
- Empuje la espada a través de la carne y deslizarla hacia el centro.
- Vuelva a colocar el pincho en la espada con las púas hacia la carne.
- El pollo debe atarse con un cordel para evitar que las patas o las alas toquen la resistencia durante el asado, de modo que el conjunto del asador gire suavemente.
- Deslice ambos pinchos firmemente contra la carne y apriete bien los tornillos de sujeción de los mismos.
- Coloque la espada con la carne en el horno introduciendo el extremo del eje en el orificio de accionamiento (fig. 1a) y colocando el otro extremo en el soporte de la pared opuesta (fig. 1b).
- Active el botón de rotación (20).
- Después de la cocción, afloje los tornillos de sujeción del pincho y retire la carne deslizando hasta el extremo de la espada.

CESTA GIRATORIA

- La cesta giratoria puede utilizarse para freír patatas (450 g congeladas, 400 g al natural o al horno), verduras, carne, croquetas, nuggets, barritas de pescado, entre otros productos congelados.
- NOTA: Para una cocción uniforme, NO llene demasiado la cesta.
- Asegúrese de que la cesta está bien cerrada antes de iniciar el proceso de cocción.
- Para colocar la cesta en el aparato, introduzca primero el lado izquierdo y, a continuación, enganche el lado derecho en el soporte.
- Active el botón de rotación (20).

CUANDO HAYA TERMINADO DE UTILIZAR EL APARATO

- Apague el aparato pulsando el botón de encendido/apagado (22).
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Deje que el aparato y las herramientas se enfrien antes de limpiarlos.
- Limpie el aparato como se explica en la sección de limpieza.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Limpie el equipo con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y séquelo.
- No utilice disolventes ni productos con pH ácido o básico, como lejía, ni productos abrasivos para limpiar el aparato.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en los orificios de ventilación para evitar daños en las piezas internas del aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.
- Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar los restos de comida.
- Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la duración de la vida útil del aparato, pudiendo llegar a ser inseguro su uso.
- Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas (con un programa de limpieza suave) o en agua caliente jabonosa:
 - Bandeja de goteo de aceite
 - Rejilla de flujo de aire
 - Espada asador
 - Cesta giratoria
 - Asa de la espada asador
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno de la freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha establecido ningún programa.	Encienda el aparato pulsando el botón de encendido/apagado. Seleccione el tiempo y la temperatura deseados y cierre bien la puerta.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes de la cesta es excesiva.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste una temperatura más alta.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Poner el aparato a cocer unos minutos más.
Los ingredientes se frien de forma desigual en el horno de la freidora de aire	Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Ha utilizado un tipo de aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato	Estás preparando ingredientes grasientos.	Preste atención a que la temperatura esté bien controlada por debajo de 180°C, cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire.
	La sartén aún contiene residuos grasientos del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.

Problema	Posible causa	Solución
<p>Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.</p>	<p>No has remojado bien los palitos de patata antes de freírlos.</p>	<p>Remoja los palitos de patata en un cuenco con agua durante al menos 30 minutos; sácalos y sécalos con papel de cocina.</p>
	<p>No has usado el tipo de patata correcto.</p>	<p>Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.</p>
<p>Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.</p>	<p>El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.</p>	<p>Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de untarlos con aceite.</p>
		<p>Corte la patata en bastones más finos para obtener un resultado más crujiente.</p>
		<p>Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.</p>

AIR FRYER OVEN AIR FRY DIGITAL GRILL

DESCRIPTION

- A Digital control panel
 1. Steak program
 2. Pre-heat program
 3. Cake program
 4. Fries program
 5. Shrimps program
 6. Meat program
 7. Fish program
 8. Drumsticks program
 9. Display
 10. Time selector button
 11. Increase button
 12. Temperature selector button
 13. Decrease button
 14. Delay function button
 15. Internal light button
 16. Pizza program
 17. Vegetables program
 18. Chicken with rotisserie program
 19. Dehydrate program
 20. Rotation function button
 21. Start/Pause button
 22. On/Off button
- B Door handle
- C Glass door
- D Supply cord
- E Air outlet
- F Air flow rack
- G Rotating basket
- H Oil drip tray
- I Rotisserie shaft
- J Handle

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the timer system does not work properly.
- Do not move the appliance while in use.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
- Keep the inside of the oven clean to avoid the carbonising of leftover food, which may damage the appliance.
- Do not use the inside of the oven for storage purposes.
- Use only utensils appropriate for ovens.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- Do not place heavy utensils or trays on the open door.

CAUTION: Do not use the appliance if the glass is cracked or broken.

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

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" booklet before first use
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- It is normal for the appliance to have a slight plastic odour when first used.

- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

USE

- Unroll the supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Open the door.
- Use the appropriate accessory according to the food you want to cook.
- Prepare the food, place it in the accessory and insert it into the appliance.
- Close the door
- Turn on the appliance by pressing the on/off button (22).
- Then select the desired temperature and time or select one of the preset programs.
- Once set up, press the Start/Pause button (21) and the appliance will start cooking.
- If you want to stop the cooking process, press the pause/start button (21).
- NOTE: keep in mind that the cooking time may vary depending on the food, quantity and size.
- NOTE: If the appliance is cool, you should add 3 minutes to the cooking time or use the pre-heat program.
- Open the door and remove the food during use if necessary. Take care when touching any surface or accessory inside the appliance, they will be very HOT.
- Let the appliance and tools cool down before cleaning.

TIME AND TEMPERATURE

- If you wish you can set a time and temperature without choosing any of the preset programs.
- To set the temperature you just need to click on the temperature selector button (12) and the temperature will automatically flash on the display.
- You can adjust the temperature by using the increase/decrease buttons (11 and 13) (10°C each press)..
- To set the time you just need to click on the time selector button (10) and the time will automatically flash on the display.
- You can adjust the time by using the increase/decrease buttons (11 and 13) (1 minute each press).

PRESET PROGRAMS

- This appliance has 12 preset programs.
- To select a program, click on the specific program button.
- If you wish you can also change the temperature and time settings for the preset programs using time and temperature selectors (10 and 12).

- Increase and decrease buttons (11 and 13) enable you to increase or decrease cooking temperature 10°C at a time.
- Increase and decrease buttons (11 and 13) enable you to increase or decrease cooking time, 1 minute at a time. Keep the key held down and the time will rapidly change from 10 to 10 minutes.
- Selecting the start/pause button (21), it will start the cooking process.
- If you want to stop the cooking process at any moment you just need to press the start/pause button (21) again.
- The air fryer will beep 10 times when the cooking time has finished and will switch off automatically.
- Check to see that the food is well cooked.

CAUTION: Always use oven gloves to protect your hands. The metallic parts can become very hot. Take care when touching any surface or accessory inside the appliance.

- NOTE: To minimize the generation of acrylamide during the food cooking process, do not allow food to turn dark tan or black.
- If the food is not cooked, you only have to close back the door and program the timer to cook for a few more minutes.
- NOTE: While a program is running you can check the countdown on the display.
- NOTE: If you open the door in the middle of a program the cooking process will stop and it will continue once you close the door again.

PRESET PROGRAMS GUIDE

Program	Temperature (°C)	Time (Min.)
Pre-heat	180	3
French fries	200	15
Meat	200	12
Drumsticks	200	20
Steak	180	12
Cake	160	25
Shrimps	180	8
Fish	180	10
Pizza	180	20
Vegetables	160	10
Chicken with rotisserie	200	30
Dehydrate	60	360

ROTATION FUNCTION

- If you use the rotisserie accessory or the rotating basket, you may activate the rotation function.
- To activate this function first select the time and temperature or the desired program and press the start/pause button (21).
- Once the cooking process start just press the rotation function button (20).

LIGHT FUNCTION

- By pressing the internal light button (15) you can check the cooking process while the appliance is operating.
- To turn off the light just press the button (15) again.

DELAY FUNCTION

- The appliance has the option of delaying the cooking process start.
- The start of the cooking process can be delayed between 30 minutes and 8 hours.
- To activate the delay function, you first need to set the time and temperature you want to cook. Or just set one of the pre-set programs.
- Once the time and temperature are set, press the delay function button (14) and set when do you want the cooking process to start with the increase and decrease buttons (11 and 13).
- NOTE: Each press will increase or decrease 30 minutes.
- When the delay function is set just press the start/pause button (21).
- The selected program and the delay function button will keep flashing and we will see the countdown on the display.
- When the countdown reaches zero the cooking process will start.

ACCESSORIES USE

OIL DRIP TRAY

- ALWAYS place oil drip tray in the lower rails of the cooking space.
- It can be also used as a baking tray. For this purpose place it in the middle rails of the appliance.

AIR FLOW RACK

- Place the rack in the middle rail
- NOTE: The heating element is located at the top of the cooking place. If place the food near the heating element the intensity of heat will be more.
- For crispy results place the rack on the top rail. For even and gentle cooking place the rack on the lower rails.

ROTISSERIE SHAFT (FIG. 1)

- Remove one of the side rod forks by loosening the set screw.
- Push the rod through the meat and slide it to the centre.
- Put the fork onto the rod again with the prongs facing towards the meat.
- Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings touch heating element during roasting, so that rotisserie assemble will rotate smoothly.
- Slide both forks firmly against the meat and tighten the forks fastening screws well.
- Place the rod with the meat into the oven by inserting the end of the shaft into the drive hole (Fig. 1a) and placing the other end on the support on the opposite wall (Fig. 1b).
- Activate the rotation button (20).
- After cooking loosen the fork fastening screws and remove the meat by sliding it to the end of the rod.

ROTATING BASKET

- The rotating basket can be used to fry potatoes (450g frozen, 400g natural or oven), vegetables, meat, croquettes, nuggets, fish bars, among other frozen products.
- NOTE: For even cooking, DO NOT overfill the basket.
- Make sure the basket is tightly closed before starting the cooking process.
- To place the basket in the appliance, first insert the left side and then hook the right side into the bracket.
- Activate the rotation button (20).

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Turn off the appliance by pressing the on /off button (22).
- Unplug the appliance from the mains.
- Let the appliance and tools cool down before cleaning.
- Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.

- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:
 - Oil drip tray
 - Air flow rack
 - Rotisserie shaft
 - Rotating basket
 - Handle
- Then dry all parts before its assembly and storage.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer oven does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set any program.	Turn on the appliance by pressing the on/off button. Select the desired time and temperature and close the door properly.
The ingredients fried with the air fryer oven are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set a higher temperature.
	The preparation time is too short.	Set the appliance to cook for some more minutes.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer oven	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.

Problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

FRITEUSE À AIR CHAUD - FOUR AIR FRY DIGITAL GRILL

DESCRIPTION

- A Panneau de contrôle numérique
 1. Programme de steaks
 2. Programme de préchauffage
 3. Programme de gâteaux
 4. Programme de frites
 5. Programme crevettes
 6. Programme viande
 7. Programme pour les poissons
 8. Programme de baguettes
 9. Affichage
 10. Bouton de sélection de l'heure
 11. Bouton d'augmentation
 12. Bouton de sélection de la température
 13. Bouton de diminution
 14. Bouton de fonction de temporisation
 15. Bouton d'éclairage interne
 16. Programme Pizza
 17. Programme de légumes
 18. Poulet avec programme de rôtisserie
 19. Programme de déshydratation
 20. Bouton de fonction de rotation
 21. Bouton Start/Pause
 22. Bouton marche/arrêt
- B Poignée de porte
- C Porte en verre
- D Cordon d'alimentation
- E Sortie d'air
- F Crémaillère de débit d'air
- G Panier rotatif
- H Bac de récupération d'huile
- I Arbre de rôtisserie
- J Poignée

Si le modèle de votre appareil n'est pas équipé des accessoires décrits ci-dessus, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès du service d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui y sont fixés sont défectueux. Remplacez-les immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil si le système de minuterie ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas stocker ou transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Veillez à ce que la poussière, la saleté ou d'autres objets étrangers n'obstruent pas la grille du ventilateur de l'appareil.
- Maintenez l'intérieur du four propre afin d'éviter la carbonisation des restes d'aliments, qui pourrait endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'intérieur du four pour le stockage.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux températures élevées.
- Ne pas placer d'ustensiles ou de plateaux lourds sur la porte ouverte.

ATTENTION : N'utilisez pas l'appareil si la vitre est fissurée ou cassée.

- A titre de référence, vous trouverez dans le tableau en annexe une recommandation sur la température et le temps de cuisson pour plusieurs repas.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que l'ensemble de l'emballage du produit a été retiré.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section consacrée au nettoyage.
- Il est normal que l'appareil dégage une légère odeur de plastique lors de sa première utilisation.
- Préparez l'appareil selon la fonction que vous souhaitez utiliser.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le réseau électrique.
- Ouvrez la porte.
- Utilisez l'accessoire approprié en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuisiner.
- Préparez les aliments, placez-les dans l'accessoire et insérez-le dans l'appareil.
- Fermer la porte
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (22).
- Sélectionnez ensuite la température et la durée souhaitées ou sélectionnez l'un des programmes prédéfinis.
- Une fois le réglage effectué, appuyez sur la touche Start/Pause (21) et l'appareil commencera à cuire.
- Si vous souhaitez interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche pause/départ (21).
- REMARQUE : n'oubliez pas que le temps de cuisson peut varier en fonction de l'aliment, de sa quantité et de sa taille.
- REMARQUE : Si l'appareil est froid, il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson ou utiliser le programme de préchauffage.
- Ouvrez la porte et retirez les aliments pendant l'utilisation si nécessaire. Soyez prudent lorsque vous touchez une surface ou un accessoire à l'intérieur de l'appareil, car ils sont très chauds.
- Laissez l'appareil et les outils refroidir avant de les nettoyer.

LA DURÉE ET LA TEMPÉRATURE

- Si vous le souhaitez, vous pouvez régler l'heure et la température sans choisir l'un des programmes prédéfinis.
- Pour régler la température, il suffit de cliquer sur le bouton de sélection de la température (12) et la température clignotera automatiquement sur l'écran.
- Vous pouvez régler la température à l'aide des boutons d'augmentation/diminution (11 et 13) (10°C à chaque pression)...

- Pour régler l'heure, il suffit de cliquer sur le bouton de sélection de l'heure (10) et l'heure clignotera automatiquement sur l'écran.
- Vous pouvez régler l'heure à l'aide des boutons d'augmentation/diminution (11 et 13) (1 minute par pression).

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

- Cet appareil dispose de 12 programmes pré-réglés.
- Pour sélectionner un programme, cliquez sur le bouton du programme spécifique.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier les réglages de température et de durée des programmes pré-réglés à l'aide des sélecteurs de durée et de température (10 et 12).
- Les touches d'augmentation et de diminution (11 et 13) permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 10°C à la fois.
- Les touches d'augmentation et de diminution (11 et 13) permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. En maintenant la touche enfoncée, le temps passe rapidement de 10 à 10 minutes.
- En sélectionnant la touche start/pause (21), le processus de cuisson démarre.
- Si vous souhaitez interrompre le processus de cuisson à tout moment, il vous suffit d'appuyer à nouveau sur la touche start/pause (21).
- La friteuse émet 10 bips lorsque le temps de cuisson est terminé et s'éteint automatiquement.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits.

ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine pour protéger vos mains. Les parties métalliques peuvent devenir très chaudes. Faites attention lorsque vous touchez une surface ou un accessoire à l'intérieur de l'appareil.

- REMARQUE : Pour minimiser la production d'acrylamide au cours du processus de cuisson des aliments, ne laissez pas les aliments prendre une couleur havane ou noire.
- Si les aliments ne sont pas cuits, il suffit de refermer la porte et de programmer la minuterie pour prolonger la cuisson de quelques minutes.
- REMARQUE : Pendant qu'un programme est en cours, vous pouvez vérifier le compte à rebours sur l'écran.
- REMARQUE : Si vous ouvrez la porte au milieu d'un programme, le processus de cuisson s'arrêtera et reprendra lorsque vous refermerez la porte.

GUIDE DES PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Programme	Température (°C)	Temps (Min.)
Préchauffage	180	3
Frites	200	15
Viande	200	12
Baguettes de batterie	200	20
Steak	180	12
Gâteau	160	25
Crevettes	180	8
Poisson	180	10
Pizza	180	20
Légumes	160	10
Poulet avec rôtisserie	200	30
Déshydratation	60	360

FONCTION DE ROTATION

- Si vous utilisez l'accessoire rôtisserie ou le panier rotatif, vous pouvez activer la fonction de rotation.
- Pour activer cette fonction, il faut d'abord sélectionner l'heure et la température ou le programme souhaité et appuyer sur la touche start/pause (21).
- Une fois que le processus de cuisson a commencé, il suffit d'appuyer sur le bouton de la fonction de rotation (20).

FONCTION D'ÉCLAIRAGE

- En appuyant sur le bouton d'éclairage interne (15), vous pouvez contrôler le processus de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.
- Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton (15).

FONCTION DE TEMPORISATION

- L'appareil a la possibilité de retarder le démarrage du processus de cuisson.
- Le début du processus de cuisson peut être retardé de 30 minutes à 8 heures.
- Pour activer la fonction de retardement, vous devez d'abord régler la durée et la température de la cuisson. Vous pouvez également choisir l'un des programmes préréglés.
- Une fois la durée et la température réglées, appuyez sur la touche de fonction retard (14) et réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le processus de cuisson

commence à l'aide des touches d'augmentation et de diminution (11 et 13).

- REMARQUE : Chaque pression augmente ou diminue de 30 minutes.
- Lorsque la fonction de retard est réglée, il suffit d'appuyer sur la touche de démarrage/pause (21).
- Le programme sélectionné et le bouton de la fonction de retardement continueront à clignoter et le compte à rebours s'affichera sur l'écran.
- Lorsque le compte à rebours atteint zéro, le processus de cuisson démarre.

UTILISATION D'ACCESSOIRES BAC DE RÉCUPÉRATION D'HUILE

- Placez TOUJOURS le bac de récupération de l'huile dans les rails inférieurs de l'espace de cuisson.
- Il peut également être utilisé comme plaque de cuisson. Pour ce faire, placez-la dans les rails centraux de l'appareil.

CRÉMAILLÈRE DE DÉBIT D'AIR

- Placer la grille dans le rail central
- REMARQUE : L'élément chauffant est situé en haut de la table de cuisson. Si vous placez les aliments près de l'élément chauffant, l'intensité de la chaleur sera plus importante.
- Pour des résultats croustillants, placez la grille sur le rail supérieur. Pour une cuisson homogène et douce, placez la grille sur les rails inférieurs.

ARBRE DE LA RÔTISSOIRE (FIG. 1)

- Retirer l'une des fourches de la tige latérale en desserrant la vis de réglage.
- Pousser la tige à travers la viande et la faire glisser jusqu'au centre.
- Placer à nouveau la fourchette sur la tige, les dents tournées vers la viande.
- Le poulet doit être ficelé pour éviter que les pattes ou les ailes du poulet ne touchent l'élément chauffant pendant le rôtissage, afin que l'assemblage de la rôtissoire tourne en douceur.
- Faire glisser les deux fourchettes fermement contre la viande et bien serrer les vis de fixation des fourchettes.
- Placez la tige avec la viande dans le four en insérant l'extrémité de la tige dans le trou d'entraînement (Fig. 1a) et en plaçant l'autre extrémité sur le support de la paroi opposée (Fig. 1b).
- Activer le bouton de rotation (20).
- Après la cuisson, desserrez les vis de fixation de la fourchette et retirez la viande en la faisant glisser jusqu'à l'extrémité de la tige.

PANIER ROTATIF

- Le panier rotatif peut être utilisé pour frire des pommes de terre (450g surgelées, 400g nature ou au four), des légumes, de la viande, des croquettes, des nuggets, des barres de poisson, parmi d'autres produits surgelés.
- REMARQUE : Pour une cuisson homogène, ne pas trop remplir le panier.
- Assurez-vous que le panier est bien fermé avant de commencer la cuisson.
- Pour placer le panier dans l'appareil, insérez d'abord le côté gauche, puis accrochez le côté droit dans le support.
- Activer le bouton de rotation (20).

- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

UNE FOIS L'UTILISATION DE L'APPAREIL TERMINÉE

- Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (22).
- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Laissez l'appareil et les outils refroidir avant de les nettoyer.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué dans la section consacrée au nettoyage.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le placer sous l'eau courante.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes de nourriture.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) ou à l'eau chaude savonneuse :
 - Bac de récupération d'huile
 - Crémaillère de débit d'air
 - Arbre de rôtisserie
 - Panier rotatif
 - Poignée

RECHERCHE DE PANNES

Problème	Cause possible	Solution
Le four de la friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas défini de programme.	Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Sélectionnez la durée et la température souhaitées et fermez correctement la porte.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régler une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Laisser l'appareil cuire encore quelques minutes.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans le four de la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Veillez à ce que la température soit bien contrôlée et inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse.
	La casserole contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas fait tremper correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; les sortir et les sécher avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

**FRITADEIRA DE AR QUENTE - FORNO
AIR FRY DIGITAL GRILL****DESCRIÇÃO**

- A Painel de controlo digital
1. Programa de bifés
 2. Programa de pré-aquecimento
 3. Programa de bolos
 4. Programa de batatas fritas
 5. Programa Camarão
 6. Programa de carnes
 7. Programa de peixe
 8. Programa de baquetas
 9. Ecrã
 10. Botão seletor de tempo
 11. Botão Aumentar
 12. Botão de seleção da temperatura
 13. Botão Diminuir
 14. Botão de função de atraso
 15. Botão de luz interna
 16. Programa Pizza
 17. Programa de legumes
 18. Frango com programa de assar
 19. Programa de desidratação
 20. Botão de função de rotação
 21. Botão Iniciar/Pausa
 22. Botão de ligar/desligar
- B Pega da porta
- C Porta de vidro
- D Cabo de alimentação
- E Saída de ar
- F Grelha de fluxo de ar
- G Cesto rotativo
- H Tabuleiro de recolha de óleo
- I Eixo do assador
- J Pega

Se o modelo do seu aparelho não dispuser dos acessórios acima descritos, estes podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Estender completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- Não utilizar o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios que o acompanham estiverem defeituosos. Substituí-los imediatamente.
- Não utilizar o aparelho vazio.
- Não utilizar o aparelho se o sistema de temporização não funcionar corretamente.
- Não deslocar o aparelho durante a sua utilização.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar qualquer trabalho de limpeza.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou de pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos.
- Não armazenar ou transportar o aparelho se este ainda estiver quente.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância quando não estiver a ser utilizado. Isto permite poupar energia e prolongar a vida útil do aparelho.
- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Certifique-se de que o pó, a sujidade ou outros objectos estranhos não bloqueiam a grelha do ventilador do aparelho.
- Manter o interior do forno limpo para evitar a carbonização dos restos de comida, que pode danificar o aparelho.
- Não utilizar o interior da câmara de cozimento para fins de armazenamento.
- Utilizar apenas utensílios adequados para fornos.
- Utilizar apenas utensílios adequados para suportar temperaturas elevadas.
- Não colocar utensílios ou tabuleiros pesados sobre a porta aberta.

ATENÇÃO: Não utilizar o aparelho se o vidro estiver rachado ou partido.

- Como referência, no quadro em anexo, encontrará uma recomendação sobre a temperatura e o tempo de cozedura para várias refeições.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certificar-se de que toda a embalagem do produto foi retirada.
- Ler atentamente o folheto "Conselhos e avisos de segurança" antes da primeira utilização
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que irão entrar em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.
- É normal que o aparelho apresente um ligeiro odor a plástico aquando da primeira utilização.
- Preparar o aparelho de acordo com a função que se pretende utilizar.

UTILIZAÇÃO

- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Abrir a porta.
- Utilize o acessório adequado de acordo com os alimentos que pretende cozinhar.
- Preparar os alimentos, colocá-los no acessório e introduzi-lo no aparelho.
- Fechar a porta
- Ligar o aparelho premindo o botão de ligar/desligar (22).
- Em seguida, seleccione a temperatura e o tempo pretendidos ou seleccione um dos programas predefinidos.
- Uma vez configurado, prima o botão Iniciar/Pausa (21) e o aparelho começará a cozinhar.
- Se pretender parar o processo de cozedura, prima o botão de pausa/início (21).
- NOTA: ter em atenção que o tempo de cozedura pode variar consoante os alimentos, a quantidade e o tamanho.
- NOTA: Se o aparelho estiver frio, deve acrescentar 3 minutos ao tempo de cozedura ou utilizar o programa de pré-aquecimento.
- Se necessário, abrir a porta e retirar os alimentos durante a utilização. Tenha cuidado ao tocar em qualquer superfície ou acessório no interior do aparelho, pois estes estarão muito QUENTES.
- Deixar arrefecer o aparelho e os utensílios antes de os limpar.

TEMPO E TEMPERATURA

- Se desejar, pode definir um tempo e uma temperatura sem escolher nenhum dos programas predefinidos.

- Para regular a temperatura, basta clicar no botão de seleção da temperatura (12) e a temperatura piscará automaticamente no visor.
- Pode ajustar a temperatura utilizando os botões de aumento/diminuição (11 e 13) (10°C por cada pressão)...
- Para acertar a hora, basta clicar no botão de seleção da hora (10) e a hora piscará automaticamente no visor.
- Pode ajustar o tempo utilizando os botões de aumento/diminuição (11 e 13) (1 minuto por cada pressão).

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparelho dispõe de 12 programas predefinidos.
- Para seleccionar um programa, clique no botão do programa específico.
- Se desejar, também pode alterar as definições de temperatura e tempo para os programas predefinidos utilizando os selectores de tempo e temperatura (10 e 12).
- Os botões de aumento e de diminuição (11 e 13) permitem-lhe aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura 10°C de cada vez.
- As teclas de aumento e de diminuição (11 e 13) permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, 1 minuto de cada vez. Manter a tecla premida e o tempo passa rapidamente de 10 para 10 minutos.
- Seleccionando o botão de início/pausa (21), inicia-se o processo de cozedura.
- Se pretender parar o processo de cozedura em qualquer momento, basta premir novamente o botão de início/pausa (21).
- A fritadeira emite 10 sinais sonoros quando o tempo de cozedura termina e desliga-se automaticamente.
- Verificar se os alimentos estão bem cozinhados.

CUIDADO: Utilize sempre luvas de forno para proteger as suas mãos. As partes metálicas podem ficar muito quentes. Ter cuidado ao tocar em qualquer superfície ou acessório no interior do aparelho.

- NOTA: Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de cozedura de alimentos, não deixe que os alimentos fiquem bronzeados ou pretos.
- Se a comida não estiver cozinhada, basta fechar a porta e programar o temporizador para cozinhar durante mais alguns minutos.
- NOTA: Enquanto um programa está a decorrer, pode verificar a contagem decrescente no ecrã.
- NOTA: Se abrir a porta a meio de um programa, o processo de cozedura pára e continua quando voltar a fechar a porta.

GUIA DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Programa	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)
Pré-aquecimento	180	3
Batatas fritas	200	15
Carne	200	12
Baquetas	200	20
Bife	180	12
Bolo	160	25
Camarões	180	8
Peixe	180	10
Pizza	180	20
Legumes	160	10
Frango assado	200	30
Desidratar	60	360

FUNÇÃO DE ROTAÇÃO

- Se utilizar o acessório para assar ou o cesto rotativo, pode ativar a função de rotação.
- Para ativar esta função, seleccione primeiro a hora e a temperatura ou o programa desejado e prima o botão de início/pausa (21).
- Uma vez iniciado o processo de cozedura, basta premir o botão da função de rotação (20).

FUNÇÃO DE LUZ

- Ao premir o botão de iluminação interna (15), é possível verificar o processo de cozedura durante o funcionamento do aparelho.
- Para desligar a luz, basta premir novamente o botão (15).

FUNÇÃO DE ATRASO

- O aparelho tem a possibilidade de atrasar o início do processo de cozedura.
- O início do processo de cozedura pode ser retardado entre 30 minutos e 8 horas.
- Para ativar a função de atraso, é necessário definir primeiro o tempo e a temperatura que pretende cozinhar. Ou basta definir um dos programas pré-definidos.
- Uma vez definidos o tempo e a temperatura, prima o botão da função de atraso (14) e defina quando pretende que o processo de cozedura comece com os botões de aumento e diminuição (11 e 13).
- NOTA: Cada vez que premir aumentará ou diminuirá 30 minutos.
- Quando a função de atraso estiver definida, basta premir o botão de início/pausa (21).

- O programa selecionado e o botão da função de atraso continuarão a piscar e veremos a contagem decrescente no visor.
- Quando a contagem decrescente chegar a zero, o processo de cozedura inicia-se.

UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS TABULEIRO DE RECOLHA DE ÓLEO

- Colocar SEMPRE o tabuleiro de recolha de óleo nas calhas inferiores do espaço de cozedura.
- Também pode ser utilizado como tabuleiro de cozedura. Para o efeito, coloque-o nas calhas centrais do aparelho.

