

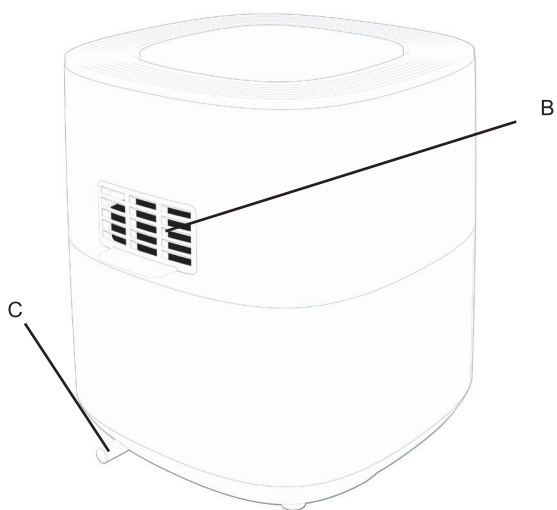
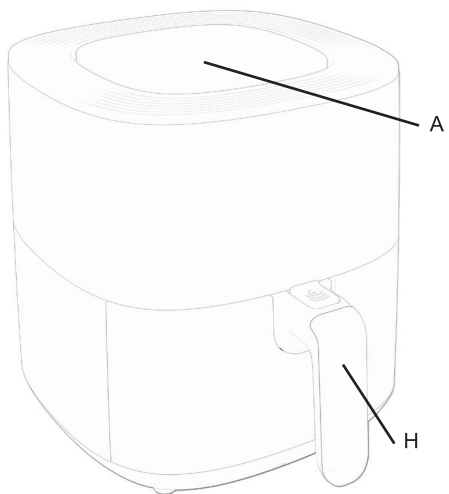
FREIDORA DE AIRE

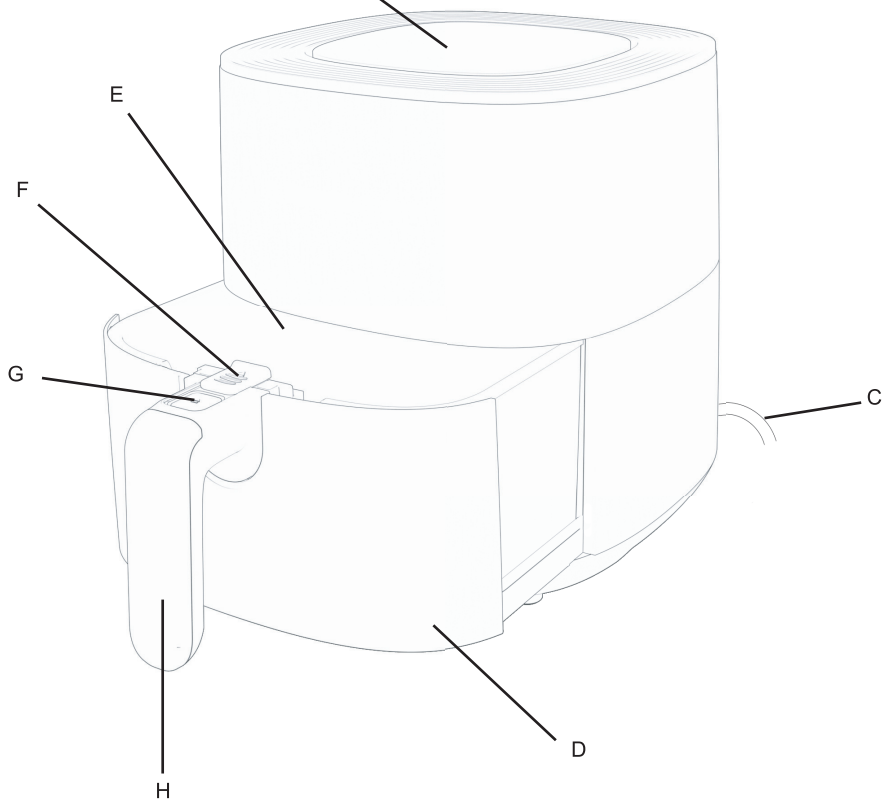
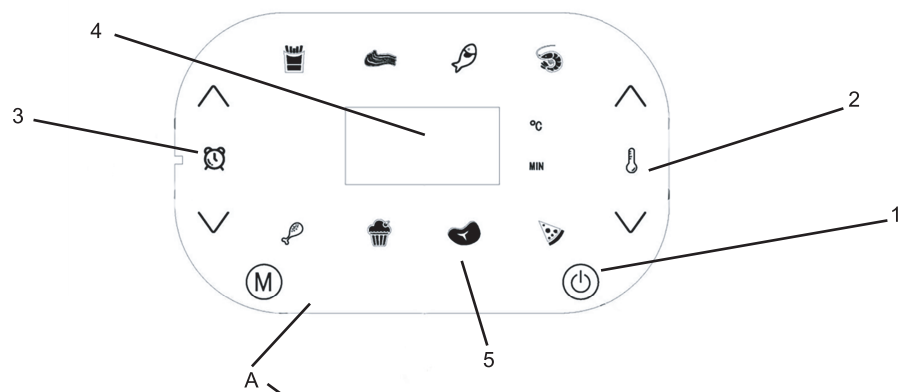
AF1700D

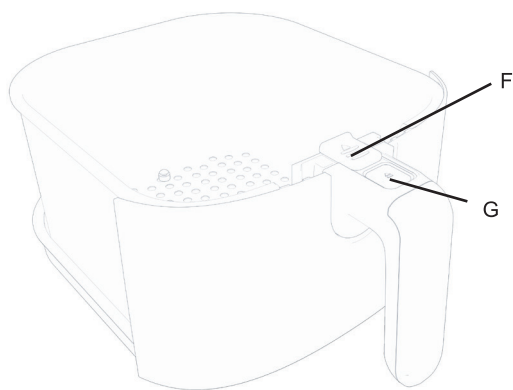
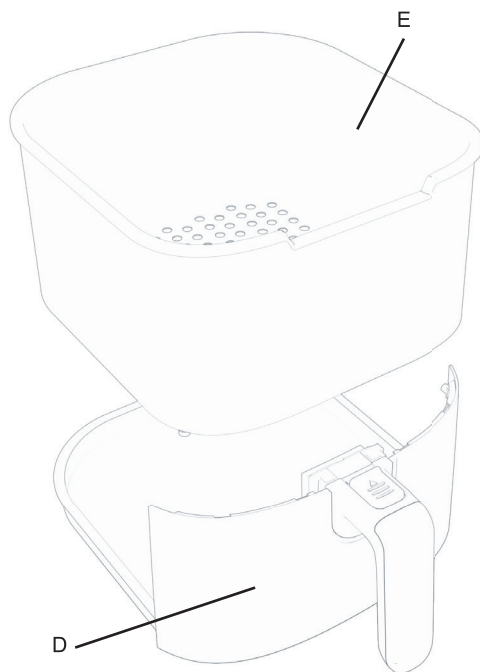


- ES. Instrucciones de uso
- EN. Instructions for use
- FR. Mode d'emploi
- PT. Instruções de utilização
- IT. Istruzioni per l'uso
- CA. Instruccions d'ús
- DE. Gebrauchsanweisung
- NL. Gebruiksaanwijzing
- RO. Instrucțiuni de utilizare
- PL. Instrukcja użytkowania
- BG. Инструкции за употреба
- EL. Οδηγίες χρήσης
- CS. Návod k použití
- AR. مجعد الشعر

taurus







ES

(Instrucciones originales)

FREIDORA DE AIRE**AF1700D****DESCRIPCIÓN**

- A. Panel de control digital
 - 1. Botón de encendido/apagado y inicio/pausa
 - 2. Botones de control de temperatura
 - 3. Botones de control de tiempo
 - 4. Pantalla
 - 5. Botón de programas predefinidos
- B. Salida de aire
- C. Cable de alimentación y enchufe
- D. Cubeta
- E. Cesta de freír
- F. Protección del botón de apertura de la cesta
- G. Botón de apertura de la cesta
- H. Asa de la cesta

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

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

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

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

No utilizar el aparato vacío.

No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.

No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.

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

No forzar la capacidad de trabajo del aparato.

Respetar el nivel MAX.

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

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

No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.

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

Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.

Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

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

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

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

No dañe, tire con fuerza o retuerza el cable de alimentación, ni lo utilice para transportar cargas pesadas, ni lo transforme, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

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

MODO DE EMPLEO**NOTAS PREVIAS AL USO:**

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

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

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

USO:

Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.

Enchufe el aparato a la red eléctrica.

Nota: manipule siempre la cubeta mediante la cesta y su asa. No la coja si está caliente.

Ponga los ingredientes que desea freír en la cesta (E).

Vuelva a introducir la cubeta en el aparato.

Encienda el aparato pulsando el botón encendido/apagado (A1)

Ajuste la temperatura y tiempo adecuados usando los mandos respectivos, o seleccione uno de los 8 programas predefinidos.

Una vez la temperatura está seleccionada accione el temporizador (A3), eligiendo el tiempo necesario, y la freidora empezará a funcionar o tenga en cuenta el tiempo predeterminado por el programa seleccionado.

Vuelva a pulsar el botón encendido/apagado para iniciar el proceso.

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

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

Una vez termine el tiempo de cocción, saque la cubeta de su alojamiento. El aparato se desactivará automáticamente.

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

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

Separe la cesta de la cubeta usando el botón liberador de la cesta (G) y vuélquela en un recipiente adecuado para sacar los alimentos sin riesgo de quemarse.

TIEMPO Y TEMPERATURA

Podrá modificar la temperatura y el tiempo pulsando los símbolos acordes ▲/▼ de los respectivos reguladores (A2, A3).

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Este aparato tiene 8 programas predefinidos.

Para seleccionar el programa, pulse el botón de programas (A5). Podrá pasar de un programa a otro presionando este mismo botón.

Si lo desea también se puede modificar los parámetros de temperatura y tiempo de los programas predefinidos.

Una vez haya seleccionado el programa pulse el botón de inicio (A1) para empezar a calentar. Verá que el temporizador se pondrá en marcha.