GRELHA DE FLUXO DE AR

- Colocar a grelha na calha central
- NOTA: O elemento de aquecimento está localizado na parte superior do local de cozedura. Se colocar os alimentos perto do elemento de aquecimento, a intensidade do calor será maior.
- Para obter resultados estaladiços, coloque a grelha na calha superior. Para uma cozedura uniforme e suave, coloque a grelha nas calhas inferiores.

EIXO DO ESPETO ROTATIVO (FIG. 1)

- Retirar uma das forquilhas da haste lateral, desapertando o parafuso de ajuste.
- Empurre a vareta através da carne e faça-a deslizar para o centro.
- Colocar novamente o garfo na vara com as pontas viradas para a carne.
- O frango deve ser atado com um cordel para evitar que as pernas ou as asas do frango toquem no elemento de aquecimento durante a torrefação, para que o conjunto do assador gire suavemente.
- Faça deslizar firmemente os dois garfos contra a carne e aperte bem os parafusos de fixação dos garfos.
- Colocar a haste com a carne na estufa, introduzindo a extremidade da haste no orifício de acionamento (Fig. 1a) e colocando a outra extremidade no suporte da parede oposta (Fig. 1b).
- Ativar o botão de rotação (20).
- Após a cozedura, desapertar os parafusos de fixação do garfo e retirar a carne fazendo-a deslizar para a extremidade da haste.

CESTO ROTATIVO

- O cesto rotativo pode ser utilizado para fritar batatas (450g congeladas, 400g ao natural ou no forno), legumes, carne, croquetes, nuggets, barras de peixe, entre outros produtos congelados.
- NOTA: Para uma cozedura homogénea, NÃO encher demasiado o cesto.

- Certifique-se de que o cesto está bem fechado antes de iniciar o processo de cozedura.
- Para colocar o cesto no aparelho, insira primeiro o lado esquerdo e depois enganche o lado direito no suporte.
- Ativar o botão de rotação (20).

QUANDO TERMINAR DE UTILIZAR O APARELHO

- Desligue o aparelho premindo o botão ligar/desligar (22).
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Deixar arrefecer o aparelho e os utensílios antes de os limpar.
- Limpe o aparelho como explicado na secção de limpeza.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de efetuar qualquer trabalho de limpeza.
- Limpar o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e secar.
- Não utilizar solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Não deixar entrar água ou qualquer outro líquido nas aberturas de ventilação para evitar danificar as partes internas do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque sob água corrente.
- É aconselhável limpar regularmente o aparelho e retirar os restos de comida.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- As peças seguintes podem ser lavadas na máquina de lavar louça (utilizando um programa de limpeza suave) ou em água quente com sabão:
 - Tabuleiro de recolha de óleo
 - Grelha de fluxo de ar
 - Eixo do assador
 - Cesto rotativo
 - Pega
- Em seguida, secar todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno da fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está ligado à rede eléctrica.	Colocar a ficha de alimentação numa tomada de parede com ligação à terra.
	Não definiu nenhum programa.	Ligar o aparelho premindo o botão on/off. Selecionar o tempo e a temperatura pretendidos e fechar bem a porta.
Os ingredientes fritos com o forno da fritadeira de ar quente não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque lotes mais pequenos de ingredientes no cesto. Os lotes mais pequenos são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Definir uma temperatura mais elevada.
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Colocar o aparelho a cozinhar durante mais alguns minutos.
Os ingredientes são fritos de forma desigual no forno da fritadeira de ar quente	Alguns tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram em cima ou em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação.
Os aperitivos fritos não são estaladiços quando saem da fritadeira de ar quente	Utilizou um tipo de aperitivos destinados a serem preparados numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço.
Sai fumo branco do aparelho	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Tenha em atenção que a temperatura deve ser bem controlada para ser inferior a 180°C, quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar quente.
	A frigideira ainda contém resíduos gordurosos da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na frigideira. Certifique-se de que limpa corretamente a frigideira após cada utilização.

Problema	Causa possível	Solução
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Não demolhou bem os palitos de batata antes de os fritar.	Mergulhe as batatas em palitos numa tigela com água durante pelo menos 30 minutos; retire-as e seque-as com papel de cozinha.
	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira de ar quente.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água nas batatas fritas.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de os cobrir com óleo.
		Corte a batata em palitos mais finos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.



**FRIGGITRICE AD ARIA - FORNO
AIR FRY DIGITALE GRILL****DESCRIZIONE**

- A Pannello di controllo digitale
1. Programma bistecca
 2. Programma di preriscaldamento
 3. Programma torta
 4. Programma patatine fritte
 5. Programma gamberi
 6. Programma carne
 7. Programma di pesca
 8. Programma bacchette
 9. Display
 10. Pulsante di selezione dell'ora
 11. Pulsante di aumento
 12. Pulsante di selezione della temperatura
 13. Pulsante di diminuzione
 14. Pulsante della funzione di ritardo
 15. Pulsante luce interno
 16. Programma pizza
 17. Programma verdure
 18. Pollo con programma rosticceria
 19. Programma di disidratazione
 20. Pulsante della funzione di rotazione
 21. Pulsante di avvio/pausa
 22. Pulsante di accensione/spegnimento
- B Maniglia della porta
- C Porta in vetro
- D Cavo di alimentazione
- E Uscita aria
- F Cremagliera del flusso d'aria
- G Cestino rotante
- H Vaschetta di raccolta dell'olio
- I Albero del girarrosto
- J Maniglia

Se il modello del vostro apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di assistenza tecnica.

USO E CURA

- Prima di ogni utilizzo, estendere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori ad esso collegati sono difettosi. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il sistema di timer non funziona correttamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non conservare o trasportare l'apparecchio se è ancora caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato e incustodito se non è in uso. In questo modo si risparmia energia e si prolunga la vita dell'apparecchio.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Assicurarsi che polvere, sporcizia o altri oggetti estranei non ostruiscano la griglia della ventola dell'apparecchio.
- Mantenere pulito l'interno del forno per evitare la carbonizzazione degli avanzi di cibo, che potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'interno del forno per la conservazione.
- Utilizzare solo utensili adatti al forno.
- Utilizzare solo utensili adatti a sopportare temperature elevate.
- Non collocare utensili o vassoi pesanti sulla porta aperta.

ATTENZIONE: non utilizzare l'apparecchio se il vetro è incrinato o rotto.

- Come riferimento, nella tabella allegata troverete una raccomandazione sulla temperatura e sul tempo di cottura per diversi pasti.

ISTRUZIONI PER L'USO**PRIMA DELL'USO**

- Assicurarsi che l'intero imballaggio del prodotto sia stato rimosso.
- Leggere attentamente l'opuscolo "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire le parti che entrano in contatto con gli alimenti secondo le modalità descritte nella sezione dedicata alla pulizia.
- È normale che al primo utilizzo l'apparecchio presenti un leggero odore di plastica.
- Preparare l'apparecchio in base alla funzione che si desidera utilizzare.

UTILIZZO

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Aprire la porta.
- Utilizzare l'accessorio appropriato in base al cibo che si desidera cucinare.
- Preparare gli alimenti, collocarli nell'accessorio e inserirli nell'apparecchio.
- Chiudere la porta
- Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento (22).
- Selezionare quindi la temperatura e l'ora desiderate o uno dei programmi preimpostati.
- Una volta impostata, premere il pulsante Avvio/Pausa (21) e l'apparecchio inizierà a cucinare.
- Se si desidera interrompere il processo di cottura, premere il pulsante di pausa/avvio (21).
- NOTA: tenere presente che il tempo di cottura può variare a seconda dell'alimento, della quantità e delle dimensioni.
- NOTA: Se l'apparecchio è freddo, è necessario aggiungere 3 minuti al tempo di cottura o utilizzare il programma di preriscaldamento.
- Se necessario, aprire lo sportello e rimuovere il cibo durante l'uso. Fare attenzione quando si toccano le superfici o gli accessori all'interno dell'apparecchio, perché sono molto caldi.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli strumenti prima di pulirli.

TEMPO E TEMPERATURA

- Se lo si desidera, è possibile impostare l'ora e la temperatura senza scegliere alcun programma preimpostato.
- Per impostare la temperatura è sufficiente cliccare sul pulsante di selezione della temperatura (12) e la temperatura lampeggerà automaticamente sul display.
- È possibile regolare la temperatura utilizzando i pulsanti di aumento/diminuzione (11 e 13) (10°C ad ogni pressione).

- Per impostare l'ora è sufficiente cliccare sul pulsante di selezione dell'ora (10) e l'ora lampeggerà automaticamente sul display.
- È possibile regolare il tempo utilizzando i pulsanti di aumento/diminuzione (11 e 13) (1 minuto per ogni pressione).

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- Questo apparecchio dispone di 12 programmi preimpostati.
- Per selezionare un programma, fare clic sul pulsante del programma specifico.
- Se lo si desidera, è possibile modificare le impostazioni di temperatura e di tempo per i programmi preimpostati utilizzando i selettori di tempo e temperatura (10 e 12).
- I pulsanti di aumento e diminuzione (11 e 13) consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 10°C alla volta.
- I tasti di aumento e diminuzione (11 e 13) consentono di aumentare o diminuire il tempo di cottura, 1 minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto, il tempo passerà rapidamente da 10 a 10 minuti.
- Selezionando il pulsante di avvio/pausa (21), si avvia il processo di cottura.
- Se si desidera interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, è sufficiente premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa (21).
- Al termine del tempo di cottura, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico di 10 volte e si spegne automaticamente.
- Controllare che il cibo sia ben cotto.

ATTENZIONE: Utilizzare sempre guanti da forno per proteggere le mani. Le parti metalliche possono diventare molto calde. Fare attenzione quando si toccano le superfici o gli accessori all'interno dell'apparecchio.

- NOTA: per ridurre al minimo la generazione di acrilammide durante il processo di cottura, non lasciare che gli alimenti diventino scuri o neri.
- Se il cibo non è ancora cotto, basta richiudere lo sportello e programmare il timer per cuocere ancora qualche minuto.
- NOTA: mentre è in corso un programma, è possibile controllare il conto alla rovescia sul display.
- NOTA: se si apre lo sportello nel bel mezzo di un programma, il processo di cottura si interrompe e continua una volta richiuso lo sportello.

GUIDA AI PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Preriscaldamento	180	3
Patate fritte	200	15
Carne	200	12
Bacchette	200	20
Bistecca	180	12
Torta	160	25
Gamberi	180	8
Pesce	180	10
Pizza	180	20
Verdure	160	10
Pollo con rostitteria	200	30
Disidratatore	60	360

FUNZIONE DI ROTAZIONE

- Se si utilizza l'accessorio girarrosto o il cestello rotante, è possibile attivare la funzione di rotazione.
- Per attivare questa funzione, selezionare prima l'ora e la temperatura o il programma desiderato e premere il pulsante di avvio/pausa (21).
- Una volta avviato il processo di cottura, è sufficiente premere il pulsante della funzione di rotazione (20).

FUNZIONE LUCE

- Premendo il pulsante della luce interna (15) è possibile controllare il processo di cottura mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per spegnere la luce è sufficiente premere nuovamente il pulsante (15).

FUNZIONE DI RITARDO

- L'apparecchio ha la possibilità di ritardare l'avvio del processo di cottura.
- L'inizio del processo di cottura può essere ritardato da 30 minuti a 8 ore.
- Per attivare la funzione di ritardo, occorre innanzitutto impostare l'ora e la temperatura di cottura desiderata. Oppure basta impostare uno dei programmi preimpostati.
- Una volta impostate l'ora e la temperatura, premere il pulsante della funzione di ritardo (14) e impostare l'inizio del processo di cottura con i pulsanti di aumento e diminuzione (11 e 13).
- NOTA: ogni pressione aumenta o diminuisce di 30 minuti.

- Quando la funzione di ritardo è impostata, è sufficiente premere il pulsante di avvio/pausa (21).
- Il programma selezionato e il pulsante della funzione di ritardo continueranno a lampeggiare e sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia.
- Quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero, si avvia il processo di cottura.

USO DEGLI ACCESSORI VASCHETTA DI RACCOLTA DELL'OLIO

- Collocare SEMPRE la vaschetta di raccolta dell'olio nelle guide inferiori della camera di cottura.
- Può essere utilizzato anche come teglia da forno. A tal fine, posizionarla nelle guide centrali dell'apparecchio.

CREMAGLIERA DEL FLUSSO D'ARIA

- Posizionare la rastrelliera nel binario centrale
- NOTA: L'elemento riscaldante si trova nella parte superiore della camera di cottura. Se si posiziona il cibo vicino all'elemento riscaldante, l'intensità del calore sarà maggiore.
- Per ottenere risultati croccanti, posizionare il cestello sulla guida superiore. Per una cottura uniforme e delicata, posizionare la griglia sulle guide inferiori.

ALBERO DEL GIRARROSTO (FIG. 1)

- Rimuovere una delle forcelle dell'asta laterale allentando la vite di fermo.
- Spingere l'asta attraverso la carne e farla scorrere verso il centro.
- Riportare la forchetta sull'asta con i rebbi rivolti verso la carne.
- Il pollo deve essere legato con uno spago per evitare che le zampe o le ali del pollo tocchino l'elemento riscaldante durante la tostatura, in modo che l'assemblaggio del girarrosto possa ruotare senza problemi.
- Far scorrere entrambe le forchette contro la carne e stringere bene le viti di fissaggio delle forchette.
- Posizionare l'asta con la carne nel forno inserendo l'estremità dell'asta nel foro di azionamento (Fig. 1a) e collocando l'altra estremità sul supporto della parete opposta (Fig. 1b).
- Attivare il pulsante di rotazione (20).
- Dopo la cottura allentare le viti di fissaggio della forcella e rimuovere la carne facendola scorrere verso l'estremità dell'asta.

CESTINO ROTANTE

- Il cestello rotante può essere utilizzato per friggere patate (450g surgelate, 400g al naturale o al forno), verdure,

carne, crocchette, nuggets, barrette di pesce e altri prodotti surgelati.

- **NOTA:** Per una cottura uniforme, **NON** riempire eccessivamente il cestello.
- Assicurarsi che il cestello sia ben chiuso prima di iniziare il processo di cottura.
- Per inserire il cestello nell'apparecchio, inserire prima il lato sinistro e poi agganciare il lato destro nella staffa.
- Attivare il pulsante di rotazione (20).

AL TERMINE DELL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Spegnere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento (22).
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli strumenti prima di pulirli.
- Pulire l'apparecchio come spiegato nella sezione dedicata alla pulizia.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e qualche goccia di detersivo, quindi asciugare.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, prodotti con un pH acido o basico come la candeggina o prodotti abrasivi.
- Per evitare di danneggiare le parti interne dell'apparecchio, non far entrare acqua o altri liquidi nelle bocchette di aerazione.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi, né metterlo sotto l'acqua corrente.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere eventuali resti di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio, che potrebbe diventare insicuro da usare.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (con un programma di lavaggio delicato) o con acqua calda e sapone:

- Vaschetta di raccolta dell'olio
- Cremagliera del flusso d'aria
- Albero del girarrosto
- Cestino rotante
- Maniglia

- Asciugare quindi tutte le parti prima del montaggio e dello stoccaggio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno della friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato alcun programma.	Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento. Selezionare l'ora e la temperatura desiderata e chiudere bene lo sportello.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è eccessiva.	Mettete nel cestello piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare l'apparecchio per cuocere ancora per qualche minuto.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nel forno della friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio.
Dall'apparecchio esce fumo bianco	State preparando ingredienti grassi.	Quando friggete ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, fate attenzione che la temperatura sia ben controllata, al di sotto dei 180 °C.
	La padella contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete ammollato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirarli fuori e asciugarli con carta da cucina.
	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare la patata in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

**FREGIDORA D'AIRE - FORN
AIR FRY DIGITAL GRILL****DESCRIPCIÓ**

- A Panell de control digital
 1. Programa de bistecs
 2. Programa de preescalfament
 3. Programa de pastissos
 4. Programa de patates fregides
 5. Programa de gambes
 6. Programa de carn
 7. Programa de peix
 8. Programa cuixes de pollastre
 9. Pantalla
 10. Botó de selecció de temps
 11. Botó d'augment
 12. Botó selector de temperatura
 13. Botó de disminució
 14. Botó de funció de retard
 15. Botó de llum interior
 16. Programa de pizzes
 17. Programa de verdures
 18. Programa de rostir
 19. Programa de deshidratació
 20. Botó de funció de rotació
 21. Botó d'inici/pausa
 22. Botó On/Off
- B Tirador
- C Porta de vidre
- D Cordó d'alimentació
- E Sortida d'aire
- F Reixa de flux d'aire
- G Cistella giratòria
- H Safata de degoteig d'oli
- I Espasa rostidor
- J Nansa de l'espasa rostidor

Si el model del teu aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

ÚS I CURA

- Esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que hi ha connectats són defectuosos. Substituiu-los immediatament.
- No utilitzeu l'aparell quan estigui buit.
- No utilitzeu l'aparell si el sistema de temporitzador no funciona correctament.
- No moure l'aparell mentre estigui en ús.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica quan no s'utilitzi i abans de realitzar qualsevol tasca de neteja.
- Guardeu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o mentals reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemu ni transporteu l'aparell si encara està calent.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància si no s'utilitza. Això estalvia energia i allarga la vida útil de l'aparell.
- No forçar la capacitat de treball de l'aparell.
- Assegureu-vos que la pols, la brutícia o altres objectes estranys no bloquegen la graella del ventilador de l'aparell.
- Mantenir net l'interior del forn per evitar la carbonització de les restes d'aliments, que poden danyar l'aparell.
- No utilitzeu l'interior del forn per a l'emmagatzematge.
- Utilitzeu només estris adequats per al forn.
- Utilitzeu només estris adequats per suportar altes temperatures.
- No col·loqueu estris ni safates pesades a la porta oberta.

ATENCIÓ: No utilitzeu l'aparell si el vidre està esquerdat o trencat.

- Com a referència, a la taula adjunta trobareu una recomanació sobre la temperatura i el temps de cocció per a diversos àpats.

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DEL SEU ÚS**

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'embalatge del producte.
- Si us plau, llegiu atentament el fulllet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les parts que entraran en contacte amb els aliments de la manera descrita a l'apartat de neteja.

- És normal que l'aparell tingui una lleugera olor de plàstic quan s'utilitza per primera vegada.
- Prepareu l'aparell segons la funció que voleu utilitzar.

ÚS

- Desenrotlleu completament el cable d'alimentació abans de connectar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa.
- Obrir la porta.
- Utilitzeu l'accessori adequat segons el menjar que vulgueu cuinar.
- Prepareu el menjar, col·loqueu-lo a l'accessori i introduïu-lo a l'aparell.
- Tanca la porta
- Enceneu l'aparell prement el botó d'encesa/apagada (22).
- A continuació, seleccioneu la temperatura i l'hora desitjada o seleccioneu un dels programes preestablerts .
- Un cop configurat, premeu el botó Inici/Pausa (21) i l'aparell començarà a cuinar.
- Si voleu aturar el procés de cocció, premeu el botó de pausa/inici (21).
- NOTA: tingueu en compte que el temps de cocció pot variar segons l'aliment, la quantitat i la mida.
- NOTA: Si l'aparell està fred, hauríeu d'afegir 3 minuts al temps de cocció o utilitzar el programa de preescalfament.
- Obriu la porta i traieu els aliments durant l'ús si cal. Aneu amb compte en tocar qualsevol superfície o accessori de l'interior de l'aparell, estaran molt CALENTS.
- Deixeu refredar l'aparell i les eines abans de netejar-los.

TEMPS I TEMPERATURA

- Si ho desitgeu, podeu configurar una hora i una temperatura sense escollir cap dels programes preestablerts .
- Per configurar la temperatura només cal que feu clic al botó selector de temperatura (12) i la temperatura parpellejarà automàticament a la pantalla.
- Podeu ajustar la temperatura mitjançant els botons d'augment/disminució (11 i 13) (10°C cada pressió).
- Per configurar l'hora només cal que feu clic al botó de selecció de l'hora (10) i l'hora parpellejarà automàticament a la pantalla.
- Podeu ajustar l'hora utilitzant els botons d'augment/disminució (11 i 13) (1 minut cada pressió).

PROGRAMES PRESET

- Aquest aparell té 12 programes preestablerts .
- Per seleccionar un programa, feu clic al botó del programa específic.

- Si ho desitgeu, també podeu canviar els paràmetres de temperatura i hora dels programes preestablerts mitjançant els selectors de temps i temperatura (10 i 12).
- Els botons d'augment i disminució (11 i 13) permeten augmentar o disminuir la temperatura de cocció 10°C alhora.
- Els botons d'augment i disminució (11 i 13) us permeten augmentar o reduir el temps de cocció, 1 minut a la vegada. Mantingueu premuda la tecla i el temps canviarà ràpidament de 10 a 10 minuts.
- Si seleccioneu el botó d'inici/pausa (21), s'iniciarà el procés de cocció.
- Si voleu aturar el procés de cocció en qualsevol moment, només cal que premeu de nou el botó d'inici/pausa (21).
- La fregidora d'aire sonarà 10 vegades quan hagi acabat el temps de cocció i s'apagarà automàticament.
- Comproveu que el menjar estigui ben cuinat.

ATENCIÓ: Utilitzeu sempre guants de forn per protegir-vos les mans. Les parts metàl·liques poden escalfar-se molt. Aneu amb compte quan toqueu qualsevol superfície o accessori dins de l'aparell.

- NOTA: Per minimitzar la generació d'acrilàmida durant el procés de cocció dels aliments, no permeteu que els aliments es tornin foscos o negres.
- Si el menjar no està cuinat, només cal tancar la porta i programar el temporitzador perquè es coïni uns minuts més.
- NOTA: mentre s'executa un programa, podeu comprovar el compte enrere a la pantalla.
- NOTA: Si obriu la porta enmig d'un programa, el procés de cocció s'aturarà i continuarà un cop torneu a tancar la porta.

GUIA DE PROGRAMES PRESET

Programa	Temperatura (°C)	Temps (min.)
Preescalfar	180	3
Patates fregides	200	15
Carn	200	12
Cuixes	200	20
Bistec	180	12
Pastís	160	25
Gambes	180	8
Peix	180	10
Pizza	180	20
Verdures	160	10

Pollastre a l'ast	200	30
Deshidratar	60	360

FUNCIÓ DE ROTACIÓ

- Si utilitzeu l'accessori de rostisseria o la cistella giratòria, podeu activar la funció de rotació.
- Per activar aquesta funció primer seleccioneu l'hora i la temperatura o el programa desitjat i premeu el botó d'inici/pausa (21).
- Un cop iniciat el procés de cocció, només cal prémer el botó de funció de rotació (20).

FUNCIÓ DE LLUM

- Premet el botó de llum interior (15) podeu comprovar el procés de cocció mentre l'aparell està en funcionament.
- Per apagar la llum només cal prémer de nou el botó (15).

FUNCIÓ DE RETARD

- L'aparell té l'opció de retardar l'inici del procés de cocció.
- L'inici del procés de cocció es pot retardar entre 30 minuts i 8 hores.
- Per activar la funció de retard, primer heu d'establir l'hora i la temperatura que voleu cuinar. O simplement configureu un dels programes preestablerts.
- Un cop ajustades l'hora i la temperatura, premeu el botó de funció de retard (14) i establiu quan voleu que comenci el procés de cocció amb els botons d'augment i disminució (11 i 13).
- NOTA: Cada premsa augmentarà o disminuirà 30 minuts.
- Quan la funció de retard està configurada, només cal que premeu el botó d'inici/pausa (21).
- El programa seleccionat i el botó de funció de retard seguiran parpellejant i veurem el compte enrere a la pantalla.
- Quan el compte enrere arriba a zero, començarà el procés de cocció.

ÚS D'ACCESSORIS

SAFATA DE DEGOTEIG D'OLI

- SEMPRE col·loqueu la safata de degoteig d'oli a les baranes inferiors de l'espai de cocció.
- També es pot utilitzar com a safata de forn. Per a això, col·loqueu -lo als rails centrals de l'aparell.

REIXA DE FLUX D'AIRE

- Col·loqueu la reixa al rail central
- NOTA: L'element de calor es troba a la part superior del lloc de cocció. Si col·loqueu el menjar a prop de l'element de calor, la intensitat de la calor serà més gran.

- Per obtenir resultats cruixents, col·loqueu la reixa a la barra superior. Per a una cocció uniforme i suau, col·loqueu la reixa a les baranes inferiors.

ESPASA ROSTIDOR (FIG. 1)

- Traieu una de les forquilles laterals de l'espasa afluixant el cargol de fixació.
- Passeu l'espasa per la carn i feu-la lliscar cap al centre.
- Torneu a posar la forquilla a l'espasa amb les puntes mirant cap a la carn.
- El pollastre s'ha de lligar amb un cordill per evitar que les potes o les ales del pollastre toquin l'element de calor durant el rostit, de manera que el conjunt de la rostisseria girarà sense problemes.
- Feu lliscar les dues forquilles fermament contra la carn i premeu bé els cargols de fixació.
- Introduïu l'espasa amb la carn al forn introduint l'extrem de l'eix al forat d'accionament (Fig. 1a) i col·locant l'altre extrem sobre el suport de la paret oposada (Fig. 1b).
- Activeu el botó de rotació (20).
- Després de la cocció, afluïeu els cargols de fixació de la forquilla i traieu la carn fent-la lliscar fins a l'extrem de l'espasa.

CISTELLA GIRATÒRIA

- El cistell giratori es pot utilitzar per fregir patates (450 g congelades, 400 g naturals o al forn), verdures, carn, croquetes, nuggets, barres de peix, entre altres productes congelats.
- NOTA: Per cuinar uniformement, NO ompliu excessivament la cistella.
- Assegureu-vos que la cistella estigui ben tancada abans de començar el procés de cocció.
- Per col·locar la cistella a l'aparell, primer introduïu el costat esquerre i després enganxeu el costat dret al suport.
- Activeu el botó de rotació (20).

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL

- Apagueu l'aparell prement el botó d'encesa/apagat (22).
- Desendolieu l'aparell de la xarxa.
- Deixeu refredar l'aparell i les eines abans de netejar-los.
- Netegeu l'aparell tal com s'explica a l'apartat de neteja.

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de realitzar qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de detergent per rentar i després assequeu-lo.

- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o base, com ara lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No deixeu que l'aigua o cap altre líquid entri a les sortides d'aire per evitar danys a les parts interiors de l'aparell.
- No submergiu mai l'aparell en aigua o cap altre líquid ni el poseu sota l'aigua corrent.
- S'aconsella netejar l'aparell periòdicament i eliminar les restes de menjar.
- Si l'aparell no es troba en bones condicions de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell i es pot tornar insegur d'utilitzar.
- Les peces següents es poden rentar en un rentavaixelles (mitjançant un programa de neteja suau) o amb aigua calenta i sabó:
 - Safata de degoteig d'oli
 - Bastidor de flux d'aire
 - Espasa rostidor
 - Cistella giratòria
 - Nansa de l'espasa rostidor
- A continuació, assequeu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
El forn de la fregidora d'aire no funciona	L'aparell no està endollat a la xarxa.	Col·loqueu l'endoll a una presa de terra amb connexió a terra.
	No heu configurat cap programa.	Enceneu l'aparell prement el botó d'encesa/apagada. Seleccioneu l'hora i la temperatura desitjades i tanqueu la porta correctament.
Els ingredients fregits amb el forn de la fregidora d'aire no estan fets.	La quantitat d'ingredients a la cistella és massa.	Poseu lots més petits d'ingredients a la cistella. Els lots més petits es fregeixen de manera més uniforme.
	La temperatura ajustada és massa baixa.	Establiu una temperatura més alta.
	El temps de preparació és massa curt.	Poseu l'aparell perquè es cogui uns minuts més.
Els ingredients es fregeixen de manera desigual al forn de la fregidora d'aire	Alguns tipus d'ingredients s'han de sacsejar a la meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es troben sobre o entre ells (p. ex. patates fregides) s'han de sacsejar a la meitat del temps de preparació.
Els aperitius fregits no són cruixents quan surten de la fregidora	Heu utilitzat un tipus d'aperitius destinats a ser preparats en una fregidora tradicional.	Utilitzeu aperitius al forn o raspalleu lleugerament una mica d'oli sobre els aperitius per obtenir un resultat més cruixent.
De l'aparell surt fum blanc	Esteu preparant ingredients grassos.	Vigileu que la temperatura estigui ben controlada per sota dels 180 °C, quan fregiu ingredients greixos a la fregidora d'aire.
	La paella encara conté residus greixos d'ús anterior.	El fum blanc és causat per l'escalfament del greix a la paella. Assegureu-vos de netejar la paella correctament després de cada ús.

Problema	Possible causa	Solució
Les patates fregides fresques es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	No heu remullat bé els bastonets de patata abans de fregir-los.	Remullar els bastonets de patata en un bol amb aigua durant almenys 30 minuts; traieu-los i assequeu-los amb paper de cuina.
	No heu utilitzat el tipus de patata adequat.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantinguin fermes durant el fregit.
Les patates fregides fresques no són cruixents quan surten de la fregidora.	El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i aigua de les patates fregides.	Assegureu-vos d'assecar correctament els bastonets de patata abans d'obrir-los amb oli.
		Talleu la patata en bastonets més prims per obtenir un resultat més cruixent.
		Afegiu-hi una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

DE

Deutsch (Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

**HEISSLUFTFRITTEUSE - BACKOFEN
AIR FRY DIGITAL GRILL****BESCHREIBUNG**

- A Digitales Bedienfeld
 1. Steak-Programm
 2. Programm zum Vorheizen
 3. Programm "Torte
 4. Pommes-frites-Programm
 5. Shrimps-Programm
 6. Fleischprogramm
 7. Programm Fisch
 8. Programm Trommelstöcke
 9. Anzeige
 10. Zeitwahltaste
 11. Schaltfläche "Erhöhen
 12. Temperaturwahltaste
 13. Taste "Verringern
 14. Taste für die Verzögerungsfunktion
 15. Interne Lichttaste
 16. Pizza-Programm
 17. Programm Gemüse
 18. Hähnchen mit Rotisserieprogramm
 19. Dehydratisierungsprogramm
 20. Taste für die Rotationsfunktion
 21. Taste Start/Pause
 22. Ein/Aus-Taste
- B Türgriff
- C Glastür
- D Zuleitung
- E Luftauslass
- F Luftdurchlassgitter
- G Drehbarer Korb
- H Ölauffangwanne
- I Welle der Rotisserie
- J Handgriff

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie es sofort.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Zeitschaltuhr nicht richtig funktioniert.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Erzwingen Sie nicht die Arbeitsleistung des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass Staub, Schmutz oder andere Fremdkörper das Gebläsegitter des Geräts nicht blockieren.
- Halten Sie das Innere des Backofens sauber, um das Verkohlen von Speiseresten zu vermeiden, die das Gerät beschädigen könnten.
- Verwenden Sie das Innere des Backofens nicht zur Aufbewahrung.
- Verwenden Sie nur für Öfen geeignete Utensilien.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
- Stellen Sie keine schweren Utensilien oder Tablett auf die offene Tür.

ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas gesprungen oder zerbrochen ist.

- Als Anhaltspunkt finden Sie in der beigefügten Tabelle eine Empfehlung für die Gartemperatur und -zeit für verschiedene Gerichte.

**ANWEISUNGEN FÜR DEN
GEBRAUCH****VOR DEM GEBRAUCH**

- Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung des Produkts entfernt worden ist.

- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Broschüre "Sicherheits- und Warnhinweise" sorgfältig durch.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Gebrauch einen leichten Kunststoffgeruch aufweist.
- Bereiten Sie das Gerät entsprechend der Funktion vor, die Sie verwenden möchten.

VERWENDEN SIE

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Öffnen Sie die Tür.
- Verwenden Sie das passende Zubehör für die zu kochenden Speisen.
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor, legen Sie sie in das Zubehör und setzen Sie es in das Gerät ein.
- Schließen Sie die Tür
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste (22) ein.
- Wählen Sie dann die gewünschte Temperatur und Zeit oder wählen Sie eines der voreingestellten Programme.
- Nach der Einstellung drücken Sie die Taste Start/Pause (21) und das Gerät beginnt mit dem Garen.
- Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste Pause/Start (21).
- HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Garzeit je nach Lebensmittel, Menge und Größe variieren kann.
- HINWEIS: Wenn das Gerät abgekühlt ist, sollten Sie die Garzeit um 3 Minuten verlängern oder das Vorheizprogramm verwenden.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Lebensmittel während des Betriebs heraus, falls erforderlich. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Oberflächen oder Zubehörteile im Inneren des Geräts berühren, da diese sehr HEISS sind.
- Lassen Sie das Gerät und die Werkzeuge vor der Reinigung abkühlen.

ZEIT UND TEMPERATUR

- Wenn Sie möchten, können Sie eine Zeit und eine Temperatur einstellen, ohne eines der voreingestellten Programme zu wählen.
- Um die Temperatur einzustellen, brauchen Sie nur auf die Temperaturwahltaste (12) zu klicken, und die Temperatur blinkt automatisch auf dem Display.
- Sie können die Temperatur mit den Tasten zum Erhöhen/ Verringern (11 und 13) einstellen (10°C pro Druck)..

- Um die Uhrzeit einzustellen, brauchen Sie nur auf die Zeitwahltaste (10) zu klicken, und die Uhrzeit wird automatisch auf dem Display angezeigt.
- Sie können die Zeit mit den Tasten zum Erhöhen/ Verringern (11 und 13) einstellen (1 Minute pro Druck).

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

- Dieses Gerät verfügt über 12 voreingestellte Programme.
- Um ein Programm auszuwählen, klicken Sie auf die Schaltfläche für ein bestimmtes Programm.
- Wenn Sie möchten, können Sie auch die Temperatur- und Zeiteinstellungen für die voreingestellten Programme mit den Zeit- und Temperaturwählern (10 und 12) ändern.
- Mit den Tasten zum Erhöhen und Senken (11 und 13) können Sie die Gartemperatur um jeweils 10°C erhöhen oder senken.
- Mit den Tasten zum Erhöhen und Verringern (11 und 13) können Sie die Garzeit um jeweils 1 Minute verlängern oder verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt und die Zeit ändert sich schnell von 10 auf 10 Minuten.
- Wenn Sie die Taste Start/Pause (21) drücken, wird der Garvorgang gestartet.
- Wenn Sie den Garvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt abbrechen möchten, brauchen Sie nur erneut die Taste Start/Pause (21) zu drücken.
- Die Fritteuse piept 10 Mal, wenn die Garzeit beendet ist, und schaltet sich automatisch aus.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen gut durchgegart sind.

ACHTUNG: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Ihre Hände zu schützen. Die Metallteile können sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie eine Oberfläche oder ein Zubehörteil im Inneren des Geräts berühren.

- HINWEIS: Um die Bildung von Acrylamid während des Kochvorgangs zu minimieren, sollten die Lebensmittel nicht braun oder schwarz werden.
- Wenn das Essen noch nicht gar ist, brauchen Sie nur die Tür wieder zu schließen und den Timer so zu programmieren, dass es noch ein paar Minuten weitergart.
- HINWEIS: Während ein Programm läuft, können Sie den Countdown auf dem Display überprüfen.
- HINWEIS: Wenn Sie die Tür mitten im Programm öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen und nach dem erneuten Schließen der Tür fortgesetzt.

ANLEITUNG FÜR VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Vorheizen	180	3
Pommes frites	200	15
Fleisch	200	12
Trommelstöcke	200	20
Steak	180	12
Torte	160	25
Shrimps	180	8
Fisch	180	10
Pizza	180	20
Gemüse	160	10
Hähnchen mit Rotisserie	200	30
Dehydrieren	60	360

FUNKTION DREHEN

- Wenn Sie das Drehspieß-Zubehör oder den Drehkorb verwenden, können Sie die Drehfunktion aktivieren.
- Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie zunächst die Zeit und die Temperatur oder das gewünschte Programm und drücken Sie die Start/Pause-Taste (21).
- Sobald der Garvorgang beginnt, drücken Sie einfach die Rotationsfunktionstaste (20).

FUNKTION LICHT

- Durch Drücken der Taste für die Innenbeleuchtung (15) können Sie den Garvorgang während des Betriebs des Geräts kontrollieren.
- Um das Licht auszuschalten, drücken Sie einfach erneut die Taste (15).

VERZÖGERUNGSFUNKTION

- Das Gerät hat die Möglichkeit, den Start des Garvorgangs zu verzögern.
- Der Beginn des Garvorgangs kann zwischen 30 Minuten und 8 Stunden verzögert werden.
- Um die Verzögerungsfunktion zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Zeit und die Temperatur einstellen, die Sie kochen möchten. Oder stellen Sie einfach eines der voreingestellten Programme ein.
- Sobald die Zeit und die Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Verzögerungstaste (14) und stellen Sie mit den Tasten zum Erhöhen und Verringern (11 und 13) ein, wann der Garvorgang beginnen soll.

- HINWEIS: Jeder Druck erhöht oder verringert die Dauer um 30 Minuten.
- Wenn die Verzögerungsfunktion eingestellt ist, drücken Sie einfach die Taste Start/Pause (21).
- Das gewählte Programm und die Taste für die Verzögerungsfunktion blinken weiter und auf dem Display wird der Countdown angezeigt.
- Wenn der Countdown Null erreicht, beginnt der Garvorgang.

ZUBEHÖR VERWENDEN ÖLAUFFANGWANNE

- Stellen Sie die Ölwanne IMMER in die unteren Schienen des Garraums.
- Es kann auch als Backblech verwendet werden. Legen Sie es zu diesem Zweck in die mittleren Schienen des Geräts.

LUFTDURCHLASSGITTER

- Setzen Sie die Zahnstange in die mittlere Schiene
- HINWEIS: Das Heizelement befindet sich an der Oberseite der Kochstelle. Wenn Sie die Speisen in der Nähe des Heizelements platzieren, ist die Intensität der Hitze höher.
- Für knusprige Ergebnisse stellen Sie den Rost auf die oberste Schiene. Für gleichmäßiges und schonendes Garen stellen Sie den Rost auf die unteren Schienen.

ROTISSERIE-WELLE (ABB. 1)

- Entfernen Sie eine der Seitenstangengabeln durch Lösen der Stellschraube.
- Stecken Sie den Stab durch das Fleisch und schieben Sie ihn in die Mitte.
- Stecken Sie die Gabel wieder so auf den Stab, dass die Zinken zum Fleisch zeigen.
- Das Hähnchen sollte mit einer Schnur zusammengebunden werden, um zu verhindern, dass die Hähnchenschenkel oder -flügel während des Bratens das Heizelement berühren, damit sich der Spieß reibungslos drehen kann.
- Schieben Sie beide Gabeln fest gegen das Fleisch und ziehen Sie die Befestigungsschrauben der Gabeln gut an.
- Führen Sie die Stange mit dem Fleisch in den Ofen ein, indem Sie das Ende der Welle in das Antriebsloch stecken (Abb. 1a) und das andere Ende auf die Halterung an der gegenüberliegenden Wand legen (Abb. 1b).
- Aktivieren Sie die Rotationstaste (20).
- Nach dem Garen lösen Sie die Befestigungsschrauben der Gabel und nehmen das Fleisch heraus, indem Sie es bis zum Ende der Stange schieben.

DREHBARER KORB

- Der Drehkorb kann zum Frittieren von Kartoffeln (450 g tiefgekühlt, 400 g natur oder im Ofen), Gemüse, Fleisch, Kroketten, Nuggets, Fischstäbchen und anderen Tiefkühlprodukten verwendet werden.
- HINWEIS: Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, darf der Korb NICHT überfüllt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Korb fest verschlossen ist, bevor Sie den Garvorgang starten.
- Um den Korb in das Gerät einzusetzen, setzen Sie zuerst die linke Seite ein und haken dann die rechte Seite in die Halterung ein.
- Aktivieren Sie die Rotationstaste (20).

WENN SIE DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste (22) aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät und die Werkzeuge vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt über die Reinigung beschrieben.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze eindringen, um Schäden an den Innenteilen des Geräts zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine (mit einem sanften Reinigungsprogramm) oder in heißer Seifenlauge gereinigt werden:

- Ölauffangwanne

- Luftdurchlassgitter
- Welle der Rotisserie
- Drehbarer Korb
- Handgriff

- Trocknen Sie dann alle Teile vor dem Zusammenbau und der Lagerung.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben kein Programm eingestellt.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein. Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur und schließen Sie die Tür richtig.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie das Gerät für einige weitere Minuten auf "kochen".
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert ist und unter 180°C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p>FrISCHE Kartoffelpommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.</p>	<p>Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie gebraten haben.</p>	<p>Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.</p>
	<p>Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie frISCHE Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.</p>
<p>FrISCHE Kartoffelpommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.</p>	<p>Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.</p>	<p>Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.</p>
		<p>Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.</p>
		<p>Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.</p>

**HETELUCHTFRITEUSE - OVEN
AIR FRY DIGITAL GRILL****BESCHRIJVING**

- A Digitaal bedieningspaneel
 1. Biefstuk programma
 2. Voorverwarm programma
 3. Taart programma
 4. Friet programma
 5. Garnalen programma
 6. Vlees programma
 7. Vis programma
 8. Trommelstokjes programma
 9. Weergave
 10. Tijdkeuzeknop
 11. Knop verhogen
 12. Temperatuurkeuzeknop
 13. Knop Verlagen
 14. Vertragingfunctieknop
 15. Interne lichtknop
 16. Pizza programma
 17. Groenten programma
 18. Kip met rotisserieprogramma
 19. Dehydratatie programma
 20. Rotatiefunctieknop
 21. Knop Start/Pauze
 22. Aan/uit-knop
- B Deurklink
- C Glazen deur
- D Netsnoer
- E Luchtuitlaat
- F Luchtstroomrek
- G Roterende mand
- H Lekbak voor olie
- I Rotisserie-as
- J Handgreep

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk worden gekocht bij de technische hulpdienst.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Trek het netsnoer van het apparaat volledig uit voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed gemonteerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet als het timersysteem niet goed werkt.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog heet is.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Forceer de werkcapaciteit van het apparaat niet.
- Zorg ervoor dat stof, vuil of andere vreemde voorwerpen het ventilatorrooster van het apparaat niet blokkeren.
- Houd de binnenkant van de oven schoon om te voorkomen dat etensresten verkolen, waardoor het apparaat beschadigd kan raken.
- Gebruik de binnenkant van de oven niet voor opslag.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor ovens.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Plaats geen zwaar keukengerei of dienbladen op de open deur.

LET OP: Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of gebroken is.

- Ter referentie vind je in de tabel in de bijlage een aanbeveling voor de kooktemperatuur en -tijd voor verschillende maaltijden.

GEBRUIKSAANWIJZING**VOOR GEBRUIK**

- Zorg ervoor dat de volledige verpakking van het product verwijderd is.
- Lees voor het eerste gebruik aandachtig het boekje "Veiligheidsaanbevelingen en waarschuwingen".

- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk over reiniging.
- Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik een lichte plasticgeur heeft.
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

GEBRUIK

- Rol het netsnoer helemaal af voordat je de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Open de deur.
- Gebruik het juiste accessoire voor het voedsel dat je wilt bereiden.
- Bereid het voedsel, doe het in het accessoire en plaats het in het apparaat.
- Sluit de deur
- Zet het apparaat aan door op de aan/uit-knop (22) te drukken.
- Selecteer vervolgens de gewenste temperatuur en tijd of kies een van de vooraf ingestelde programma's.
- Druk na het instellen op de toets Start/Pauze (21) en het apparaat begint met koken.
- Als u het kookproces wilt stoppen, drukt u op de pauze/ start-knop (21).
- LET OP: houd er rekening mee dat de bereidingstijd kan variëren afhankelijk van het voedsel, de hoeveelheid en de grootte.
- OPMERKING: Als het apparaat koel is, moet u 3 minuten toevoegen aan de kooktijd of het voorverwarmprogramma gebruiken.
- Open de deur en verwijder indien nodig het voedsel tijdens het gebruik. Wees voorzichtig bij het aanraken van oppervlakken of accessoires in het apparaat, deze zijn erg HEET.
- Laat het apparaat en het gereedschap afkoelen voordat u het schoonmaakt.

TIJD EN TEMPERAATUUR

- Als je wilt, kun je een tijd en temperatuur instellen zonder een van de vooraf ingestelde programma's te kiezen.
- Om de temperatuur in te stellen hoeft je alleen maar op de temperatuurkeuzeknop (12) te klikken en de temperatuur knippert automatisch op het display.
- U kunt de temperatuur aanpassen met de toetsen verhogen/verlagen (11 en 13) (10°C per keer indrukken).
- Om de tijd in te stellen hoeft je alleen maar op de tijdkeuzeknop (10) te klikken en de tijd knippert automatisch op het display.

- Je kunt de tijd aanpassen met de knoppen voor verhogen/verlagen (11 en 13) (1 minuut per keer indrukken).

VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

- Dit apparaat heeft 12 vooraf ingestelde programma's.
- Klik op de knop specifiek programma om een programma te selecteren.
- Als je wilt, kun je ook de temperatuur- en tijdstellingen voor de voorkeuzeprogramma's wijzigen met de tijd- en temperatuurkeuzeschakelaars (10 en 12).
- Met de knoppen Verhogen en Verlagen (11 en 13) kun je de kooktemperatuur met 10°C per keer verhogen of verlagen.
- Met de toetsen verhogen en verlagen (11 en 13) kunt u de kooktijd verhogen of verlagen, 1 minuut per keer. Houd de toets ingedrukt en de tijd zal snel veranderen van 10 naar 10 minuten.
- Als u de start/pauzeknop (21) selecteert, start het kookproces.
- Als je het kookproces op elk moment wilt stoppen, hoeft je alleen maar opnieuw op de start/pauzeknop (21) te drukken.
- De air fryer piept 10 keer wanneer de bereidingstijd is afgelopen en schakelt automatisch uit.
- Controleer of het eten goed gaar is.

WAARSCHUWING: Gebruik altijd ovenwanten om uw handen te beschermen. De metalen onderdelen kunnen erg heet worden. Wees voorzichtig wanneer u een oppervlak of accessoire in het apparaat aanraakt.

- OPMERKING: Om het ontstaan van acrylamide tijdens het voedselkookproces te minimaliseren, mag het voedsel niet donkerbruin of zwart worden.
- Als het eten niet gaar is, hoeft je alleen maar de deur terug te sluiten en de timer te programmeren om nog een paar minuten te koken.
- OPMERKING: Terwijl een programma loopt, kun je het aftellen op het scherm controleren.
- OPMERKING: Als u de deur midden in een programma opent, stopt het kookproces en gaat het verder zodra u de deur weer sluit.

GIDS MET VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Voorverwarmen	180	3
Friet	200	15
Vlees	200	12
Trommelstokken	200	20

Biefstuk	180	12
Taart	160	25
Garnalen	180	8
Vis	180	10
Pizza	180	20
Groenten	160	10
Kip met rotisserie	200	30
Droog	60	360

ROTATIEFUNCTIE

- Als u het draaispitaccessoire of de roterende mand gebruikt, kunt u de rotatiefunctie activeren.
- Om deze functie te activeren, selecteer je eerst de tijd en temperatuur of het gewenste programma en druk je op de start/pauzeknop (21).
- Zodra het kookproces start, drukt u op de rotatiefunctieknop (20).

LICHTFUNCTIE

- Door op de interne lichtknop (15) te drukken, kunt u het kookproces controleren terwijl het apparaat in werking is.
- Om het licht uit te schakelen, drukt u nogmaals op de knop (15).

VERTRAGINGSFUNCTIE

- Het apparaat heeft de optie om de start van het kookproces uit te stellen.
- De start van het kookproces kan worden uitgesteld tussen 30 minuten en 8 uur.
- Om de vertragsingsfunctie te activeren, moet je eerst de tijd en temperatuur instellen die je wilt koken. Of stel gewoon een van de vooraf ingestelde programma's in.
- Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op de knop voor de vertragsingsfunctie (14) en stelt u met de knoppen voor verhogen en verlagen (11 en 13) in wanneer u wilt dat het kookproces begint.
- **OPMERKING:** Bij elke druk op de knop worden de minuten 30 minuten langer of korter.
- Wanneer de vertragsingsfunctie is ingesteld, druk je gewoon op de start/pauzeknop (21).
- Het geselecteerde programma en de vertragsingsfunctieknop blijven knipperen en we zien het aftellen op het display.
- Als het aftellen nul bereikt, start het kookproces.

ACCESSOIRES GEBRUIK LEKBAK VOOR OLIE

- Plaats de olieopvangbak ALTIJD in de onderste rails van de kookruimte.
- Het kan ook gebruikt worden als bakplaat. Plaats hem hiervoor in de middelste rails van het apparaat.

LUCHTSTROOMREK

- Plaats het rek in de middelste rail
- **OPMERKING:** Het verwarmingselement bevindt zich bovenaan de kookplaat. Als u het voedsel dicht bij het verwarmingselement plaatst, zal de intensiteit van de warmte hoger zijn.
- Voor knapperige resultaten plaats je het rooster op de bovenste rail. Voor gelijkmatig en zacht garen plaats je het rooster op de onderste rails.

ROTISSERIE-AS (FIG. 1)

- Verwijder een van de zijstangvorken door de stelschroef los te draaien.
- Duw de staaf door het vlees en schuif hem naar het midden.
- Plaats de vork weer op de staaf met de tanden naar het vlees gericht.
- De kip moet worden vastgebonden met een touwtje om te voorkomen dat de kippenpoten of -vleugels het verwarmingselement raken tijdens het roosteren, zodat de rotisserie soepel kan draaien.
- Schuif beide vorken stevig tegen het vlees en draai de bevestigingsschroeven van de vorken goed vast.
- Plaats de stang met het vlees in de oven door het uiteinde van de stang in het aandrijfgat te steken (Afb. 1a) en het andere uiteinde op de steun op de tegenoverliggende wand te plaatsen (Afb. 1b).
- Activeer de rotatieknop (20).
- Draai na het koken de bevestigingsschroeven van de vork los en verwijder het vlees door het naar het uiteinde van de stang te schuiven.

ROTTERENDE MAND

- De roterende mand kan gebruikt worden voor het bakken van aardappelen (450g diepvries, 400g naturel of oven), groenten, vlees, kroketten, nuggets, visrepen, naast andere diepvriesproducten.
- **OPMERKING:** Vul het mandje NIET te vol voor een gelijkmatige garing.
- Zorg ervoor dat het mandje goed gesloten is voordat je het kookproces start.
- Om het mandje in het apparaat te plaatsen, plaatst u eerst de linkerkant en haakt u vervolgens de rechterkant in de houder.

- Activeer de rotatieknop (20).

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop (22) te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat en het gereedschap afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat zoals wordt uitgelegd in het gedeelte over reiniging.

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in de ventilatieopeningen komen om schade aan de binnenkant van het apparaat te voorkomen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of in een sopje van heet water:
 - Lekbak voor olie
 - Luchtstroomrek
 - Rotisserie-as
 - Roterende mand
 - Handgreep
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat je ze in elkaar zet en opbergt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven van de airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt geen programma ingesteld.	Zet het apparaat aan door op de aan/uit-knop te drukken. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur en sluit de deur goed.
De ingrediënten die met de airfryer gebakken worden, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te veel.	Doe kleinere porties ingrediënten in het mandje. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur in.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Laat het apparaat nog enkele minuten koken.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryeroven	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Er komt witte rook uit het apparaat	Je bereidt vette ingrediënten.	Let goed op dat de temperatuur onder de 180°C blijft als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer.
	De pan bevat nog vette resten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Verse aardappelfrietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Je hebt de aardappelsticks niet goed geweekt voordat je ze ging bakken.	Week de aardappelsticks minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
	Je hebt niet de juiste aardappelsort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse aardappelfrietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je ze insmeert met olie.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

**FRITEUZĂ CU AER - CUPTOR
AIR FRY DIGITAL GRILL****DESCRIERE**

- A Panou de control digital
 - 1. Program de friptură
 - 2. Program de preîncălzire
 - 3. Program de prăjituri
 - 4. Program de cartofi prăjiți
 - 5. Programul Creveți
 - 6. Programul carne
 - 7. Program pentru pești
 - 8. Program de bețe de tobă
 - 9. Afișare
 - 10. Butonul de selectare a timpului
 - 11. Butonul de creștere
 - 12. Buton de selectare a temperaturii
 - 13. Butonul de scădere
 - 14. Butonul pentru funcția de întârziere
 - 15. Buton de lumină internă
 - 16. Program de pizza
 - 17. Program de legume
 - 18. Pui cu program de rotiserie
 - 19. Program de deshidratare
 - 20. Butonul pentru funcția de rotație
 - 21. Butonul Start/Paus
 - 22. Buton de pornire/oprire
- B Mânerul uși
- C Ușă de sticlă
- D Cablu de alimentare
- E Ieșire de aer
- F Raft de debit de aer
- G Coș rotativ
- H Tavă de picurare a uleiului
- I Arbore de rotisor
- J Mâner

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul când este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă sistemul de temporizare nu funcționează corect.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Asigurați-vă că praful, murdăria sau alte obiecte străine nu blochează grila ventilatorului de pe aparat.
- Păstrați interiorul cuptorului curat pentru a evita carbonizarea resturilor de mâncare, care poate deteriora aparatul.
- Nu folosiți interiorul cuptorului pentru depozitare.
- Utilizați numai ustensile adecvate pentru cuptoare.
- Utilizați numai ustensile adecvate pentru a suporta temperaturi ridicate.
- Nu așezați ustensile sau tăvi grele pe ușa deschisă.

ATENȚIE: Nu utilizați aparatul dacă geamul este crăpat sau spart.

- Ca referință, în tabelul anexat veți găsi o recomandare privind temperatura și timpul de gătire pentru mai multe mese.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Asigurați-vă că întregul ambalaj al produsului a fost îndepărtat.
- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare

- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de curățare.
- Este normal ca aparatul să aibă un ușor miros de plastic la prima utilizare.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

UTILIZAȚI

- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Deschideți ușa.
- Folosiți accesoriul adecvat în funcție de alimentele pe care doriți să le gătiți.
- Pregătiți alimentele, puneți-le în accesoriu și introduceți-le în aparat.
- Închideți ușa
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului de pornire/oprire (22).
- Selectați apoi temperatura și timpul dorit sau selectați unul dintre programele presetate.
- Odată setat, apăsați butonul Start/Pauză (21) și aparatul va începe să gătească.
- Dacă doriți să opriți procesul de gătire, apăsați butonul de pauză/pornire (21).
- NOTĂ: rețineți că timpul de gătire poate varia în funcție de alimente, cantitate și mărime.
- NOTĂ: Dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătire sau să folosiți programul de preîncălzire.
- Deschideți ușa și scoateți alimentele în timpul utilizării, dacă este necesar. Aveți grijă când atingeți orice suprafață sau accesoriu din interiorul aparatului, acestea vor fi foarte fierbinți.
- Lăsați aparatul și uneltele să se răcească înainte de a le curăța.

TIMP ȘI TEMPERATURĂ

- Dacă doriți, puteți seta o oră și o temperatură fără a alege niciunul dintre programele presetate.
- Pentru a seta temperatura, trebuie doar să faceți clic pe butonul de selectare a temperaturii (12), iar temperatura va clipi automat pe ecran.
- Puteți regla temperatura cu ajutorul butoanelor de mărire/ diminuare (11 și 13) (10°C la fiecare apăsare)...
- Pentru a seta ora, trebuie doar să faceți clic pe butonul de selectare a orei (10), iar ora va clipi automat pe afișaj.
- Puteți regla timpul cu ajutorul butoanelor de mărire/ diminuare (11 și 13) (1 minut la fiecare apăsare).

PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 12 programe presetate.
- Pentru a selecta un program, faceți clic pe butonul programului specific.
- Dacă doriți, puteți modifica, de asemenea, setările de temperatură și de timp pentru programele presetate, utilizând selectorii de timp și temperatură (10 și 12).
- Butoanele de mărire și de scădere (11 și 13) vă permit să măriți sau să micșorați temperatura de gătit cu 10°C pe rând.
- Butoanele de mărire și micșorare (11 și 13) vă permit să măriți sau să micșorați timpul de gătire, câte un minut. Țineți tasta apăsată și timpul se va modifica rapid de la 10 la 10 minute.
- Selectând butonul de pornire/oprire (21), va începe procesul de gătire.
- Dacă doriți să opriți procesul de gătire în orice moment, trebuie doar să apăsați din nou butonul de pornire/oprire (21).
- Aparatul de prăjit cu aer va emite un semnal sonor de 10 ori când timpul de gătire s-a terminat și se va opri automat.
- Verificați dacă mâncarea este bine gătită.

ATENȚIE: Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a vă proteja mâinile. Părțile metalice pot deveni foarte fierbinți. Aveți grijă când atingeți orice suprafață sau accesoriu din interiorul aparatului.

- NOTĂ: Pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă în timpul procesului de gătire a alimentelor, nu lăsați alimentele să devină de culoare închisă sau neagră.
- Dacă mâncarea nu este gătită, trebuie doar să închideți ușa și să programați cronometrul pentru a mai găti câteva minute.
- NOTĂ: În timp ce un program este în desfășurare, puteți verifica număratoarea inversă pe afișaj.
- NOTĂ: Dacă deschideți ușa în mijlocul unui program, procesul de gătire se va opri și va continua după ce închideți din nou ușa.