Para modificar los parámetros durante el transcurso de la receta, pausar primero, modificar y reanudar.

NOTA: Durante la operación de cocción, puede presionar el botón de pausa (A1) para detener el aparato, el temporizador se detendrá y mostrará el tiempo restante. Presione este botón nuevamente para continuar la operación de cocción.

La freidora emite un sonido de alerta cuando acaba el tiempo de cocción.

Compruebe si los alimentos están listos.

Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador durante unos minutos más.

Una vez termine el tiempo de cocción, saque la cubeta fuera de su alojamiento. El aparato se desactivará automáticamente.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Dejar enfriar.

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

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.

Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

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

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

No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

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

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

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

Sólo el cesto y la cubeta son aptos para el lavavajillas.

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

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

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos

** NOTA: tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferentes, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.*

GUIA DE COCINA

	Cantidad (min-max) (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas					
Patatas finas congeladas	300-800	9-16	200	Si	
Patatas gruesas congeladas	300-800	11-20	200	Si	
Patatas caseras (5×8mm)	300-800	16-10	200	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas caseras en gajos.	300-800	18-22	180	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas caseras en dados.	300-800	12-18	180	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas rostí	250	15-18	180	Si	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Si	
Carnes y aves					
Filete	100-500	8-12	180		
Costilla de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollos de salchicha	100-500	13-15	180		
Muslos	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Si	
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queso empanado congelado	100-400	8-10	180		
Verdura rellena	100-400	10	160		
Hornear					
Bizcocho	300	20-25	160		Use molde parahorno
Quiche	400	20-22	180		Use molde parahorno
Muffins	300	15-18	200		Use molde parahorno
Snacks dulces	400	20	160		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El AIR FRYER no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	El temporizador no está configurado.	Para encender el aparato, actúe sobre el temporizador hasta obtener el tiempo de preparación requerido.
Los alimentos fritos en la AIR FRYER no están totalmente hechos.	La cantidad de alimentos colocada en la cesta es excesiva.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor y frien más uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura hasta llegar a la posición adecuada. Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se frien de manera desigual.	Ciertos ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Cuando los alimentos se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación.
Los fritos no salen crujientes.	Tipo de alimento incorrecto utilizado.	Consulte el modo de preparación de los alimentos del fabricante.
No se puede deslizar la sartén/cesta en el aparato.	Cesta sobrecargada.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la cubeta.	Presione la cesta en la sartén hasta oír un clic
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la preparación.	No utilice alimentos con alto contenido de aceite ni agregue más aceite del estrictamente necesario. Esta freidora utiliza una tecnología que requiere poco o ningún aceite.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la cubeta.

EN

(Original instructions)

Air Fryer**AF1700D****DESCRIPTION**

- A. Digital control panel
 1. Power on/off button and start/stop
 2. Temperature control buttons
 3. Time control buttons
 4. Display
 5. Pre-set mode button
- B. Air outlet
- C. Power cable and plug
- D. Outer pan
- E. Frying basket
- F. Basket open button protection
- G. Basket open button
- H. Basket 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 power cable before each use.

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

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

Do not use the appliance when empty.

Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.

Do not move the appliance while in use.

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

Do not force the appliance's work capacity.

Respect the MAX level.

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.

Use only utensils appropriate to support high temperatures.

Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE:**

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

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

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

USE:

Unroll the cable completely before plugging it in.

Connect the appliance to the mains.

Note: manipulate the bowl using the basket and its basket handle. Don't touch the bowl

when it's hot.

Put the ingredients you want to fry inside the basket (E)

Introduce the bowl inside the fryer.

Power on the appliance pressing the on/off button (A1)

Adjust the temperature and time using the according buttons, or select one of the 8 pre-set modes.

Once you've done it, choose the right cooking time with the Timer (A3) and the appliance will start to work or take in mind the pre-set time with the desired mode.

Press the on/off button again to start the cooking.

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

Note: if you want to shake the ingredients, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it.

Once the cooking time reaches its end, pull out the bowl outside the appliance. The appliance will switch off automatically.

CAUTION: Bowl, basket and food will be very HOT.

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

Split the basket from the bowl using the basket release button (G) and turn the basket to take off the fries, avoiding the risk of burns.

TIME AND TEMPERATURE

You can change the time and temperature by using the ▲/▼ symbols according the buttons (A2, A3)

PRE-SET PROGRAMS

This appliance has 8 pre-set programs.

To select a program, press the programs button (A5). You can switch from one program to the other by pressing this same button.

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

Once the program has been selected, press the start button (A1) to start heating. You will see that the timer will start running.

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

NOTE: During the cooking phase, you can

press the pause button (A1) to stop the appliance, the timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.

The fryer will beep when the cooking time has finished.

Check to see that the food is cooked.

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

Once cooking has finished, take the whole pan part out of the appliance. The appliance will switch itself off automatically.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

Unplug the appliance from the mains.

Let to cool down.

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

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.

If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

CLEANING

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

Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

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

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

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

Only the outer pan and frying basket are suitable for cleaning in the dishwasher.

The draining/drying position of the articles

washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. Then dry all parts before its assembly and storage.

RECOMENDATION TABLE

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

NOTE: these settings are merely indicative.

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

COOKING GUIDE

	Food Amount (min-max) (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-800	9-16	200	Yes	
Thick frozen fries	300-800	11-20	200	Yes	
Home-made fries(5×8mm)	300-800	16-10	200	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potatocubes	300-750	12-18	180	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Rosti	250	15-18	180	Yes	
Potato gratin	500	15-18	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	
Frozen chickennuggets	100-500	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen breadcrumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/oven dish
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	20	160		

TROUBLE SHOOTING

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

FR

(Traduit des instructions originales)

FRITEUSE À AIR

AF1700D

DESCRIPTION

- A. Panneau de commande tactile
 1. Bouton d'allumage/arrêt et démarrage/pause
 2. Bouton réglage de la température
 3. Bouton réglage du temps
 4. Écran
 5. Bouton de programmes prédéfinis
- B. Sortie d'air
- C. Cordon d'alimentation et fiche
- D. Cuve
- E. Panier à frire
- F. Protection du bouton d'ouverture du panier
- G. Bouton d'ouverture du panier.
- H. Poignée de panier

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

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

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

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

Ne pas utiliser l'appareil à vide.

Ne pas utiliser l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.

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

Pour conserver le traitement antiadhésif en bon état, ne pas utiliser ustensiles métalliques ou pointus.

Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.

Respecter le niveau MAXI.

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

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

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

Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.

Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.

Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

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

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

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

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

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

MODE D'EMPLOI

CONSIGNES PRÉALABLES :

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

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

Durant le fonctionnement, l'appareil produira de l'air à haute température. Toujours maintenir une distance de sécurité.

UTILISATION :

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Brancher l'appareil au secteur.

Remarque : toujours manipuler la cuve en prenant le panier et son anse. Ne pas la toucher si elle est chaude.

Placer les ingrédients que vous souhaitez frire dans le panier (E).

Replacer la cuve dans l'appareil.

Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (A1)

Régler la température et le temps appropriés à l'aide des boutons respectifs ou sélectionner l'un des 8 programmes prédéfinis.

Une fois la température sélectionnée, régler la minuterie (A3), en choisissant le temps nécessaire, et la friteuse commencera à fonctionner ou tiendra compte du temps fixé par le programme sélectionné.

Appuyer à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour démarrer l'appareil.

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

Note : Si vous souhaitez mélanger les aliments en milieu de cuisson vous pouvez simplement retirer la cuve de l'intérieur de l'appareil et les agiter. Cela n'a pas d'impact significatif sur le processus.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir toute la cuve de l'appareil. L'appareil s'arrêtera automatiquement.

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

Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.

Séparer le panier de la cuve en utilisant le bouton de déverrouillage du panier (G) et le renverser pour faire tomber les aliments sans risque de brûlure.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

Il est possible de modifier la température et le temps en appuyant sur les symboles correspondants ▲/▼ des régulateurs respectifs (A2, A3).

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

Cet appareil dispose de 8 programmes prédéfinis.

Pour sélectionner le programme, appuyer sur le bouton Programme (A5). Il est possible de passer d'un programme à l'autre en appuyant plusieurs fois sur ce bouton.

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

Après avoir sélectionné le programme, appuyer sur le bouton de démarrage (A1) pour démarrer le chauffage. La minuterie s'activera.

Pour modifier les paramètres au cours de la recette, mettre en pause, modifier les paramètres souhaités et reprendre la cuisson.

NOTE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton de pause (A1) pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson.

La friteuse émet un bip lorsque la cuisson est terminée.

Vérifier que les aliments soient cuits correctement.

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

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir la cuve de son logement. L'appareil s'arrêtera automatiquement.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Laisser refroidir.

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

SÉCURITÉ THERMIQUE :

L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.

Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

NETTOYAGE

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

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

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

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

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

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

Seuls le panier et la cuve passent au lave-vaisselle.

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

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

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments

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

GUIDE DE CUISINE

	Quantité (min-max) (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Information
Frites					
Frites fines surgelées	300-800	9-16	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-800	11-20	200	Oui	
Pommes de terre maison (5×8mm)					
	300-800	16-10	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en quartiers					
	300-800	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en dés					
	300-800	12-18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	250	15-18	180	Oui	
Pommes de terre gratinées	500	15-18	200	Oui	
Viande et volailles					
Filet	100-500	8-12	180		
Côte de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Apéritifs					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés					
	100-500	6-10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés					
	100-400	6-10	200		
Snacks au fromage panées surgelés					
	100-400	8-10	180		
Légumes farcis	100-400	10	160		
Cuire au four					
Brioche	300	20-25	160		Utiliser un moule à four.
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule à four.
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à four.
Snacks sucrés	400	20	160		

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

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

PT

(Traduzido das instruções originais)

FRITADEIRA DE AR QUENTE

AF1700D

DESCRIÇÃO

- A. Painel de controlo digital
 1. Botão de ligar/desligar e início/pausa
 2. Botões de controlo da temperatura
 3. Botões de controlo do tempo
 4. Ecrã
 5. Botão de programas predefinidos
- B. Saída de ar
- C. Cabo de alimentação e ficha
- D. Cuba
- E. Cuba de fritura
- F. Proteção do botão de abertura do cesto
- G. Botão de abertura do cesto
- H. Asa do cesto

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

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

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

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

Não utilize o aparelho se estiver vazio.