GHID DE PROGRAME PRESETATE

Program	Temperatura (°C)	Timp (Min.)
Preîncălzirea	180	3
Cartofi prăjiți	200	15
Carne	200	12
Bețigoare de tobă	200	20
Friptură	180	12

Tort	160	25
Creveți	180	8
Pește	180	10
Pizza	180	20
Legume	160	10
Pui cu rotisor	200	30
Deshidratare	60	360

FUNCȚIA DE ROTAȚIE

- Dacă folosiți accesoriul pentru rotisor sau coșul rotativ, puteți activa funcția de rotație.
- Pentru a activa această funcție, selectați mai întâi ora și temperatura sau programul dorit și apăsați butonul de pornire/oprire (21).
- Odată ce procesul de gătire a început, trebuie doar să apăsați butonul funcției de rotație (20).

FUNCȚIA DE LUMINĂ

- Prin apăsarea butonului de lumină internă (15) puteți verifica procesul de gătire în timp ce aparatul funcționează.
- Pentru a stinge lumina, trebuie doar să apăsați din nou butonul (15).

FUNCȚIA DE ÎNTÂRZIERE

- Aparatul are opțiunea de a întârzia începerea procesului de gătire.
- Începerea procesului de gătire poate fi amânată între 30 de minute și 8 ore.
- Pentru a activa funcția de întârziere, trebuie mai întâi să setați timpul și temperatura la care doriți să gătiți. Sau pur și simplu setați unul dintre programele prestabilite.
- După ce timpul și temperatura sunt setate, apăsați butonul de întârziere (14) și setați când doriți să înceapă procesul de gătire cu ajutorul butoanelor de creștere și descreștere (11 și 13).
- NOTĂ: Fiecare apăsare va crește sau descrește 30 de minute.
- Când funcția de întârziere este setată, apăsați doar butonul de pornire/oprire (21).
- Programul selectat și butonul pentru funcția de întârziere vor continua să clipească și vom vedea numărătoarea inversă pe afișaj.
- Când numărătoarea inversă ajunge la zero, procesul de gătire va începe.

UTILIZAREA ACCESORIILOR TAVĂ DE PICURARE A ULEIULUI

- Așezați ÎNTOTDEAUNA tava de picurare a uleiului în șinele inferioare ale spațiului de gătit.
- Poate fi folosită și ca tavă de copt. În acest scop, plasați-o în șinele din mijlocul aparatului.

RAFT DE DEBIT DE AER

- Așezați suportul în șina din mijloc
- NOTĂ: Elementul de încălzire este situat în partea superioară a locului de gătit. Dacă plasați alimentele în apropierea elementului de încălzire, intensitatea căldurii va fi mai mare.
- Pentru rezultate crocante, așezați grătarul pe șina superioară. Pentru o gătire uniformă și delicată, așezați grătarul pe șinele inferioare.

ARBORELE ROTISORULUI (FIG. 1)

- Îndepărtați una dintre furcile tijei laterale prin slăbirea șurubului de fixare.
- Împingeți tija prin carne și glisați-o spre centru.
- Se pune din nou furculița pe tijă, cu vârfurile orientate spre carne.
- Puilul trebuie legat cu o sfoară pentru a împiedica picioarele sau aripile de pui să atingă elementul de încălzire în timpul prăjirii, astfel încât ansamblul de rotisare să se rotească fără probleme.
- Glisați ambele furculițe ferm pe carne și strângeți bine șuruburile de fixare a furculițelor.
- Introduceți tija cu carne în cuptor introducând capătul tijei în orificiul de acționare (Fig. 1a) și plasând celălalt capăt pe suportul de pe peretele opus (Fig. 1b).
- Activați butonul de rotație (20).
- După gătire, slăbiți șuruburile de fixare a furculiței și scoateți carnea glisând-o spre capătul tijei.

COȘ ROTATIV

- Coșul rotativ poate fi folosit pentru a prăji cartofi (450 g congelat, 400 g natural sau la cuptor), legume, carne, crochete, nuggets, batoane de pește, printre alte produse congelate.
- NOTĂ: Pentru o gătire uniformă, NU umpleți prea mult coșul.
- Asigurați-vă că coșul este bine închis înainte de a începe procesul de gătire.
- Pentru a plasa coșul în aparat, introduceți mai întâi partea stângă și apoi agățați partea dreaptă în suport.
- Activați butonul de rotație (20).

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriiți aparatul prin apăsarea butonului de pornire/oprire (22).
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Lăsați aparatul și uneltele să se răcească înainte de a le curăța.
- Curățați aparatul așa cum este explicat în secțiunea de curățare.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu lăsați apa sau orice alt lichid să pătrundă în orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea părților interioare ale aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inextinguibil durată de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:
 - Tavă de picurare a uleiului
 - Raft de debit de aer
 - Arbore de rotisor
 - Coș rotativ
 - Mâner
- Apoi, uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

DEPANAREA DEFECTIUNILOR

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Cuptorul de prăjire cu aer nu funcționează	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat niciun program.	Porniți aparatul prin apăsarea butonului de pornire/oprire. Selectați timpul și temperatura dorite și închideți bine ușa.
Ingredientele prăjite cu cuptorul cu aer comprimat nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați o temperatură mai ridicată.
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați aparatul să mai gătească câteva minute.
Ingredientele sunt prăjite neuniform în cuptorul de prăjire cu aer comprimat	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unele peste altele sau unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din friteuza cu aer comprimat	Ați folosit un tip de gustări destinate a fi preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor cu puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Din aparat iese fum alb	Pregătiți ingrediente grase.	Fiți atenți ca temperatura să fie bine controlată, sub 180°C, atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer.
	Tigaia conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că curățați tigaia în mod corespunzător după fiecare utilizare.

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer.	Nu ați înmuiat bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Înmuiați bețișoarele de cartofi într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute; scoateți-le și uscați-le cu hârtie de bucătărie.
	Nu ați folosit tipul de cartof potrivit.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți atunci când ies din friteuza cu aer.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigură-te că usuci bine bețișoarele de cartofi înainte de a le unge cu ulei.
		Tăiați cartoful în bastonașe mai subțiri pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

**FRYTKOWNICA POWIETRZNA - PIEKARNIK
AIR FRY DIGITAL GRILL****OPIS**

- A Cyfrowy panel sterowania
 - 1. Program steków
 - 2. Program wstępnego nagrzewania
 - 3. Program ciasta
 - 4. Program frytek
 - 5. Program dla krewetek
 - 6. Program mięsny
 - 7. Program Ryby
 - 8. Program pałeczek perkusyjnych
 - 9. Wyświetlacz
 - 10. Przycisk wyboru czasu
 - 11. Przycisk zwiększania
 - 12. Przycisk wyboru temperatury
 - 13. Przycisk zmniejszania
 - 14. Przycisk funkcji opóźnienia
 - 15. Przycisk oświetlenia wewnętrznego
 - 16. Program Pizza
 - 17. Program warzywny
 - 18. Kurczak z różną
 - 19. Program odwadniania
 - 20. Przycisk funkcji obrotu
 - 21. Przycisk Start/Pauza
 - 22. Przycisk wł.
- B Klamka drzwi
- C Szklane drzwi
- D Przewód zasilający
- E Wylot powietrza
- F Stojak przepływu powietrza
- G Obrotowy kosz
- H Tacka ociekowa oleju
- I Wał różna
- J Uchwyt

Jeśli model urządzenia nie jest wyposażony w opisane powyżej akcesoria, można je również zakupić oddzielnie w dziale pomocy technicznej.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używaj pustego urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wyłącznik czasowy nie działa prawidłowo.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Nieużywane urządzenia należy odłączyć od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, jeśli jest ono jeszcze gorące.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru, jeśli nie jest używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie należy forsować wydajności pracy urządzenia.
- Upewnij się, że kurz, brud lub inne ciała obce nie blokują kratki wentylatora urządzenia.
- Utrzymuj wewnątrz piekarnika w czystości, aby uniknąć zwęglenia resztek jedzenia, co może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj wnętrza piekarnika do celów przechowywania.
- Należy używać wyłącznie przyborów odpowiednich do piekarników.
- Należy używać wyłącznie przyborów odpowiednich do pracy w wysokich temperaturach.
- Nie należy umieszczać ciężkich naczyń lub tac na otwartych drzwiczkach.

UWAGA: Nie używaj urządzenia, jeśli szyba jest pęknięta lub stłuczona.

- W załączonej tabeli znajdują się zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania dla kilku posiłków.

**INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
PRZED UŻYCIEM**

- Upewnij się, że całe opakowanie produktu zostało usunięte.

- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, w sposób opisany w sekcji dotyczącej czyszczenia.
- Normalnym zjawiskiem jest wydzielanie przez urządzenie lekkiego zapachu plastiku podczas pierwszego użycia.
- Przygotuj urządzenie zgodnie z funkcją, której chcesz używać.

UŻYCIE

- Przed podłączeniem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Otwórz drzwi.
- Użyj odpowiedniego akcesorium w zależności od potrawy, którą chcesz ugotować.
- Przygotuj jedzenie, umieść je w akcesorium i włóż do urządzenia.
- Zamknij drzwi
- Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/ wyłączenia (22).
- Następnie wybierz żądaną temperaturę i czas lub jeden z zaprogramowanych programów.
- Po skonfigurowaniu naciśnij przycisk Start/Pauza (21), a urządzenie rozpocznie gotowanie.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces gotowania, naciśnij przycisk pauzy/startu (21).
- UWAGA: należy pamiętać, że czas gotowania może się różnić w zależności od potrawy, jej ilości i rozmiaru.
- UWAGA: Jeśli urządzenie jest zimne, należy dodać 3 minuty do czasu gotowania lub użyć programu wstępnego nagrzewania.
- W razie potrzeby należy otworzyć drzwiczki i wyjąć żywność. Należy zachować ostrożność podczas dotykania powierzchni lub akcesoriów wewnątrz urządzenia, ponieważ będą one bardzo GORĄCE.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie i narzędzia ostygną.

CZAS I TEMPERATURA

- Jeśli chcesz, możesz ustawić czas i temperaturę bez wybierania żadnego z zaprogramowanych programów.
- Aby ustawić temperaturę, wystarczy kliknąć przycisk wyboru temperatury (12), a temperatura automatycznie zacznie migać na wyświetlaczu.
- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków zwiększania/zmniejszania (11 i 13) (10°C po każdym naciśnięciu).

- Aby ustawić czas, wystarczy kliknąć przycisk wyboru czasu (10), a czas automatycznie zacznie migać na wyświetlaczu.
- Czas można ustawić za pomocą przycisków zwiększania/ zmniejszania (11 i 13) (1 minuta po każdym naciśnięciu).

ZAPROGRAMOWANE PROGRAMY

- To urządzenie ma 12 wstępnie ustawionych programów.
- Aby wybrać program, kliknij przycisk określonego programu.
- Jeśli chcesz, możesz również zmienić ustawienia temperatury i czasu dla zaprogramowanych programów za pomocą przycisków wyboru czasu i temperatury (10 i 12).
- Przyciski zwiększania i zmniejszania (11 i 13) umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 10°C na raz.
- Przyciski zwiększania i zmniejszania (11 i 13) umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania o 1 minutę na raz. Przytrzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę czasu z 10 na 10 minut.
- Wybranie przycisku start/pauza (21) spowoduje rozpoczęcie procesu gotowania.
- Jeśli chcesz zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk start/pauza (21).
- Po zakończeniu gotowania frytownica wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i wyłączy się automatycznie.
- Sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane.

UWAGA: Zawsze używaj rękawic kuchennych do ochrony rąk. Metalowe części mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność podczas dotykania jakiegokolwiek powierzchni lub akcesoriów wewnątrz urządzenia.

- UWAGA: Aby zminimalizować wytwarzanie akrylamidu podczas procesu gotowania żywności, nie należy dopuszczać do tego, aby żywność stała się ciemnobrązowa lub czarna.
- Jeśli jedzenie nie jest ugotowane, wystarczy zamknąć drzwiczki i zaprogramować timer, aby gotować jeszcze przez kilka minut.
- UWAGA: Podczas działania programu można sprawdzić odliczanie na wyświetlaczu.
- UWAGA: Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie trwania programu, proces gotowania zostanie zatrzymany i będzie kontynuowany po ponownym zamknięciu drzwiczek.

PRZEWODNIK PO ZAPROGRAMOWANYCH PROGRAMACH

Program	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ogrzewanie wstępne	180	3
Frytki	200	15
Mięso	200	12
Pałki perkusyjne	200	20
Stek	180	12
Ciasto	160	25
Krewetki	180	8
Ryba	180	10
Pizza	180	20
Warzywa	160	10
Kurczak z rożna	200	30
Odwodnienie	60	360

FUNKCJA OBROTU

- W przypadku korzystania z rożna lub kosza obrotowego można włączyć funkcję obracania.
- Aby aktywować tę funkcję, należy najpierw wybrać czas i temperaturę lub żądany program i nacisnąć przycisk start/pauza (21).
- Po rozpoczęciu procesu gotowania wystarczy nacisnąć przycisk funkcji obracania (20).

FUNKCJA OŚWIETLENIA

- Naciskając przycisk oświetlenia wewnętrznego (15) można sprawdzić proces gotowania podczas pracy urządzenia.
- Aby wyłączyć światło, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk (15).

FUNKCJA OPÓŹNIENIA

- Urządzenie posiada opcję opóźnienia rozpoczęcia procesu gotowania.
- Rozpoczęcie procesu gotowania można opóźnić od 30 minut do 8 godzin.
- Aby aktywować funkcję opóźnienia, należy najpierw ustawić czas i temperaturę gotowania. Można też po prostu ustawić jeden z gotowych programów.
- Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk funkcji opóźnienia (14) i ustaw czas rozpoczęcia procesu gotowania za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania (11 i 13).

- UWAGA: Każde naciśnięcie przycisku zwiększy lub zmniejszy czas o 30 minut.
- Po ustawieniu funkcji opóźnienia wystarczy nacisnąć przycisk start/pauza (21).
- Wybrany program i przycisk funkcji opóźnienia będą migać, a na wyświetlaczu będzie widoczne odliczanie.
- Gdy odliczanie osiągnie zero, rozpocznie się proces gotowania.

ZASTOSOWANIE AKCESORIÓW TACKA OCIEKOWA OLEJU

- ZAWSZE należy umieszczać tacę ociekową oleju w dolnych szynach przestrzeni do gotowania.
- Może być również używana jako blacha do pieczenia. W tym celu należy umieścić ją w środkowej szynie urządzenia.

STOJAK PRZEPIYU POWIETRZA

- Umieść stojak w środkowej szynie
- UWAGA: Element grzejny znajduje się w górnej części komory gotowania. Jeśli żywność zostanie umieszczona w pobliżu elementu grzejącego, intensywność ciepła będzie większa.
- Aby uzyskać chrupiące rezultaty, umieść ruszt na górnej szynie. Aby uzyskać równomierne i delikatne gotowanie, umieść ruszt na dolnych szynach.

WAŁ ROŻNA (RYS. 1)

- Zdejmij jeden z widełek bocznych, odkręcając śrubę ustalającą.
- Przelóż pręt przez mięso i przesun go do środka.
- Ponownie umieść widelec na pręcie zębami skierowanymi w stronę mięsa.
- Kurczak powinien być obwiązany sznurkiem, aby zapobiec dotykaniu elementu grzejącego przez udka lub skrzydełka kurczaka podczas pieczenia, tak aby zespół rożna obracał się płynnie.
- Mocno dociśnij oba widełce do mięsa i dobrze dokręć śruby mocujące widełce.
- Umieść pręt z mięsem w piekarniku, wkładając koniec wałka do otworu napędu (rys. 1a) i umieszczając drugi koniec na wsporniku na przeciwległej ścianie (rys. 1b).
- Aktywuj przycisk obrotu (20).
- Po ugotowaniu poluzować śruby mocujące widelec i wyjąć mięso, przesuwając je do końca pręta.

OBROTOWY KOSZ

- Obrotowy kosz może być używany do smażenia ziemniaków (450 g mrożonych, 400 g naturalnych lub z piekarnika), warzyw, mięsa, krokietów, nuggetsów, batonów rybnych i innych mrożonych produktów.

- **UWAGA:** Aby zapewnić równomierne gotowanie, NIE przepelniaj kosza.
- Przed rozpoczęciem procesu gotowania upewnij się, że kosz jest szczelnie zamknięty.
- Aby umieścić kosz w urządzeniu, należy najpierw włożyć lewą stronę, a następnie zaczepić prawą stronę o wspornik.
- Aktywuj przycisk obrotu (20).

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania (22).
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie i narzędzia ostygną.
- Wyczyść urządzenie w sposób opisany w części dotyczącej czyszczenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
- Nie pozwól, aby woda lub jakikolwiek inny płyn dostał się do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części urządzenia.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Poniższe elementy można myć w zmywarce (używając delikatnego programu czyszczącego) lub w ciepłej wodzie z mydłem:
 - Tacka ociekowa oleju
 - Stojak przepływu powietrza
 - Wał rożna
 - Obrotowy kosz
 - Uchwyt
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś żadnego programu.	Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania. Wybierz żądany czas i temperaturę, a następnie prawidłowo zamknij drzwiczki.
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do kosza należy wkładać mniejsze porcje składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw wyższą temperaturę.
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw urządzenie na gotowanie jeszcze przez kilka minut.
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub naprzeciwko siebie (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej należy zwracać uwagę na to, aby temperatura nie przekraczała 180°C.
	Patelnia nadal zawiera tłuste pozostałości z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytki ze świeżych ziemniaków są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Paluszki ziemniaczane nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namocz paluszki ziemniaczane w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjmij je i osusz papierem kuchennym.
	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone, zanim posmarujesz je olejem.
		Pokrój ziemniaki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

**ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК - ФУРНА
AIR FRY DIGITAL GRILL****ОПИСАНИЕ**

- A Цифров контролен панел
1. Програма за пържоли
 2. Програма за предварително загряване
 3. Програма за торта
 4. Програма за пържени картофи
 5. Програма за скариди
 6. Програма за месо
 7. Програма за риба
 8. Програма за барабанни палки
 9. Дисплей
 10. Бутон за избор на време
 11. Бутон за увеличаване
 12. Бутон за избор на температура
 13. Бутон "Намаляване
 14. Функционален бутон за закъснение
 15. Бутон за вътрешна светлина
 16. Програма за пица
 17. Програма за зеленчуци
 18. Пиле с програма за ротативки
 19. Програма за обезводняване
 20. Функционален бутон за завъртане
 21. Бутон Старт/Пауза
 22. Бутон за включване/изключване
- B Дръжка на вратата
- C Стъклена врата
- D Захранващ кабел
- E Изход за въздух
- F Стойка за въздушния поток
- G Въртяща се кошница
- H Тава за капене на масло
- I Вал на ротативката
- J Дръжка

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Заменете ги незабавно.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда, ако системата на таймера не работи правилно.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да започнете почистване.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, ако той е все още горещ.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Това спестява енергия и удължава живота на уреда.
- Не насилвайте работния капацитет на уреда.
- Уверете се, че прах, мръсотия или други чужди предмети не блокират решетката на вентилатора на уреда.
- Поддържайте вътрешността на фурната чиста, за да избегнете нагаряне на остатъци от храна, което може да повреди уреда.
- Не използвайте вътрешността на фурната за съхранение.
- Използвайте само съдове, подходящи за фурни.
- Използвайте само съдове, подходящи за работа при високи температури.
- Не поставяйте тежки съдове или тави върху отворената врата.

ВНИМАНИЕ: Не използвайте уреда, ако стъклото е пукнато или счупено.

- В приложената таблица ще намерите препоръка за температурата и времето за готвене за няколко ястия.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**ПРЕДИ УПОТРЕБА**

- Уверете се, че цялата опаковка на продукта е отстранена.
- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба

- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздела за почистване.
- Нормално е уредът да има лек мирис на пластмаса при първоначална употреба.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която искате да използвате.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Разгънете напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Отворете вратата.
- Използвайте подходящия аксесоар в зависимост от храната, която искате да пригответе.
- Пригответе храната, поставете я в аксесоара и го поставете в уреда.
- Затворете вратата
- Включете уреда, като натиснете бутона за включване/ изключване (22).
- След това изберете желаната температура и време или изберете една от предварително зададените програми.
- След като настроите, натиснете бутона Старт/Пауза (21) и уредът ще започне да готви.
- Ако искате да спрете процеса на готвене, натиснете бутона за пауза/старт (21).
- ЗАБЕЛЕЖКА: имайте предвид, че времето за готвене може да варира в зависимост от храната, нейното количество и размер.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Ако уредът е хладен, трябва да добавите 3 минути към времето за готвене или да използвате програмата за предварително загряване.
- Ако е необходимо, отворете вратата и извадете храната по време на работа. Внимавайте, когато докосвате някоя повърхност или аксесоар във вътрешността на уреда, тъй като те са много горещи.
- Оставете уреда и инструментите да изстинат, преди да ги почистите.

ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

- Ако желаете, можете да зададете час и температура, без да избирате някоя от предварително зададените програми.
- За да зададете температурата, трябва само да натиснете бутона за избор на температура (12) и температурата автоматично ще мига на дисплея.
- Можете да регулирате температурата с помощта на бутоните за увеличаване/намаляване (11 и 13) (10°C при всяко натискане).

- За да настроите времето, трябва само да натиснете бутона за избор на време (10) и времето автоматично ще мига на дисплея.
- Можете да регулирате времето с помощта на бутоните за увеличаване/намаляване (11 и 13) (1 минута при всяко натискане).

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Този уред има 12 предварително зададени програми.
- За да изберете програмата, щракнете върху бутона за конкретна програма.
- Ако желаете, можете да промените настройките на температурата и времето за предварително зададените програми с помощта на селекторите за време и температура (10 и 12).
- Бутоните за увеличаване и намаляване на температурата (11 и 13) ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата на готвене с по 10°C.
- Бутоните за увеличаване и намаляване на времето (11 и 13) ви позволяват да увеличавате или намалявате времето за готвене с по 1 минута. Задръжте бутона натиснат и времето бързо ще се промени от 10 на 10 минути.
- С натискане на бутона за стартиране/пауза (21) ще започне процесът на готвене.
- Ако искате да спрете процеса на готвене във всеки един момент, просто трябва да натиснете отново бутона за стартиране/пауза (21).
- Фритюрникът ще издаде 10 звукови сигнала, когато времето за готвене приключи, и ще се изключи автоматично.
- Проверете дали храната е добре сготвена.

ВНИМАНИЕ: Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да предпазите ръцете си. Металните части могат да станат много горещи. Внимавайте, когато докосвате някоя повърхност или аксесоар във вътрешността на уреда.

- ЗАБЕЛЕЖКА: За да сведете до минимум образуването на акриламид по време на процеса на готвене, не позволявайте на храната да придобие тъмен загар или черен цвят.
- Ако храната не е сготвена, трябва само да затворите обратно вратата и да програмирате таймера да готви още няколко минути.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Докато се изпълнява дадена програма, можете да проверите обратното броене на дисплея.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Ако отворите вратата по средата на програмата, процесът на готвене ще спре и ще продължи, след като затворите вратата отново.

РЪКОВОДСТВО ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

Програма	Температура (°C)	Време (мин.)
Предварително загряване	180	3
Пържени картофи	200	15
Месо	200	12
Палки за барабани	200	20
Пържола	180	12
Торта	160	25
Скариди	180	8
Риба	180	10
Пица	180	20
Зеленчуци	160	10
Пиле с ротативка	200	30
Дехидратиране	60	360

ФУНКЦИЯ ЗА ВЪРТЯНЕ

- Ако използвате аксесоара за въртене или въртящата се кошница, можете да активирате функцията за въртене.
- За да активирате тази функция, първо изберете часа и температурата или желаната програма и натиснете бутона за старт/пауза (21).
- След като процесът на готвене започне, просто натиснете бутона за функцията за въртене (20).

СВЕТЛИННА ФУНКЦИЯ

- С натискане на бутона за вътрешна светлина (15) можете да проверите процеса на готвене, докато уредът работи.
- За да изключите светлината, просто натиснете отново бутона (15).

ФУНКЦИЯ ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ

- Уредът има възможност за отлагане на началото на процеса на готвене.
- Началото на процеса на готвене може да се отложи с 30 минути до 8 часа.
- За да активирате функцията за отлагане, първо трябва да зададете времето и температурата, при които искате да готвите. Или просто задайте една от предварително зададените програми.
- След като зададете времето и температурата, натиснете бутона за отлагане (14) и задайте кога

искате да започне процесът на готвене с бутоните за увеличаване и намаляване (11 и 13).

- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Всяко натискане ще увеличи или намали 30 минути.
- Когато функцията за забавяне е настроена, просто натиснете бутона за стартиране/пауза (21).
- Избраната програма и бутонът на функцията за забавяне ще продължат да мигат и на дисплея ще се вижда обратното броене.
- Когато обратното броене достигне нула, процесът на готвене ще започне.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ ТАВА ЗА КАПЕНЕ НА МАСЛО

- **ВСИЧКИ** поставят тавата за оттичане на маслото в долните релси на готварското пространство.
- Може да се използва и като тава за печене. За тази цел я поставете в средната релса на уреда.

СТОЙКА ЗА ВЪЗДУШНИЯ ПОТОК

- Поставете стелаж в средната релса
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Нагревателният елемент се намира в горната част на мястото за готвене. Ако поставите храната в близост до нагревателния елемент, интензивността на топлината ще бъде по-голяма.
- За да получите хрупкави резултати, поставете решетката върху горната релса. За равномерно и нежно готвене поставете решетката на долните релси.

ВАЛ НА ВЪРТЯЩО СЕ УСТРОЙСТВО (ФИГ. 1)

- Отстранете една от вилките на страничния прът, като разхлабите настройващия винт.
- Прокарайте пръчката през месото и я плъзнете към центъра.
- Поставете вилицата отново върху пръчката с остриетата към месото.
- Пилето трябва да бъде завързано с конец, за да не се допусне докосване на краката или крилата на пилето до нагревателния елемент по време на печенето, така че сглобката на ротисерията да се върти гладко.
- Плъзнете двете вилици плътно към месото и затегнете добре винтовете за закрепване на вилиците.
- Поставете пръчката с месото във фурната, като вкарете края на вала в отвора за задвижване (фиг. 1a) и поставите другия край на опората на противоположната стена (фиг. 1b).
- Активирайте бутона за въртене (20).
- След готвене разхлабете винтовете за закрепване на вилицата и извадете месото, като го плъзнете към края на пръта.

ВЪРТЯЩА СЕ КОШНИЦА

- Въртящата се кошница може да се използва за пържене на картофи (450 г замразени, 400 г натурални или на фурна), зеленчуци, месо, крокети, нагетс, рибни барчета и други замразени продукти.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** За равномерно готвене НЕ пълнете прекалено кошницата.
- Уверете се, че кошницата е плътно затворена, преди да започнете процеса на готвене.
- За да поставите кошницата в уреда, първо поставете лявата страна, а след това закачете дясната страна в скобата.
- Активирайте бутона за въртене (20).

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Изключете уреда, като натиснете бутона за включване/изключване (22).
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Оставете уреда и инструментите да изстинат, преди да ги почистите.
- Почистете уреда, както е обяснено в раздела за почистване.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно рН, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Не позволявайте на вода или друга течност да попадне във вентилационните отвори, за да не се повредят вътрешните части на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е редовно да почиствате уреда и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване) или в гореща вода със сапун:
 - Тава за капене на масло
 - Стойка за въздушния поток

- Вал на ротативката
- Въртяща се кошница
- Дръжка

- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната на фритюрника не работи	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Не сте задали никаква програма.	Включете уреда, като натиснете бутона за включване/изключване. Изберете желаното време и температура и затворете добре вратата.
Съставките, изпържени във фритюрника, не са готови.	Количеството на съставките в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Задайте по-висока температура.
	Времето за подготовка е твърде кратко.	Настройте уреда да се готви още няколко минути.
Съставките се изпържават неравномерно във фритюрника	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Съставките, които лежат една върху друга или една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника	Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски за фурна или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.
От уреда излиза бял дим	Пригответе мазни съставки.	Обърнете внимание на това, че температурата трябва да се контролира добре, за да бъде под 180°C, когато пържите мазни съставки във фритюрника.
	Тиганът все още съдържа мазни остатъци от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагриването на мазнината в тигана. Уверете се, че почиствате тигана правилно след всяка употреба.

Проблем	Възможна причина	Решение
Пържените картофи от пресни картофи се изпържават неравномерно във фритюрника.	Не сте накиснали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Накиснете картофените пръчици в купа с вода за поне 30 минути; извадете ги и ги подсушете с кухненска хартия.
	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че са твърди по време на пърженето.
Пържените картофи от пресни картофи не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да ги намажете с масло.
		Нарежете картофите на по-тънки пръчици, за да получите по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече олио, за да получите по-хрупкав резултат.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ - ΦΟΥΡΝΟΣ AIR FRY DIGITAL GRILL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
1. Πρόγραμμα μπριζόλας
 2. Πρόγραμμα προθέρμανσης
 3. Πρόγραμμα κέικ
 4. Πρόγραμμα πατάτες τηγανιτές
 5. Πρόγραμμα γαρίδες
 6. Πρόγραμμα κρέατος
 7. Πρόγραμμα ψαριών
 8. Πρόγραμμα Drumsticks
 9. Εμφάνιση
 10. Κουμπί επιλογής ώρας
 11. Κουμπί αύξησης
 12. Κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
 13. Κουμπί μείωσης
 14. Κουμπί λειτουργίας καθυστέρησης
 15. Εσωτερικό κουμπί φωτισμού
 16. Πρόγραμμα πίτσα
 17. Πρόγραμμα λαχανικών
 18. Κοτόπουλο με πρόγραμμα περιστροφής
 19. Πρόγραμμα αφυδάτωσης
 20. Κουμπί λειτουργίας περιστροφής
 21. Κουμπί έναρξης/παύσης
 22. Κουμπί On/Off
- B Χειρολαβή πόρτας
- C Γυάλινη πόρτα
- D Καλώδιο τροφοδοσίας
- E Έξοδος αέρα
- F Ράφι ροής αέρα
- G Περιστρεφόμενο καλάθι
- H Δίσκος σταγόνων λαδιού
- I Αξονας περιστρεφόμενης σχάρας
- J Λαβή

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαστωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το σύστημα χρονοδιακόπτη δεν λειτουργεί σωστά.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επίτηρηση αν δεν χρησιμοποιείται. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην πιέζετε την ικανότητα εργασίας της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η σκόνη, η βρωμιά ή άλλα ξένα αντικείμενα δεν εμποδίζουν τη σχάρα του ανεμιστήρα της συσκευής.
- Διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό για να αποφύγετε την ενανθράκωση των υπολειμμάτων φαγητού, η οποία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε το εσωτερικό του φούρνου για σκοπούς αποθήκευσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για την υποστήριξη υψηλών θερμοκρασιών.
- Μην τοποθετείτε βαριά σκεύη ή δίσκους στην ανοιχτή πόρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το τζάμι είναι ραγισμένο ή σπασμένο.

- Για λόγους αναφοράς, στον πίνακα που επισυνάπτεται θα βρείτε μια σύσταση σχετικά με τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος για διάφορα γεύματα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί ολόκληρη η συσκευασία του προϊόντος.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο “Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις” πριν από την πρώτη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα “Καθαρισμός”.
- Είναι φυσιολογικό η συσκευή να έχει μια ελαφριά οσμή πλαστικού όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

ΧΡΗΣΗ

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ανοίξτε την πόρτα.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε.
- Προετοιμάστε το φαγητό, τοποθετήστε το στο εξάρτημα και τοποθετήστε το στη συσκευή.
- Κλείστε την πόρτα
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (22).
- Στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και ώρα ή επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα.
- Αφού ρυθμίσετε, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση (21) και η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Εάν θέλετε να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί παύσης/έναρξης (21).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το φαγητό, την ποσότητα και το μέγεθος.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν η συσκευή είναι κρύα, θα πρέπει να προσθέσετε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος ή να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα προθέρμανσης.
- Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το φαγητό κατά τη διάρκεια της χρήσης, εάν είναι απαραίτητο. Προσέχετε όταν αγγίζετε οποιαδήποτε επιφάνεια ή αξεσουάρ στο εσωτερικό της συσκευής, θα είναι πολύ ΖΕΣΤΑ.
- Αφήστε τη συσκευή και τα εργαλεία να κρυώσουν πριν τον καθαρισμό.

ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία χωρίς να επιλέξετε κάποιο από τα προκαθορισμένα προγράμματα.
- Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία αρκεί να κάνετε κλικ στο κουμπί επιλογής θερμοκρασίας (12) και η θερμοκρασία θα αναβοσβήνει αυτόματα στην οθόνη.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αύξησης/μείωσης (11 και 13) (10°C κάθε πάτημα)..
- Για να ρυθμίσετε την ώρα αρκεί να κάνετε κλικ στο κουμπί επιλογής ώρας (10) και η ώρα θα αναβοσβήνει αυτόματα στην οθόνη.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αύξησης/μείωσης (11 και 13) (1 λεπτό κάθε πάτημα).

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει 12 προκαθορισμένα προγράμματα.
- Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, κάντε κλικ στο κουμπί του συγκεκριμένου προγράμματος.
- Εάν επιθυμείτε, μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για τα προκαθορισμένα προγράμματα χρησιμοποιώντας τους επιλογείς χρόνου και θερμοκρασίας (10 και 12).
- Τα κουμπιά αύξησης και μείωσης (11 και 13) σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 10°C κάθε φορά.
- Τα κουμπιά αύξησης και μείωσης (11 και 13) σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος, 1 λεπτό κάθε φορά. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο και ο χρόνος θα αλλάξει γρήγορα από 10 σε 10 λεπτά.
- Επιλέγοντας το κουμπί έναρξης/παύσης (21), θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- Αν θέλετε να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή, αρκεί να πατήσετε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης (21).
- Η φριτζά θα ηχήσει 10 φορές όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Ελέγξτε αν το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να προστατεύετε τα χέρια σας. Τα μεταλλικά μέρη μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε οποιαδήποτε επιφάνεια ή εξάρτημα στο εσωτερικό της συσκευής.

- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ελαχιστοποιήσετε τη δημιουργία ακρυλαμιδίου κατά τη διαδικασία μαγειρέματος των

τροφίμων, μην αφήνετε τα τρόφιμα να γίνουν σκούρα μαυρισμένα ή μαύρα.

- Εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί, αρκεί να κλείσετε την πόρτα και να προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη να μαγειρέψει για λίγα λεπτά ακόμα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ενώ εκτελείται ένα πρόγραμμα, μπορείτε να ελέγξετε την αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ανοίξετε την πόρτα στη μέση ενός προγράμματος, η διαδικασία μαγειρέματος θα σταματήσει και θα συνεχιστεί μόλις κλείσετε ξανά την πόρτα.

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Πρόγραμμα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Προθέρμανση	180	3
Γαλλικές πατάτες	200	15
Κρέας	200	12
Μπαστούνια τυμπάνων	200	20
Μπριζόλα	180	12
Κέικ	160	25
Γαρίδες	180	8
Ψάρια	180	10
Πίτσα	180	20
Λαχανικά	160	10
Κοτόπουλο με ψητά	200	30
Αφυδάτωση	60	360

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ

- Εάν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα περιστρεφόμενης σχάρας ή το περιστρεφόμενο καλάθι, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία περιστροφής.
- Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε πρώτα την ώρα και τη θερμοκρασία ή το επιθυμητό πρόγραμμα και πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (21).
- Μόλις ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος, απλά πατήστε το κουμπί λειτουργίας περιστροφής (20).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΩΤΟΣ

- Πατώντας το κουμπί εσωτερικής φωτεινής ένδειξης (15) μπορείτε να ελέγχετε τη διαδικασία μαγειρέματος ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Για να απενεργοποιήσετε το φως, απλώς πατήστε ξανά το κουμπί (15).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

- Η συσκευή έχει τη δυνατότητα καθυστέρησης της έναρξης της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Η έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να καθυστερήσει μεταξύ 30 λεπτών και 8 ωρών.
- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθυστέρησης, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε. Ή απλά ρυθμίστε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα.
- Αφού ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί λειτουργίας καθυστέρησης (14) και ρυθμίστε τότε θέλετε να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος με τα κουμπιά αύξησης και μείωσης (11 και 13).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κάθε πάτημα αυξάνει ή μειώνει τα 30 λεπτά.
- Όταν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία καθυστέρησης, απλώς πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (21).
- Το επιλεγμένο πρόγραμμα και το κουμπί λειτουργίας καθυστέρησης θα συνεχίσουν να αναβοσβήνουν και θα δούμε την αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη.
- Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει.

ΧΡΗΣΗ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΔΙΣΚΟΣ ΣΤΑΓΟΝΩΝ ΛΑΔΙΟΥ

- Τοποθετείτε ΠΙΑΝΤΑ τη λεκάνη για το λάδι στις κάτω ράγες του χώρου μαγειρέματος.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό τοποθετήστε το στις μεσαίες ράγες της συσκευής.

ΡΑΦΙ ΡΟΗΣ ΑΕΡΑ

- Τοποθετήστε το ράφι στη μεσαία ράγα
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται στο πάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος. Εάν τοποθετήσετε το φαγητό κοντά στο θερμαντικό στοιχείο, η ένταση της θερμότητας θα είναι μεγαλύτερη.
- Για τραγανά αποτελέσματα τοποθετήστε τη σχάρα στην επάνω ράγα. Για ομοιόμορφο και απαλό μαγειρέμα τοποθετήστε τη σχάρα στις κάτω ράγες.

ΑΞΟΝΑΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΣΤΡΟΦΕΙΟΥ (ΣΧ. 1)

- Αφαιρέστε ένα από τα πιρούνια της πλευρικής ράβδου χαλαρώνοντας τη βίδα ρύθμισης.
- Σπρώξτε τη ράβδο μέσα από το κρέας και στρώστε την προς το κέντρο.
- Τοποθετήστε το πιρούνι ξανά στη ράβδο με τις ακίδες προς το κρέας.
- Το κοτόπουλο θα πρέπει να είναι δεμένο με σπάγκο για να μην ακουμπήσουν τα πόδια ή οι φτερούγες του κοτόπουλου το θερμαντικό στοιχείο κατά τη διάρκεια του ψησίματος, έτσι ώστε η περιστροφική συλλογή να περιστρέφεται ομαλά.

- Σύρετε και τα δύο πιρουίνια σταθερά πάνω στο κρέας και σφίξτε καλά τις βίδες στερέωσης των πιρουινιών.
- Τοποθετήστε τη ράβδο με το κρέας στο φούρνο εισάγοντας το άκρο του άξονα στην οπή κίνησης (Εικ. 1α) και τοποθετώντας το άλλο άκρο στο στήριγμα στον απέναντι τοίχο (Εικ. 1β).
- Ενεργοποιήστε το κουμπί περιστροφής (20).
- Μετά το μαγείρεμα χαλαρώστε τις βίδες στερέωσης του πιρουινιού και αφαιρέστε το κρέας σύροντάς το προς την άκρη της ράβδου.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΚΑΛΑΘΙ

- Το περιστρεφόμενο καλάθι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τηγάνισμα πατάτας (450 γρ. κατεψυγμένες, 400 γρ. φυσικές ή φούρνου), λαχανικών, κρέατος, κροκέτες, νάγκετς, μπάρες ψαριού, μεταξύ άλλων κατεψυγμένων προϊόντων.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, ΜΗΝ υπερπληρώνετε το καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει κλείσει καλά πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Για να τοποθετήσετε το καλάθι στη συσκευή, τοποθετήστε πρώτα την αριστερή πλευρά και στη συνέχεια αγκιστρώστε τη δεξιά πλευρά στο στήριγμα.
- Ενεργοποιήστε το κουμπί περιστροφής (20).

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (22).
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αφήστε τη συσκευή και τα εργαλεία να κρυώσουν πριν τον καθαρισμό.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα καθαρισμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να μπει στους αεραγωγούς για να αποφύγετε ζημιές στα εσωτερικά μέρη της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό νερό με σαπούνι:
 - Δίσκος στάγδην λαδιού
 - Ράφι ροής αέρα
 - Άξονας περιστρεφόμενης σχάρας
 - Περιστρεφόμενο καλάθι
 - Λαβή
- Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος της φριτέζας αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.	Τοποθετήστε το φις δικτύου σε γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ορίσει κανένα πρόγραμμα.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί on/off. Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο και τη θερμοκρασία και κλείστε σωστά την πόρτα.
Τα υλικά που τηγανίζονται με το φούρνο αέρος δεν είναι έτοιμα.	Η ποσότητα των συστατικών στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία.
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Βάλτε τη συσκευή να μαγειρέψει για μερικά λεπτά ακόμα.
Τα συστατικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στο φούρνο φριτέζας αέρα	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου παρασκευής.	Συστατικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες τηγανιτές) πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου παρασκευής.
Τα τηγαντά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήσατε σνακς φούρνου ή βουρτσίστε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακς για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός	Ετοιμάζετε λιπαρά συστατικά.	Προσέξτε ώστε η θερμοκρασία να είναι καλά ελεγχόμενη και να μην υπερβαίνει τους 180°C, όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρος.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμα λιπαρά υπολείμματα από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο τηγάνι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το τηγάνι μετά από κάθε χρήση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Δεν είχατε μουλιάσει σωστά τα πατατάκια πριν τα τηγανίσετε.	Μουλιάστε τα μπαστουνάκια πατάτας σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά-βγάλτε τα και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τα μπαστουνάκια πατάτας πριν τα αλείψετε με λάδι.
		Κόψτε την πατάτα σε λεπτότερα μπαστουνάκια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

**ФРИТЮРНИЦА - ДУХОВКА
AIR FRY DIGITAL GRILL****ОПИСАНИЕ**

- A Цифровая панель управления
1. Программа "Стейк"
 2. Программа предварительного нагрева
 3. Программа "Торт"
 4. Программа "Картофель фри"
 5. Программа "Креветки"
 6. Мясная программа
 7. Рыбная программа
 8. Программа "Бараньи палочки"
 9. Дисплей
 10. Кнопка выбора времени
 11. Кнопка увеличения
 12. Кнопка выбора температуры
 13. Кнопка уменьшения
 14. Кнопка функции задержки
 15. Кнопка внутреннего освещения
 16. Программа "Пицца"
 17. Программа "Овощи"
 18. Курица с программой "Вертел"
 19. Программа обезвоживания
 20. Кнопка функции вращения
 21. Кнопка запуска/паузы
 22. Кнопка включения/выключения
- B Дверная ручка
- C Стеклопанель
- D Шнур питания
- E Выпуск воздуха
- F Стойка воздушного потока
- G Вращающаяся корзина
- H Поддон для стекания масла
- I Вал вертела
- J Ручка

Если модель вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если его детали или принадлежности установлены неправильно.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему аксессуары неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор пустым.
- Не используйте прибор, если система таймера не работает должным образом.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед выполнением любых работ по очистке.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний месте.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы прибора.
- Не форсируйте рабочий процесс прибора.
- Следите за тем, чтобы пыль, грязь или другие посторонние предметы не заблокировали решетку вентилятора на приборе.
- Следите за чистотой внутренней поверхности духовки, чтобы избежать нагара от остатков пищи, который может повредить прибор.
- Не используйте внутреннюю часть духовки для хранения.
- Используйте только посуду, предназначенную для духовок.
- Используйте только посуду, подходящую для работы при высоких температурах.
- Не ставьте тяжелую посуду или подносы на открытую дверцу.

ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор, если стекло треснуло или разбито.

- В качестве справки в прилагаемой таблице вы найдете рекомендации по температуре и времени приготовления для нескольких блюд.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что упаковка продукта полностью удалена.
- Перед первым использованием внимательно прочтите буклет "Советы и предупреждения по безопасности".
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут соприкасаться с пищей, в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе "Очистка".
- Вполне нормально, что при первом использовании прибор имеет легкий запах пластмассы.
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую вы хотите использовать.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью размотайте сетевой шнур, прежде чем подключать его к сети.
- Подключите прибор к электросети.
- Откройте дверь.
- Используйте соответствующую принадлежность в зависимости от того, какое блюдо вы хотите приготовить.
- Подготовьте продукты, поместите их в аксессуар и вставьте в прибор.
- Закройте дверь
- Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения (22).
- Затем выберите нужную температуру и время или выберите одну из предустановленных программ.
- После настройки нажмите кнопку "Старт/Пауза" (21), и прибор начнет готовить.
- Если вы хотите остановить процесс приготовления, нажмите кнопку паузы/старта (21).
- ПРИМЕЧАНИЕ: имейте в виду, что время приготовления может варьироваться в зависимости от продуктов, их количества и размера.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Если прибор остыл, следует добавить 3 минуты к времени приготовления или использовать программу предварительного нагрева.
- При необходимости откройте дверцу и выньте продукты во время работы. Будьте осторожны, прикасаясь к любым поверхностям или аксессуарам внутри прибора, они будут очень горячими.
- Перед чисткой дайте прибору и инструментам остыть.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА

- При желании вы можете задать время и температуру, не выбирая ни одну из предустановленных программ.

- Чтобы задать температуру, достаточно нажать на кнопку выбора температуры (12), и на дисплее автоматически замигает значение температуры.
- Вы можете регулировать температуру с помощью кнопок увеличения/уменьшения (11 и 13) (по 10°C за каждое нажатие).
- Чтобы установить время, достаточно нажать на кнопку выбора времени (10), и время автоматически высветится на дисплее.
- Время можно регулировать с помощью кнопок увеличения/уменьшения (11 и 13) (каждое нажатие - 1 минута).

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

- Этот прибор имеет 12 предустановленных программ.
- Чтобы выбрать программу, нажмите на кнопку конкретной программы.
- При желании вы также можете изменить настройки температуры и времени для предустановленных программ с помощью селекторов времени и температуры (10 и 12).
- Кнопки увеличения и уменьшения (11 и 13) позволяют увеличивать или уменьшать температуру приготовления на 10°C за один раз.
- Кнопки увеличения и уменьшения (11 и 13) позволяют увеличить или уменьшить время приготовления на 1 минуту за раз. Удерживайте кнопку нажатой, и время будет быстро меняться от 10 до 10 минут.
- При нажатии кнопки "Старт/Пауза" (21) начнется процесс приготовления.
- Если вы хотите остановить процесс приготовления в любой момент, просто нажмите кнопку старт/пауза (21) еще раз.
- По окончании времени приготовления фритюрница подаст 10 звуковых сигналов и автоматически выключится.
- Проверьте, хорошо ли приготовлена еда.

ВНИМАНИЕ: Всегда используйте перчатки для защиты рук. Металлические детали могут сильно нагреваться. Будьте осторожны, прикасаясь к любым поверхностям или аксессуарам внутри прибора.

- ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы свести к минимуму образование акриламида в процессе приготовления пищи, не допускайте, чтобы продукты становились темно-коричневыми или черными.
- Если блюдо не готово, достаточно закрыть дверцу и запрограммировать таймер на приготовление еще на несколько минут.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Во время выполнения программы вы можете следить за обратным отсчетом на дисплее.

- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы откроете дверцу в середине программы, процесс приготовления остановится и продолжится, как только вы снова закроете дверцу.

РУКОВОДСТВО ПО ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМ ПРОГРАММАМ

Программа	Температура (°C)	Время (мин.)
Предварительный нагрев	180	3
Картофель фри	200	15
Мясо	200	12
Бараньи палочки	200	20
Стейк	180	12
Торт	160	25
Креветки	180	8
Рыба	180	10
Пицца	180	20
Овощи	160	10
Курица с вертелом	200	30
Обезвоживание	60	360

ФУНКЦИЯ ВРАЩЕНИЯ

- Если вы используете приспособление для вертела или вращающуюся корзину, вы можете активировать функцию вращения.
- Чтобы активировать эту функцию, сначала выберите время и температуру или нужную программу и нажмите кнопку **старт/пауза** (21).
- После начала процесса приготовления просто нажмите кнопку функции вращения (20).

ФУНКЦИЯ ОСВЕЩЕНИЯ

- Нажав кнопку внутреннего освещения (15), вы можете следить за процессом приготовления во время работы прибора.
- Чтобы выключить свет, просто нажмите кнопку (15) еще раз.

ФУНКЦИЯ ЗАДЕРЖКИ

- В приборе предусмотрена возможность отсрочки начала процесса приготовления.
- Начало процесса приготовления может быть отложено на срок от 30 минут до 8 часов.
- Чтобы активировать функцию отсрочки, сначала нужно установить время и температуру

приготовления. Или просто установите одну из предустановленных программ.

- После того как время и температура установлены, нажмите кнопку функции отсрочки (14) и установите время начала процесса приготовления с помощью кнопок увеличения и уменьшения (11 и 13).
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Каждое нажатие увеличивает или уменьшает время на 30 минут.
- Когда функция задержки установлена, просто нажмите кнопку **старт/пауза** (21).
- Выбранная программа и кнопка функции отсрочки будут продолжать мигать, а на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- Когда обратный отсчет достигнет нуля, начнется процесс приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ МАСЛА

- **ВСЕГДА** устанавливайте поддон для стекания масла в нижние направляющие варочной поверхности.
- Его также можно использовать в качестве противня. Для этого поместите его в средние направляющие прибора.

СТОЙКА ВОЗДУШНОГО ПОТОКА

- Установите стеллаж на среднюю рейку.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Нагревательный элемент расположен в верхней части варочной поверхности. Если поместить продукты рядом с нагревательным элементом, интенсивность нагрева будет больше.
- Для получения хрустящей корочки установите решетку на верхнюю направляющую. Для равномерного и мягкого приготовления поместите решетку на нижние направляющие.

ВАЛ ВЕРТЕЛА (РИС. 1)

- Снимите одну из вилок бокового штока, ослабив установочный винт.
- Проденьте стержень через мясо и сдвиньте его к центру.
- Снова насадите вилку на стержень так, чтобы зубцы были направлены к мясу.
- Курицу следует обвязать бечевкой, чтобы ножки или крылышки не касались нагревательного элемента во время жарки, тогда сборка вертела будет вращаться плавно.
- Плотно придвиньте обе вилки к мясу и хорошо затяните винты крепления вилок.
- Поместите стержень с мясом в печь, вставив конец стержня в отверстие привода (рис. 1а) и положив

другой конец на опору на противоположной стенке (рис. 1b).

- Активируйте кнопку вращения (20).
- После приготовления ослабьте винты крепления вилки и снимите мясо, сдвинув его к концу стержня.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ КОРЗИНА

- Вращающаяся корзина может использоваться для жарки картофеля (450 г замороженного, 400 г натурального или в духовке), овощей, мяса, крокет, наггетсов, рыбных батончиков, а также других замороженных продуктов.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Для равномерного приготовления НЕ переполняйте корзину.
- Перед началом процесса приготовления убедитесь, что корзина плотно закрыта.
- Чтобы установить корзину в прибор, сначала вставьте левую сторону, а затем зацепите правую сторону за кронштейн.
- Активируйте кнопку вращения (20).

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

- Выключите прибор, нажав кнопку включения / выключения (22).
- Отключите прибор от сети.
- Перед чисткой дайте прибору и инструментам остыть.
- Очистите прибор, как описано в разделе "Очистка".

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Протрите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Не допускайте попадания воды или любой другой жидкости в вентиляционные отверстия во избежание повреждения внутренних деталей прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо скажется на сроке его службы и может стать небезопасным для использования.

• Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:

- Поддон для стекания масла
- Стойка воздушного потока
- Вал вертела
- Вращающаяся корзина
- Ручка

• Затем просушите все детали перед сборкой и хранением.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Печь для фритюра не работает	Прибор не подключен к электросети.	Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку.
	Вы не задали никакой программы.	Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения. Выберите желаемое время и температуру и закройте дверцу.
Ингредиенты, обжаренные во фритюрнице, не доводятся до готовности.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Положите в корзину небольшие порции ингредиентов. Маленькие порции обжариваются равномернее.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите более высокую температуру.
	Время подготовки слишком мало.	Поставьте прибор готовиться еще на несколько минут.
Ингредиенты неравномерно обжариваются в воздушной фритюрнице	Некоторые виды ингредиентов необходимо взбалтывать на протяжении половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать на протяжении половины времени приготовления.
Жареные закуски не получаются хрустящими, когда они выходят из фритюрницы	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Запекайте закуски в духовке или слегка смажьте их маслом, чтобы получить более хрустящую корочку.
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты.	При жарке жирных ингредиентов в аэрофритюрнице следите за тем, чтобы температура не превышала 180°C.
	На сковороде все еще остаются жирные остатки от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жира в сковороде. Обязательно очищайте сковороду после каждого использования.

Проблема	Возможная причина	Решение
Картофель фри во фритюрнице обжаривается неравномерно.	Вы не замочили картофельные палочки как следует, прежде чем жарить их.	Замочите картофельные палочки в миске с водой не менее чем на 30 минут; выньте их и высушите кухонной бумагой.
	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался твердым во время жарки.
Картофель фри из свежего картофеля не получается хрустящим, когда он выходит из воздушной фритюрницы.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Убедитесь, что вы как следует просушили картофельные палочки, прежде чем смазывать их маслом.
		Нарежьте картофель тонкими палочками, чтобы получить более хрустящий результат.
		Добавьте чуть больше масла, чтобы получить более хрустящий результат.

**FRITUREGRYDE - OVN
AIR FRY DIGITAL GRILL****BESKRIVELSE**

- A Digitalt kontrolpanel
1. Bøf-program
 2. Forvarmningsprogram
 3. Kage-program
 4. Pommes frites-programmet
 5. Program for rejer
 6. Kød-program
 7. Fiskeprogram
 8. Program for trommestikker
 9. Skærm
 10. Knap til valg af tid
 11. Knap til forøgelse
 12. Knap til valg af temperatur
 13. Knap til formindskelse
 14. Knap til forsinkelsesfunktion
 15. Intern lysknap
 16. Pizza-program
 17. Grøntsagsprogram
 18. Kylling med rotisserie-program
 19. Dehydreringsprogram
 20. Knap til rotationsfunktion
 21. Start/pause-knap
 22. Tænd/sluk-knap
- B Dørhåndtag
- C Glasdør
- D Forsyningskabel
- E Luftudtag
- F Stativ til luftstrøm
- G Roterende kurv
- H Drypbakke til olie
- I Rotisserie-aksel
- J Håndtag

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske service.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift det med det samme.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt.
- Brug ikke apparatet, hvis timersystemet ikke fungerer korrekt.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du går i gang med at rengøre det.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Apparatet må ikke opbevares eller transporteres, hvis det stadig er varmt.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, når det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Overbelast ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Sørg for, at støv, snavs eller andre fremmedlegemer ikke blokerer ventilatorristen på apparatet.
- Hold ovnen ren indvendigt for at undgå, at madrester forkuller, hvilket kan beskadige apparatet.
- Brug ikke ovnens inderside til opbevaring.
- Brug kun redskaber, der egner sig til ovne.
- Brug kun redskaber, der kan tåle høje temperaturer.
- Stil ikke tunge redskaber eller bakker på den åbne dør.

FORSIGTIG: Brug ikke apparatet, hvis glasset er revnet eller ødelagt.

- Som reference finder du i den vedlagte tabel en anbefaling af tilberedningstemperatur og -tid for flere måltider.

INSTRUKTIONER TIL BRUG**FØR BRUG**

- Sørg for, at hele produktets emballage er fjernet.
- Læs venligst hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om rengøring.
- Det er normalt, at apparatet lugter lidt af plastik, når det tages i brug første gang.

- Klargør apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge.

BRUG

- Rul ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Åbn døren.
- Brug det tilbehør, der passer til den mad, du vil tilberede.
- Tilbered maden, læg den i tilbehøret, og sæt det ind i apparatet.
- Luk døren
- Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen (22).
- Vælg derefter den ønskede temperatur og tid, eller vælg et af de forudindstillede programmer.
- Når den er indstillet, skal du trykke på Start/Pause-knappen (21), og apparatet begynder at lave mad.
- Hvis du vil stoppe tilberedningsprocessen, skal du trykke på pause/start-knappen (21).
- BEMÆRK: Husk, at tilberedningstiden kan variere afhængigt af maden, mængden og størrelsen.
- BEMÆRK: Hvis apparatet er køligt, skal du lægge 3 minutter til tilberedningstiden eller bruge forvarmningsprogrammet.
- Åbn døren, og tag maden ud under brug, hvis det er nødvendigt. Vær forsigtig, når du rører ved overflader eller tilbehør inde i apparatet, de vil være meget VARME.
- Lad apparatet og værktøjet køle af, før du rengør det.