Não utilize o aparelho se o temporizador não funcionar corretamente.

Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

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

Não force a capacidade de trabalho do aparelho.

Respeite a indicação do nível MAX.

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

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

Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.

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

Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.

Colocar o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

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

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

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

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

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

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

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

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

O ar a altas temperaturas sairá pela abertura durante o processo de funcionamento

do produto. Mantenha uma distância de segurança.

UTILIZAÇÃO:

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.

Ligue o aparelho à corrente.

Nota: manipule sempre a cuba através da asa do cesto. Não lhe toque se estiver quente.

Ponha os ingredientes que pretende fritar dentro do recipiente (E).

Torne a colocar a cuba no aparelho.

Ligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar (A1)

Ajuste a temperatura e o tempo adequados usando os respetivos comandos, ou selecione um dos 8 programas predefinidos.

Uma vez selecionada a temperatura, acione o temporizador (A3), selecionando o tempo necessário, e a fritadeira irá começar a funcionar, ou, então, tendo em conta o tempo predeterminado pelo programa selecionado.

Volte a premir o botão de ligar/desligar para iniciar o processo.

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

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

Uma vez terminado o tempo de fritura, retire completamente a cuba do aparelho. O aparelho é automaticamente desativado.

ATENÇÃO: Tanto a cuba como o cesto, assim como os alimentos, estarão BASTANTE quentes.

Apoie o cesto numa superfície apta a suportar altas temperaturas.

Separe o cesto da cuba através do botão libertador do cesto (G) e vire-o para retirar os alimentos sem risco de se queimar.

TEMPO E TEMPERATURA

Poderá modificar a temperatura e o tempo premindo os símbolos ▲/▼ nos respectivos reguladores (A2, A3).

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Este aparelho possui 8 programas

predefinidos.

Para selecionar o programa, prima o botão de programas (A5). Pode passar de um programa para o seguinte premindo sucessivamente este botão.

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

Uma vez selecionado o programa, prima o botão de início (A1), para começar a aquecer. Verá que o temporizador começa a funcionar.

Para modificar os parâmetros durante o decorrer da receita, pause primeiro o funcionamento, modifique-os e reinicie.

NOTA: Durante a operação de fritura, pode premir o botão de pausa (A1), para parar o aparelho, o temporizador para e mostra o tempo restante. Prima novamente este botão para continuar a operação de fritura.

A fritadeira emite um aviso sonoro de alerta quando termina o tempo de fritura.

Verifique se os alimentos estão prontos.

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

Uma vez terminado o tempo de fritura, retire a cuba do seu alojamento. O aparelho é automaticamente desativado.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Deixe-o arrefecer.

Limpe o aparelho conforme explicado na secção de limpeza.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.

Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

LIMPEZA

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

Limpe o aparelho com um pano húmido com

algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

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

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

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

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

Apenas o cesto e a cuba podem ser lavados na máquina.

A posição de escoamento/secagem das peças laváveis na máquina ou lava-louças deve permitir o escoamento da água com facilidade.

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

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

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

NOTA: tenha em consideração que estes parâmetros são apenas indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

GUIA DE CULINÁRIA

	Quantidade (min-máx) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas					
Batatas finas congeladas	300-800	9-16	200	Sim	
Batatas grossas congeladas	300-800	11-20	200	Sim	
Batatas fritas em rodelas (5x8 mm)	300-800	16-10	200	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas caseiras em palitos	300-800	18-22	180	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas caseiras em cubos	300-800	12-18	180	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas assadas	250	15-18	180	Sim	
Batatas gratinadas	500	15-18	200	Sim	
Carnes e aves					
Filetes	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Salchichas	100-500	13-15	180		
Coxas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Crepes chineses	100-400	8-10	200	Sim	
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Sim	
Douraditos de peixe congelados	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queijo panados congelados	100-400	8-10	180		
Legumes recheados	100-400	10	160		
Cozer					
Bolachas	300	20-25	160		Utilize uma forma para forno.
Quiche	400	20-22	180		Utilize uma forma para forno.
Muffins	300	15-18	200		Utilize uma forma para forno.
Snacks doces	400	20	160		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

IT

(Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

FRIGGITRICE AD ARIA**AF1700D****DESCRIZIONE**

- A. Pannello di controllo digitale
 - 1. Pulsante di accensione/ spegnimento e avvio/ pausa
 - 2. Pulsanti di controllo della temperatura
 - 3. Pulsanti di controllo del tempo
 - 4. Schermo
 - 5. Pulsante dei programmi predefiniti
- B. Uscita dell'aria
- C. Cavo di alimentazione e spina
- D. Secchiello
- E. Cestello per friggere
- F. Protezione del pulsante di apertura del cestello
- G. Pulsante di apertura del cestello
- H. Impugnatura del cestello

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO:

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

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

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

Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.

Non utilizzare l'apparecchio se il timer non funziona correttamente.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso
Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.

Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

Rispettare l'indicazione del livello MAX.

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

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

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

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

Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.

Regolare il comando termostato sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

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

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

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

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

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

MODALITÀ D'USO**PRIMA DELL'USO:**

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

Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

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

Tenere una distanza di sicurezza.

USO:

Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Nota: maneggiare sempre il secchiello mediante il cestello e la sua impugnatura. Non toccarla quando è calda.

Mettere gli ingredienti che si desiderano friggere nel cestello (E).

Riposizionare il secchiello nell'apparecchio.

Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento (A1)

Regolare la temperatura e il tempo adeguati mediante i rispettivi comandi, oppure selezionare uno degli 8 programmi predefiniti.

Una volta selezionata la temperatura, azionare il temporizzatore (A3) scegliendo il tempo necessario e la friggitrice inizierà a funzionare, oppure tenere conto del tempo predeterminato dal programma selezionato.

Premere nuovamente il pulsante di accensione/spengimento per avviare il processo.

Nota: bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere 3 minuti al tempo di cottura degli alimenti.

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

Quando termini il tempo di cottura, estrarre completamente il secchiello dal suo vano. l'apparecchio si disattiva automaticamente

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

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

Separare il cestello dal secchiello mediante il pulsante per rilasciare il cestello (G) e capovolgerlo in un recipiente per estrarre gli alimenti senza rischi di scottature.

TEMPO E TEMPERATURA

È possibile modificare temperatura e tempo premendo i simboli ▲/▼ dei relativi regolatori (A2, A3).

PROGRAMMI PREDEFINITI

Questo apparecchio possiede 8 programmi predefiniti.

Per selezionare il programma premere il pulsante dei programmi (A5). Premendo lo stesso pulsante è possibile passare da un programma all'altro.

Se si desidera, si possono modificare anche i parametri di temperatura e tempo dei programmi predefiniti.

Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante di avvio (A1) per iniziare a riscaldare. Il temporizzatore si avvia.

Per modificare i parametri durante la cottura della ricetta, mettere prima in pausa, modificare e riavviare.

NOTA: Durante l'operazione di cottura, si può premere il pulsante pausa (A1) per arrestare l'apparecchio: il temporizzatore si fermerà e mostrerà il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per proseguire l'operazione di cottura.

Quando termina il tempo di cottura, la friggitrice emette un suono di avviso.

Verificare che gli alimenti siano cotti.

Se non lo fossero, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti.

Terminato il tempo di cottura, estrarre il secchiello dal suo vano. l'apparecchio si disattiva automaticamente

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Lasciare raffreddare.

Pulire l'apparecchio così come descritto nella sezione "Pulizia"

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.

Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo.

Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

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

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

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

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

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

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

Solamente il cestello e il secchiello sono indicati per il lavaggio in lavastoviglie.

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

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

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Qui ci si può orientare per la cottura di vari alimenti

** NOTA: tenere presente che questi parametri sono meramente indicativi. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.*

GUIDA ALLA COTTURA

	Quantità (min-max) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Patate fritte					
Patate fine congelate	300-800	9-16	200	Si	
Patate grosse congelate	300-800	11-20	200	Si	
Patate fatte in casa (5x8 mm)	300-800	16-10	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a dadini fatte in casa	300-800	12-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate arrosto	250	15-18	180	Si	
Patate gratinate	500	15-18	200	Si	
Carni e volatili					
Filetto	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtoni di salsiccia	100-500	13-15	180		
Cosce	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivi					
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nugget di pollo congelati	100-500	6-10	200	Si	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		
Aperitivi al formaggio impanati congelati	100-400	8-10	180		
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Cuocere al forno					
Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare uno stampo da forno
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	400	20	160		

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

CA

(Traduït a partir de les instruccions originals)

FREGIDORA D'AIRE**AF1700D****DESCRIPCIÓ**

- A. Tauler de control digital
 - 1. Botó d'engegada/apagada i inici/pausa
 - 2. Botons de control de temperatura
 - 3. Botons de control de temps
 - 4. Pantalla
 - 5. Botó de programes predefinit
- B. Sortida d'aire
- C. Cable d'alimentació i endoll
- D. Cubeta
- E. Cistella de fregir
- F. Protecció del botó d'obertura de la cistella
- G. Botó d'obertura de la cistella
- H. Nansa de la cistella

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA:

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

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

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

No feu servir l'aparell buit.

No feu servir l'aparell si el temporitzador no funciona correctament.

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

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

No forceu la capacitat de treball de l'aparell.

Respecteu el nivell MAX.

Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu

servir i abans de qualsevol operació de neteja.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

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

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

Feu servir únicament estris apropiats per a suportar temperatures altes.

Posar el comandament del termòstat a la posició de mínim (MIN) no garanteix la desconexió permanent de l'aparell.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ÚS:

Esteneu completament el cable abans d'endollar-lo.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Nota: manipuleu sempre la cubeta mitjançant la cistella i la nansa. No l'agafeu si està calenta.

Poseu-hi els ingredients que voleu fregir (E).

Torneu a introduir la cubeta en l'aparell.

Engegueu l'aparell prement el botó d'engogada/apagada (A1)

Ajusteu la temperatura i el temps adequats fent servir els comandaments respectius o seleccioneu un dels 8 programes predefinits.

Un cop la temperatura estigui seleccionada, accioneu el temporitzador (D), triant el temps necessari i la fregidora començarà a funcionar o tingueu en compte el temps predeterminat pel programa seleccionat.

Torneu a prémer el botó engogada/apagada per iniciar el procés.

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

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

Un cop acabi el temps de cocció, traieu la cubeta fora del seu lloc. l'aparell es desactivarà automàticament

ATENCIÓ: Tant la cubeta i la cistella com els aliments estaran MOLT calents.

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

Separeu la cistella de la cubeta fent servir el botó alliberador de la cistella (G) i tombeu-la en un recipient adequat per treure els aliments sense risc de cremar-se.

TEMPS I TEMPERATURA

Podreu modificar la temperatura i el temps prement els símbols corresponents ▲/▼ dels reguladors respectius (A2, A3).

PROGRAMES PREDEFINITS

Aquest aparell té 8 programes predefinits.

Per seleccionar el programa, premeu el botó de programes (A5). Podreu passar d'un programa a un altre fent clic sobre aquest mateix botó.

Si voleu també podeu modificar els paràmetres de temperatura i temps dels programes predefinits.

Un cop hàgiu seleccionat el programa premeu el botó d'inici (A1) per començar a escalfar. Veureu que el temporitzador es posarà en marxa.

Per modificar els paràmetres durant el transcurs de la recepta, pauseu primer, modifiqueu i repreneu.

NOTA: Durant l'operació de cocció, podeu pressionar el botó de pausa (A1) per aturar l'aparell. El temporitzador s'aturarà i mostrarà el temps restant. Premeu aquest botó de nou per continuar l'operació de cocció.

La fregidora emet un so d'alerta quan acaba el temps de cocció.

Comproveu si els aliments estan a punt.

Si no ho estan, introduïu de nou el recipient en l'aparell i programeu el temporitzador durant uns minuts més.

Un cop acabi el temps de cocció, traieu la cubeta fora del seu lloc. l'aparell es desactivarà automàticament

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Deixeu refredar.

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

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.

Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

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

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

No feu servir dissolvents ni productes amb

un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

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

Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

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

Només el cistell i la cubeta són aptes per al rentaplats.

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

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

TAULA DE RECOMANACIONS

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

**NOTA: tingueu en compte que aquests paràmetres són merament indicatius. Els aliments poden ser d'origen, mida, forma i marques diferents, motiu pel qual no podem garantir els millors paràmetres per a aliments específics.*

GUIA DE CUINA

	Quantitat (mín-màx) (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informació addicional
Patates fregides					
Patates fines congelades	300-800	9-16	200	Sí	
Patates gruixudes congelades	300-800	11-20	200	Sí	
Patates casolanes (5×8mm)	300-800	16-10	200	Sí	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli
Patates casolanes a grills	300-800	18-22	180	Sí	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli
Patates casolanes a daus	300-800	12-18	180	Sí	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli
Patates rosti	250	15-18	180	Sí	
Patates gratinades	500	15-18	200	Sí	
Carns i aus					
Filet	100-500	8-12	180		
Costella de porc	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rotlles de salsitxes	100-500	13-15	180		
Cuixes	100-500	18-22	180		
Pit de pollastre	100-500	10-15	180		
Aperitius					
Rotllets de primavera	100-400	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollastre congelats	100-500	6-10	200	Sí	
Palets de peix congelats	100-400	6-10	200		
Aperitius de formatge arrebossat congelat	100-400	8-10	180		
Verdures farcides	100-400	10	160		
Coire al forn					
Pa de pessic	300	20-25	160		Feu servir un motlle per a forn.
Quiche	400	20-22	180		Feu servir un motlle per a forn.
Muffins	300	15-18	200		Feu servir un motlle per a forn.
Snacks dolços	400	20	160		

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

DE

(Übersetzung aus den ursprünglichen
Anweisungen)

HEISLUFTFRITTEUSE

AF1700D

BEZEICHNUNG

- A. Digitale Bedientafel
 1. Ein-/Aus-Taste und Start-/
Pausentaste
 2. Tasten zur
Temperaturregelung
 3. Zeitsteuerungstasten
 4. Display
 5. Taste für voreingestellte
Programme
- B. Luftaustritt
- C. Stromkabel und Stecker
- D. Wanne
- E. Frittierkorb
- F. Schutz des Öffnungsknopfes des
Korbes
- G. Öffnungstaste des Korbes
- H. Frittierkorbgriff

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Kundendienst erwerben.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
Um die Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
Beachten Sie die MAX Füllmenge
Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

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

Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.

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

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

Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

In der beigefügten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung. Das Produkt enthält Elektronik und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser ab. Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Produkts, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht gewaltsam daran, verdrehen Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten und verändern Sie es nicht, um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät 30 cm von Wänden oder Möbeln entfernt auf, um Schäden zu vermeiden.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

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

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

Während des Betriebs des Produkts wird Luft mit hoher Temperatur aus dem Auslass geblasen. Halten Sie einen sicheren Abstand.

BENUTZUNG:

Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Hinweis: Handhaben Sie die Wanne immer mithilfe des Frittierkorbs und dessen Griffs.

Nicht anfassen, solange er heiß ist.

Füllen Sie die Zutaten, die frittiert werden sollen, in den Frittierkorb (E).

Setzen Sie die Wanne wieder in das Gerät ein.

Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste (A1) ein.

Stellen Sie die entsprechende Temperatur und Zeit mit den entsprechenden Knöpfen ein oder wählen Sie eines der 8 voreingestellten Programme.

Sobald die Temperatur gewählt ist, betätigen Sie die Zeitschaltuhr (A3), indem Sie die gewünschte Zeit wählen, und die Fritteuse beginnt zu arbeiten oder berücksichtigt die vom gewählten Programm vorgegebene Zeit. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste erneut, um den Vorgang zu starten.

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

Hinweis: Wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln wollen, nehmen Sie dazu einfach die Wanne aus dem Gerät. Der Zubereitungsprozess wird dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt.

Nach Ablauf der Zubereitungszeit nehmen Sie die Wanne aus seinem Gehäuse. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

VORSICHT: Sowohl die Wanne als auch der Korb und das Essen werden SEHR heiß.

Stellen Sie den Frittier Korb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

Trennen Sie den Korb mit Hilfe der Korbentriegelungstaste (G) von der Wanne und leeren Sie ihn in ein geeignetes Gefäß, um die Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr zu entfernen.

ZEIT UND TEMPERATUR

Sie können die Temperatur und die Uhrzeit durch Drücken der entsprechenden Symbole ▲/▼ an den jeweiligen Reglern (A2, A3) ändern.

VORDEFINIERTER PROGRAMME

Das Gerät verfügt über 8 vordefinierte Programme.

Um das Programm zu wählen, drücken Sie die

Programmtaste (A5). Sie können von einem Programm zum anderen wechseln, indem Sie die gleiche Taste drücken.

Wenn Sie dies wünschen, können Sie auch die Temperatur- und Zeitparameter der vordefinierten Programme abändern. Wenn Sie das Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste, (A1) um das Erhitzen zu starten. Sie sehen, dass der Timer startet.

Um die Parameter während des Kochvorgangs abzuändern, unterbrechen Sie zunächst, modifizieren Sie und nehmen Sie den Vorgang wieder auf.

HINWEIS: Während des Kochvorganges können Sie die Pause-Taste drücken (A1) um das Gerät anzuhalten, der Timer stoppt und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.

Die Fritteuse gibt am Ende der Zubereitungszeit ein Warnsignal ab.

Prüfen Sie, ob die Lebensmittel fertig sind.

Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für noch einige Minuten ein.

Nach Ablauf der Zubereitungszeit nehmen Sie die Wanne aus seinem Gehäuse. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

Den Stecker aus der Netzdose ziehen.

Abkühlen lassen.

Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.

Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

REINIGUNG

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

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts

weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Nur der Korb und die Wanne sind spülmaschinenfest.

Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel

** HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Parameter nur Richtwerte sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.*

KOCHANLEITUNG

	Anzahl (min-max) (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weiterführende Informationen
Pommes Frites					
Dünne gefrorene Pommes	300-800	9-16	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	300-800	11-20	200	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (5×8mm)	300-800	16-10	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelstücke	300-800	18-22	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffeln in Würfeln	300-800	12-18	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rostl-Pommes	250	15-18	180	Ja	
Überbackene Bratkartoffeln	500	15-18	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Filet	100-500	8-12	180		
Schweinerippchen	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst im Brötchen	100-500	13-15	180		
Schenkel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Vorspeisen					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		
Tiefgekühlte panierte Käse-Häppchen	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Zwieback	300	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform.
Quiche	400	20-22	180		Verwenden Sie eine Backform.
Muffins	300	15-18	200		Verwenden Sie eine Backform.
Süße Snacks	400	20	160		

PROBLEMLÖSUNG

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

NL

(Vertaald van de originele instructies)

LUCHTFRITEUSE

AF1700D

BESCHRIJVING

- A. Digitaal controlepaneel
 1. Aan/uit en start/pauze knop
 2. Temperatuurknoppen
 3. Timerknoppen
 4. Scherm
 5. Knop voor standaard programma's
- B. Luchtafvoer
- C. Voedingskabel en stekker
- D. Bak
- E. Frituurmand
- F. Beveiliging van de knop voor het openen van de mand
- G. Knop voor het openen van de mand
- H. Handvat van de mand

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hierboven beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD:

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

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

Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.

Zet het apparaat niet aan als het leeg is.

Gebruik het apparaat niet wanneer de timer niet goed werkt.

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

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

Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.

Respecteer de MAX niveau-aanduiding.

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

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

Transporteer het apparaat niet als het nog warm is.

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

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.

Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

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

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

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

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

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

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

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

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

Handhaaf een veilige afstand.

GEBRUIK:

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

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Opmerking: manipuleer de frituurbak alleen via de mand en haar handgreep. Raak haar niet aan als zij heet is.

Plaats de producten die u wilt frituren in de mand (E).

Plaats de frituurbak opnieuw in het apparaat.

Zet het apparaat aan met de aan/uit knop (A1)

Stel de temperatuur en de tijd naar wens is met de overeenkomstige knoppen, of selecteer een van de 8 vooraf ingestelde programma's.

Wanneer de temperatuur eenmaal ingesteld is, activeer de timer (A3) door de gewenste tijd in te stellen, waarna de luchtfriteuse start of zal functioneren gedurende de vooraf ingestelde tijd van het geselecteerde programma.

Druk nogmaals op de aan/uit knop om het proces te starten.

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

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

Wanneer de kooktijd verstreken is, kunt u de bak uit de houder halen. Het apparaat gaat automatisch uit

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

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

Haal de mand uit de bak met de knop om de mand te bevrijden (G) en keer haar om boven een geschikte kom, zodat u de producten uit de mand kunt halen zonder gevaar voor brandwonden.

TIJD EN TEMPERATUUR

U kunt de temperatuur en de tijd wijzigen met de symbolen ▲/▼ van de daarvoor bestemde regelaars (A2, A3).

STANDAARD PROGRAMMA'S

Dit apparaat beschikt over 8 standaardprogramma's.

Selecteer het programma door op de programmaknop (A5) te drukken. U kunt de volgende programma's activeren door op dezelfde knop te drukken.

Indien gewenst, kunt de temperatuur en tijd van de standaard programma's wijzigen.

Druk na selectie van het programma op de startknop (A1) om te starten met opwarmen. De timer start.

Om de parameters tijdens een programma te wijzigen, druk op pauze, wijzig de parameters, en hervat.

OPMERKING: Tijdens het koken kan men op pauze drukken (A1) om het apparaat te stoppen, waarna de timer zal stilstaan en de resterende tijd weergeven. Druk nogmaals op deze knop om het koken te hervatten.

De friteuse geeft een geluidssignaal wanneer de kooktijd afgelopen is.

Controleer dat de ingrediënten gereed zijn.

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

Wanneer de kooktijd verstreken is, kunt u de bak uit de houder halen. Het apparaat gaat automatisch uit

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

Trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het afkoelen.

Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk Reinigen.

THERMISCHE BEVEILIGING:

Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligd.

Wanneer het apparaat vanzelf uitgaat en niet opnieuw aangaat, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker weer in het stopcontact te steken.

Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem contact op met een erkende technische dienst.

REINIGING

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

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

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

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

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

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

Alleen de mand en de bak zijn geschikt voor de vaatwasmachine.

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

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

TABEL MET SUGGESTIES

Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten

** OPMERKING: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtwaarden zijn. De ingrediënten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke ingrediënten.*

KOOKGIDS

	Hoeveelheid (min-max)(g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Patat friet					
Ingevroren fijne patat friet	300 -800	9 -16	200	Ja	
Ingevroren grove patat friet	300 -800	11 -20	200	Ja	
Zelfgemaakte patat friet (5x8 mm)	300 -800	16 -10	200	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Huishoudelijke in partjes gesneden aardappels	300 -800	18 -22	180	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte in blokjes gesneden aardappels.	300 -800	12 -18	180	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Rösti	250	15 -18	180	Ja	
Gegratineerde aardappelen	500	15 -18	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Filet	100 -500	8 -12	180		
Varkensribben	100 -500	10 -14	180		
Hamburger	100 -500	7 -14	180		
Worstrolen	100 -500	13 -15	180		
Drumsticks	100 -500	18 -22	180		
Kippenborst	100 -500	10 -15	180		
Aperitieven					
Loempia's	100 -400	8 -10	200	Ja	
Ingevroren kipnuggets	100 -500	6 -10	200	Ja	
Ingevroren vissticks	100 -400	6 -10	200		
Ingevroren gepaneerde kaashapjes	100 -400	8 -10	180		
Gevulde groenten	100 -400	10	160		
In de oven bakken					
Cake	300	20 -25	160		Gebruik een kom voor de oven
Quiche	400	20 -22	180		Gebruik een kom voor de oven
Muffins	300	15 -18	200		Gebruik een kom voor de oven
Zoete snacks	400	20	160		

STORINGEN VERHELPEN

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

RO

(Translat din instrucțiunile originale)

FRITEUZĂ CU AER**AF1700D****DESCRIERE**

- A. Panou de comandă
 - 1. Buton de pornire/oprire
 - 2. Butoane pentru controlul temperaturii
 - 3. Butoane pentru controlul timpului
 - 4. Afișaj
 - 5. Buton mod prestabilit
- B. Ieșirea de aer
- C. Cablu de alimentare și mufă
- D. Tigaie exterioară
- E. Coș pentru prăjit
- F. Protecție buton deschidere coș
- G. Buton deschidere coș
- H. Mănerul coșului

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate în mod corespunzător.

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

Nu folosiți aparatul dacă este gol.

Nu utilizați aparatul dacă butonul temporizatorului nu funcționează corespunzător.

Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.

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

Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.

Respectați nivelul MAX.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie

la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

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

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

Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.

Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

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

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

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

Nu deteriorați, nu trageți sau răsuciți

puternic cablul de alimentare, nu îl utilizați

pentru a transporta încărcături grele și nu îl

transformați, pentru a evita șocurile electrice,

incendiile și alte accidente. Dacă cablul de

alimentare este deteriorat, acesta trebuie

înlocuit de producător, de agentul de service

sau de persoane calificate în mod similar,

pentru a evita pericolul.

Vă rugăm să plasați produsul la o distanță de

30 cm de perete sau de mobilă pentru a evita

deteriorarea peretelui sau a mobilei.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului.

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

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

UTILIZARE:

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

Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Notă: manipulați vasul cu ajutorul coșului și al mânerului coșului acestuia. Nu atingeți vasul când este fierbinte.

Puneți în coș (E) ingredientele pe care doriți să le prăjiți

Introduceți vasul în friteuză.

Porniți aparatul apăsând butonul pornit/oprit (A1)

Reglați temperatura și ora cu ajutorul butoanelor corespunzătoare sau selectați unul dintre cele 8 moduri prestabilite.

După ce ați făcut acest lucru, alegeți timpul potrivit de gătire cu ajutorul temporizatorului (A3) și aparatul va începe să funcționeze sau țineți cont de timpul prestabilit cu modul dorit.

Apăsăți din nou butonul pornit/oprit pentru a începe gătitul.

Notă: țineți cont de faptul că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3 minute la timpul de gătire.

Notă: dacă doriți să agitați ingredientele, scoateți vasul din aparat apucându-l de mâner și agitați-l.

După expirarea timpului de gătit, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri automat.

ATENȚIE: Vasul, coșul și alimentele vor fi foarte FIERBINȚI.

Puneți vasul pe o suprafață plană, care rezistă la temperaturi mari.

Desprindeți coșul din vas, cu ajutorul butonului de eliberare a coșului (G) și răsturnați coșul pentru a scoate cartofii, evitând riscul de a vă arde.

ORĂ ȘI TEMPERATURĂ

Puteți modifica ora și temperatura cu ajutorul simbolurilor ▲/▼ conform butoanelor (A2, A3)

PROGRAME PRESTABILITE

Acest aparat are 8 programe prestabilite.

Pentru a selecta un program, apăsați butonul pentru programe (A5). Puteți trece de la un program la altul prin apăsarea aceluiași buton. Dacă doriți, puteți modifica, de asemenea, setările de temperatură și timp pentru programele prestabilite.

După ce programul a fost selectat, apăsați butonul de pornire pentru (A1), a începe încălzirea. Cronometrul va începe să funcționeze.

Pentru a schimba orice setări în timpul gătitului, mai întâi

întrerupeți, modificați și apoi reluați.

NOTĂ: În faza de preparare, puteți apăsa butonul de pauză pentru (A1), a opri aparatul, temporizatorul se va opri și va afișa timpul rămas. Apăsăți din nou acest buton pentru a relua faza de preparare.

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

Verificați ca mâncarea să fie gătită.

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

După ce prepararea s-a încheiat, scoateți complet tigaia din aparat. Aparatul se va opri automat.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

Scoateți aparatul din rețeaua de alimentare. Lăsați să se răcească.

Curățați aparatul așa cum se arată în secțiunea privind curățarea.

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.

Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚAREA

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

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

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

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente. Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.

Numai tigaia exterioară și coșul pentru prăjire

pot fi curățate în mașina de spălat vase.

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

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABEL CU RECOMANDĂRI

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

NOTĂ: aceste setări sunt doar orientative.

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

GHID DE GĂTIRE

	Cantitate alimente (min-max) (g)	Timp (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-800	9-16	200	Da	
Cartofi pai groși și congelați	300-800	11-20	200	Da	
Cartofi prăjiți de casă (5×8 mm)	300-800	16-10	200	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	180	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi cubulețe de casă	300-750	12-18	180	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi Rosti	250	15-18	180	Da	
Cartofi gratinați	500	15-18	200	Da	
Carne și carne de pasăre					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlet de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnați	100-500	13-15	180		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Da	
Aripioare de pui congelate	100-500	6-10	200	Da	
Crochete de pește congelate	100-400	6-10	200		
Pâine congelată mărunțită	100-400	8-10	180		Utilizați cuptorul gata pentru gătit
gustări din brânză	100-400	8-10	180		
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					
Prăjituri	300	20-25	160		Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor
Quiche	400	20-22	180		Folosiți forma de copt
Brioșe	300	15-18	200		Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor
Gustări dulci	400	20	160		

DEPANARE

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

PL

(Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

FRYTOWNICA POWIETRZNA**AF1700D****OPIS**

- A. Panel sterowania
 - 1. Przycisk ON / OFF i rozpoczęcie / pauza
 - 2. Przyciski regulacji temperatury
 - 3. Przyciski sterowania czasem
 - 4. Ekran
 - 5. Przycisk zaprogramowanych programów
- B. Wylot powietrza
- C. Kabel zasilający i wtyczka
- D. Miska
- E. Kosz do smażenia
- F. Zabezpieczenie przycisku otwierania koszyk
- G. Przycisk otwierania Koszyk
- H. Uchwyt koszyka

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Autoryzowanym Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.

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

Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.

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

Nie używać urządzenia, jeśli czasomierz nie działa prawidłowo.

Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.

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

Nie przeciążać urządzenia ponad

dopuszczalne normy wydajności pracy.

Respektować poziom MAX.

Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

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

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

Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób zaoszczędzi się energię i przedłuży okres użytkowania urządzenia.

Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.

Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.

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

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

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

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

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

SPOSÓB UŻYCIA**UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

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

Przed pierwszym użyciem należy umyć

wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Podczas pracy produktu z wylotu będzie wydostawać się powietrze o wysokiej temperaturze. Należy zachować bezpieczną odległość.

SPOSÓB UŻYCIA:

Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Uwaga: Tacę należy zawsze obsługiwać poprzez kosz i jego uchwyt.. Nie brać jej, gdy jest gorąca.

Położyć składniki, które pragniemy smażyć w koszyku (E).

Ponownie włożyć tacę do urządzenia.

Włączyć urządzenie naciskając przycisk ON/OFF (A1)

Nastawić odpowiednią temperaturę i czas za pomocą odpowiednich pokręteł lub wybrać jeden z 8 zaprogramowanych programów.

Po wybraniu temperatury uruchomić czasomierz (A3), wybierając potrzebny czas, frytownica zacznie działać lub uwzględnić domyślny czas ustawiony przez wybrany program..

Ponownie nacisnąć przycisk ON/ OFF, aby rozpocząć proces.

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

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

Po upływie czasu gotowania wyjąć pojemnik z obudowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

OSTRZEŻENIE: Zarówno taca i koszyk, jak też i żywność, będą BARDZO gorące..

Położyć koszyk na powierzchnię, która jest zdolna wytrzymać wysokie temperatury.

Oddzielić koszyk od rondla używając przycisku zwalniającego kosz (G) i wysypać z niego żywność bez ryzyka oparzenia

CZAS I TEMPERATURA

Temperaturę i czas można zmienić, naciskając

odpowiednie symbole ▲/▼ odpowiednich regulatorów (A2, A3).

PROGRAMY USTAWIONE FABRYCZNIE

To urządzenie posiada 8 programów wstępnie zdefiniowanych.

Aby wybrać program należy nacisnąć przycisk programów (A5). Można przełączać się z jednego programu na drugi, naciskając ten sam przycisk.

Jeśli tego chcemy, można również modyfikować parametry temperatury i czasu programów wstępnie zdefiniowanych.

Po wybraniu programu nacisnąć przycisk start (A1), aby rozpocząć nagrzewanie. Zobaczymy, że czasomierz się uruchomi.

Aby zmodyfikować parametry w trakcie wykonywania przepisu, najpierw włączyć pauzę, dokonać zmiany i powrócić.

UWAGA: W czasie wykonywania operacji gotowania, można nacisnąć przycisk pauzy (A1), aby zatrzymać urządzenie. Nacisnąć ponownie ten przycisk, aby kontynuować proces gotowania.

Frytownica emituje sygnał ostrzegawczy, kiedy kończy się czas gotowania.

Sprawdzić, czy potrawy są już gotowe.

Jeśli nie są jeszcze gotowe, należy ponownie włożyć pojemnik do urządzenia i ustawić czasomierz jeszcze na parę minut.

Po upływie czasu gotowania wyjąć pojemnik z obudowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

Wyłączyć z sieci elektrycznej.

Pozostawić do ostygnięcia.

Wyczyścić urządzenie, tak jak to opisano w rozdziale Czyszczenie

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.

Jeśli urządzenie się samo wyłączy i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

CZYSZCZENIE

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

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

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

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

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

Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Tylko kosz i pojemnik nadają się do mycia w zmywarce.

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

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

TABELA REKOMENDACJI

Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw

UWAGA: należy mieć na uwadze, że te parametry mają jedynie charakter orientacyjny. Żywność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywnościwyłączenia urządzenia.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

	Ilość (min-maks) (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Frytki					
Cienkie ziemniaki mrożone	300-800	9-16	200	Tak	
Grube ziemniaki mrożone	300-800	11-20	200	Tak	
Domowe ziemniaki (5×8 mm)	300-800	16-10	200	Tak	Dolać 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki w plasterkach	300-800	18-22	180	Tak	Dolać 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki w kostkach	300-800	12-18	180	Tak	Dolać 1/2 łyżki oleju
Pieczone ziemniaki	250	15-18	180	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Tak	
Mięso i drób					
Filety	100-500	8-12	180		
Żeberka wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roladki z kiełbasy	100-500	13-15	180		
Udka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przystawki					
Roladki wiosenne	100-400	8-10	200	Tak	
Nuggets z mrożonego kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Serowe przekąski mrożone panierowane	100-400	8-10	180		
Nadziewane warzywa	100-400	10	160		
Piec					
Biszkopt	300	20-25	160		Użyć formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyć formy do pieczenia
Muffins	300	15-18	200		Użyć formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

BG

(Превод на извършените инструкции)

ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК**AF1700D****ОПИСАНИЕ**

- A. Цифрово табло за управление
 1. Бутон за включване/изключване и изключено/пауза
 2. Бутони за управление на температурата
 3. Бутони за управление на времето
 4. Екран
 5. Бутон за предварително зададени програми.
- B. Изход за въздуха
- C. Захранващ кабел и щепсел.
- D. Кофичка
- E. Кошничка за пържене
- F. Защита на бутона за отваряне на кошничката
- G. Бутон за отваряне на кошничката
- H. Дръжка на кошничката

Ако Вашият модел уред не е окомплектован с някои от гореописаните принадлежности, те могат да бъдат закупени отделно в сервизите за техническо обслужване.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда в случаите, когато работи неизправно.
- Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
- За да може противозалепващият слой да се съхрани в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.
- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- Не наливайте течност над чертата за максимално ниво MAX.

Изключвайте уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почиствате.

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

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

В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия, а също и ще удължите живота на ел.уреда.

Използвайте единствено устойчиви на висока температура прибори.

Поставянето на термостата в минимално положение („MIN“) не означава, че уредът е изключен.

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

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

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

За да избегнете пожар, токови удари и други произшествия, моля не нарушавайте целостта на захранващия кабел, не го опъвайте със сила и не го усуквайте. Не го използвайте за пренасяне на тежки товари, не променяйте конфигурацията му. При повреден кабел, същият следва да се подмени от производителя, от представителния сервиз или от лица с подобна квалификация По този начин се избягват опасни положения.

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

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

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи

път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистване". Силно нагретият въздух излиза от изхода по време на работа на уреда. Поддържайте безопасно разстояние.

РАБОТА С УРЕДА:

Преди употреба развийте напълно защитната капака на уреда.

Включете уреда в електрическата мрежа.

Бележка: Моля да боравите с кофичката посредством кошничката и дръжката ѝ. Моля не я хващайте, ако е загрята.

Поставете в кошничката хранителните продукти, които желаете да пържите (E).

Поставете отново кофичката в уреда.

Включете уреда, като натиснете бутона за включване/изключване (A1)

Нагласете подходящи температура и време, като използвате съответните контролери - или пък изберете една от 8-те предварително зададени програми.

След избиране на температурата, задействайте темпоризатора (A3), избирайки необходимото време. Фритюрникът ще започне работа или вземете в предвид предварително зададеното време от избраната програма.

За да задействате процеса, отново натиснете бутона за вкл./изкл. .

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

Бележка: В случай, че по време на приготвянето на хранителните продукти желаете да стръскате хранителните продукти, просто изтеглете кофичката от вътрешността на уреда и ги стръскайте. Горното действие не ще засегне значително процеса на приготвяне на продуктите.

След приключване процеса на приготвяне на продуктите, извадете кофичката от мястото ѝ. Уредът спира автоматично.

ВНИМАНИЕ: Кофичката, кошничката и хранителните продукти са **ИЗКЛЮЧИТЕЛНО** горещи!

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

Отделете кошничката от кофичката посредством освобождаващия кошничката бутон (G), след което я обърнете наобратно в подходящ съд, за да изпадат хранителните продукти без риск от изгаряне.

ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

Бихте могли да промените температурата и времето, натискайки съответните символи ▲/▼ на съответните регулатиро (A2, A3).

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

Уредът разполага с 8 предварително зададени програми.

За избор на програма, натиснете бутона за програми (A5). Можете да преминете от една програма в друга, натискайки този бутон.

Също така при желание също можете да измените параметрите на температура и време на предварително зададените програми.

След избора на програма натиснете пусковия бутон (A1), за да започнете загреването. Темпоризаторът се задейства.

За промяна на параметрите по време на рецептата, първо направете пауза, след което ги променете и задействайте уреда отново.

ВНИМАНИЕ: По време на режима на готвене можете да натиснете бутона „пауза“ (A1), чрез което ще спрете уреда. Темпоризаторът спира и посочва оставащото време. Отново натиснете този бутон, за да продължите процеса на готвене.

Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава предупредителен звук. Уверете се, че продуктите са пригответени.

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

След като изтече времето за приготвяне, извадете кофичката от нейното хранилище. Уредът спира автоматично.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

Изключете уреда от захранващата мрежа.

Оставете уреда да изстине.

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

ТЕРМОЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ:

Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.

Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

ПОЧИСТВАНЕ

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

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

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

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

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

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

Единствено кошничката и кофичката са подходящи за измиване в съдомиялна машина.

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

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

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

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

* БЕЛЕЖКА: Имайте предвид, че тези параметри са ориентировъчни. Хранителните продукти могат да бъдат с различни произход, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, най-добрите параметри за определени хранителни продукти.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

	Количество (мин-макс) (г)	Време (мин)	Температура (°C)	Разклатете	Допълнителна информация
Пържени картофи					
Фини замразени пържени картофи	300-800	9-16	200	Да	
Дебело нарязани замразени пържени картофи	300-800	11-20	200	Да	
Домашни пържени картофи (5x8 мм)	300-800	16-10	200	Да	Добавете 1/2 голяма лъжица олио
Картофи на резени	300-800	18-22	180	Да	Добавете 1/2 голяма лъжица олио
Домашни картофи на кубчета	300-800	12-18	180	Да	Добавете 1/2 голяма лъжица олио
Картофи рости.	250	15-18	180	Да	
Картофи огретен	500	15-18	200	Да	
Пилешко месо и други меса					
Филе	100-500	8-12	180		
Свински ребърца	100-500	10-14	180		
Хамбургери	100-500	7-14	180		
Ролца от кренвирши	100-500	13-15	180		
Бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Предястия					
Пролетни ролца	100-400	8-10	200	Да	
Замразени пилешки късове	100-500	6-10	200	Да	
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200		
Аперитиви от паниран и замразен кашкавал.	100-400	8-10	180		
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		
Печене					
Бишкоти	300	20-25	160		Използвайте форма за фурна
Киш	400	20-22	180		Използвайте форма за фурна
Кексчета	300	15-18	200		Използвайте форма за фурна
Сладки закуски	400	20	160		

РАЗРЕШАВАНЕ НА ВЪЗНИКНАЛИ ПРОБЛЕМИ

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

EL

(Μετάφραση από τις πρωτότυπες οδηγίες)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ**AF1700D****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
1. Κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης και έναρξης/παύσης
 2. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
 3. Κουμπιά ελέγχου χρόνου
 4. Οθόνη
 5. Κουμπί προκαθορισμένων προγραμμάτων
- B. Έξοδος αέρα
- C. Τροφοδοτικό καλώδιο και πρίζα
- D. Κάδος
- E. Καλάθι τηγανίσματος
- F. Προστασία του κουμπιού ανοίγματος του καλαθιού
- G. Κουμπί ανοίγματος του καλαθιού
- H. Χερούλι του καλαθιού

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις Υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

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

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

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

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά ο χρονοδιακόπτης.

Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.

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

Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να

δουλεύει.

Να τηρείτε το όριο της στάθμης MAX.

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

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

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

Να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη που μπορούν να αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες. Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η θερμοκρασία ψησίματος και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

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

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

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

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

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

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

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

Διατηρήστε αποστάσεις ασφαλείας.

ΧΡΗΣΗ:

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Σημείωση: να χειρίζεστε πάντα τον κάδο μέσω του καλαθιού και του χερουλιού του. Μην τον πιάνετε αν είναι καυτός.

Τοποθετήστε τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε στο καλάθι (E).

Βάλτε πάλι τον κάδο στη συσκευή.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας το κουμπί ενεργοποίηση/απενεργοποίησης (A1)

Ρυθμίστε την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο, χρησιμοποιώντας τους αντίστοιχους διακόπτες ή επιλέξτε ένα από τα 8 προκαθορισμένα προγράμματα.

Αφού επιλέξετε τη θερμοκρασία, ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη (A3), επιλέγοντας τον αναγκαίο χρόνο, και η φριτέζα θα αρχίσει να λειτουργεί ή θα αναμένει τον χρόνο που έχει προκαθοριστεί από το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Πατήστε και πάλι το κουμπί ενεργοποίηση/απενεργοποίηση για να ξεκινήσει η διαδικασία.

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

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

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, βγάλτε τον κάδο από τη θέση του. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: τόσο ο κάδος όσο και το καλάθι και τα τρόφιμα, θα είναι ΠΟΛΥ ζεστά.

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

Ξεχωρίστε το καλάθι από τον κάδο, χρησιμοποιώντας το κουμπί απελευθέρωσης του κάδου (G) και αναποδογυρίστε το σε κατάλληλο δοχείο, ώστε να βγουν τα τρόφιμα χωρίς κίνδυνο εγκαυμάτων.

ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Μπορείτε να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο πατώντας τα ανάλογα σύμβολα ▲/▼ των αντίστοιχων διακοπών (A3).

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Αυτή η συσκευή έχει 8 προκαθορισμένα προγράμματα.

Για να επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί των προγραμμάτων (A5). Μπορείτε να εναλλάσσετε τα προγράμματα, πατώντας το ίδιο κουμπί.

Αν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις παραμέτρους της θερμοκρασίας και του χρόνου των προκαθορισμένων προγραμμάτων.

Αφού έχετε επιλέξει το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί έναρξης (A1) για να αρχίσει να ζεσταίνει. Θα δείτε ότι ο χρονοδιακόπτης θα τεθεί σε λειτουργία.

Για να αλλάξετε τις παραμέτρους κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της συνταγής, πατήστε παύση αρχικά, αλλάξτε, και επανεκκινήστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ψησίματος, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί της παύσης (A1) για να σταματήσετε τη συσκευή, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει και θα δείχνει τον εναπομείναντα χρόνο. Πατήστε αυτό το κουμπί και πάλι για να συνεχίσει η λειτουργία ψησίματος.

Η φριτέζα εκπέμπει ήχο προειδοποίησης όταν ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Δοκιμάστε αν είναι έτοιμο το φαγητό.

Αν δεν είναι, ξαναεισαγάγετε απλώς τον κάδο στη συσκευή και προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά ακόμη. Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, βγάλτε τον κάδο έξω από τη θέση του. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Αφήστε την να κρυώσει.

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

ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.

Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε

τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

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

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

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

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

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

Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.

Μόνο το καλάθι και ο κάδος μπορούν να μπουν σε πλυντήριο πιάτων.

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

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών
** ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι παράμετροι είναι απλώς ενδεικτικές. Οι τροφές μπορεί να έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα, και για αυτό δεν μπορούμε να διασφαλίσουμε τις βέλτιστες παραμέτρους για συγκεκριμένες τροφές.*

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

	Ποσότητα (min-max) (g)	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακινείστε	Πρόσθετες πληροφορίες
Τηγανιτές πατάτες					
Πατάτες λεπτές κατεψυγμένες	300-800	9-16	200	Ναι	
Πατάτες χονδρές κατεψυγμένες	300-800	11-20	200	Ναι	
Σπιτικές πατάτες (5×8mm)	300-800	16-10	200	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες	300-800	18-22	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες μακρόστενες	300-800	12-18	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι
Πατάτες ροστί	250	15-18	180	Ναι	
Πατάτες ογκραντέν	500	15-18	200	Ναι	
Κρεατα και πουλερικά					
Φιλέτο	100-500	8-12	180		
Χοιρινά παϊδάκια	100-500	10-14	180		
Μπιφτέκια	100-500	7-14	180		
Λουκανικόπιτες	100-500	13-15	180		
Μπουτάκι	100-500	18-22	180		
Φτερούγα	100-500	10-15	180		
Ορεκτικά					
Ανοιξιάτικα ρολά	100-400	8-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένα στικ ψαριού	100-400	6-10	200		
Κατεψυγμένες τυροκροκέτες	100-400	8-10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10	160		
Ψήσιμο στον φούρνο					
Κέικ	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε φόρμα φούρνου.
Κις	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε φόρμα φούρνου.
Μάφινς	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε φόρμα φούρνου.
Γλυκά σνακ	400	20	160		

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

CS

(Překlad z původního návodu)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

AF1700D

POPIS

- A. Digitální ovládací panel
 - 1. Vypínač a tlačítko spuštění/zastavení
 - 2. Regulátor teploty
 - 3. Tlačítko nastavení času
 - 4. Displej
 - 5. Tlačítko přednastaveného režimu
- B. Odvod vzduchu
- C. Napájecí kabel a zástrčka
- D. Vnější pánev
- E. Fritovací koše
- F. Ochrana tlačítka pro uvolnění koše
- G. Tlačítko pro uvolnění koše
- H. Rukojeť koše

Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ:

Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

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

Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.

Nepoužívejte spotřebič, pokud spínač časovače nefunguje správně.

Při používání přístrojem nepohybujte.

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

Nepřetěžujte pracovní kapacitu přístroje.

Respektujte ukazatele MAX.

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

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi

či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Neukládejte ani nepřepřavujte přístroj, pokud je stále horký.

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

Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám.

Otočením ovladače termostat nastavte na minimum (MIN). To však neznamená, že je žehlička trvale vypnutá.

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

Výrobek obsahuje elektronické a topné prvky. Neponořujte jej do vody ani nemyjte vodou.

Nezakrývejte vstup a výstup vzduchu.

Nedotýkejte se vnitřku výrobku, abyste se nespálili

Nepoškozujte, silně netahejte ani nekrutě napájecí kabel, nepoužívejte jej k přenášení těžkých nákladů ani do něj nezasahujte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, požáru a jiným nehodám. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoby s podobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.

Umístěte výrobek 30 cm od stěny nebo nábytku, aby nedošlo k poškození stěny nebo nábytku.

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽITÍM:

Ujistěte se, že byl odstraněn veškerý obalový materiál produktu.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.

Během provozu přístroje bude výstupem proudit vzduch o vysoké teplotě.

POUŽITÍ:

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

Připojte spotřebič do sítě.

Poznámka: nádobou manipulujte pomocí koše a jeho rukojeti. Nedotýkejte se nádoby, když je horká.

Do koše (E) vložte potraviny, které chcete

smažit

Nádoby zasuňte do fritézy.

Zapněte spotřebič stisknutím vypínače (A1)

Nastavte teplotu a čas pomocí příslušných tlačítek nebo vyberte jeden z 8 přednastavených režimů.

Jakmile to uděláte, zvolte správnou dobu vaření pomocí časovače (A3) a spotřebič zahájí provoz nebo vezme v úvahu přednastavený čas s požadovaným režimem.

Opětovným stisknutím vypínače zahájíte vaření.

Poznámka: Mějte na paměti, že pokud je spotřebič chladný, měli byste k době vaření přidat 3 minuty.

Poznámka: Chcete-li potraviny protřepat, vytáhněte nádobu ze zařízení za rukojeť a protřepejte je.

Jakmile doba vaření dosáhne konce, vytáhněte nádobu ze spotřebiče. Spotřebič se automaticky vypne.

UPOZORNĚNÍ: Nádoba, koš a jídlo budou velmi HORKÉ.

Umístěte nádobu na rovný povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám.

Oddělte koš od nádoby pomocí uvolňovacího tlačítka koše (G) a otočením koše vysypejte hranolky, abyste předešli riziku popálení.

ČAS A TEPLOTA

Čas a teplotu můžete změnit pomocí symbolů ▲/▼ po stisknutí tlačítek (A2, A3)

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Tento spotřebič má 8 přednastavených programů.

Chcete-li vybrat program, stiskněte tlačítko programů (A5). Stisknutím stejného tlačítka můžete přepínat z jednoho programu na druhý.

Pokud chcete, můžete také změnit nastavení teploty a času pro přednastavené programy.

Jakmile je program zvolen, stiskněte tlačítko start (A1) pro spuštění ohřevu. Uvidíte, že se spustí časovač.

Chcete-li během vaření změnit jakékoli nastavení, nejprve

pozastavte, upravte a poté pokračujte.

POZNÁMKA: Během fáze vaření můžete stisknutím tlačítka pauzy (A1) spotřebič zastavit, časovač se také zastaví a zobrazí

zbývající čas. Dalším stisknutím tohoto tlačítka obnovíte fázi vaření.

Fritéza pípne, jakmile doba vaření uplyne.

Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené.

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

Po dokončení vaření vyjměte celou část pánve ze spotřebiče. Spotřebič se automaticky vypne.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Zařízení odpojte od napájení.

Nechte vychladnout.

Spotřebič vyčistěte podle popisu v části čištění.

TEPELNÁ OCHRANA:

Přístroj má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj před přehřátím.

Pokud se přístroj sám vypne, ale sám se znovu nezapne, odpojte jej od sítě a před opětovným připojením počkejte přibližně 15 minut. V případě, že se přístroj znovu nezapne, vyhledejte autorizovanou technickou pomoc.

ČIŠTĚNÍ

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

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

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

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

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

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

Pouze vnější pánve a fritovací koš jsou vhodné pro mytí v myčce.

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

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

TABULKA VAŘENÍ

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

POZNÁMKA: Tato nastavení jsou pouze orientační.

Potraviny se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, takže nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro konkrétní potravinu.

PRŮVODCE VAŘENÍM

	Množství potravin (min-max) (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	300-800	9-16	200	Ano	
Tlusté mražené hranolky	300-800	11-20	200	Ano	
Domácí hranolky (5 × 8 mm)	300-800	16-10	200	Ano	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na měsíčky	300-800	18-22	180	Ano	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na kostičky	300-750	12-18	180	Ano	Přidejte 1/2 lžice oleje
Pečené brambory	250	15-18	180	Ano	
Gratinované brambory	500	15-18	200	Ano	
Maso a drůbež					
Steak	100-500	8-12	180		
Vepřové kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Párkové rolky	100-500	13-15	180		
Kuřecí paličky	100-500	18-22	180		
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		
Malé občerstvení					
Jarní rolky	100-400	8-10	200	Ano	
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	Ano	
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		
Mražené obalené ve strouhance	100-400	8-10	180		Použijte polotovar
Sýrové svačinky	100-400	8-10	180		
Plněná zelenina	100-400	10	160		
Pečení					
Dort	300	20-25	160		Použijte formu na pečení / pekáč
Quiche	400	20-22	180		Použijte formu na pečení
Muffiny	300	15-18	200		Použijte formu na pečení / pekáč
Sladké svačinky	400	20	160		

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

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

دليل الطبخ

بدون معلومات إضافية	رج	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	الكمية (الأدنى-الأقصى)(غ)	
					بطاطس مقالية
	نعم	200	9-16	300-800	البطاطس الرقيقة المجمدة
	نعم	200	11-20	300-800	البطاطس السمكية المجمدة
أضف ٢/١ ملعقة زيت	نعم	200	16-10	300-800	البطاطس المنزلية (٨×٥ ملم)
أضف ٢/١ ملعقة زيت	نعم	180	18-22	300-800	البطاطس المنزلية شرائح
أضف ٢/١ ملعقة زيت	نعم	180	12-18	300-800	البطاطس المنزلية قطع
	نعم	180	15-18	250	بطاطس روستي
	نعم	200	15-18	500	البطاطس المشوية
					اللحوم والطيور
		180	8-12	100-500	شريحة
		180	10-14	100-500	ضلع لحم
		180	7-14	100-500	همبرغر
		180	13-15	100-500	لحافف السمك
		180	18-22	100-500	أفخاذ
		180	10-15	100-500	صدر الدجاج
					المقبلات
	نعم	200	8-10	100-400	لحافف الربيع
	نعم	200	6-10	100-500	أفراص الدجاج المجمدة
		200	6-10	100-400	أصابع السمك المجمدة
		180	8-10	100-400	مقبلات الجبن بالشصامات المجمدة
		160	10	100-400	الخضار المحشية
					خبز
استخدم قالب للفرن		160	20-25	300	كعك
استخدم قالب للفرن		180	20-22	400	الكيشة
استخدم قالب للفرن		200	15-18	300	الموفينية
		160	20	400	مقبلات الحلوى

حل المشاكل

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

إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.

يمكن غسل السلة والوعاء فقط في غسالة الصحون.

يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة.

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

جدول التوصيات

يمكنك هنا الحصول على الإرشاد لغرض طبخ مختلف الأطعمة ملاحظة: خذ بعين الاعتبار أن هذه القيم هي مجرد إرشادية. يمكن أن يكون الطعام من أصل وحجم وشكل وعلامات تجارية مختلفة، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل القيم لأطعمة معينة.

أسند السلة على سطح مناسب يتحمل درجات الحرارة العالية. أفضل السلة من الوعاء باستخدام زر فك السلة (G) واقبها في وعاء مناسب لإخراج الطعام من دون التعرض لخطر الاحتراق.

الوقت ودرجة الحرارة

يمكنك تغيير درجة الحرارة والوقت بالضغط على الرموز المقابلة ▼/▲ للمنظمين المعيّنين (A2 و A3).

البرامج المعدة مسبقاً

يحتوي هذا الجهاز على ٨ برامج محددة مسبقاً. لتحديد البرنامج، اضغط على زر البرامج (A5). يمكنك الانتقال من برنامج إلى آخر بالضغط على نفس هذا الزر.

إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تعديل قيم درجة الحرارة والوقت للبرامج المحددة مسبقاً.

بعد تحديد البرنامج اضغط على زر البدء (A1) لبدء التسخين. سترى أن المؤقت سيشتغل.

لتعديل القيم أثناء سير الوصفة، توقف أولاً، وقم بالتعديل والاستئناف.

ملاحظة: أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على زر الإيقاف (A1) لإيقاف الجهاز، وسوف يتوقف المؤقت ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لمواصلة عملية الطهي. تصدر القلاية صوت تنبيه عند انتهاء وقت الطهي.

تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً.

إذا لم يكن كذلك، فما عليك سوى إعادة إدخال الحاوية في الجهاز وبرمجة المؤقت لبضع دقائق أخرى.

بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج الوعاء خارج مكانه. سيتم إلغاء تفعيل الجهاز تلقائياً.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

اتركه يبرد.

نظف الجهاز كما هو موضح في قسم التنظيف.

واقى حراري للسلامة:

تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.

إذا فصلت الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشربة ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جفّه.

لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.

لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
لا تستخدم سوى الأدوات المناسبة لتحمل درجات الحرارة العالية.
إن وضع أداة التحكم بتنظيم الحرارة في وضع الحد الأدنى (MIN)، لا يضمن الفصل الدائم للجهاز.

كنوجيه، يذكر في الجدول المرفق سلسلة من الصفات التي تتضمن من درجة حرارة الطهي ووقت تشغيل الجهاز.
يحتوي الجهاز على عناصر إلكترونية وعناصر تسخين. لا تضعه في الماء ولا تغسله بالماء.
لا تقم بتغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء عملية التشغيل. لا تلمس داخل الجهاز لتجنب الحروق.

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

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.
قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
سيخرج الهواء ذو درجة الحرارة العالية من المخرج أثناء عملية تشغيل المنتج. حافظ على مسافة أمان.

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

ملاحظة: تعامل دائماً مع الوعاء عن طريق السلة ومقبضها. لا تمسكه إذا كان ساخناً.

ضع المكونات التي ترغب بقلها في السلة (E).
أدخل من جديد الوعاء في الجهاز.

شغل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإطفاء (A1).

اضبط درجة الحرارة والوقت المناسبين باستخدام المقابض المناسبة، أو حدد أحد البرامج الثمانية المحددة مسبقاً.

بعد تحديد درجة الحرارة قم بتشغيل المؤقت (A3)، واختيار الوقت اللازم، وستبدأ القلاية في العمل أو تأخذ في الاعتبار الوقت المحدد مسبقاً للبرنامج المحدد.

اضغط على زر التشغيل/الإطفاء مرة أخرى لبدء العملية.

ملاحظة: خذ بالاعتبار أنه إذا كان الجهاز بارداً فيجب إضافة ٣ دقائق لطهي الطعام.

ملاحظة: إذا كنت ترغب في هز الطعام عند منتصف الطبخ، يمكنك ببساطة رفع الوعاء من داخل الجهاز وهز الطعام. وهذا لن يؤثر بشكل كبير على العملية.

بعد انتهاء وقت الطهي، أخرج الوعاء من مكانه. سيتم إلغاء تفعيل الجهاز تلقائياً.

تنبيه: سوف يكون كل من الوعاء والسلة والطعام ساخنين جداً.

القلاية الهوائية

AF1700D

الوصف

لوحة تحكم رقمية
زر التشغيل/الإطفاء والبدء/الإيقاف
أزرار التحكم بدرجة الحرارة
أزرار التحكم بالوقت
شاشة

زر البرامج المحددة مسبقاً

مخرج هواء

سلك الطاقة والقابس

الوعاء

سلة قلى

حماية زر فتح السلة

زر فتح السلة

مقبض السلة

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الاستخدام والعناية:

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.

لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.

لا تستخدم الجهاز وهو فارغ.

لا تستخدم الجهاز إذا كان المؤقت لا يعمل بالشكل الصحيح.

لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.

للحفاظ على الطلاء المانع للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم على الجهاز أدوات معدنية أو حادة.

لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.

قم بمراجعة المستوى MAX.

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.

لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

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

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

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

čeština

ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu:

<http://taurus-home.com/>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يغطي هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

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

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

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

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

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

taurus

www.taurus-home.com