TID OG TEMPERATUR

- Hvis du ønsker det, kan du indstille tid og temperatur uden at vælge et af de forudindstillede programmer.
- For at indstille temperaturen skal du blot klikke på temperaturvælgerknappen (12), og temperaturen vil automatisk blinke på displayet.
- Du kan justere temperaturen ved at bruge knapperne til at øge/formindske (11 og 13) (10°C pr. tryk).
- For at indstille tiden skal du bare klikke på tidsvælgerknappen (10), og tiden vil automatisk blinke på displayet.
- Du kan justere tiden ved at bruge knapperne til forøgelse/formindske (11 og 13) (1 minut pr. tryk).

FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

- Dette apparat har 12 forudindstillede programmer.
- For at vælge et program skal du klikke på den specifikke programknap.
- Hvis du ønsker det, kan du også ændre temperatur- og tidsindstillingerne for de forudindstillede programmer ved hjælp af tids- og temperaturvælgerne (10 og 12).

- Med knapperne til at hæve og sænke temperaturen (11 og 13) kan du hæve eller sænke tilberedningstemperaturen med 10 °C ad gangen.
- Forøgelses- og formindskelsesknapperne (11 og 13) gør det muligt at øge eller mindske tilberedningstiden, 1 minut ad gangen. Hold tasten nede, og tiden skifter hurtigt fra 10 til 10 minutter.
- Når du trykker på start/pause-knappen (21), starter tilberedningsprocessen.
- Hvis du vil stoppe tilberedningsprocessen på et hvilket som helst tidspunkt, skal du bare trykke på start/pause-knappen (21) igen.
- Frituregryden bipper 10 gange, når tilberedningstiden er slut, og slukker automatisk.
- Tjek, at maden er veltilberedt.

FORSIGTIG: Brug altid ovenhandsker til at beskytte dine hænder. De metalliske dele kan blive meget varme. Vær forsigtig, når du rører ved en overflade eller tilbehør inde i apparatet.

- BEMÆRK: For at minimere dannelsen af akrylamid under madlavningen må maden ikke blive mørkebrun eller sort.
- Hvis maden ikke er færdig, skal du bare lukke døren igen og programmere timeren til at koge i et par minutter mere.
- BEMÆRK: Mens et program kører, kan du tjekke nedtællingen på displayet.
- BEMÆRK: Hvis du åbner lågen midt i et program, stopper tilberedningsprocessen, og den fortsætter, når du lukker lågen igen.

GUIDE TIL FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

Program	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Forvarmning	180	3
Pommes frites	200	15
Kød	200	12
Trommestikker	200	20
Bøf	180	12
Kage	160	25
Rejer	180	8
Fisk	180	10
Pizza	180	20
Grøntsager	160	10
Kylling med rotisseri	200	30
Dehydrering	60	360

ROTATIONSFUNKTION

- Hvis du bruger rotiserietilbehøret eller den roterende kurv, kan du aktivere rotationsfunktionen.
- For at aktivere denne funktion skal du først vælge tid og temperatur eller det ønskede program og trykke på start/pause-knappen (21).
- Når tilberedningsprocessen starter, skal du blot trykke på knappen til rotationsfunktionen (20).

LYSFUNKTION

- Ved at trykke på den indvendige lysknap (15) kan du kontrollere tilberedningsprocessen, mens apparatet er i gang.
- For at slukke lyset skal du bare trykke på knappen (15) igen.

FORSINKELSESFUNKTION

- Apparatet har mulighed for at udskyde starten af tilberedningsprocessen.
- Starten på tilberedningsprocessen kan udskydes mellem 30 minutter og 8 timer.
- For at aktivere forsinkelsesfunktionen skal du først indstille den tid og temperatur, du ønsker at tilberede. Eller bare indstille et af de forudindstillede programmer.
- Når tid og temperatur er indstillet, skal du trykke på knappen for forsinkelsesfunktion (14) og indstille, hvornår tilberedningsprocessen skal starte med knapperne for forøgelse og formindskelse (11 og 13).
- BEMÆRK: Hvert tryk vil øge eller mindske 30 minutter.
- Når forsinkelsesfunktionen er indstillet, skal du bare trykke på start/pause-knappen (21).
- Det valgte program og knappen til forsinkelsesfunktionen bliver ved med at blinke, og vi ser nedtællingen på displayet.
- Når nedtællingen når nul, starter tilberedningsprocessen.

BRUG AF TILBEHØR

DRYPBAKKE TIL OLIE

- Placer ALTID oliedrypbakken i de nederste skinner på kogepladen.
- Den kan også bruges som bageplade. Placer den til dette formål i apparatets midterste skinner.

STATIV TIL LUFTSTRØM

- Placer stativet i den midterste skinne
- BEMÆRK: Varmeelementet er placeret øverst på kogepladen. Hvis maden placeres i nærheden af varmeelementet, vil varmen blive kraftigere.
- For et sprødt resultat placeres risten på den øverste skinne. For jævn og skånsom tilberedning placeres risten på de nederste skinner.

ROTISSERIE-AKSEL (FIG. 1)

- Fjern en af sidestangsgaflerne ved at løsne stilleskruen.
- Skub stangen gennem kødet, og skub den ind til midten.
- Sæt gaflen på stangen igen, så den vender ind mod kødet.
- Kyllingen skal bindes ind i en snor for at forhindre, at kyllingens ben eller vinger rører ved varmeelementet under stegningen, så rotiseriet kan rotere problemfrit.
- Skub begge gafler fast mod kødet, og stram gaflernes fastgørelsesskruer godt til.
- Placer stangen med kødet i ovnen ved at stikke enden af skaffet ind i drivhullet (fig. 1a) og placere den anden ende på støtten på den modsatte væg (fig. 1b).
- Aktivér rotationsknappen (20).
- Efter tilberedningen løsnes skruerne til fastgørelse af gaflen, og kødet fjernes ved at skubbe det ud til enden af stangen.

ROTTERENDE KURV

- Den roterende kurv kan bruges til at stege kartofler (450 g frosne, 400 g naturel eller ovn), grøntsager, kød, krokerter, nuggets, fiskestænger og andre frosne produkter.
- BEMÆRK: For at få en jævn tilberedning må kurven IKKE overfyldes.
- Sørg for, at kurven er tæt lukket, før du starter tilberedningsprocessen.
- For at placere kurven i apparatet skal du først sætte den venstre side i og derefter hægte den højre side i beslaget.
- Aktivér rotationsknappen (20).

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen (22).
- Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
- Lad apparatet og værktøjet køle af, før du rengør det.
- Rengør apparatet, som det er beskrevet i afsnittet om rengøring.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel eller slibemidler, til rengøring af apparatet.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i lufthullerne for at undgå skader på apparatets indre dele.

- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker, og hold det ikke under rindende vand.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt vand med sæbe:
 - Drypbakke til olie
 - Stativ til luftstrøm
 - Rotisserie-aksel
 - Roterende kurv
 - Håndtag
- Tør derefter alle dele, inden de samles og opbevares.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Air fryer-ovnen virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet noget program.	Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Vælg den ønskede tid og temperatur, og luk lågen ordentligt.
De ingredienser, der steges i frituregryden, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner bliver stegt mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil en højere temperatur.
	Forberedelsestiden er for kort.	Sæt apparatet til at koge i nogle minutter mere.
Ingredienserne steges ujævnt i frituregryden	Visse typer af ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Vær opmærksom på, at temperaturen holdes under 180°C, når du steger fedtholdige ingredienser i frituregryden.
	Panden indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, der varmes op i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Friske kartoffelfritter steges ujævnt i frituregryden.	Du har ikke lagt kartoffelstængerne ordentligt i blød, før du stegte dem.	Læg kartoffelstængerne i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med køkkenrulle.
	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
Friske kartoffelfritter er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Pommes frites' sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, før du smører dem ind i olie.
		Skær kartofflen i tyndere stave for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

NO

Norsk (Oversatt av originale instruksjonen)

**FRITYRGRYTE - STEKEOVN
AIR FRY DIGITAL GRILL****BESKRIVELSE**

- A Digitalt kontrollpanel
 1. Program for biff
 2. Program for forvarming
 3. Kakeprogram
 4. Pommes frites-programmet
 5. Program for reker
 6. Kjøttprogram
 7. Fiskeprogrammet
 8. Program for trommestikker
 9. Skjerm
 10. Knapp for valg av klokkeslett
 11. Øke-knappen
 12. Knapp for valg av temperatur
 13. Knapp for reduksjon
 14. Knapp for forsinkelsesfunksjon
 15. Innvendig lysknapp
 16. Pizza-program
 17. Grønnsaksprogrammet
 18. Kylling med rotisseriprogram
 19. Dehydreringsprogram
 20. Knapp for rotasjonsfunksjon
 21. Start/Pause-knapp
 22. På/av-knapp
- B Dørhåndtak
- C Glassdør
- D Forsyningskabel
- E Luftutløp
- F Luftstrømningsstativ
- G Roterende kurv
- H Dryppbrett for olje
- I Rotisserie-aksel
- J Håndtak

Hvis tilbehøret som er beskrevet ovenfor, ikke finnes på din apparatmodell, kan du kjøpe det separat hos teknisk service.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ledningen helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Skift det ut umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- Ikke bruk apparatet hvis tidtakersystemet ikke fungerer som det skal.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Koble apparatet fra strømmen når det ikke er i bruk og før rengjøring.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn når det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger apparatets levetid.
- Ikke overbelast apparatets arbeidskapasitet.
- Pass på at støv, smuss eller andre fremmedlegemer ikke blokkerer vifteristen på apparatet.
- Hold ovnen ren innvendig for å unngå at matrester forkuller, noe som kan skade apparatet.
- Ikke bruk innsiden av ovnen til oppbevaring.
- Bruk kun redskaper som er egnet for stekeovner.
- Bruk kun redskaper som tåler høye temperaturer.
- Ikke plasser tunge redskaper eller brett på den åpne døren.

FORSIKTIG: Ikke bruk apparatet hvis glasset er sprukket eller ødelagt.

- I tabellen i vedlegget finner du en anbefaling om tilberedningstemperatur og -tid for flere måltider.

BRUKSANVISNING**FØR BRUK**

- Kontroller at hele produktets emballasje er fjernet.
- Les nøye gjennom heftet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk.
- Før du tar produktet i bruk for første gang, må du rengjøre de delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om rengjøring.
- Det er normalt at apparatet har en svak plastlukt ved første gangs bruk.

- Klargjør apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

BRUK

- Rull ut ledningen helt før du kobler den til stikkkontakten.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Åpne døren.
- Bruk det tilbehøret som passer til maten du ønsker å tilberede.
- Tilbered maten, legg den i tilbehøret og sett det inn i apparatet.
- Lukk døren
- Slå på apparatet ved å trykke på av/på-knappen (22).
- Velg deretter ønsket temperatur og tid, eller velg et av de forhåndsinnstilte programmene.
- Når apparatet er innstilt, trykker du på Start/Pause-knappen (21), og tilberedningen starter.
- Hvis du vil stoppe tilberedningsprosessen, trykker du på pause-/startknappen (21).
- MERK: Husk at tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarene, mengden og størrelsen.
- MERK: Hvis apparatet er avkjølt, bør du legge til 3 minutter til tilberedningstiden eller bruke forvarmingsprogrammet.
- Åpne døren og ta ut maten under bruk hvis det er nødvendig. Vær forsiktig når du berører overflater eller tilbehør inne i apparatet, de vil være svært varme.
- La apparatet og verktøyet avkjøles før rengjøring.

TID OG TEMPERATUR

- Hvis du ønsker det, kan du stille inn tid og temperatur uten å velge noen av de forhåndsinnstilte programmene.
- For å stille inn temperaturen trenger du bare å klikke på temperaturvelgerknappen (12), så blinker temperaturen automatisk på displayet.
- Du kan justere temperaturen ved hjelp av knappene for økning/reduksjon (11 og 13) (10 °C for hvert trykk).
- For å stille inn klokkeslettet trenger du bare å klikke på tidsvelgerknappen (10), så blinker klokkeslettet automatisk på displayet.
- Du kan justere tiden ved hjelp av knappene for økning/reduksjon (11 og 13) (1 minutt for hvert trykk).

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

- Dette apparatet har 12 forhåndsinnstilte programmer.
- Klikk på den spesifikke programknappen for å velge et program.
- Hvis du ønsker det, kan du også endre temperatur- og tidsinnstillingene for de forhåndsinnstilte programmene ved hjelp av tids- og temperaturvelgerne (10 og 12).

- Med knappene for økning og reduksjon (11 og 13) kan du øke eller redusere koketemperaturen med 10 °C om gangen.
- Med knappene for økning og reduksjon (11 og 13) kan du øke eller redusere tilberedningstiden, 1 minutt om gangen. Hvis du holder knappen inne, endres tiden raskt fra 10 til 10 minutter.
- Når du trykker på start/pause-knappen (21), starter tilberedningsprosessen.
- Hvis du når som helst vil stoppe tilberedningsprosessen, trenger du bare å trykke på start/pause-knappen (21) igjen.
- Frityrkokeren piper 10 ganger når tilberedningstiden er over og slår seg automatisk av.
- Kontroller at maten er godt tilberedt.

FORSIKTIG: Bruk alltid stekeovnhansker for å beskytte hendene. Metalldelene kan bli svært varme. Vær forsiktig når du berører overflater eller tilbehør inne i apparatet.

- MERK: For å minimere dannelsen av akrylamid under tilberedningsprosessen må du ikke la maten bli mørkebrun eller svart.
- Hvis maten ikke er ferdig, er det bare å lukke døren og programmere timeren til å koke i noen minutter til.
- MERK: Mens et program kjører, kan du sjekke nedtellingen på displayet.
- MERK: Hvis du åpner døren midt i et program, stopper tilberedningsprosessen og fortsetter når du lukker døren igjen.

GUIDE TIL FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

Program	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Forvarming	180	3
Pommes frites	200	15
Kjøtt	200	12
Trommestikker	200	20
Biff	180	12
Kake	160	25
Reker	180	8
Fisk	180	10
Pizza	180	20
Grønnsaker	160	10
Kylling med rotisseri	200	30
Dehydrere	60	360

ROTASJONSFUNKSJON

- Hvis du bruker rotiserietilbehøret eller den roterende kurven, kan du aktivere rotasjonsfunksjonen.
- For å aktivere denne funksjonen velger du først tid og temperatur eller ønsket program og trykker på start/pause-knappen (21).
- Når kokeprosessen starter, trykker du bare på rotasjonsknappen (20).

LYSFUNKSJON

- Ved å trykke på den innvendige lysknappen (15) kan du kontrollere tilberedningsprosessen mens apparatet er i drift.
- For å slå av lyset er det bare å trykke på knappen (15) igjen.

FORSINKELSESFUNKSJON

- Apparatet har mulighet til å utsette starten på tilberedningsprosessen.
- Starten på kokeprosessen kan utsettes mellom 30 minutter og 8 timer.
- For å aktivere forsinkelsesfunksjonen må du først stille inn tiden og temperaturen du ønsker å tilberede. Eller bare stille inn et av de forhåndsinnstilte programmene.
- Når du har stilt inn tid og temperatur, trykker du på knappen for forsinkelsesfunksjon (14) og stiller inn når du vil at tilberedningen skal starte med knappene for økning og reduksjon (11 og 13).
- MERK: Hvert trykk vil øke eller redusere 30 minutter.
- Når forsinkelsesfunksjonen er innstilt, er det bare å trykke på start/pause-knappen (21).
- Det valgte programmet og knappen for forsinkelsesfunksjonen fortsetter å blinke, og nedtellingen vises på displayet.
- Når nedtellingen når null, starter tilberedningsprosessen.

BRUK AV TILBEHØR DRYPPBRETT FOR OLJE

- Plasser ALLTID oljedryppbrettet i de nedre skinnene på kokeklassen.
- Den kan også brukes som stekebrett. Til dette formålet plasseres det i apparatets midtre skinner.

LUFTSTRØMNINGSSTATIV

- Plasser stativet i den midterste skinnen
- MERK: Varmeelementet er plassert øverst på kokeplaten. Hvis maten plasseres i nærheten av varmeelementet, vil varmeintensiteten bli høyere.
- For et sprøtt resultat, plasser risten på den øverste skinnen. For jevn og skånsom tilberedning plasserer du risten på de nedre skinnene.

ROTISSERIE-AKSEL (FIG. 1)

- Fjern en av sidestanggafflene ved å løsne stilleskruen.
- Stikk stangen gjennom kjøttet og skyv den mot midten.
- Sett gaffelen på staven igjen med tuppene vendt mot kjøttet.
- Kyllingen bør bindes inn i en snor for å hindre at kyllingbeina eller -vingene kommer i kontakt med varmeelementet under steking, slik at rotiseriemonteringen roterer jevnt.
- Skyv begge gafflene godt inn mot kjøttet og trekk til festeskruene godt.
- Sett stangen med kjøttet inn i ovnen ved å stikke enden av akselen inn i drivhullet (fig. 1a) og plassere den andre enden på støtten på motsatt vegg (fig. 1b).
- Aktiver rotasjonsknappen (20).
- Etter tilberedningen løsner du festeskruene på gaffelen og fjerner kjøttet ved å skyve det til enden av stangen.

ROTTERENDE KURV

- Den roterende kurven kan brukes til å steke poteter (450 g frosne, 400 g naturell eller i ovn), grønnsaker, kjøtt, kroketter, nuggets, fiskestenger og andre frosne produkter.
- MERK: For å få jevn tilberedning må kurven IKKE overfylles.
- Forsikre deg om at kurven er tett lukket før du starter tilberedningsprosessen.
- For å plassere kurven i apparatet setter du først inn venstre side og hekter deretter høyre side inn i braketten.
- Aktiver rotasjonsknappen (20).

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Slå av apparatet ved å trykke på av/på-knappen (22).
- Koble apparatet fra strømmettet.
- La apparatet og verktøyet avkjøles før rengjøring.
- Rengjør apparatet som beskrevet i avsnittet om rengjøring.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut tilsatt noen dråper oppvaskmiddel og tørk deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH, for eksempel blekemiddel eller skuremidler, til rengjøring av apparatet.
- Ikke la vann eller andre væsker komme inn i ventilasjonsåpningene for å unngå skader på apparatets indre deler.

- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker, og plasser det aldri under rennende vann.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand og rent, kan overflaten forringes, noe som ubønhørlig påvirker apparatets levetid og kan gjøre det utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller i varmt såpevann:
 - Dryppbrett for olje
 - Luftstrømningsstativ
 - Rotisserie-aksel
 - Roterende kurv
 - Håndtak
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Stekeovnen fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømnettet.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke angitt noe program.	Slå på apparatet ved å trykke på av/på-knappen. Velg ønsket tid og temperatur, og lukk døren ordentlig.
Ingrediensene som stekes i friturekokeren er ikke ferdige.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre mengder ingredienser i kurven. Mindre porsjoner stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn en høyere temperatur.
	Forberedelsestiden er for kort.	Sett apparatet til å koke i noen minutter til.
Ingrediensene stekes ujevnt i frituregryten.	Enkelte typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden.
Friterte snacks er ikke sprø når de kommer ut av friturekokeren.	Du har brukt en type snacks som er beregnet på å tilberedes i en tradisjonell frituregryte.	Bruk ovnssnacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i frituregryten, må du passe på at temperaturen holdes under 180 °C.
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes fett som varmes opp i pannen. Sørg for å rengjøre pannen skikkelig etter hver bruk.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ferske potetfritter stekes ujevnt i friturekokeren.	Du la ikke potetpinnene i bløt før du stekte dem.	Legg potetpinnene i bløt i en bolle med vann i minst 30 minutter, ta dem ut og tørk dem med kjøkkenpapir.
	Du har ikke brukt riktig potetsort.	Bruk ferske poteter og pass på at de holder seg faste under steking.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av friturekokeren.	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker potetpinnene skikkelig før du smører dem inn med olje.
		Skjær poteten i tynnere staver for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

**LUFTFRYSARE - UGN
AIR FRY DIGITAL GRILL****BESKRIVNING**

- A Digital kontrollpanel
1. Stek-program
 2. Program för förvärmning
 3. Tårta program
 4. Program för pommes frites
 5. Program för räkor
 6. Program för kött
 7. Program för fisk
 8. Program för trumstockar
 9. Display
 10. Knapp för tidsväljare
 11. Knapp för ökning
 12. Knapp för val av temperatur
 13. Knapp för minskning
 14. Knapp för fördröjningsfunktion
 15. Knapp för intern belysning
 16. Pizza-program
 17. Grönsaker program
 18. Kyckling med rotisserieprogram
 19. Program för uttorkning
 20. Knapp för rotationsfunktion
 21. Start/Paus-knapp
 22. På/av-knapp
- B Dörrhandtag
- C Glasdörr
- D Nätkabel
- E Luftutlopp
- F Luftflödesställ
- G Roterande korg
- H Droppskål för olja
- I Rotisserie-axel
- J Handtag

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan, kan de också köpas separat från den tekniska kundtjänsten.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätkabel helt före varje användningstillfälle.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om de medföljande tillbehören är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten när den är tom.
- Använd inte apparaten om timern inte fungerar som den ska.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och innan du utför någon rengöring.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Lämna aldrig apparaten inkopplad och utan uppsikt när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Överbelasta inte apparatens arbetsförmåga.
- Se till att damm, smuts eller andra främmande föremål inte blockerar fläktgallret på apparaten.
- Håll ugnen ren invändigt för att undvika att matrester förkolnar och skadar apparaten.
- Använd inte ugnens insida för förvaring.
- Använd endast redskap som är lämpliga för ugnar.
- Använd endast redskap som är lämpliga för höga temperaturer.
- Placera inte tunga redskap eller brickor på den öppna dörren.

OBSERVERA: Använd inte apparaten om glaset är sprucket eller trasigt.

- I den bifogade tabellen hittar du en rekommendation om tillagningstemperatur och tillagningstid för flera måltider.

**INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING****FÖRE ANVÄNDNING**

- Kontrollera att hela produktens förpackning har avlägsnats.
- Läs häftet "Säkerhetsanvisningar och varningar" noggrant före första användning

- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om rengöring.
- Det är normalt att apparaten luktar lite plast när den används första gången.
- Förbered apparaten för den funktion du vill använda.

ANVÄNDNING

- Rulla ut nätsladden helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Öppna dörren.
- Använd rätt tillbehör beroende på vilken mat du vill tillaga.
- Förbered maten, lägg den i tillbehöret och sätt in det i apparaten.
- Stäng dörren
- Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen (22).
- Välj sedan önskad temperatur och tid eller välj ett av de förinställda programmen.
- Tryck på Start/Pause-knappen (21) efter inställningen så startar tillagningen.
- Om du vill avbryta tillagningsprocessen trycker du på paus/startknappen (21).
- OBS: Tänk på att tillagningstiden kan variera beroende på livsmedel, mängd och storlek.
- OBS: Om apparaten är sval bör du lägga till 3 minuter till tillagningstiden eller använda förvärmningsprogrammet.
- Öppna luckan och ta ut maten under användning om det behövs. Var försiktig när du vidrör någon yta eller tillbehör inuti apparaten, de kommer att vara mycket VARMA.
- Låt apparaten och verktygen svalna innan du rengör dem.

TID OCH TEMPERATUR

- Om du vill kan du ställa in tid och temperatur utan att välja något av de förinställda programmen.
- För att ställa in temperaturen behöver du bara klicka på temperaturväljarknappen (12) och temperaturen blinkar automatiskt på displayen.
- Du kan justera temperaturen med hjälp av knapparna för ökning/minskning (11 och 13) (10°C per tryckning).
- För att ställa in tiden behöver du bara klicka på tidsväljarknappen (10) och tiden blinkar automatiskt på displayen.
- Du kan justera tiden med hjälp av knapparna för ökning/minskning (11 och 13) (1 minut per tryckning).

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

- Denna apparat har 12 förinställda program.
- För att välja ett program, klicka på knappen för specifikt program.
- Om du vill kan du även ändra temperatur- och tidsinställningarna för de förinställda programmen med hjälp av tids- och temperaturväljarna (10 och 12).
- Med knapparna för höjning och sänkning (11 och 13) kan du höja eller sänka tillagningstemperaturen med 10°C åt gången.
- Med knapparna för ökning och minskning (11 och 13) kan du öka eller minska tillagningstiden med 1 minut i taget. Håll knappen intryckt så ändras tiden snabbt från 10 till 10 minuter.
- Välj start/paus-knappen (21) för att starta tillagningsprocessen.
- Om du vill avbryta tillagningsprocessen när som helst behöver du bara trycka på start/paus-knappen (21) igen.
- Frityrkokaren piper 10 gånger när tillagningstiden är slut och stängs av automatiskt.
- Kontrollera att maten är väl tillagad.

OBSERVERA: Använd alltid ugnshandskar för att skydda händerna. Metalldelarna kan bli mycket varma. Var försiktig när du vidrör någon yta eller något tillbehör inuti apparaten.

- OBS: För att minimera bildandet av akrylamid under tillagningsprocessen, låt inte maten bli mörkt brun eller svart.
- Om maten inte är färdiglagad behöver du bara stänga dörren och programmera timern för tillagning i ytterligare några minuter.
- OBS: Medan ett program körs kan du kontrollera nedräkningen på displayen.
- OBS: Om du öppnar luckan mitt i ett program kommer tillagningsprocessen att avbrytas och fortsätta när du stänger luckan igen.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM GUIDE

Program	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Förvärmning	180	3
Pommes frites	200	15
Kött	200	12
Trumstockar	200	20
Stek	180	12
Tårta	160	25
Räkor	180	8

Fisk	180	10
Pizza	180	20
Grönsaker	160	10
Kyckling med rotiserie	200	30
Uttorkning	60	360

ROTATIONSFUNKTION

- Om du använder rotiserietillbehöret eller den roterande korgen kan du aktivera rotationsfunktionen.
- För att aktivera denna funktion väljer du först tid och temperatur eller önskat program och trycker på start/paus-knappen (21).
- När tillagningsprocessen har startat trycker du bara på knappen för rotationsfunktionen (20).

LJUSFUNKTION

- Genom att trycka på knappen för intern belysning (15) kan du kontrollera tillagningsprocessen medan apparaten är i drift.
- För att släcka ljuset trycker du bara på knappen (15) igen.

FÖRDRÖJNINGSFUNKTION

- Apparaten har möjlighet att fördröja starten av tillagningsprocessen.
- Starten av tillagningsprocessen kan fördröjas mellan 30 minuter och 8 timmar.
- För att aktivera fördröjningsfunktionen måste du först ställa in den tid och temperatur som du vill tillaga. Eller ställ bara in ett av de förinställda programmen.
- När tid och temperatur är inställda trycker du på knappen för fördröjningsfunktion (14) och ställer in när du vill att tillagningsprocessen ska starta med knapparna för ökning och minskning (11 och 13).
- OBS: Varje tryckning ökar eller minskar 30 minuter.
- När fördröjningsfunktionen är inställd trycker du bara på start/paus-knappen (21).
- Det valda programmet och knappen för fördröjningsfunktionen fortsätter att blinka och nedräkningen visas på displayen.
- När nedräkningen når noll startar tillagningsprocessen.

TILLBEHÖR ANVÄNDNING DROPPSKÅL FÖR OLJA

- Placera ALLTID oljeträget i matlagingsutrymmets nedre skenor.
- Den kan också användas som bakplåt. För detta ändamål placeras den i apparatens mittskenan.

LUFTFLÖDESSTÅLL

- Placera kuggstången i mittskenan
- OBS: Värmeelementet är placerat högst upp på kokplattan. Om du placerar maten nära värmeelementet blir värmen mer intensiv.
- För krispiga resultat placera gallet på den övre skenan. För jämn och skonsam tillagning placerar du gallet på de nedre skenorna.

ROTISSERIENS AXEL (FIG. 1)

- Ta bort en av sidostångsgafflarna genom att lossa ställskruven.
- Skjut stången genom köttet och för den till mitten.
- Sätt gaffeln på staven igen med tändarna vända mot köttet.
- Kycklingen ska bindas i ett snöre för att förhindra att kycklingbenen eller kycklingvingarna rör vid värmeelementet under rostningen, så att rotiseriet kan rotera smidigt.
- Skjut båda gafflarna stadigt mot köttet och dra åt gafflarnas fästskruvar ordentligt.
- Placera stången med köttet i ugnen genom att föra in axelns ände i drivhålet (bild 1a) och placera den andra änden på stödet på den motsatta väggen (bild 1b).
- Aktivera rotationsknappen (20).
- Lossa gaffelns fästskruvar efter tillagningen och ta bort köttet genom att skjuta det till änden av stången.

ROTERTANDE KORG

- Den roterande korgen kan användas för att steka potatis (450 g fryst, 400 g naturlig eller ugnstek), grönsaker, kött, kroketter, nuggets, fiskbiffar och andra frysta produkter.
- OBS: För jämn tillagning ska korgen INTE fyllas för mycket.
- Se till att korgen är ordentligt stängd innan tillagningsprocessen påbörjas.
- För att placera korgen i apparaten, sätt först in den vänstra sidan och haka sedan fast den högra sidan i fästet.
- Aktivera rotationsknappen (20).

NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT

- Stäng av apparaten genom att trycka på på/av-knappen (22).
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Låt apparaten och verktygen svalna innan du rengör dem.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i avsnittet om rengöring.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du börjar rengöra den.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan.
- Använd inte lösningsmedel, produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för rengöring av apparaten.
- Låt inte vatten eller någon annan vätska tränga in i ventilationsöppningarna för att undvika skador på apparatens inre delar.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den inte under rinnande vatten.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och avlägsna eventuella matrester.
- Om apparaten inte är ren och i gott skick kan dess yta försämras, vilket oundvikligen påverkar apparatens livslängd och kan leda till att den inte längre är säker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med mjukt diskprogram) eller med varmt tvålatten:
 - Droppskål för olja
 - Luftflödesställ
 - Rotisserie-axel
 - Roterande korg
 - Handtag
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Luffrysningssugnen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte fastställt något program.	Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen. Välj önskad tid och temperatur och stäng dörren ordentligt.
Ingredienserna som steks med frituregrytan är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre mängder ingredienser i korgen. Mindre satser steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in en högre temperatur.
	Förberedelse tiden är för kort.	Ställ in apparaten på tillagning i ytterligare några minuter.
Ingredienserna steks ojämnt i frituregrytan	Vissa typer av ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas om efter halva tillagningstiden.
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla lite olja på snacksen för ett knaprigare resultat.
Vit rök kommer ut ur apparaten	Du tillagar oljiga ingredienser.	Var uppmärksam på att temperaturen är väl kontrollerad så att den ligger under 180°C när du steker feta ingredienser i fritösen.
	Pannan innehåller fortfarande oljiga rester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan. Se till att rengöra pannan ordentligt efter varje användning.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Färskpotatispommes friteras ojämnt i fritösen.	Du har inte blötlagt potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Lägg potatisstavarna i blöt i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta upp dem och torka dem med hushållspapper.
	Du använde inte rätt potatistyp.	Använd färskpotatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
Pommes frites av färskpotatis är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du penslar dem med olja.
		Skär potatisen i tunnare stavar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

ILMAPAISTIN - UUNI AIR FRY DIGITAL GRILL

KUVAUS

- A Digitaalinen ohjauspaneeli
1. Pihviohjelma
 2. Esilämmitysohjelma
 3. Kakkuohjelma
 4. Ranskalaiset ohjelma
 5. Katkarapujen ohjelma
 6. Lihaohjelma
 7. Kalaohjelma
 8. Rumpukapuloiden ohjelma
 9. Näyttö
 10. Ajanvalintapainike
 11. Lisää-painike
 12. Lämpötilan valintapainike
 13. Vähennä-painike
 14. Viivytystoiminnon painike
 15. Sisäinen valopainike
 16. Pizza-ohjelma
 17. Vihannesten ohjelma
 18. Kanaa rotisserie-ohjelmalla
 19. Dehydratointiohjelma
 20. Kiertotoimintopainike
 21. Käynnistys-/taukopainike
 22. On/Off-painike
- B Ovenkahva
- C Lasiovi
- D Syöttöjohto
- E Ilman ulostulo
- F Ilmavirtaushylly
- G Pyörivä kori
- H Öljyn tippa-alusta
- I Rotisserie-akseli
- J Kahva

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen liitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä käytä laitetta, jos ajastinjärjestelmä ei toimi oikein.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Irrota laite sähköverkosta, kun sitä ei käytetä, ja ennen kuin ryhdyt puhdistustöihin.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistinvaraisesti tai henkisesti heikentyneen tai kokemuksen ja tietämyksen puutteessa olevien henkilöiden ulottumattomissa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä pakota laitteen työkykyä.
- Varmista, että pöly, lika tai muut vieraat esineet eivät tuki laitteen tuulettimen ritilää.
- Pidä uunin sisäpuoli puhtaana, jotta ruokajäämät eivät hiiltyisi, mikä voi vahingoittaa laitetta.
- Älä käytä uunin sisäpuolta säilytystarkoituksiin.
- Käytä vain uuniin sopivia välineitä.
- Käytä vain korkeisiin lämpötiloihin soveltuvia välineitä.
- Älä aseta raskaita astioita tai tarjottimia avoimen oven päälle.

VAROITUS: Älä käytä laitetta, jos lasi on säröillä tai rikki.

- Liitteenä olevassa taulukossa on suositus kypsennyslämpötilasta ja -ajasta useille aterioille.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että tuotteen koko pakkaus on poistettu.
- Lue huolellisesti "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdistat osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, puhdistusta käsittelevässä osiossa kuvatulla tavalla.
- On normaalia, että laitteessa on hieman muovin hajua, kun sitä käytetään ensimmäistä kertaa.
- Valmisteile laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

KÄYTTÄ

- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Avaa ovi.
- Käytä sopivaa lisävarustetta sen mukaan, mitä ruokaa haluat valmistaa.
- Valmistele ruoka, aseta se lisävarusteeseen ja aseta se laitteeseen.
- Sulje ovi
- Kytke laite päälle painamalla on/off-painiketta (22).
- Valitse sitten haluamasi lämpötila ja aika tai jokin esiasetetuihin ohjelmista.
- Kun olet tehnyt asetukset, paina Start/Pause-painiketta (21) ja laite aloittaa kypsennyksen.
- Jos haluat pysäyttää kypsennysprosessin, paina tauko-/käynnistyspainiketta (21).
- HUOMAUTUS: pidä mielessä, että kypsennysaika voi vaihdella ruoan, määrän ja koon mukaan.
- HUOMAUTUS: Jos laite on jäähtynyt, lisää kypsennysaikaan 3 minuuttia tai käytä esilämmitysohjelmaa.
- Avaa luukku ja poista ruoka tarvittaessa käytön aikana. Ole varovainen, kun kosketat laitteen sisällä olevia pintoja tai tarvikkeita, ne ovat erittäin KUUMIA.
- Anna laitteen ja työkalujen jäähtyä ennen puhdistusta.

AIKA JA LÄMPÖTILA

- Voit halutessasi asettaa ajan ja lämpötilan valitsematta mitään esiasetetuihin ohjelmista.
- Lämpötilan asettamiseksi sinun tarvitsee vain napsauttaa lämpötilanvalintapainiketta (12), jolloin lämpötila vilkkuu automaattisesti näytössä.
- Voit säätää lämpötilaa käyttämällä lisäys-/vähennyspainikkeita (11 ja 13) (10°C joka painalluksella)...
- Asettaaksesi kellonajan sinun tarvitsee vain napsauttaa ajanvalintapainiketta (10), jolloin kellonaika vilkkuu automaattisesti näytössä.
- Voit säätää aikaa käyttämällä lisäys-/vähennyspainikkeita (11 ja 13) (1 minuutti joka painalluksella).

ESIASETETUT OHJELMAT

- Tässä laitteessa on 12 esiasetettua ohjelmaa.
- Valitse ohjelma napsauttamalla tietyn ohjelman painiketta.
- Halutessasi voit myös muuttaa esiasetettujen ohjelmien lämpötila- ja aika-asetuksia aika- ja lämpötilanvalitsimilla (10 ja 12).
- Nosto- ja laskupainikkeilla (11 ja 13) voit nostaa tai laskea kypsennyslämpötilaa 10°C kerrallaan.

- Lisäys- ja vähennyspainikkeilla (11 ja 13) voit lisätä tai vähentää kypsennysaikaa 1 minuutti kerrallaan. Pidä näppäintä alaspainettuna, niin aika vaihtuu nopeasti 10 minuutista 10 minuuttiin.
- Valitsemalla käynnistys-/taukopainike (21) käynnistyy kypsennysprosessi.
- Jos haluat keskeyttää kypsennysprosessin milloin tahansa, sinun tarvitsee vain painaa käynnistys-/taukopainiketta (21) uudelleen.
- Paistinpannu piippaa 10 kertaa, kun kypsennysaika on päättynyt, ja sammuu automaattisesti.
- Tarkista, että ruoka on kypsää.

VAROITUS: Käytä aina uunikäsineitä käsien suojaamiseksi. Metalliset osat voivat kuumentua erittäin kuumiksi. Ole varovainen, kun kosketat mitä tahansa laitteen sisällä olevaa pintaa tai lisävarustetta.

- HUOMAUTUS: Jotta akryyliamidin muodostuminen ruoan kypsennyksen aikana olisi mahdollisimman vähäistä, älä anna ruoan muuttua tummanruskeaksi tai mustaksi.
- Jos ruoka ei ole kypsennetty, sinun tarvitsee vain sulkea ovi ja ohjelmoida ajastin kypsennystä varten muutamaksi minuutiksi.
- HUOMAUTUS: Kun ohjelma on käynnissä, voit tarkistaa lähtölaskennan näytöstä.
- HUOMAUTUS: Jos avaat luukun kesken ohjelman, kypsennysprosessi pysähtyy ja jatkuu, kun suljet luukun uudelleen.

ESIASETETTUIHIN OHJELMIEN OPAS

Ohjelma	Lämpötila (°C)	Aika (Min.)
Esilämmitys	180	3
Ranskalaiset perunat	200	15
Liha	200	12
Rumpukapulat	200	20
Pihvi	180	12
Kakku	160	25
Katkaravut	180	8
Kala	180	10
Pizza	180	20
Vihannekset	160	10
Kananpoika, jossa on paistettua kanaa	200	30
Dehydratoi	60	360

KIERTOTOIMINTO

- Jos käytät pyörivää lisävarustetta tai pyörivää koria, voit aktiivoida pyöritystoiminnon.
- Aktivoi tämä toiminto valitsemalla ensin aika ja lämpötila tai haluttu ohjelma ja painamalla käynnistys-/taukopainiketta (21).
- Kun kypsennysprosessi alkaa, paina vain kiertotoimintopainiketta (20).

VALOTOIMINTO

- Painamalla sisäisen valon painiketta (15) voit tarkistaa kypsennysprosessin laitteen ollessa toiminnassa.
- Sammuta valo painamalla painiketta (15) uudelleen.

VIIVYTYSTOIMINTO

- Laitteessa on mahdollisuus viivästyttää kypsennysprosessin käynnistymistä.
- Kypsennysprosessin alkamista voidaan viivästyttää 30 minuutista 8 tuntiin.
- Viivytystoiminnon aktivoimiseksi sinun on ensin asetettava aika ja lämpötila, jonka haluat kypsennettävän. Tai aseta vain jokin esiasetetuista ohjelmista.
- Kun aika ja lämpötila on asetettu, paina viivepainiketta (14) ja aseta kypsennysprosessin alkamisajankohta lisäys- ja vähennyspainikkeilla (11 ja 13).
- HUOMAUTUS: Jokainen painallus lisää tai vähentää 30 minuuttia.
- Kun viivetoiminto on asetettu, paina vain käynnistys-/taukopainiketta (21).
- Valittu ohjelma ja viiveen toimintopainike vilkkuvat ja näytöllä näkyy lähtölaskenta.
- Kun lähtölaskenta saavuttaa nollan, kypsennysprosessi alkaa.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ ÖLJYN TIPPA-ALUSTA

- Aseta öljyn tippalevy AINA keittotilan alempiin kaiteisiin.
- Sitä voidaan käyttää myös leivonta-alustana. Aseta se tätä tarkoitusta varten laitteen keskikiskoihin.

ILMAVIRTAUSHYLLY

- Aseta teline keskikiskoon
- HUOMAUTUS: Lämmityselementti sijaitsee keittopaikan yläosassa. Jos asetat ruoan lähelle lämmityselementtiä, lämmön voimakkuus on suurempi.
- Jos haluat rapeita tuloksia, aseta teline yläkiskoon. Tasaisen ja hellävaraisen kypsennyksen aikaansaamiseksi aseta ritilä alemmille kiskoille.

PYÖRIVÄ AKSELI (KUVA 1)

- Irrota yksi sivutangon haarukka löysäämällä säätöruuvi.
- Työnnä sauva lihan läpi ja liu'uta se keskelle.
- Laita haarukka taas tankoon siten, että sen piikit osoittavat lihaa kohti.
- Kana on sidottava narulla, jotta kanan jalat tai siivet eivät kosketa lämmityselementtiä paahattamisen aikana, niin että rotisserie-kokoonpano pyörii tasaisesti.
- Työnnä molemmat haarukat tiukasti lihaa vasten ja kiristä haarukoiden kiinnitysruuvit hyvin.
- Aseta sauva lihan kanssa uuniin työntämällä akselin pää vetoreikään (kuva 1a) ja asettamalla toinen pää vastakkaisella seinällä olevaan tukeen (kuva 1b).
- Aktivoi kiertopainike (20).
- Kypsennyksen jälkeen löysää haarukan kiinnitysruuvit ja irrota liha liu'uttamalla se tangon päähän.

PYÖRIVÄ KORI

- Pyörivää koria voidaan käyttää muun muassa perunoiden (450 g pakastettuja, 400 g luonnollisia tai uuniperunoita), vihannesten, lihan, krokettien, nugettien, kalapatukoiden ja muiden pakastetuotteiden paistamiseen.
- HUOMAUTUS: Jotta paistaminen olisi tasaista, ÄLÄ täytää koria liikaa.
- Varmista, että kori on tiiviisti kiinni ennen kypsennysprosessin aloittamista.
- Kun haluat asettaa korin laitteeseen, aseta ensin vasen puoli ja koukista sitten oikea puoli kiinnikkeeseen.
- Aktivoi kiertopainike (20).

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Kytke laite pois päältä painamalla on/off-painiketta (22).
- Irrota laite sähköverkosta.
- Anna laitteen ja työkalujen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Puhdista laite puhdistusta käsittelevässä osiossa esitetyllä tavalla.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä tuuletusaukoihin, jotta laitteen sisäosat eivät vaurioidu.

- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoantähteet.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (pehmeällä puhdistusohjelmalla) tai saippuavedellä:
 - Öljyn tippa-alusta
 - Ilmavirtaushylly
 - Rotisserie-akseli
 - Pyörivä kori
 - Kahva
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmankuumentimen uuni ei toimi	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan.	Laita verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut mitään ohjelmaa.	Kytke laite päälle painamalla on/off-painiketta. Valitse haluttu aika ja lämpötila ja sulje luukku kunnolla.
Ilmastointiuunissa paistetut ainekset eivät ole valmiita.	Korissa olevien ainesosien määrä on liian suuri.	Laita koriin pienempiä eriä ainesosia. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta korkeampi lämpötila.
	Valmistelu-aika on liian lyhyt.	Aseta laite kypsennettäväksi vielä muutamaksi minuutiksi.
Ainesosat paistetaan epätasaisesti ilmalämpökaapissa.	Tietynyyppisiä ainesosia on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa.	Toistensa päällä tai vastakkain olevia aineksia (esim. ranskalaisia) on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmakeittimestä.	Käytit perinteisessä friteeraus-koneessa valmistettavaksi tarkoitettuja välipaloja.	Käytä uunivälipaloja tai sivele kevyesti öljyä välipalojen päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Laitteesta tulee valkoista savua	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Huomioi, että lämpötila on hyvin säädetty alle 180 °C:n, kun paistat rasvaisia aineksia ilmakeittimessä.
	Pannussa on edelleen rasvaisia jäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta pannulla. Varmista, että puhdistat pannun kunnolla jokaisen käytön jälkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Tuoreet perunaranskalaiset paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Et liottanut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Liota perunatikkuja kulhossa vedessä vähintään 30 minuuttia; ota ne pois ja kuivaa ne talouspaperilla.
	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppeä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Tuoreet perunaranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmakeittimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivatat perunatikut kunnolla ennen kuin päällystät ne öljyllä.
		Leikkaa peruna ohuemmiksi tikuiksi, jotta lopputulos olisi rapeampi.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.

**HAVALI FRİTÖZ - FIRIN
AIR FRY DIGITAL GRILL****AÇIKLAMA**

- A Dijital kontrol paneli
1. Biftek programı
 2. Ön ısıtma programı
 3. Pasta programı
 4. Patates kızartması programı
 5. Karides programı
 6. Et programı
 7. Balık programı
 8. Baget programı
 9. Ekran
 10. Zaman seçme düğmesi
 11. Arttırma düğmesi
 12. Sıcaklık seçme düğmesi
 13. Azaltma düğmesi
 14. Gecikme işlevi düğmesi
 15. Dahili ışık düğmesi
 16. Pizza programı
 17. Sebze programı
 18. Rotisserie programı ile tavuk
 19. Dehidrat programı
 20. Döndürme işlevi düğmesi
 21. Başlat/Duraklat düğmesi
 22. Açma/Kapama düğmesi
- B Kapı kolu
- C Cam kapı
- D Besleme kablosu
- E Hava çıkışı
- F Hava akış rafı
- G Döner sepet
- H Yağ damlama tepsisi
- I Rotisserie mili
- J Tutamak

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar yoksa, bunlar Teknik Yardım Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Cihazı boşken kullanmayın.
- Zamanlayıcı sistemi düzgün çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Kullanılmadığında ve herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihaz hala sıcakken depolamayın veya taşımayın.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazın çalışma kapasitesini zorlamayın.
- Toz, kir veya diğer yabancı cisimlerin cihaz üzerindeki fan ızgarasını engellemediğinden emin olun.
- Kalan yiyeceklerin karbonlaşarak cihaza zarar vermesini önlemek için fırının içini temiz tutun.
- Fırının içini depolama amacıyla kullanmayın.
- Sadece fırınlar için uygun kaplar kullanın.
- Yalnızca yüksek sıcaklıkları desteklemeye uygun kaplar kullanın.
- Açık kapının üzerine ağır kaplar veya tepsiler koymayın.

DİKKAT: Cam çatlamış veya kırılmışsa cihazı kullanmayın.

- Referans olarak, ekteki tabloda çeşitli yemekler için pişirme sıcaklığı ve süresine ilişkin bir öneri bulacaksınız.

KULLANIM TALIMATLARI**KULLANMADAN ÖNCE**

- Ürünün tüm ambalajının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyun
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları temizlik bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Cihazın ilk kullanımında hafif bir plastik kokusu olması normaldir.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

KULLANIM

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen açın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Kapıyı aç.
- Pişirmek istediğiniz yiyeceğe göre uygun aksesuarı kullanın.
- Yiyeceği hazırlayın, aksesuarın içine yerleştirin ve cihazın içine yerleştirin.
- Kapıyı kapatın
- Açma/kapama düğmesine (22) basarak cihazı açın.
- Ardından istediğiniz sıcaklığı ve zamanı seçin veya önceden ayarlanmış programlardan birini seçin.
- Ayarlandıktan sonra, Başlat/Duraklat düğmesine (21) basın ve cihaz pişirmeye başlayacaktır.
- Pişirme işlemini durdurmak istiyorsanız, duraklatma/başlatma düğmesine (21) basın.
- NOT: pişirme süresinin yiyeceğe, miktarına ve boyutuna bağlı olarak değişebileceğini unutmayın.
- NOT: Cihaz soğuksa, pişirme süresine 3 dakika eklemeniz veya ön ısıtma programını kullanmanız gerekir.
- Kapağı açın ve gerekirse kullanım sırasında yiyecekleri çıkarın. Cihazın içindeki herhangi bir yüzeye veya aksesuara dokunurken dikkatli olun, bunlar çok SICAK olacaktır.
- Temizlemeden önce cihazın ve aletlerin soğumasını bekleyin.

ZAMAN VE SICAKLIK

- İsterseniz önceden ayarlanmış programlardan herhangi birini seçmeden bir zaman ve sıcaklık ayarlayabilirsiniz.
- Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık seçme düğmesine (12) tıklamanız yeterlidir ve sıcaklık otomatik olarak ekranda yanıp sönecektir.
- Sıcaklığı artırma/azaltma düğmelerini (11 ve 13) kullanarak ayarlayabilirsiniz (her basışta 10°C)...
- Saati ayarlamak için saat seçme düğmesine (10) tıklamanız yeterlidir, saat otomatik olarak ekranda yanıp sönecektir.
- Arttırma/azaltma düğmelerini (11 ve 13) kullanarak süreyi ayarlayabilirsiniz (her basışta 1 dakika).

ÖNCE DEN AYARLANMIŞ PROGRAMLAR

- Bu cihazın önceden ayarlanmış 12 programı vardır.
- Bir program seçmek için, belirli program düğmesine tıklayın.
- Dilerseniz zaman ve sıcaklık seçicileri (10 ve 12) kullanarak ön ayarlı programların sıcaklık ve zaman ayarlarını da değiştirebilirsiniz.
- Arttırma ve azaltma düğmeleri (11 ve 13) pişirme sıcaklığını her seferinde 10°C artırmanızı veya azaltmanızı sağlar.
- Arttırma ve azaltma tuşları (11 ve 13) pişirme süresini her seferinde 1 dakika artırmanızı veya azaltmanızı sağlar. Tuşu basılı tuttuğunuzda süre hızla 10'dan 10 dakikaya değişecektir.
- Başlat/duraklat düğmesi (21) seçildiğinde, pişirme işlemi başlayacaktır.
- Pişirme işlemini herhangi bir anda durdurmak isterseniz, başlat/duraklat düğmesine (21) tekrar basmanız yeterlidir.
- Pişirme süresi sona erdiğinde fritöz 10 kez bip sesi çıkaracak ve otomatik olarak kapanacaktır.
- Yiyeceklerin iyi pişip pişmediğini kontrol edin.

DİKKAT: Ellerinizi korumak için daima fırın eldivenleri kullanın. Metalik parçalar çok sıcak olabilir. Cihazın içindeki herhangi bir yüzeye veya aksesuara dokunurken dikkatli olun.

- NOT: Yiyecek pişirme işlemi sırasında akrilamid oluşumunu en aza indirmek için yiyeceklerin koyu renge veya siyaha dönmesine izin vermeyin.
- Yemek pişmemişse, sadece kapıyı geri kapatmanız ve zamanlayıcıyı birkaç dakika daha pişirmek için programlamanız yeterlidir.
- NOT: Bir program çalışırken ekrandaki geri sayımı kontrol edebilirsiniz.
- NOT: Bir programın ortasında kapağı açarsanız pişirme işlemi duracak ve kapağı tekrar kapattığınızda devam edecektir.

ÖNCE DEN AYARLANMIŞ PROGRAMLAR KILAVUZU

Program	Sıcaklık (°C)	Zaman (Dak.)
Ön ısıtma	180	3
Patates kızartması	200	15
Et	200	12
Bagetler	200	20
Biftek	180	12
Pasta	160	25

Karidesler	180	8
Balık	180	10
Pizza	180	20
Sebzeler	160	10
Piliç çevirme	200	30
Dehidrat	60	360

DÖNDÜRME FONKSİYONU

- Piliç çevirme aksesuarını veya döner sepeti kullanırsanız, döndürme işlevini etkinleştirebilirsiniz.
- Bu fonksiyonu etkinleştirmek için önce saati ve sıcaklığı veya istenen programı seçin ve başlat/duraklat düğmesine (21) basın.
- Pişirme işlemi başladıktan sonra sadece döndürme fonksiyonu düğmesine (20) basın.

IŞIK FONKSİYONU

- Dahili ışık düğmesine (15) basarak cihaz çalışırken pişirme işlemini kontrol edebilirsiniz.
- Işığı kapatmak için düğmeye (15) tekrar basmanız yeterlidir.

GEÇİRME FONKSİYONU

- Cihaz, pişirme işleminin başlamasını geciktirme seçeneğine sahiptir.
- Pişirme işleminin başlaması 30 dakika ile 8 saat arasında geciktirilebilir.
- Geciktirme işlevini etkinleştirmek için önce pişirmek istediğiniz zamanı ve sıcaklığı ayarlamamız gerekir. Ya da sadece önceden ayarlanmış programlardan birini ayarlayın.
- Zaman ve sıcaklık ayarlandıktan sonra, geciktirme fonksiyonu düğmesine (14) basın ve pişirme işleminin ne zaman başlamasını istediğinizi artırma ve azaltma düğmeleriyle (11 ve 13) ayarlayın.
- NOT: Her basış 30 dakika artıracak veya azaltacaktır.
- Gecikme işlevi ayarlandığında, başlat/duraklat düğmesine (21) basmanız yeterlidir.
- Seçilen program ve geciktirme fonksiyonu düğmesi yanıp sönmeye devam edecek ve ekranda geri sayımı göreceğiz.
- Geri sayım sıfıra ulaştığında pişirme işlemi başlayacaktır.

AKSESUAR KULLANIMI YAĞ DAMLAMA TEPSİSİ

- Yağ damlama tepsisini DAİMA pişirme alanının alt raylarına yerleştirin.
- Fırın tepsi olarak da kullanılabilir. Bu amaçla cihazın orta raylarına yerleştirin.

HAVA AKIŞ RAFI

- Rafı orta raya yerleştirin
- NOT: Isıtma elemanı pişirme yerinin üst kısmında bulunur. Yiyecek ısıtma elemanının yakınına yerleştirilirse ısı yoğunluğu daha fazla olacaktır.
- Çıtır sonuçlar için ızgarayı üst raya yerleştirin. Düzgün ve yumuşak pişirme için rafı alt raylara yerleştirin.

ROTISSERIE MILI (ŞEKİL 1)

- Ayar vidasını gevşeterek yan çubuk çatallarından birini çıkarın.
- Çubuğu etin içinden geçirin ve ortaya doğru kaydırın.
- Çatalı, uçları ete doğru bakacak şekilde tekrar çubuğun üzerine yerleştirin.
- Tavuk, kızartma sırasında tavuk bacaklarının veya kanatlarının ısıtma elemanına temas etmesini önlemek için bir ipe bağlanmalıdır, böylece rotisserie montajı sorunsuz bir şekilde dönecektir.
- Her iki çatalı da ete doğru sıkıca kaydırın ve çatal sabitleme vidalarını iyice sıkın.
- Milin ucunu tahrik deliğine sokarak (Şekil 1a) ve diğer ucunu karşı duvardaki desteğe yerleştirerek (Şekil 1b) eti çubuğu fırına yerleştirin.
- Döndürme düğmesini (20) etkinleştirin.
- Piştikten sonra çatal sabitleme vidalarını gevşetin ve eti çubuğun ucuna doğru kaydırarak çıkarın.

DÖNER SEPET

- Döner sepet, diğer dondurulmuş ürünlerin yanı sıra patates (450g dondurulmuş, 400g doğal veya fırın), sebze, et, kroket, nugget, balık çubuklarını kızartmak için kullanılabilir.
- NOT: Eşit pişirme için sepeti aşırı DOLDURMAYIN.
- Pişirme işlemine başlamadan önce sepetin sıkıca kapalı olduğundan emin olun.
- Sepeti cihaza yerleştirmek için önce sol tarafı yerleştirin ve ardından sağ tarafı braketle asın.
- Döndürme düğmesini (20) etkinleştirin.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

- Açma / kapama düğmesine (22) basarak cihazı kapatın.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Temizlemeden önce cihazın ve aletlerin soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlik bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazın iç parçalarının zarar görmesini önlemek için hava deliklerine su veya başka bir sıvı girmesine izin vermeyin.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve yiyecek kalıntılarının giderilmesi tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak suda yıkanabilir:
 - Yağ damlama tepsi
 - Hava akış rafı
 - Rotisserie mili
 - Döner sepet
 - Tutamak
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

SORUN GIDERME

Problem	Olası neden	Çözüm
Hava fritöz fırını çalışmıyor	Cihazın fişi şebekeye takılı değil.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Herhangi bir program ayarlamadınız.	Açma/kapama düğmesine basarak cihazı açın. İstedığınız zaman ve sıcaklığı seçin ve kapağı düzgün bir şekilde kapatın.
Fritöz fırın ile kızartılan malzemeler pişmez.	Sepetteki malzemelerin miktarı çok fazla.	Malzemeyi sepete daha küçük gruplar halinde koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.
	Hazırlık süresi çok kısa.	Cihazı birkaç dakika daha pişirmeye ayarlayın.
Malzemeler fritöz fırında eşit olmayan şekilde kızartılır	Bazı malzemelerin hazırlama süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında çalkalanmalıdır.
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir tür atıştırmalık kullandınız.	Daha gevrek bir sonuç için fırın atıştırmalıkları kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri fritözde kızartırken sıcaklığın 180°C'nin altında olacak şekilde iyi kontrol edilmesine dikkat edin.
	Tava hala önceki kullanımdan kalma yağlı kalıntılar içermektedir.	Beyaz duman tavada ısınan yağdan kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.

Problem	Olası neden	Çözüm
Taze patates kızartmaları fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartılır.	Patates çubuklarını kızartmadan önce düzgünce ıslatmamışsınız.	Patates çubuklarını su dolu bir kaptan en az 30 dakika bekletin; çıkarın ve mutfak kağıdı ile kurulayın.
	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun.
Taze patates kızartması fritözden çıktığında çıtır çıtır olmaz.	Patates kızartmasının gevrekliği, kızartmadaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Patates çubuklarını yağ ile kaplamadan önce iyice kuruladığınızdan emin olun.
		Daha gevrek bir sonuç için patatesi daha ince çubuklar halinde kesin.
		Daha gevrek bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

בְּעִיָּה	סיבה אפשרית	פתרון
צ'יפס תפוחי אדמה טריים מטוגנים בצורה לא אחידה בטיגון האוויר.	לא השריתם את מקלות תפוחי האדמה כמו שצריך לפני שטיגתם אותם.	משירים את מקלות תפוחי האדמה בקערת מים למשך 30 דקות לפחות; להוציא אותם ולייבש אותם בנייר מטבח.
	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה הנכון.	השתמשו בתפוחי אדמה טריים וודאו שהם יישארו יציבים במהלך הטיגון.
צ'יפס תפוחי אדמה טריים אינם פריכים כאשר הם יוצאים מהאייר פרייר.	פריכות הצ'יפס תלויה בכמות השמן והמים שבצ'יפס.	הקפידו לייבש את מקלות תפוחי האדמה כראוי לפני שאתם מצפים אותם בשמן.
		חותכים את תפוח האדמה למקלות דקים יותר לקבלת תוצאה פריכה יותר.
		מוסיפים מעט יותר שמן לקבלת תוצאה פריכה יותר.

פתרון תקלות

בְּעִיָּה	סיבה אפשרית	פְּתוּרֹן
תנור הטיגון האוויר לא עובד	המכשיר אינו מחובר לחשמל.	הכנס את תקע החשמל לשקע מוארק בקיר.
	לא הגדרת שום תוכנית.	הפעל את המכשיר על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי. בחר את הזמן והטמפרטורה הרצויים וסגור את הדלת כהלכה.
החומרים המטוגנים בתנור הטיגון האוויר אינם מוכנים.	כמות המרכיבים בסל גדולה מדי.	שים קבוצות קטנות יותר של מרכיבים בסל. קבוצות קטנות יותר מטוגנות בצורה שווה יותר.
	הטמפרטורה שנקבעה נמוכה מדי.	הגדר טמפרטורה גבוהה יותר.
	זמן ההכנה קצר מדי.	כוונו את המכשיר לבישול למשך מספר דקות נוספות.
המרכיבים מטוגנים בצורה לא אחידה בתנור הטיגון האוויר	יש לנער סוגים מסוימים של החומרים באמצע זמן ההכנה.	יש לנער את החומרים המנוחים זה על גבי או לרוחב זה (למשל צ'יפס) באמצע זמן ההכנה.
חטיפים מטוגנים אינם פריכים כשהם יוצאים מהאייר פרייר	השתמשת בסוג של חטיפים שנועדו להכנה בטיגון עמוק מסורתית.	השתמש בחטיפי תנור או להבריש קלות מעט שמן על החטיפים לקבלת תוצאה פריכה יותר.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין מרכיבים שמנוניים.	שימו לב שהטמפרטורה נשלטת היטב כדי להיות מתחת ל-180 מעלות צלזיוס, כאשר אתם מטגנים מרכיבים שמנוניים בטיגון האוויר.
	המחבת עדיין מכילה שאריות שומניות משימוש קודם.	עשן לבן נגרם כתוצאה מהתחממות השומן במחבת. הקפד לנקות את המחבת כראוי לאחר כל שימוש.

- נתק את המכשיר מהחשמל.
- הניחו למכשיר ולכלים להתקרר לפני הניקוי.
- נקו את המכשיר כפי שמוסבר בסעיף הניקוי.

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקה את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש.
- אין להשתמש בממסים, או מוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- אל תתנו למים או לכל נוזל אחר להיכנס לפתחי האוורור כדי למנוע נזק לחלקים הפנימיים של המכשיר.
- לעולם אל תסבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות מזון.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לטשף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או במים חמים וסבון:

- מגש לטפטוף שמן
- מתלה זרימת אוויר
- פיר רוטיסרי
- סל מסתובב
- ידית

- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

- כאשר פונקציית ההשהיה מוגדרת פשוט לחץ על לחצן התחל/השהיה (21).
- התוכנית שנבחרה וכפתור פונקציית ההשהיה ימשיכו להבהב ואנו נראה את הספירה לאחור בתצוגה.
- כאשר הספירה לאחור מגיעה לאפס תהליך הבישול יתחיל.

שימוש באבזורים

מגש לטפטוף שמן

• הנח תמיד מגש לטפטוף שמן במסילות התחנות של חלל הבישול.

• זה יכול לשמש גם כתבנית אפיה. למטרה זו הניחו אותו במסילות האמצעיות של המכשיר.

מתלה זרימת אוויר

• מניחים את המתלה במסילה האמצעית

- הערה: גוף החימום ממוקם בחלק העליון של מקום הבישול. אם מניחים את האוכל ליד גוף החימום, עוצמת החום תהיה גדולה יותר.
- לקבלת תוצאות פריכות הנח את המתלה על המסילה העליונה. לבישול אחיד ועדין מניחים את המתלה על המסילות התחתונות.

פיר רוטיסרי (איור 1)

• הסר את אחד ממזלגות המוט הצדדיים על ידי שחרור בורג ההגדרה.

• דחוף את המוט דרך הבשר והחלק אותו למרכז.

• שים שוב את המזלג על המוט כשהשיניים פונים לכיוון הבשר.

• יש לאגד את העוף בחוט כדי למנוע מגעת רגלי העוף או הכנפיים בגוף החימום במהלך הצלייה, כך שמכלול הרוטיסרי יסתובב בצורה חלקה.

• החלק את שני המזלגות בחוקה כנגד הבשר והדק היטב את ברגי ההידוק של המזלגות.

• הכנס את המוט עם הבשר לתנור על ידי הכנסת קצה הפיר לחור ההנעה (איור 1א) והנחת הקצה השני על התמיכה בקיר הנגדי (איור 1ב).

• הפעל את לחצן הסיבוב (20).

• לאחר הבישול שחררו את ברגי ההידוק של המזלג והוציאו את הבשר על ידי החלקתו לקצה המוט.

סל מסתובב

• ניתן להשתמש בסלסלה המסתובבת לטיגון תפוחי אדמה (450 גרם קפואים, 400 גרם טבעיים או תנור), ירקות, בשר, קרוקטים, נאגטס, חטיפי דגים, בין שאר המוצרים הקפואים.

• הערה: לבישול אחיד, אל תמלא יתר על המידה את הסלסילה.

• דא שהסל סגור היטב לפני תחילת תהליך הבישול.

• כדי למקם את הסל במכשיר, הכנס תחילה את הצד השמאלי ולאחר מכן חבר את הצד הימני לתושבת.

• הפעל את לחצן הסיבוב (20).

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- כבה את המכשיר על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי (22).

- אם האוכל לא מבושל, אתה רק צריך לסגור בחזרה את הדלת ולתכנת את הטיימר לבשל עוד כמה דקות.
- הערה: בזמן שתוכנית פועלת אתה יכול לבדוק את הספירה ולאחור בתצוגה.
- הערה: אם תפתח את הדלת באמצע תוכנית, תהליך הבישול ייפסק והוא יימשך לאחר שתסגור את הדלת שוב.

מדריך תוכניות מוגדרות מראש

תכנית	טמפרטורה (°C)	זמן (מינימום)
מחממים מראש	180	3
צ'יפס	200	15
בָּשָׂר	200	12
מקלות תיפוף	200	20
סטייק	180	12
עוגה	160	25
שרימפס	180	8
דג	180	10
פיצה	180	20
ירקות	160	10
עוף עם רוטיטרי	200	30
לִיבֵשׁ	60	360

- לאחר ההגדרה, לחץ על לחצן התחל/השהה (21) והמכשיר יתחיל בבישול.
- אם ברצונך להפסיק את תהליך הבישול, לחץ על לחצן השהייה/התחלה (21).
- הערה: זכור כי זמן הבישול עשוי להשתנות בהתאם למזון, כמות וגודל.
- הערה: אם המכשיר קריר, עליך להוסיף 3 דקות לזמן הבישול או להשתמש בתוכנית החימום מראש.
- פתח את הדלת והסר את המזון במהלך השימוש במידת הצורך. היזהר בעת נגיעה בכל משטח או אביזר בתוך המכשיר, הם יהיו חמים מאוד.
- הינחו למכשיר ולכלים להתקרר לפני הניקוי.

זמן וטמפרטורה

- אם תרצה תוכל להגדיר זמן וטמפרטורה מבלי לבחור אף אחת מהתוכניות המוגדרות מראש.
- כדי להגדיר את הטמפרטורה אתה רק צריך ללחוץ על כפתור בורר הטמפרטורה (12) והטמפרטורה תהבהב אוטומטית בתצוגה.
- ניתן לכוונן את הטמפרטורה באמצעות לחצני הגדלה/הפחתה (11 ו-13) (10°C בכל לחיצה).
- כדי להגדיר את השעה אתה רק צריך ללחוץ על כפתור בורר הזמן (10) והשעה תהבהב אוטומטית בתצוגה.
- ניתן להתאים את הזמן באמצעות לחצני הגדלה/הפחתה (11 ו-13) (דקה אחת בכל לחיצה).

תוכניות מוגדרות מראש

- למכשיר זה 12 תוכניות מוגדרות מראש.
- כדי לבחור תוכנית, לחץ על כפתור התוכנית הספציפית.
- אם תרצה, תוכל גם לשנות את הגדרות הטמפרטורה והזמן עבור התוכניות המוגדרות מראש באמצעות בוררי זמן וטמפרטורה (10 ו-12).
- לחצני הגדלה והקטנה (11 ו-13) מאפשרים לך להגדיל או להקטין את טמפרטורת הבישול ב-10°C בכל פעם.
- לחצני הגדלה והקטנה (11 ו-13) מאפשרים לך להגדיל או להקטין את זמן הבישול, דקה אחת בכל פעם. החזק את המקש לחץ והזמן ישתנה במהירות מ-10 ל-10 דקות.
- בחירה בלחצן התחל/השהייה (21), זה יתחיל את תהליך הבישול.
- אם ברצונך להפסיק את תהליך הבישול בכל רגע, אתה רק צריך ללחוץ שוב על לחצן התחל/השהייה (21).
- הסיגנון האוויר יצפצף 10 פעמים עם סיום זמן הבישול ויכבה אוטומטית.
- בדקו שהאוכל מבושל היטב.

זהירות: השתמש תמיד בכפפות תנור כדי להגן על הידיים שלך. החלקים המתכתיים עלולים להתחמם מאוד. היזהר בעת נגיעה במשטח או אביזר כלשהו בתוך המכשיר.

- הערה: כדי למזער את יצירת האקרילאמיד במהלך תהליך בישול המזון, אל תאפשר למזון להפוך לחום כהה או שחור.

פונקציית סיבוב

- אם אתה משתמש באביזר הרוטיטרי או בסל המסתובב, תוכל להפעיל את פונקציית הסיבוב.
- כדי להפעיל פונקציה זו תחילה בחר את הזמן והטמפרטורה או את התוכנית הרצויה ולחץ על לחצן התחל/השהייה (21).
- לאחר תחילת תהליך הבישול פשוט לחץ על לחצן פונקציית הסיבוב (20).

פונקציית אור

- על ידי לחיצה על לחצן האור הפנימי (15) תוכל לבדוק את תהליך הבישול בזמן שהמכשיר פועל.
- כדי לכבות את האור פשוט לחץ שוב על הכפתור (15).

פונקציית השהייה

- למכשיר יש אפשרות לעכב את תחילת תהליך הבישול.
- ניתן לדחות את תחילת תהליך הבישול בין 30 דקות ל-8 שעות.
- כדי להפעיל את פונקציית ההשהייה, תחילה עליך להגדיר את הזמן והטמפרטורה שברצונך לבשל. או פשוט הגדר אחת מהתוכניות המוגדרות מראש.
- לאחר הגדרת השעה והטמפרטורה, לחץ על לחצן פונקציית ההשהייה (14) והגדר מתי תרצה שתהליך הבישול יתחיל עם לחצני ההגדלה וההפחתה (11 ו-13).
- הערה: כל לחיצה מגדל או תקטין 30 דקות.

הטיגון אוויר - תנור
AIR FRY DIGITAL GRILL

תיאור

A לוח בקרה דיגיטלי

- 1 תוכנית סטייק
- 2 תוכנית חימום מראש
- 3 תוכנית עוגות
- 4 תוכנית צ'יפס
- 5 תוכנית שרימפס
- 6 תוכנית בשרים
- 7 תוכנית דגים
- 8 תוכנית מקלות תופים
- 9 להציג
- 10 כפתור בורר זמן
- 11 לחצן הגדלה
- 12 לחצן בורר טמפרטורה
- 13 לחצן הקטנה
- 14 לחצן פונקציית השיהיה
- 15 כפתור תאורה פנימית
- 16 תוכנית פיצה
- 17 תוכנית ירקות
- 18 עוף עם תוכנית רוטיסרי
- 19 תוכנית התייבשות
- 20 כפתור פונקציית סיבוב
- 21 לחצן התחל/השהה
- 22 כפתור הדלקה / כיבוי

B ידיית

C דלת זכוכית

D כבל אספקה

E יציאת אוויר

F מתלה זרימת אוויר

G סל מסתובב

H מגש לטפטוף שמן

I פיר רוטיסרי

J ידיית

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לקנות אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה.

- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החלף אותם מיד.
- אין להשתמש במכשיר כשהוא ריק.
- אל תשתמש במכשיר אם מערכת הטיימר אינה פועלת כהלכה.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.
- נתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ולפני ביצוע משימת ניקוי כלשהי.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- אין להכריח את כושר העבודה של המכשיר.
- ודא שבאבק, לכלוך או חפצים זרים אחרים אינם חוסמים את גריל המאוורר במכשיר.
- שמור את פנים התנור נקי כדי למנוע התפחה של שאריות מזון, שעלולות לגרום נזק למכשיר.
- אין להשתמש בחלק הפנימי של התנור למטרות אחסון.
- השתמש רק בכלים המתאימים לתנורים.
- השתמש רק בכלים המתאימים לתמוך בטמפרטורות גבוהות.
- אל תניח כלים כבדים או מגשים על הדלת הפתוחה.
- זהירות: אל תשתמש במכשיר אם הזכוכית סדוקה או שבורה.
- כהתייחסות, בטבלה המצורפת תמצאו המלצה על טמפרטורת הבישול וזמן הבישול למספר ארוחות.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריות המוצר הוסרה.
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקו את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף הניקוי.
- זה נורמלי שלמכשיר יהיה ריח פלסטי קל בשימוש הראשון.
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

להשתמש

- פתח את כבל החשמל לגמרי לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- תפתח את הדלת.
- השתמשו באבזור המתאים בהתאם למזון שברצונכם לבלש.
- הכן את האוכל, הנח אותו באבזור והכנס אותו למכשיר.
- סגור את הדלת
- הפעל את המכשיר על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי (22).
- לאחר מכן בחר את הטמפרטורה והזמן הרצויים או בחר באחת מהתוכניות המוגדרות מראש .

مشكلة	سبب محتمل	حل
يتم قلي البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية.	لم تقم بنقع أعواد البطاطس بشكل صحيح قبل قليها.	نقع أصابع البطاطس في وعاء من الماء لمدة 30 دقيقة على الأقل؛ أخرجها وجففها بورق المطبخ.
	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها ثابتة أثناء القلي.
البطاطس المقلية الطازجة ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.	تعتمد قرمشة البطاطس المقلية على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس المقلية.	تأكد من تجفيف أعواد البطاطس بشكل صحيح قبل تغطيتها بالزيت.
		قطعي البطاطس إلى أصابع أرق للحصول على نتيجة مقرمشة.
		أضف المزيد من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشكلة	سبب محتمل	حل
فرن المقللة الهوائية لا يعمل	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.
	لم تتم بتعيين أي برنامج.	قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف. حدد الوقت ودرجة الحرارة المطلوبة وأغلق الباب بشكل صحيح.
المكونات المقلية بفرن القلاية الهوائية لم تنضج.	كمية المكونات الموجودة في السلة كثيرة جدًا.	ضع دفعات صغيرة من المكونات في السلة. يتم قلي الدفعات الصغيرة بشكل أكثر توازنًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	ضبط درجة حرارة أعلى.
	وقت التحضير قصير جدًا.	اضبط الجهاز على الطهي لبضع دقائق إضافية.
يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ في فرن المقللة الهوائية	يجب رج أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة التحضير.	المكونات التي تقع فوق أو عبر بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) تحتاج إلى رجها في منتصف فترة التحضير.
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من المقللة الهوائية	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة المعدة للتحضير في مقللة عميقة تقليدية.	استخدم الوجبات الخفيفة في الفرن أو ادهنيها بقليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة.
يخرج دخان أبيض من الجهاز	أنت تقوم بتحضير مكونات دهنية.	انتبه إلى التحكم الجيد في درجة الحرارة لتكون أقل من 180 درجة مئوية، عند قلي المكونات الدهنية في المقللة الهوائية.
	لا تزال المقللة تحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الشحوم في المقللة. تأكد من تنظيف المقللة بشكل صحيح بعد كل استخدام.

• ويمكن استخدامه أيضًا كصينية خبز. ولهذا الغرض، ضعه في القضبان الوسطى للجهاز.

رف تدفق الهواء

• ضع الرف في السكة الوسطى

• ملاحظة: يوجد عنصر التسخين في الجزء العلوي من مكان الطهي. إذا وضعت الطعام بالقرب من عنصر التسخين فإن شدة الحرارة ستكون أكبر.

• للحصول على نتائج مقرمشة، ضع الرف على السكة العلوية. للطهي المتساوي واللطيف، ضع الرف على القضبان السفلية.

عمود المشواة (الشكل 1)

• قم بإزالة إحدى شوكات القضيب الجانبية عن طريق فك برغي التثبيت.

• ادفع القضيب عبر اللحم ثم حركه إلى المنتصف.

• ضع الشوكة على القضيب مرة أخرى بحيث تكون شوكتها متجهة نحو اللحم. يجب ربط الدجاج بحيث يمنع أرجل الدجاج أو أجنحته من ملامسة عنصر التسخين أثناء التحميص، بحيث تدور مجموعة المشواة بسلاسة.

• قم بتحريك الشوكتين بقوة على اللحم، ثم قم بربط براغي الشوكتين جيدًا. (الشكل 1أ) ووضع الطرف الآخر على الدعامه الموجودة على الجدار المقابل (الشكل 1ب).

• تفعيل زر التدوير (20).

• بعد الطهي، قم بفك براغي تثبيت الشوكة و قم بإزالة اللحم عن طريق تحريكه حتى نهاية القضيب.

سلة دوار

• يمكن استخدام السلة الدوارة لقلي البطاطس (450 جرام مجمدة، 400 جرام طبيعية أو بالفرن)، والخضروات، واللحوم، والكروكيت، والناجتس، وألواح السمك، من بين المنتجات المجمدة الأخرى.

• ملاحظة: للطهي المتساوي، لا تملأ السلة بشكل زائد.

• تأكد من إغلاق السلة بإحكام قبل البدء في عملية الطهي.

• لوضع السلة في الجهاز، قم أولاً بإدخال الجانب الأيسر ثم قم بتثبيت الجانب الأيمن في الحامل.

• تفعيل زر التدوير (20).

بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

• قم بإيقاف تشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف (22).

• افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

• دع الجهاز والأدوات تبرد قبل التنظيف.

• قم بتنظيف الجهاز كما هو موضح في قسم التنظيف.

تنظيف

• أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي و اتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.

• قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.

• لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.

• لا تسمح بدخول الماء أو أي سائل آخر إلى فتحات الهواء لتجنب تلف الأجزاء الداخلية للجهاز.

• لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.

• يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.

• إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.

• يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف الناعم) أو بالماء الساخن والصابون:

- صينية تنقيت الزيت

- رف تدفق الهواء

- رمج المشواة

- سلة دوار

- مقبض

• ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

دليل البرامج المعدة مسبقاً

برنامج	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (الدقيقة)
التسخين المسبق	180	3
بطاطس مقلية	200	15
لحمة	200	12
أفخاذ	200	20
شريحة لحم	180	12
كيك	160	25
جمبري	180	8
سمكة	180	10
بيتزا	180	20
خضروات	160	10
دجاج مع مشواة	200	30
يندوى	60	360

وظيفة الدوران

- إذا كنت تستخدم ملحق الشواية أو السلة الدوارة، فيمكنك تنشيط وظيفة التدوير.
- لتنشيط هذه الوظيفة، حدد أولاً الوقت ودرجة الحرارة أو البرنامج المطلوب واضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (21).
- بمجرد بدء عملية الطهي، فقط اضغط على زر وظيفة التدوير (20).

وظيفة الضوء

- بالضغط على زر الضوء الداخلي (15) يمكنك التحقق من عملية الطهي أثناء تشغيل الجهاز.
- لإطفاء الضوء فقط اضغط على الزر (15) مرة أخرى.

وظيفة التأخير

- يحتوي الجهاز على خيار تأخير بدء عملية الطهي.
- يمكن تأخير بدء عملية الطهي لمدة تتراوح بين 30 دقيقة و8 ساعات.
- لتنشيط وظيفة التأخير، عليك أولاً ضبط الوقت ودرجة الحرارة التي تريد طهيها، أو قم فقط بتعيين أحد البرامج المحددة مسبقاً.
- بمجرد ضبط الوقت ودرجة الحرارة، اضغط على زر وظيفة التأخير (14) واضبط متى تريد أن تبدأ عملية الطهي باستخدام زري الزيادة والنقصان (11 و13).
- ملحوظة: كل ضغط ستزيد أو تنقص 30 دقيقة.
- عند ضبط وظيفة التأخير، فقط اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (21).
- سيستمر البرنامج المحدد وزر وظيفة التأخير في الوميض وسرى العد التنازلي على الشاشة.
- عندما يصل العد التنازلي إلى الصفر، ستبدأ عملية الطهي.

استخدام الملحقات

صينية تنقيط الزيت

- ضع دائماً صينية تجميع الزيت في القضبان السفلية لمساحة الطهي.

- إذا كنت تريد إيقاف عملية الطهي، فاضغط على زر الإيقاف المؤقت/البدء (21).

• ملحوظة: ضع في اعتبارك أن وقت الطهي قد يختلف حسب الطعام والكمية والحجم.

• ملحوظة: إذا كان الجهاز بارداً، يجب عليك إضافة 3 دقائق إلى وقت الطهي أو استخدام برنامج التسخين المسبق.

• افتح الباب وقم بإزالة الطعام أثناء الاستخدام إذا لزم الأمر. توخ الحذر عند لمس أي سطح أو ملحق داخل الجهاز، لأنه سيكون ساخناً جداً.

• دع الجهاز والأدوات تبرد قبل التنظيف.

الوقت ودرجة الحرارة

• إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة دون اختيار أي من البرامج المعدة مسبقاً.

• لضبط درجة الحرارة، ما عليك سوى النقر على زر تحديد درجة الحرارة (12) وستومض درجة الحرارة تلقائياً على الشاشة.

• يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام زري الزيادة/التقليل (11 و13) 10 درجة مئوية لكل ضغطة ..

• لضبط الوقت، ما عليك سوى النقر على زر تحديد الوقت (10) وستومض الوقت تلقائياً على الشاشة.

• يمكنك ضبط الوقت باستخدام زري الزيادة/التقليل (11 و13) (دقيقة واحدة لكل ضغطة).

برامج محددة مسبقاً

• يحتوي هذا الجهاز على 12 برنامجاً محدداً مسبقاً.

• لتحديد برنامج، انقر فوق زر البرنامج المحدد.

• إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تغيير إعدادات درجة الحرارة والوقت للبرامج المعدة مسبقاً باستخدام محددات الوقت ودرجة الحرارة (10 و12).

• تتيح لك أزرار الزيادة والتقليل (11 و13) زيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي بمقدار 10 درجات مئوية في المرة الواحدة.

• تتيح لك أزرار الزيادة والتقليل (11 و13) زيادة أو تقليل وقت الطهي، لمدة دقيقة واحدة في كل مرة. استمر في الضغط على المفتاح وسيغير الوقت بسرعة من 10 إلى 10 دقائق.

• عند اختيار زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (21)، ستبدأ عملية الطهي.

• إذا كنت تريد إيقاف عملية الطهي في أي لحظة، فما عليك سوى الضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (21) مرة أخرى.

• ستصدر المقلدة الهوائية صوت تنبيه 10 مرات عند انتهاء وقت الطهي وسيتم إيقاف تشغيلها تلقائياً.

• تحقق للتأكد من أن الطعام مطبوخ جيداً.

• تنبيه: استخدم دائماً قفازات الفرن لحماية يديك. يمكن أن تصبح الأجزاء المعدنية ساخنة جداً. توخ الحذر عند لمس أي سطح أو ملحق داخل الجهاز.

• ملاحظة: لتقليل توليد مادة الأكريلاميد أثناء عملية طهي الطعام، لا تسمح للطعام بأن يتحول إلى اللون الداكن أو الأسود.

• إذا لم يتم طهي الطعام، فما عليك سوى إغلاق الباب من الخلف وبرمجة المؤقت للطهي لضغط 3 دقائق إضافية.

• ملاحظة: أثناء تشغيل البرنامج، يمكنك التحقق من العد التنازلي الذي يظهر على الشاشة.

• ملاحظة: إذا قمت بفتح الباب في منتصف أحد البرامج، فستتوقف عملية الطهي وستستمر بمجرد إغلاق الباب مرة أخرى.

وصف

A لوحة تحكم رقمية

- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز عندما يكون فارغًا.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان نظام المؤقت لا يعمل بشكل صحيح.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.
- لا تقم بتخزين أو نقل الجهاز إذا كان لا يزال ساخنًا.
- لا تترك الجهاز أبدًا متصلاً دون مراقبة إذا لم يكن قيد الاستخدام. وهذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- لا تجبر قدرة عمل الجهاز.
- تأكد من أن الغبار أو الأوساخ أو الأجسام الغريبة الأخرى لا تعيق شبكة المروحة الموجودة بالجهاز.
- حافظ على نظافة الجزء الداخلي من الفرن لتجنب تفحم بقايا الطعام، مما قد يؤدي إلى تلف الجهاز.
- لا تستخدم الجزء الداخلي من الفرن لأغراض التخزين.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة للأفران.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة لدعم درجات الحرارة المرتفعة.
- لا تضع أدوات أو صواني ثقيلة على الباب المفتوح.
- تنبيه: لا تستخدم الجهاز إذا كان الزجاج متشقّقًا أو مكسورًا.
- كمرجع، ستجد في الجدول المرفق توصية بشأن درجة حرارة الطهي والوقت المناسب لعدة وجبات.

1. برنامج ستيك

2. برنامج التسخين المسبق

3. برنامج الكيك

4. برنامج البطاطس المقلية

5. برنامج الجمبري

6. برنامج اللحوم

7. برنامج السمك

8. برنامج الطبل

9. عرض

10. زر تحديد الوقت

11. زر الزيادة

12. زر تحديد درجة الحرارة

13. زر الخفض

14. زر وظيفة التأخير

15. زر الضوء الداخلي

16. برنامج البيزا

17. برنامج الخضار

18. برنامج الدجاج مع المشواة

19. برنامج الجفاف

20. زر وظيفة التدوير

21. زر البدء/الإيقاف المؤقت

22. زر تشغيل / إيقاف

B مقبض الباب

C باب زجاجي

D سلك الإمداد

E منفذ الهواء

F رف تدفق الهواء

G سلة دوارة

H صينية تنقيط الزيت

I رمح المشواة

J مقبض

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة عبوة المنتج بالكامل.
- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول.
- قبل استخدام المنتج للمرة الأولى، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس الطعام بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف.
- من الطبيعي أن يكون للجهاز رائحة بلاستيكية طفيفة عند استخدامه لأول مرة.
- قم بإعداد الجهاز وفقًا للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

يستخدم

- قم بفك سلك الإمداد بالكامل قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- افتح الباب.
- استخدم الملحق المناسب وفقًا للطعام الذي تريد طهيه.
- قم بإعداد الطعام، ثم ضعه في الملحق وأدخله في الجهاز.
- أغلق الباب
- قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف (22).
- ثم حدد درجة الحرارة والوقت المطلوبين أو حدد أحد البرامج المعدة مسبقًا.
- بمجرد الإعداد، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (21) وسيبدأ الجهاز في الطهي.

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

الاستخدام والعناية

- قم بتمديد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب الأجزاء أو الملحقات بشكل صحيح.



taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr