

TESLA



AIR FRYER

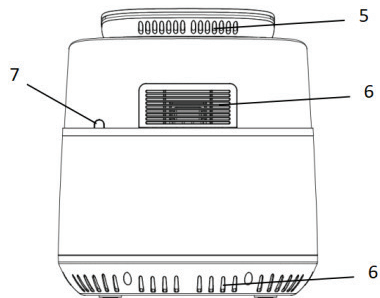
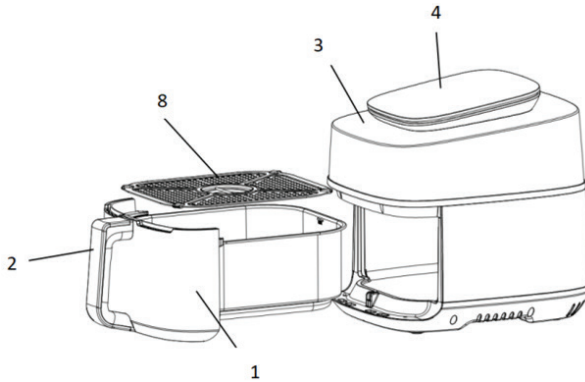
AF550BG

User Manual

ENG BIH/CG BG HR HU
MK RO SLO SRB

Please read the instructions carefully before use.
Take good care of this manual for later use.

GENERAL DESCRIPTION



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Basket | 5. Air inlet |
| 2. Basket handle | 6. Air outlet openings |
| 3. Transparent window | 7. Mains cord |
| 4. Digital Touch Control Panel | 8. Frying tray |

NOTE

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Pls keep this manual for future reference.

Danger

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

WARNING!

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

CAUTION!

1. Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
3. The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions. (Never use the appliance when the plug is damaged.)
4. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and rack with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

USING THE APPLIANCE

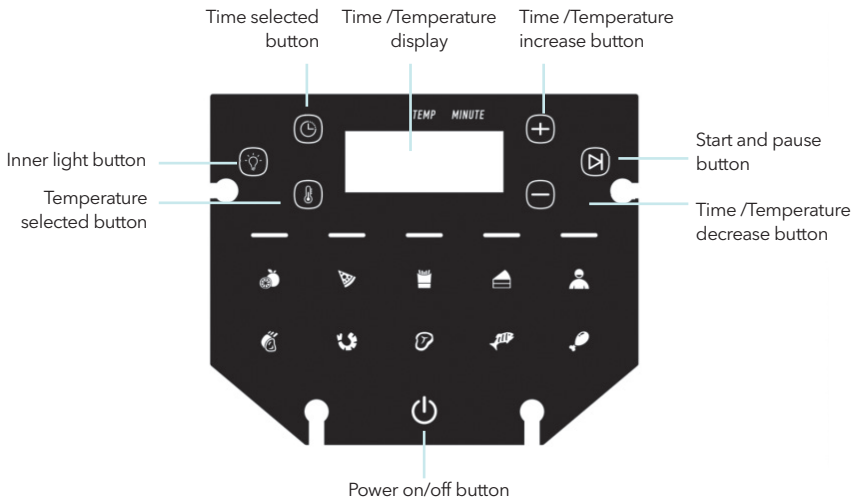
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the air fryer.

NOTE Do not exceed the MAX indication (see section "settings" in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.

CAUTION! Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.











5. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
6. Finger touch Power on/off.
7. Finger touch Menu to choose functions (totally 10 functions).






CONTROL PANEL PRESENTATION



10 functions are provided: Dehydration, Pizza, French fries, Cake, Customize, Meat, Shrimp, Steak, Fried fish, Chicken leg. You can use choose different cooking food you like.

MENU PRESETTING:

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time
Dehydration		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
French fries		200 °C	20 min
Cake		160 °C	15 min
Customize		200 °C	15 min
Meat		185 °C	15 min
Shrimp		160 °C	20 min
Steak		180 °C	15 min
Fried fish		160 °C	20 min
Chicken leg		200 °C	20 min

- After touching menu button, you can choose menu you like. After choosing the function, please finger Start/Pause button  to start cooking.
- During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, kindly press the Time/temperature button   first. When the display on screen shows time, then press the +/- button to increase/decrease 1 minute per a press. When the display on screen shows the temperature, then press +/- button to increase/decrease 5 degree per a press.
- Start/Pause button  During the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if press this button, the LED lamp will be blinks. Here, this button acts as pause function. In the pause state, you can change menu to choose other presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as re-start function.
- Menu button choose different cooking functions. After you choose the menu, press the start button. When during the cooking period, for example, you want to change fries to bake, then first press the Pause button , then touching bake menu button to switch to different cooking function.

8. Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

 **NOTE**

After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

9. Check if the ingredients are ready.

 **NOTE**

If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting and press the Timer control button to adjust time setting. And then press the Start button to run the appliance.

10. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

 **NOTE**

Be careful if you want to turn the basket over, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

11. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

Tips:

- To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

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

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

 **NOTE**

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Remark
French fries				
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12- 18	180	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15- 18	180	
Potato gratin	500	15- 18	200	
Steak	100-500	8- 12	180	
Meat chops	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Sausage roll	100-500	13- 15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10- 15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8- 10	200	
Frozen chicken nuggets	100-500	6- 10	200	
Frozen fish fingers	100-400	6- 10	200	
Frozen bread crumbed	100-400	8- 10	180	
Stuffed vegetables	100-400	1- 10	160	
Cake	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffins	300	15- 18	200	
Sweet snacks	400	1-20	160	

Tips:

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Making home-made fries

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

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

CLEANING

1. Clean the appliance after every use.
2. Do not clean the basket, the rack and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

 **NOTE**

- Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the basket and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.
- The basket and rack are dishwasher-proof.

Tips:

- If dirt is stuck to the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the basket and let them soak for about 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You haven't pressed the start button.	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe.
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required Temperature setting.
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces while smoke and the basket may heat up More than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the AIR FRYER.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crisper result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Power: 1500W

Voltage: 220-240V ~

Frequency: 50/60Hz

Fry basket capacity: 5L

Correct Disposal of this product:



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer business name: TESLA/COMTRADE DISTRIBUTION D.O.O. BEOGRAD

Manufacturer address: BULEVAR ZORANA ĐINĐIĆA 125i, 11000 BEOGRAD

WE, MANUFACTURER OF BELOW DESCRIBED PRODUCTS, HEREBY DECLARE UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY, THAT THE PRODUCTS TO WHICH THIS DECLARATION RELATES:

product description:

Brand	Model	Type of products
TESLA	AF550BG	Air Fryer

ARE IN CONFORMITY WITH THE FOLLOWING STANDARDS AND LEGISLATIVE ACTS:

Harmonized standard	Legislative act
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN IEC 55014-2:2021	Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2014/30/EU
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010 EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+ A15:2021 EN 62233:2008	Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
EN 62321	Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2011/65/EU with its Amendments 2015/863/EU

Information on authorized representative in the EU who has a written mandate from the above stated manufacturer to act on its behalf in carrying out certain tasks required in the applicable Union harmonization legislation including tasks specified under Article 4 of Regulation (EU) 2019/1020:

Business name of representative in EU:

Comtrade Distribucija d.o.o.

Address of representative in EU:

Letališka cesta 29B, 1000 Ljubljana, Slovenia

E-mail address of representative in EU:office@tesla.info

Place and date of issue: Belgrade, 15.07.2024.

Signed for and on behalf of manufacturer:



Name of authorized person:

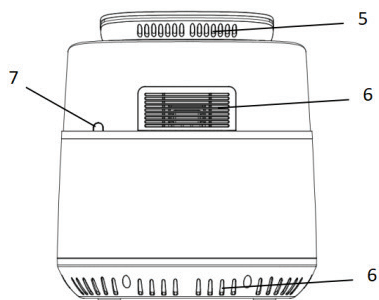
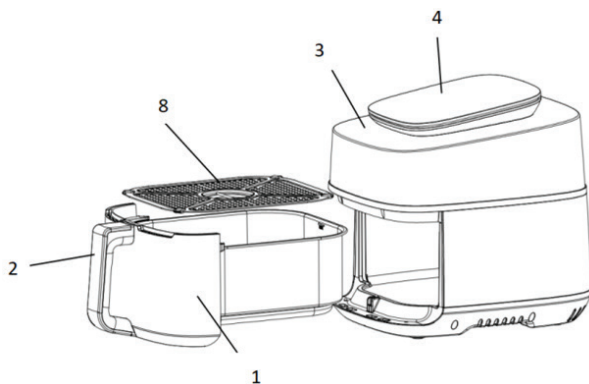
Nebojša Lozo

Function of authorized person:

General manager

Samo za domaćinstvo.
Prije upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.

OPŠTI OPIS



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Korpa | 5. Ulaz za vazduh |
| 2. Ručka korpe | 6. Otvori za izlaz vazduha |
| 3. Providni prozor | 7. Glavni kabl |
| 4. Digitalna kontrolna tabla na dodir | 8. Posuda za prženje |

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo prije upotrebe uređaja jer može doći do oštećenja usljed nepravilnog rukovanja.

Molimo vas da sačuvate ovo uputstvo za buduću upotrebu.

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog više električnih i grejnih komponenti.
- Nemojte dozvoliti da tečnost ude u uređaj kako biste sprečili električni šok ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako bi se izbegao kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz za vazduh i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u radu.

UPOZORENJE!

- Provjerite da li napon naveden na uređaju odgovara lokalnom naponu.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen utikač, strujni kabel ili neki drugi dio.
- Nemojte tražiti od neovlaštenih osoba da zamijene ili poprave oštećeni strujni kabel.
- Držite uređaj i njegov strujni kabel van domašaja djece.
- Držite strujni kabel dalje od vrućih površina.
- Nemojte priključivati uređaj niti koristiti kontrolnu tablu mokrim rukama.
- Uvijek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte povezivati uređaj sa vanjskim prekidačem sa tajmerom.
- Nemojte postavljati uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjesa.
- Nemojte postavljati uređaj uz zid ili uz drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iza i sa strane, i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Nemojte stavljati ništa na vrh uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj za bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom priručniku.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i od otvora za izlaz zraka. Također budite pažljivi sa vrućom parom i zrakom kada uklanjate posudu iz uređaja. Bilo koja dostupna površina može postati vruća tokom upotrebe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Sačekajte da se emisija dima zaustavi prije nego što uklonite posudu iz uređaja.

OPREZ!

1. Uvjerite se da je uređaj postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Garancija je nevažeća ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi prema uputstvima. (Nikada nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što bude siguran za rukovanje ili čišćenje.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

Uređaj ima ugrađeni tajmer koji će automatski isključiti uređaj kada brojač dođe do nule. Možete ručno isključiti uređaj pritiskom na dugme za isključivanje, što će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

PRVA UPOTREBA

1. Uklonite sve ambalažne materijale, naljepnice ili etikete.
2. Operite korpu i rešetku toplom vodom, uz dodatak nekog deterdženta i neabrazivne spužvaste krpe. Ovi dijelovi se mogu sigurno prati u mašini za pranje posuđa.
3. Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja čistom krpom. Nije potrebno puniti korpu uljem i masnoćom za prženje jer uređaj radi na vrući zrak.

KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Priključite glavni kabel u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz friteze na zrak.
3. Stavite hranu u korpu.
4. Ugurajte korpu nazad u fritezu na zrak.

NAPOMENA

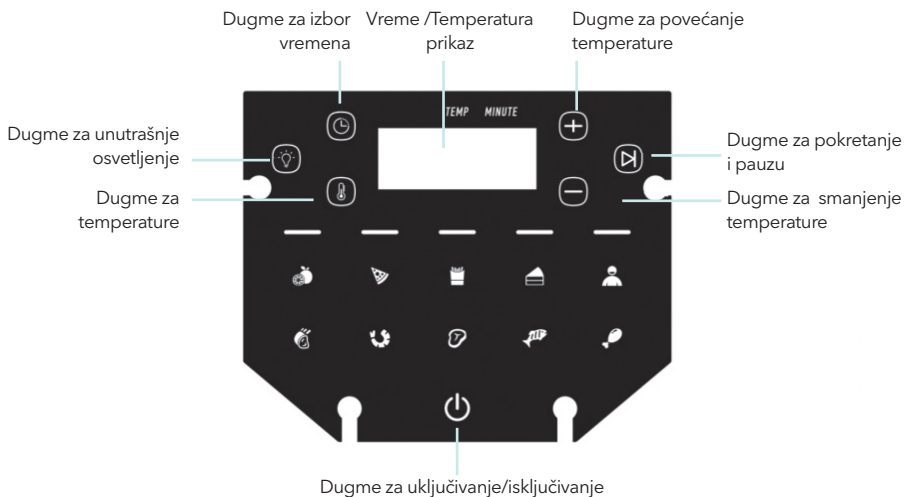
Ne prelazite MAX oznaku (vidjeti odjeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

OPREZ!

Nemojte dodirivati korpu tokom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite korpu samo za ručku.











5. Nemojte puniti korpu uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.
6. Dodir prsta za uključivanje/isključivanje napajanja.
7. Dodir prsta na meni da biste izabrali funkcije (ukupno 10 funkcija).






PREZENTACIJA KONTROLNE TABLE



Ponudeno je 10 funkcija: Sušenje, Pizza, Pomfrit, Kolač, Prilagodi, Meso, Škampi, Biftek, Pržena riba, Bataci. Možete birati različite vrste hrane za kuhanje koje volite.

UNAPRED PODEŠEN MENI:

Meni	Dugme ikone	Podrazumijevana temp	Podrazumijevano vrijeme
Sušenje		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
Pomfrit		200 °C	20 min
Kolač		160 °C	15 min
Prilagodi		200 °C	15 min
Meso		185 °C	15 min
Škampi		160 °C	20 min
Biftek		180 °C	15 min
Pržena riba		160 °C	20 min
Bataci		200 °C	20 min

- Nakon što dodirnete dugme menija, možete izabrati meni koji želite. Nakon izbora funkcije, molimo vas da prstom pritisnete dugme Start/Pauza  kako biste započeli pripremu hrane.
- Tokom procesa pripreme hrane, ako želite da podesite vrijeme ili temperaturu, nježno pritisnite dugme  . Kada se prikaže vrijeme na ekranu, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 1 minut po svakom pritisku. Kada se prikaže temperatura na ekranu, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 5 stepeni po svakom pritisku.
- Dugme Start/Pauza 
- Tokom procesa prženja vrućim zrakom, LED lampa će biti uključena, a ako pritisnete ovo dugme, LED lampa će treptati. Ovo dugme funkcioniše kao pauza. U pauziranom stanju, možete promijeniti meni i izabrati drugi unaprijed podešen program. Zatim pritisnite ovo dugme ponovo, friteza na zrak će nastaviti s kuhanjem. Ovo dugme sada funkcioniše kao ponovno pokretanje.
- Dugme Meni bira različite funkcije pripreme hrane. Nakon što izaberete meni, pritisnite dugme Start. Ako tokom perioda kuhanja, na primjer, želite da promijenite prženi pomfrit u pečeni krompir, prvo pritisnite dugme Pauza , zatim dodirnete dugme za pečenje da biste prešli na različitu funkciju kuhanja.

8. Uređaj će imati automatski signal za gotovost nakon kuhanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je kuhanje završeno. Izvucite korpu iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplinu.

NAPOMENA

Nakon isteka vremena, grijači element prestaje s radom, ali ventilator će nastaviti raditi oko 20 sekundi kako bi otpustio vrući zrak radi sigurnosti. Na kraju, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

9. Provjerite da li je hrana spremna.

NAPOMENA

Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugme za kontrolu temperature da biste podesili podešavanje temperature, i pritisnite dugme za kontrolu tajmera da biste podesili podešavanje vremena. Zatim pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Da biste izvadili hranu (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koju hranu s originalnim uljem i viškom ulja koji će se sakupiti na dnu korpe), koristite hvataljke da biste uzeli namirnice jednu po jednu.

NAPOMENA

Budite oprezni ako želite okrenuti korpu, ulje koje se sakupilo na dnu korpe može procuriti na sastojke..

11. Da biste izvadili hranu (npr. čips, povrće ili sastojke bez viška ulja), isključite korpu i prebacite hranu u posudu.

Saveti:

- Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Kada je jedna tura namirnica gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

PODEŠAVANJA

Ova tabela ispod će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za pripremu hrane.

NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja indikativna. S obzirom na to da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za njih. Zahvaljujući tehnologiji brzog zraka, koja trenutno zagrijava zrak unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe iz uređaja tokom prženja vrućim zrakom jedva narušava proces.

	Min-Max (g)	Vreme (Min)	Temp 0C	Napomena
Pomfrit				
Tanki smrznuti pomfrit štapići	300-700	9- 16	200	
Debeli smrznuti pomfrit štapići	300-700	11-20	200	
Domaći pomfrit (8x8mm)	300-800	10- 16	200	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir kriške	300-800	18-22	180	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir na kockice	300-750	12- 18	180	Dodajte 1/2 kašike ulja
	250	15- 18	180	
Gratinirani krompir	500	15- 18	200	
Biftek	100-500	8- 12	180	
Kotleti od mesa	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Rolovane kobasice	100-500	13- 15	200	
Pileći bataci	100-500	18-22	180	
Pileće grudi	100-500	10- 15	180	
Grickalice				
Proleće rolnice	100-400	8- 10	200	
Smrznuti pileći nuggetsi	100-500	6- 10	200	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6- 10	200	
Smrznute hlebne mrvice	100-400	8- 10	180	
Punjeno povrće	100-400	1- 10	160	
Kolač	300	20-25	160	
Kiš	400	20-22	180	
Mafini	300	15- 18	200	
Slatke grickalice	400	1-20	160	

Saveti:

- Manji komadi hrane obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme u odnosu na veće.
- Veća količina hrane zahteva samo nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Mešanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neujednačenog prženja sastojaka.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite ga još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte veoma masne namirnice poput kobasica u air fryer-u.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u remi mogu se takođe pripremiti u air fryer-u.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo kako biste brzo i lako napravili grickalice. Gotovo testo takođe zahteva kraće vreme pripreme u odnosu na domaće testo.
- Stavite pleh ili posudu za pečenje u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite lomljive ili punjene sastojke.
- Takođe možete koristiti air fryer za zagrevanje hrane. Za zagrevanje podesite temperaturu na 150 stepeni Celzijusa i zagrevajte do 10 minuta.

Priprema domaćeg pomfrita

Da biste napravili domaći pomfrit, pratite sledeće korake:

1. Ogulite i isijecite krompire na štapiće.
2. Dobro ih operite i osušite kuhinjskim ubrusom.
3. U posudu sipajte pola kašike maslinovog ulja, stavite krompir u posudu i miješajte dok se ne prekrije uljem.
4. Izvadite krompir iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite ga u korpu.
5. Pržite pomfrit prema uputstvima u ovom poglavlju.

ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj poslije svake upotrebe.
2. Ne čistite korpu, rešetku i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti nelepljivu prevlaku na njima. Izvucite glavni kabel iz zidne utičnice da biste omogućili da se uređaj ohladi.

NAPOMENA

- Izvucite korpu da biste omogućili brže hlađenje friteze.
- Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
- Operite korpu i rešetku toplom vodom, dodajte malo deterdženta za pranje posuda i koristite neabrazivnu spužvastu krpom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.
- Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje posuda.

Saveti:

- Ako je prljavština zalepljena za rešetku ili dno korpe, napunite korpu toplom vodom sa malo deterdženta za pranje sudova. Stavite rešetku u korpu i ostavite ih da se potope oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom sunderastom krpom.
- Četkom za čišćenje očistite grejni element kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Provjerite da li su sve komponente čiste i suhe.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Rešenje
AIR FRYER ne radi.	Aparat nije priključen u struju.	Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisli dugme za pokretanje.	Pritisnite dugme za pokretanje/napajanje nakon što podesite temperaturu i vrijeme ili izaberete brzi recept.
Hrana pržena u AIR FRYER-u nije gotova.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje ture sastojaka u korpu. Manje ture se prže ravnomjernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na preporučeno podešavanje temperature.
Hrana se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Određene vrste namirnica treba promešati na polovini vremena pripreme	Sastojci koji leže jedan preko drugog ili su preklapljeni (npr. pomfrit) treba da se promešaju na polovini vremena pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada izadu iz AIR FRYER-a.	Koristili ste vrstu grickalica koja se priprema u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za rernu ili lagano premažite uljem grickalice za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno da ubacim korpu u uređaj.	Ima previše sastojaka u korpi.	Ne puniti korpu preko oznake MAX.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne namirnice.	Kada pržite masne sastojke u fritezi na vazduh, velika količina ulja će procuriti u korpu. Ulje može proizvesti bijeli dim i korpa se može više zagrijati nego obično. To ne utiče na rad uređaja ili krajnji rezultat.
	Korpa još uvek sadrži ostatke masti od prethodne pripreme.	Bijeli dim nastaje zbog zagrevanja masti u korpi. Uvek pravilno očistite korpu posle svake upotrebe.
Svježi pomfrit se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Niste koristili adekvatnu vrstu krompira.	Koristite svježe krompire i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste dobro isprali krompir pre prženja	Isperite štapiće krompira temeljno da biste uklonili škrob sa spoljne strane štapića.
Svježi pomfrit nije hrskav kada izade iz AIR FRYER-a.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu.	Pobrinite se da dobro osušite kriške krompira prije nego što dodate ulje.
		Isecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

SPECIFIKACIJE:

Snaga: 1500W

Napon: 220-240V~

Frekvencija: 50/60Hz

Kapacitet korpe za prženje: 5L

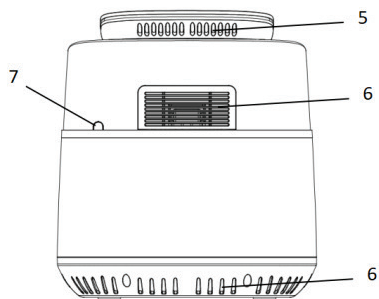
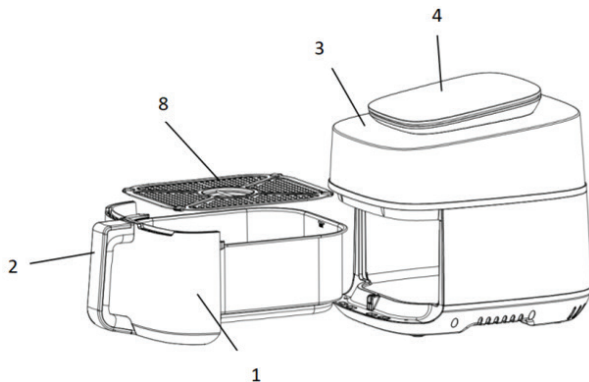
Pravilno odlaganje ovog proizvoda:



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati zajedno sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje uslijed nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korištenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod koga ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog reciklažnog procesa.

Само за употреба в бита
Прочетете внимателно това ръководство за употреба преди да използвате уреда.

ОБЩО ОПИСАНИЕ



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Кошница | 5. Отвор за приток на въздух |
| 2. Дръжка на кошницата | 6. Отвори за отвеждане на въздуха |
| 3. Прозрачен прозорец | 7. Захранващ кабел |
| 4. Дигитален панел със сензорно управление | 8. Тавичка за пържене |

Моля, прочетете внимателно настоящото ръководство, преди да използвате уреда, тъй като може да възникне повреда при неправилни операции.

Моля, запазете настоящото ръководство за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под течаща вода поради множеството електрически и нагревателни компоненти.
- Не позволявайте течност да навлиза в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Съхранявайте всички съставки в кошницата, за да предотвратите всякакъв контакт с нагревателни елементи.
- Не покривайте отвора за приток на въздух и отвора за отвеждане на въздуха, когато уредът работи.
- Напълването на кошницата с олио може да доведе до опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Проверете дали напрежението, указано върху уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако има каквато и да е повреда по щепсела, захранващия кабел или други части.
- Не отивайте при което и да е неупълномощено лице, за да смените или поправите даден повреден захранващ кабел.
- Пазете уреда и захранващия му кабел далече от обсега на деца.
- Пазете захранващия кабел надалеч от нагорещени повърхности.
- Не включвайте уреда и не работете с панела за управление с мокри ръце.
- Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен по правилен начин в стенния контакт.
- Не свързвайте уреда към външно реле за време.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като например покривка за маса или завеса.
- Не поставяйте уреда срещу стена или срещу друг уред. Оставете поне 10 cm свободно пространство от задната страна и от двете страни и 10 cm свободно пространство над уреда.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за каквито и да е други цели освен описаните в настоящото ръководство.
- Не оставяйте уреда без наблюдение.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за отвеждане на въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за отвеждане на въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате тавичката от уреда. Всякакви достъпни повърхности могат да се нагорещат по време на употреба.
- Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте отделянето на дим да спре, преди да извадите тавичката от уреда.



ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равномерна и стабилна повърхност.
2. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е подходящ за безопасно използване в среди като например кухни с персонал, ферми, хотели и други нежилни среди.
3. Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или не се използва според инструкциите. (Никога не използвайте уреда, когато щепселът е повреден.)
4. Уредът се нуждае от приблизително 30 минути, за да се охлади, преди да бъде безопасен за работа или почистване.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът има вграден таймер, той автоматично ще изключи уреда, когато обратното броене достигне нула. Можете ръчно да изключите уреда, като натиснете бутона за изключване, той автоматично ще изключи уреда след 20 секунди.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери или етикети.
2. Почистете кошницата и решетката с гореща вода, с малко препарат за миене и неабразивна гъба. Тези части са безопасни за почистване в съдомиялна машина.
3. Избършете уреда отвътре и отвън с чиста кърпа. И няма нужда да пълните кошницата с олио и мазнина за пържене, тъй като уредът работи на горещ въздух.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенен контакт.
2. Внимателно издърпайте кошницата от фритюрника с горещ въздух.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете кошницата във фритюрника с горещ въздух.

ЗАБЕЛЕЖКА

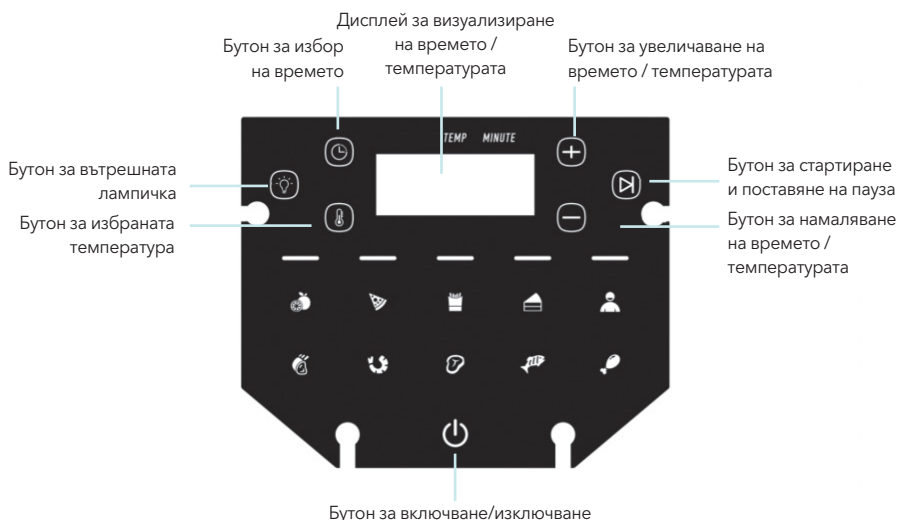
Не превишавайте обозначението MAX (вижте раздел „настройки“ в настоящата глава), тъй като това може да повлияе на качеството на готвене на храната.

ВНИМАНИЕ!

Не докосвайте кошницата по време на и кратко време след употреба, тъй като тя се нагрява много. Дръжте кошницата само за дръжката










5. Не пълнете кошницата с олио или друга течност.
6. Докоснете с пръст бутона за Включване/изключване.
7. Докоснете с пръст бутона Меню, за да изберете функции (общо 10 функции).

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Предоставят се 10 функции: Дехидратация, Пица, Пържени картофи, Торта, Персонализиране, Месо, Скарриди, Пържола, Пържена Рибa, Пилешко бутче. Можете да изберете различна храна за готвене, която харесвате.

ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ ОТ МЕНЮТО:

Меню	Бутон с икона	Температура по	Час по подразбиране
Дехидратация		30 °C	4 часа
Пица		175 °C	20 мин.
Пържени картофи		200 °C	20 мин.
Торта		160 °C	15 мин.
Персонализиране		200 °C	15 мин.
Месо		185 °C	15 мин.
Скарриди		160 °C	20 мин.
Пържола		180 °C	15 мин.
Пържена риба		160 °C	20 мин.
Пилешки бут		200 °C	20 мин.

- След като докоснете бутон меню, можете да изберете функцията от менюто, която харесвате. След като изберете функцията, натиснете с пръст бутона Старт/Пауза  за да започнете да готвите.
- По време на процеса на готвене, ако искате да регулирате времето или температурата, моля натиснете първо бутон за Време/температура  . Когато дисплеят на екрана покаже време, натиснете бутона +/-, за да увеличите/намалите с по 1 минута при всяко натискане. Когато дисплеят на екрана покаже температурата, натиснете бутона +/-, за да увеличите/намалите с по 5 градуса при всяко натискане.
- Бутон Старт/Пауза . По време на процеса на пържене с горещ въздух светодиодната лампа ще свети, след което, ако натиснете този бутон, светодиодната лампа ще премигва. Тук този бутон действа като функция за поставяне на пауза. В състоянието на поставяне на пауза можете да промените менюто, за да изберете друга предварителна настройка. След това натиснете този бутон отново, фритюрникът с горещ въздух ще продължи да готви. Тук този бутон действа като функция за рестартиране.
- Чрез бутон Меню се избират различни функции за готвене. След като изберете менюто, натиснете бутон за стартиране. Когато по време на периода на готвене, например, искате да извършите промяна от пържени картофи на печене, тогава първо натиснете бутона Пауза , след което докоснете бутон изпичане от менюто, за да превключите към различна функция за готвене.

8. Уредът ще има звънец за автоматична готовност след готвене. Когато чуете звънеца 5 пъти, това означава, че цикълът на готвене е приключил. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчивия държач.

ЗАБЕЛЕЖКА

След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух с цел безопасност. Накрая звънецът на таймера ще звънне 5 пъти като аларма за край.

9. Проверете дали съставките са готови.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда. Натиснете копчето за управление на температурата, за да регулирате настройката за температура, и натиснете бутона за управление на таймера, за да регулирате настройката за времето. След това натиснете бутона Старт, за да стартирате уреда.

10. За да премахнете съставки (напр. говеждо, пилешко, месо, всякакви съставки с оригинална мазнина и ще имате излишна мазнина от съставките, събрани на дъното на кошницата), моля, използвайте щипки, за да вземете съставките една по една.

ЗАБЕЛЕЖКА

Внимавайте, ако искате да обърнете кошницата, мазнината, събрана на дъното на кошницата, ще изтече върху съставките.

11. За да премахнете съставки (напр. чипс, зеленчуци или съставки без излишна мазнина от съставките), моля, изключете кошницата и изсипете съставките в съдовете за хранене.

Съвети:

- За да премахнете големи или крехки съставки, повдигнете съставките от кошницата с чифт щипки.

12. Когато една доза съставки е готова, фритюрникът с горещ въздух е моментално готов за приготвяне на друга партида

НАСТРОЙКИ

Тази таблица по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

ЗАБЕЛЕЖКА

Имайте предвид, че тези настройки са индикации. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите съставки. Тъй като технологията Rapid Air загрева отново въздуха вътре в уреда мигновено, издърпайте за кратко кошницата от уреда по време на пържене с горещ въздух, което едва смущава процеса.

	Мин.-макс. (g)	Време (мин.)	Темп. °C	Забележка
Пържени картофи				
Тънки замразени пържени картофи	300-700	9- 16	200	
Дебели замразени пържени картофи	300-700	11-20	200	
Домашно приготвени пържени картофи (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Добавете 1/2 с.л. олио
Домашно приготвени резенчета картофи	300-800	18-22	180	Добавете 1/2 с.л. олио
Домашно приготвени картофи на кубчета	300-750	12- 18	180	Добавете 1/2 с.л. олио
	250	15- 18	180	
Гратен от картофи	500	15- 18	200	
Пържола	100-500	8- 12	180	
Месни котлети	100-500	10- 14	180	
Хамбургер	100-500	7- 14	180	
Колбас, увит в бутер тесто	100-500	13- 15	200	
Бутчета	100-500	18-22	180	
Пилешки гърди	100-500	10- 15	180	
Лека закуска				
Пролетни рулца	100-400	8- 10	200	
Замразени пилешки хапки	100-500	6- 10	200	
Замразени рибни пръчици	100-400	6- 10	200	
Замразен натрошен хляб	100-400	8- 10	180	
Пълнени зеленчуци	100-400	1- 10	160	
Торта	300	20-25	160	
Киш	400	20-22	180	
Мъфини	300	15- 18	200	
Сладка лека закуска	400	1-20	160	

Съвети:

- Малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-продължително време за приготвяне, по-малкото количество съставки изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малки съставки по средата на времето за приготвяне оптимизира резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.
- Добавете малко количество олио към пресните картофи и запържете съставките за още няколко минути, за да получите хрупкав резултат.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки като например колбаси във фритюрника с горещ въздух.
- Леката закуска може да се приготвя във фурна, може да се приготвя и във фритюрника с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- Използвайте предварително приготвено тесто, за да получите лека закуска по бърз и лесен начин. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко време за приготвяне от домашно приготвеното тесто.
- Моля, поставете дадена форма за печене или съд за фурна в кошницата на фритюрника, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите крехки съставки или напълнени съставки.
- Можете също да използвате фритюрника с горещ въздух за загряване на съставките. За да загреете съставките, задайте температурата на 150 °C за до 10 минути.

Приготвяне на домашно приготвени пържени картофи

За да направите домашно приготвени пържени картофи, следвайте стъпките по-долу:

1. Обелете и нарежете картофите.
2. Измийте добре картофените пръчици и ги подсушете с кухненска хартия.
3. Сипете 1/2 супена лъжица зехтин в купа, сложете пръчиците отгоре и разбъркайте, докато пръчиците се покрият с зехтин.
4. Извадете пръчиците от купата с пръсти или кухненски прибор, така че излишното количество олио да остане в купата. Поставете пръчиците в кошницата.
5. Изпържете картофените пръчици според инструкциите в настоящата глава.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Почиствайте уреда след всяка употреба.
2. Не почиствайте кошницата, решетката и вътрешността на уреда с метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като това може да повреди незалепващото им покритие. Извадете щепсела от стенния контакт, за да охладите уреда.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Извадете кошницата, за да оставите фритюрника да се охлади по-бързо.
- Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа.
- Почистете кошницата и решетката с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба. Можете да отстраните всички останали замърсявания с обезмасляваща течност.
- Кошницата и решетката са подходящи за съдомиялна машина.

Съвети:

- Ако замърсявания са полепнали по решетката или дъното на кошницата, напълнете кошницата с гореща вода с малко количество препарат за миене. Поставете решетката в кошницата и ги оставете да се накснат за около 10 минути.
- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всякакви остатъци от храна.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможни причини	Решение
ФРИТЮРНИКЪТ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Поставете захранващия щепсел в заземен степен контакт.
	Не сте натиснали бутон за стартиране.	Натиснете бутон за стартиране/захранване, след като зададете температурата и времето или изберете бързата рецепта.
Съставките, пържени с ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Поставете по-малки дози съставки в кошницата. По-малките дози се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Задайте температурата на необходимата настройка за температурата.
Съставките се изпържват неравномерно във ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне	Съставките, които лежат една върху друга или една до друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.
Пържената лека закуска не е хрупкава, когато излезе от ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Използвали сте вид лека закуска, предназначен за приготвяне в традиционен фритюрник за дълбоко пържене.	Използвайте лека закуска на фурна или леко намажете с четка малко количество олио върху леката закуска за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна по правилен начин кошницата в уреда	Има твърде много съставки в кошницата.	Не пълнете кошницата над обозначението MAX.
От уреда излиза бял дим.	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника с горещ въздух, голямо количество олио ще изтече в кошницата. Олиото отделя бял дим и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това не засяга уреда или крайния резултат.
	Кошницата все още съдържа остатъци от олио от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагряване на олио в кошницата. Уверете се, че почиствате по правилен начин кошницата след всяка употреба.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Не сте използвали правилния вид картофи	Използвайте пресни картофи и внимавайте да останат твърди по време на пържене.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната страна на пръчиците.
Пресните пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в пържените картофи.	Уверете се, че сте изсушили добре картофените пръчици, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофените пръчици на по-малки парченца за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече количество олио за по-хрупкав резултат.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ:

Мощност: 1500W

Напрежение: 220-240V ~

Честота: 50/60Hz

Капацитет на кошницата за пържене: 5L

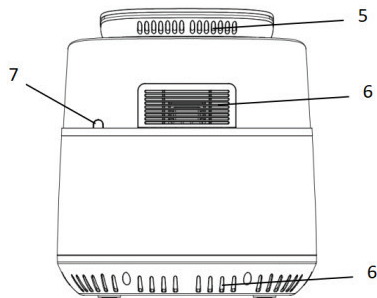
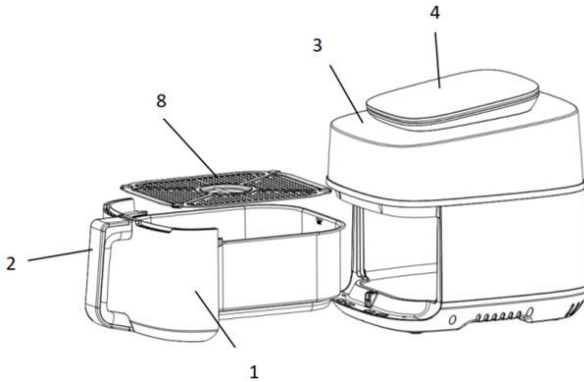
Правилно изхвърляне на този продукт:



Настоящата маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други домакински отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможно увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивата многократна употреба на материални ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля използвайте мрежата от пунктове за разделно събиране на отпадъци или се свържете с търговеца, където е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

Samo za kućanstvo.
Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama.

OPĆI OPIS



- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Košarica | 5. Ulaz zraka |
| 2. Ručka za košaru | 6. Otvori za izlaz zraka |
| 3. Prozirni prozor | 7. Mrežni kabel. |
| 4. Digitalna upravljačka ploča osjetljiva na dodir | 8. Posuda za prženje |

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe uređaja jer može doći do oštećenja zbog nepravilnog rukovanja. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ispirati pod mlazom vode zbog multi-električnih i grijaćih komponenti.
- Ne dopustite da tekućina uđe u uređaj kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
- Držite sve sastojke u košari kako biste spriječili bilo kakav kontakt s grijaćim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Punjenje košare uljem može uzrokovati opasnost od požara.
- Ne dirajte unutrašnjost uređaja dok radi.

UPOZORENJE!

- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju naponu lokalne mreže.
- Nemojte koristiti uređaj ako ima oštećenja na utikaču, kabelu za napajanje ili drugim dijelovima.
- Nemojte ići neovlaštenoj osobi da zamijeni ili popravi oštećeni kabel za napajanje.
- Držite uređaj i njegov kabel za napajanje izvan dohvata djece.
- Držite kabel za napajanje podalje od vrućih površina.
- Ne uključujte uređaj u struju i ne rukujte upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Uvijek provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ne spajajte uređaj na vanjski vremenski prekidač.
- Ne postavljajte uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjese.
- Nemojte postavljati uređaj na zid ili na drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa stražnje strane i sa strane te 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Tijekom prženja na vrućem zraku, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Također pazite na vruću paru i zrak kada vadite posudu iz uređaja. Sve dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Odmah isključite aparat ako vidite tamni dim koji izlazi iz aparata. Pričekajte da prestane ispuštanje dima prije nego što izvadite posudu iz uređaja.

OPREZ!

1. Osigurajte da je uređaj postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Nije prikladan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Jamstvo ne vrijedi ako se aparat koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama. (Nikad nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Aparatu treba otprilike 30 minuta da se ohladi prije nego što je sigurno za rukovanje ili čišćenje.

AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni mjerač vremena, automatski će isključiti uređaj kada odbrojavanje dosegne nulu. Aparat možete ručno isključiti pritiskom na gumb za isključivanje, koji će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sav materijal za pakiranje i naljepnice ili etikete.
2. Očistite košaru i stalak vrućom vodom, s malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom. Ovi dijelovi su sigurni za pranje u perilici posuđa.
3. Obrisite uređaj iznutra i izvana čistom krpom. A nema potrebe puniti košaru uljem i mašću jer uređaj radi na vrući zrak.

KORIŠTENJE APARATA

1. Spojite mrežni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite košaru iz friteze.
3. Stavite sastojke u košaru.
4. Gurnite košaru u fritezu.

BILJEŠKA

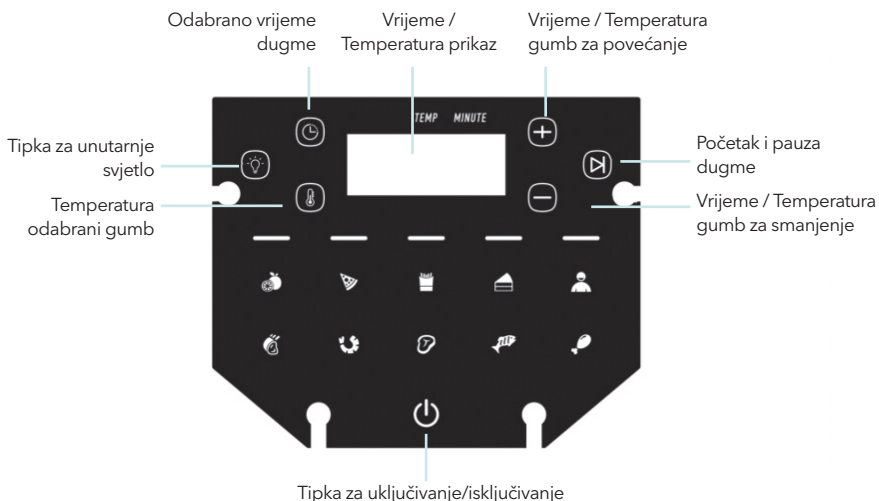
Nemojte prekoračiti oznaku MAX (pogledajte odjeljak "postavke" u ovom poglavlju), jer to može utjecati na kvalitetu kuhanja hrane.

OPREZ!

Ne dirajte košaru tijekom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite košaru samo za ručku.











5. Ne puniti košaru uljem ili nekom drugom tekućinom.
6. Dodir prstom Uključivanje/isključivanje.
7. Izbornik dodirom prsta za odabir funkcija (ukupno 10 funkcija).






PREZENTACIJA UPRAVLJAČKE PLOČE



Omogućeno je 10 funkcija: dehidracija, pizza, pomfrit, kolač, prilagođavanje, meso, škampi, odrezak, pržena riba, pileći but. Možete odabrati različitu hranu za kuhanje koju volite.

PRETHODNA POSTAVKA IZBORNIKA:

Jelovnik	Ikona Gumb	Zadana temp	Zadano vrijeme
Dehidracija		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
Pomfrit		200 °C	20 min
Torta		160 °C	15 min
Prilagodite		200 °C	15 min
Meso		185 °C	15 min
Škampi		160 °C	20 min
Odrezak		180 °C	15 min
Pržena riba		160 °C	20 min
Batak		200 °C	20 min

- Nakon što dodirnete gumb izbornika, možete odabrati meni koji vam se sviđa. Nakon odabira funkcije, pritisnite gumb Start/ Pauza  za početak kuhanja.
- Tijekom procesa kuhanja, ako želite podesiti vrijeme ili temperaturu, pritisnite tipku Vrijeme/temperatura  . Kada zaslon na zaslonu prikazuje vrijeme, pritisnite gumb +/- za povećanje/ smanjite 1 minutu po pritisku. Kada zaslon na zaslonu prikaže temperaturu, pritisnite gumb +/- za povećanje/smanjenje od 5 stupnjeva po pritisku.
- Tipka Start/Pauza  Tijekom procesa prženja na vrućem zraku, LED lampica će svijetliti, a zatim ako pritisnete ovu tipku, LED lampica će treperiti. Ovdje ovaj gumb služi kao funkcija pauze. U stanju pauze možete promijeniti izbornik i odabrati drugu pretpostavku. Zatim ponovno pritisnete ovu tipku, friteza će nastaviti kuhati. Ovdje ovaj gumb djeluje kao funkcija ponovnog pokretanja.
- Tipka izbornika odabire različite funkcije kuhanja. Nakon što odaberete izbornik, pritisnite gumb za početak. Kada tijekom razdoblja kuhanja, na primjer, želite promijeniti krumpiriće u pečenje, prvo pritisnite tipku Pauza , a zatim dodirnete tipku izbornika pečenja za prebacivanje na drugu funkciju kuhanja.

8. Stroj će imati automatsko zvono za pripravnost nakon kuhanja. Kada začujete zvono 5 puta, to znači da je ciklus kuhanja završen. Izvucite košaru iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplinu.

BILJEŠKA

Nakon isteka vremena, grijaći element prestaje raditi, ali ventilator će nastaviti raditi oko 20 sekundi kako bi otpuhao vrući zrak kao sigurnost. Na kraju, zvono tajmera će zazvoniti 5 puta kao krajnji alarm.

9. Provjerite jesu li sastojci spremni.

BILJEŠKA

Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite košaru natrag u uređaj. Pritisnite gumb za kontrolu temperature za podešavanje postavke temperature i pritisnite gumb za upravljanje timerom za podešavanje vremena. Zatim pritisnite tipku Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Za uklanjanje sastojaka (npr. govedina, piletina, meso, bilo koji sastojci s izvornim uljem i koji će imati višak ulja iz sastojaka skupljenih na dnu košare), koristite hvataljke za vađenje sastojaka jedan po jedan.

BILJEŠKA

Budite oprezni ako želite okrenuti košaru, ulje skupljeno na dnu košare iscurit će na sastojke.

11. Za uklanjanje sastojaka (npr. čipsa, povrća ili sastojaka bez viška ulja iz sastojaka), isključite košaru i izlijte sastojke u posude.

Savjeti:

- Za uklanjanje velikih ili lomljivih sastojaka, podignite sastojke iz košare hvataljkama.

12. Kada je serija sastojaka spremna, friteza je trenutno spremna za pripremu druge serije

POSTAVKE

Ova tablica u nastavku pomoći će vam da odaberete osnovne postavke za sastojke.

BILJEŠKA

Imajte na umu da su ove postavke indikacije. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolju postavku za vaše sastojke. Budući da tehnologija Rapid Air trenutačno ponovno zagrijava zrak unutar uređaja, nakratko izvlačenje košare iz uređaja tijekom prženja na vrućem zraku jedva da ometa proces.

	Min-Max (g)	Vreme (Min)	Temp 0C	Napomena
Pomfrit				
Tanki smrznuti krumpirići	300-700 (prikaz, stručni).	9- 16 (prikaz, znanstveni).	200	
Debeli smrznuti krumpirići	300-700 (prikaz, stručni).	11-20 (prikaz, stručni).	200	
Domaći krumpirići (8X8mm)	300-800 (prikaz, stručni).	10- 16 (prikaz, stručni).	200	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpir klinovi	300-800 (prikaz, stručni).	18-22 (prikaz, ostalo).	180	Dodajte 1/2 žlice ulja
Domaći krumpir kocke	300-750 (prikaz, ostalo).	12- 18 (prikaz, znanstveni).	180	Dodajte 1/2 žlice ulja
	250	15- 18 (prikaz, znanstveni).	180	
Gratinirani krumpir	500	15- 18 (prikaz, znanstveni).	200	
Odrezak	100-500	8- 12 (prikaz, znanstveni).	180	
Mesni kotleti	100-500	10- 14 (prikaz, stručni).	180	
Hamburger	100-500	7- 14 (prikaz, znanstveni).	180	
Kobasica uvijena u tijesto i pečena	100-500	13- 15 (prikaz, znanstveni).	200	
Bataki	100-500	18-22 (prikaz, ostalo).	180	
Pileća prsa	100-500	10- 15 (prikaz, stručni).	180	
Grickalice				
Proljezne rollice	100-400 (prikaz, stručni).	8- 10 (prikaz, znanstveni).	200	
Smrznuta piletina grumenčići	100-500	6- 10 (prikaz, stručni).	200	
Smrznuti riblji prstići	100-400 (prikaz, stručni).	6- 10 (prikaz, stručni).	200	
Smrznuti kruh mrvicu	100-400 (prikaz, stručni).	8- 10 (prikaz, znanstveni).	180	
Punjeno povrće	100-400 (prikaz, stručni).	1- 10 (prikaz, stručni).	160	
Torta	300	20-25 (prikaz, stručni).	160	
Quiche	400	20-22 (prikaz, ostalo).	180	
Muffini	300	15- 18 (prikaz, znanstveni).	200	
Slatki zalogaji	400	1-20 (prikaz, stručni).	160	

Savjeti:

- Mali sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže vrijeme pripreme, manja količina sastojaka zahtijeva samo nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka na pola tijekom vremena pripreme optimizira rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Dodajte malo ulja svježim krumpirima i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskavi rezultat.
- Ne pripremajte izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi.
- Grickalice se mogu pripremati u pećnici i mogu se pripremati u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpirića je 500 grama.
- Upotrijebite prethodno pripremljeno tijesto za brzo i jednostavno dobivanje grickalica. Za gotova tijesta također je potrebno kraće vrijeme pripreme od domaćih tijesta.
- Stavite lim za pečenje ili posudu za pećnicu u košaru friteze ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite pržiti lomljive sastojke ili punjene sastojke.
- Također možete koristiti fritezu za zagrijavanje sastojaka. Za zagrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 150C do 10 minuta.

Izrada domaćeg krumpirića

Za pripremu domaćih krumpirića slijedite korake u nastavku:

1. Ogulite i narežite krumpir.
2. Krumpirove štapiće dobro operite i osušite kuhinjskim papirom.
3. U zdjelu ulijte 1/2 žlice maslinovog ulja, na vrh stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne premazu uljem.
4. Štapiće izvadite iz zdjele prstima ili kuhinjskom posuđem kako bi višak ulja ostao u zdjeli. Stavite štapiće u košaru.
5. Ispecite štapiće krumpira prema uputama u ovom poglavlju.

ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj nakon svake uporabe.
2. Nemojte čistiti košaru, stalak i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim posuđem ili abrazivnim materijalima za čišćenje, jer to može oštetiti neprijanjajući premaz na njima. Izvucite utikač iz zidne utičnice kako bi se uređaj ohladilo.

BILJEŠKA

- Uklonite košaru kako bi se friteza brže ohladila.
- Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
- Očistite košaru i stalak vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti tekućinom za odmaščivanje.
- Košara i stalak mogu se prati u perilici posuđa.

Savjeti:

- Ako se prljavština zalijepila za rešetku ili dno košare, napunite košaru vrućom vodom s malo tekućine za pranje posuđa. Stavite rešetku u košaru i ostavite ih da se namaču oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite uređaj i ostavite ga da se temeljito ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Moguci uzroci	Riješenje
AIR FRYER ne radi.	Aparat nije uključen u struju.	Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisnuli gumb za pokretanje.	Pritisnite gumb za pokretanje/napajanje nakon što postavite temperaturu i vrijeme ili odaberete brzi recept.
Sastojci prženi s FRITEŽNICOM nisu gotovi.	Količina sastojaka u košari je prevelika.	Stavite manje količine sastojaka u košaru. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska	Postavite temperaturu na potrebnu postavku temperature.
Sastojci su neravnomjerno pržene u FRITEŽNICI.	Određene vrste sastojaka potrebno je promućkati na pola vremena pripreme	Sastojke koji leže jedan preko ili jedan preko drugog (npr. pomfrit) potrebno je na pola vremena pripreme protresti.
Pržene grickalice nisu hrskave kada su izaći iz FRITEŽE.	Koristili ste vrstu grickalica namijenjenih pripremi u tradicionalnoj friteži.	Upotrijebite grickalice iz pećnice ili ih lagano premažite uljem za hrskavije rezultate.
Ne mogu ugurati košaru u uređaj ispravno.	U košarici ima previše sastojaka.	Nemojte puniti košaru iznad oznake MAX.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u AIR friteži, velika količina ulja će iscuriti u košaru. Ulje se proizvodi dok se dimi i košara se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj niti na krajnji rezultat.
	Košara još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u košari. Provjerite jeste li pravilno očistili košaru nakon svake uporabe.
Svježi krumpirići se neravnomjerno prže u FRITEŽNICI.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostane čvrst.
	Niste dobro isprali štapiće krumpira prije nego što ste ih pržili	Dobro isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi kada su izaći iz FRITEŽA.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u krumpirićima.	Pazite da dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Narežite štapiće krumpira na manje za hrskavije.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE:

Snaga: 1500W

Napon: 220-240V~

Frekvencija: 50/60Hz

Kapacitet košarice za prženje: 5L

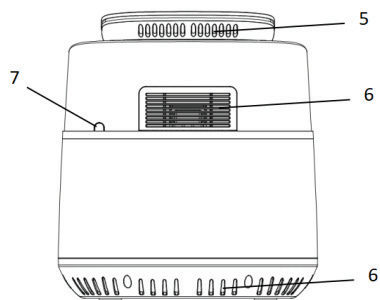
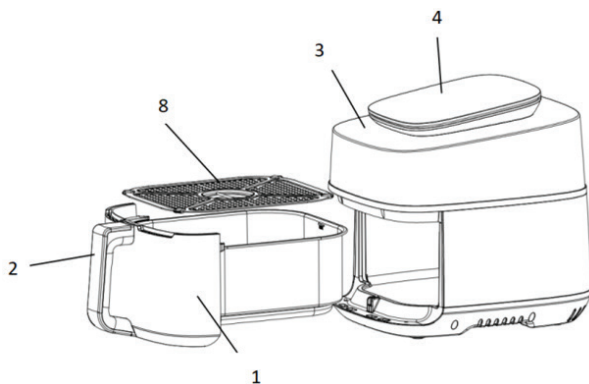
Ispravno odlaganje ovog proizvoda:



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u cijeloj EU. Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju zbog nekontroliranog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste promovirali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje rabljenog uređaja upotrijebite sustave povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu odnijeti ovaj proizvod na ekološki prihvatljivo recikliranje.

Csak háztartási használatra.
Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.

ÁLTALÁNOS LEÍRÁS



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Kosár | 5. Levegő bemenet |
| 2. Kosár fogantyú | 6. Levegő kimeneti nyílások |
| 3. Átlátszó ablak | 7. Hálózati kábel |
| 4. Digitális érintővezérlő panel | 8. Sütőtálca |

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a készülék használata előtt, mivel a helytelen használat károsodást okozhat. Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználásra.

VESZÉLYEK!

- Ne merítse a készülékházat vízbe, és ne öblítse le a csap alatt a több elektromos és fűtőelem miatt.
- Ne engedje, hogy folyadék kerüljön a készülék belsejébe, hogy elkerülje az áramütést vagy a rövidzárlatot.
- Tartsa az összes hozzálátót a kosárban, hogy megakadályozza a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Ne fedje le a levegő bemenetet és kimenetet, amikor a készülék működik.
- A kosár olajjal való feltöltése tűzveszélyt okozhat.
- Ne érintse meg a készülék belsejét, amíg az működik.

FIGYELEM!

- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a villásdugó, a tápkábel vagy más részek sérültek.
- Kizárólag szakképzett személy cserélheti ki a tápkábelt.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol.
- Tartsa a tápkábelt forró felületektől távol.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje az érintőpanelt nedves kézzel.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a villásdugó megfelelően van behelyezve a fali aljzatba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz.
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, például terítőre vagy függönyre, vagy azok közelébe.
- Ne helyezze a készüléket falhoz vagy más készülékhez közel. Hagyjon legalább 10 cm szabad területet a készülék hátulján és oldalain, valamint legalább 10 cm szabad területet a készülék felett.
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket más célra, mint ami ebben a kézikönyvben le van írva.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forrólevegős sütés közben forró gőz szabadul fel a levegő kivezető nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a levegő kivezető nyílásoktól. Óvatosan járjon el, amikor eltávolítja a sütdéényt a készülékből, mivel forró gőz és levegő szabadulhat fel. Használat közben bármely hozzáférhető felület felforrósodhat.
- Azonnal húzza ki a készüléket, ha sötét füstöt száll fel a készülékből. Várja meg, amíg megszűnik, mielőtt eltávolítaná a sütdéényt a készülékből.

FIGYELEM!

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenes és stabil felületen van elhelyezve.
2. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas biztonságos használatra olyan környezetekben, mint például személyzeti konyhák, szálláshelyek, motelek és egyéb nem lakóterületek.
3. A jótállás érvényét veszti, ha a készüléket professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem az utasításoknak megfelelően használják. (Soha ne használja a készüléket, ha a villásdugó sérült.)
4. A készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége a teljes ehüléshez, mielőtt biztonságosan kezelhető vagy tisztítható lesz.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a visszaszámlálás eléri a nullát. A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja az "Off" gomb megnyomásával, ilyenkor a készülék automatikusan kikapcsol 20 másodperc múlva.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és matricát, címkét.
2. Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.
3. Törölje le a készülék belsejét és külsejét egy tiszta ruhával. Nincs szükség arra, hogy a kosarat olajjal vagy zsiradékkal töltsen meg, mivel a készülék forró levegővel működik.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Csatlakoztassa a hálózati dugót egy földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a kosarat a forrólevegős sütőből.
3. Helyezze az összetevőket a kosárba.
4. Tolja vissza a kosarat a forrólevegős sütőbe.

MEGJEGYZÉS

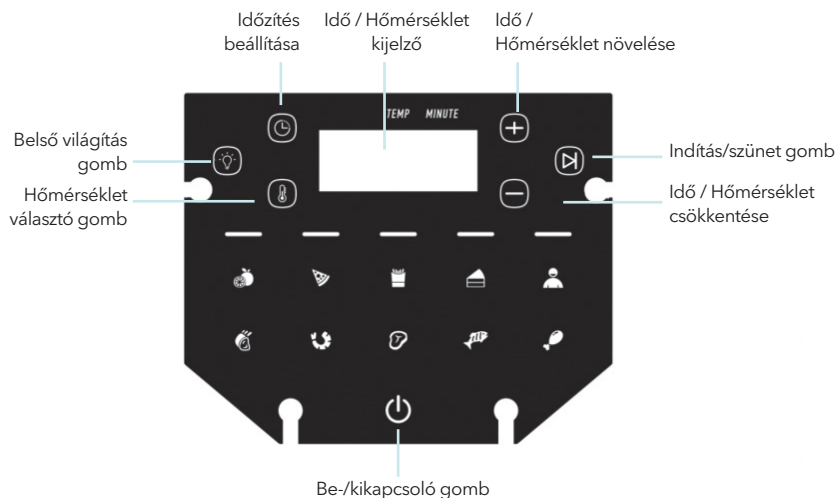
Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a „Beállítások” című részt ebben a fejezetben), mivel ez befolyásolhatja az elkészült étel minőségét.

FIGYELEM!

Ne érintse meg a kosarat használat közben és röviddel utána se, mert nagyon forró. A kosarat csak a fogantyúnál fogja meg.











5. Ne töltsen meg a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.
6. Érintse meg az ujjával a be-/kikapcsoló gombot.
7. Érintse meg az ujjával a Menü gombot a funkciók kiválasztásához (összesen 10 funkció).






VEZÉRLŐPANEL



10 funkció áll rendelkezésre: Aszalás, Pizza, Hasábburgonya, Sütemény, Személyre szabott (Customize), Hús, Garnéla, Steak, Sült hal, Csirkecomb. Különböző ételek főzéséhez választhatja ki a megfelelő funkciót.

MENÜ:

Menü	Ikon gomb	Alapértelmezett hőm.	Alapértelmezett idő
Dehydration		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 perc
French fries		200 °C	20 perc
Cake		160 °C	15 perc
Customize		200 °C	15 perc
Meat		185 °C	15 perc
Shrimp		160 °C	20 perc
Steak		180 °C	15 perc
Fried fish		160 °C	20 perc
Chicken leg		200 °C	20 perc

- Az Érintőmenü gomb megérintése után választhatja ki a kívánt menüt. A funkció kiválasztása után érintse meg az  Indítás/Szünet gombot a főzés elindításához.
- Idő/hőmérséklet beállítása: A főzési folyamat során, ha módosítani szeretné az időt vagy a hőmérsékletet, először nyomja meg az Idő/hőmérséklet gombot.   Amikor a kijelzőn az idő jelenik meg, a +/- gomb megnyomásával minden egyes nyomással 1 percet növelhet vagy csökkenthet. Amikor a kijelzőn a hőmérséklet jelenik meg, a +/- gomb megnyomásával minden egyes nyomással 5 fokot növelhet vagy csökkenthet.
- Indítás/Szünet gomb  A forrólevegős sütés során a LED lámpa világít. Ha megnyomja ezt a gombot, a LED lámpa villogni kezd. Ekkor ez a gomb szünet funkcióként működik. Ilyenkor módosíthatja a menüt, és választhat másik előre beállított programot. Ezután ismét megnyomva ezt a gombot, a forrólevegős sütő folytatja a sütést. Ekkor ez a gomb újraindítási funkcióként működik.
- Az Érintőmenü gomb megérintése után választhatja ki a kívánt főzési funkciót. Miután kiválasztotta a menüt, nyomja meg az Indítás gombot. A főzési folyamat során, ha például a hasábburgonyát sütésre szeretné váltani, először nyomja meg a Szünet gombot , majd érintse meg a sütési menü gombját, hogy átváltson a különböző főzési funkcióra.

8. A készülék automatikusan jelzőhangot ad a főzés befejezése után. Amikor 5-ször hallja a hangot, azt jelenti, hogy a sütési ciklus befejeződött. Húzza ki a kosarat a készülékből, és helyezze egy hőálló tartóra.

MEGJEGYZÉS

Miután az idő lejárt, a fűtőelem leáll, de a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy eloszlassa a forró levegőt a biztonság érdekében. Végül az időzítés végét jelző hang 5-ször fog megszólalni, jelezve, hogy az étel elkészült.

9. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.

MEGJEGYZÉS

Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe. Nyomja meg a Hőmérséklet-szabályozó gombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az Időzítő-szabályozó gombot az idő beállításához. Ezután nyomja meg az Indítás gombot a készülék működtetéséhez.

10. Az ételek eltávolításához (pl. marhahús, csirke, hús, bármilyen olajos összetevő, amelynek felesleges olaja a kosár alján gyűlik össze) használjon csipeszt.

MEGJEGYZÉS

Legyen óvatos, ha meg akarja fordítani a kosarat, mert a kosár alján összegyűlt olaj ráfolyhat a hozzávalókra.

11. Az olyan hozzávalók eltávolításához, mint a hasáburgonya, zöldségek vagy olyan összetevők, amelyek tartalmaznak felesleges olajat, csak borítsa ki a kosár tartalmát egy megfelelő edénybe.

Tipp:

- A nagy vagy törékeny hozzávalók eltávolításához emelje ki azokat a kosárból csipesz segítségével.

12. Ha egy adag hozzávaló elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a hozzávalók alapbeállításait.

MEGJEGYZÉS

Vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak iránymutatások. Mivel a hozzávalók eredete, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást. A Rapid Air technológia miatt a készülék belsejében lévő levegő azonnal újramelegszik, így a kosár rövid ideig történő kihúzása forrólevegős sütés közben alig zavarja a folyamatot.

	Min-Max (g)	Vreme (Min)	Temp °C	Napomena
Sült krumpli	Idő (perc)	Hőm. 0C	Megjegyzés	
Vékony fagyasztott krumpli	300-700	9- 16	200	
Vastag fagyasztott krumpli	300-700	11-20	200	
Házi készítésű krumpli (8x8 mm)	300-800	10- 16	200	Adjon hozzá 1/2 evők. olajat
Házi készítésű burgonya hasábok	300-800	18-22	180	Adjon hozzá 1/2 evők. olajat
Házi készítésű burgonya kockák	300-750	12- 18	180	Adjon hozzá 1/2 evők. olajat
	250	15- 18	180	
Burgonya gratin	500	15- 18	200	
Steak	100-500	8- 12	180	
Hússzeletek	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Kolbászos tekercs	100-500	13- 15	200	
Csirkecomb	100-500	18-22	180	
Csirkemell	100-500	10- 15	180	
Snacks				
Tavaszi tekercs	100-400	8- 10	200	
Fagyasztott csirke nuggets	100-500	6- 10	200	
Fagyasztott halrudacskák	100-400	6- 10	200	
Fagyasztott kenyér	100-400	8- 10	180	
Töltött zöldségek	100-400	1- 10	160	
Torta	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffin	300	15- 18	200	
Édes harapnivalók	400	1-20	160	

Tipppek:

- A kisebb hozzávalók általában rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló hosszabb előkészítési időt igényel, míg a kisebb mennyiségű hozzávalók csak kissé rövidebb előkészítési időt igényelnek.
- Ha kisebb mennyiségű adagot készít, és a sütési idő közepén megrázza a kosarat, azzal optimalizálja az eredményt és segíthet megelőzni az egyenetlenül sült hozzávalókat.
- Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, és süsse még néhány percig, hogy ropogós eredményt érjünk el.
- Ne készítsen rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt a forrólevegős sütőben.
- Az olyan rágsálnivalókat, amelyeket sütőben is el lehet készíteni, a forrólevegős sütőben is el lehet készíteni.
- A ropogós sült krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- Használjon előkészített tésztát a gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előkészített tészta is rövidebb előkészítési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.
- Ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy törékeny hozzávalókat vagy töltött hozzávalókat szeretne sütni, helyezzen sütőformát vagy tepsit a sütőkosárba.
- A forrólevegős sütővel hozzávalókat is felmelegíthet. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, legfeljebb 10 percre.

Házi sült krumpli készítése

A házi sült krumpli elkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozza meg és szeletelje fel a burgonyát.
2. Alaposan mossa meg a burgonyacsíkokat, majd szárítsa meg őket konyhai papírtörülővel.
3. Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye rá a burgonyacsíkokat, és keverje össze, amíg a csíkok egyenletesen bevonódnak az olajjal.
4. Vegye ki a burgonyát a tálból úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye a hasábokat a kosárba.
5. Süsse a burgonyahasábokat az ebben a fejezetben található utasítások szerint.

TISZTÍTÁS

1. Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
2. Ne tisztítsa a kosarat, a rácsot és a készülék belsejét fém konyhai eszközökkel vagy maró tisztítószerekkel, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot. Húzza ki a hálózati dugót a fali aljzatból, hogy a készülék lehűlhessen.

MEGJEGYZÉS

- Vegye ki a kosarat, hogy a sütő gyorsabban lehűljön.
- Törölje le a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és nem súroló hatású szivaccsal. A maradék szennyeződések zsírolószerrel távolíthatja el.
- A kosár és a rács mosogatógépben is tisztítható.

TIPPEK:

- Ha szennyeződés tapadt a rácshoz vagy a kosár aljához, töltsd meg a kosarat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Tegye a rácsot a kosárba, és hagyja ázni körülbelül 10 percig.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem súroló hatású szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

TÁROLÁS

1. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja alaposan lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden rész tiszta és száraz.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az AIR FRYER nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
	Nem nyomta meg az indítógombot.	Nyomja meg az indítás/bekapcsoló gombot, miután beállítot a hőmérsékletet és az időt, vagy kiválasztotta a gyorsreceptet
Az összetevők nem sültek meg az AIR FRYER-ben.	Túl sok összetevő van a kosárban.	Tegyen kisebb adagokat a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet alacsony.	Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt hőmérsékletre.
Az összetevők egyenetlenül sülnek az AIR FRYER-ben	Bizonyos típusú összetevőket a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az összetevőket, amelyek egymás tetején vagy egymás mellett helyezkednek el (pl. sültkrumpli), a sütési idő felénél meg kell rázni.
A sült harapnivalók nem ropogósak.	Olyan típusú harapnivalót használt, amelyet hagyományos olajsütőben való elkészítésre szántak.	Használjon sütőben készíthető harapnivalókat, vagy kenjen egy kis olajat az ételre a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően behelyezni a kosarat a készülékbe.	Túl sok összetevő van a kosárban	Ne töltse túl a kosarat a MAX jelzésen túl.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros összetevőket készít.	Amikor zsíros összetevőket süt az AIR FRYER-ben, nagy mennyiségű olaj szivárog a kosárba. Az olaj fehér füstöt termelhet, és a kosár jobban felmelegedhet a szokásosnál. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt.
	A kosárban még mindig zsíros maradványok vannak az előző használatból.	A fehér füstöt az okozza, hogy a kosárban lévő zsír felmelegszik. Győződjön meg róla, hogy minden használat után alaposan megtisztítja a kosarat.
A friss sültkrumpli egyenetlenül sül az AIR FRYER-ben.	Nem a megfelelő burgonyatípust használta.	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy sütés közben szilárdak maradnak.
	Nem öblítette le megfelelően a burgonyacsíkokat a sütés előtt.	Öblítse le megfelelően a burgonyacsíkokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a csíkok külsejéről.
A friss sültkrumpli nem ropogós.	A sültkrumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyacsíkokat megfelelően megszáritja, mielőtt hozzáadja az olajat.
		Vágja kisebbre a burgonyacsíkokat a ropogósabb eredmény érdekében
		Adjon hozzá egy kicsit több olajat a ropogósabb eredmény érdekében.

TECHNIKAI SPECIFIKÁCIÓK:

Teljesítmény: 1500W
Feszültség: 220-240V ~
Frekvencia: 50/60Hz
Kosár kapacitása: 5L

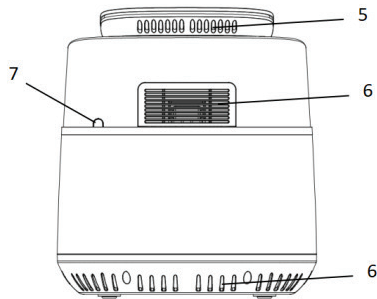
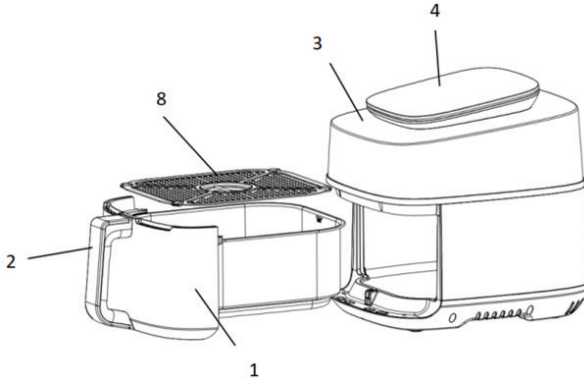
Ártalmatlanítás:



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket az EU területén nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből eredő környezeti vagy egészségügyi károk megelőzése érdekében felelősségteljesen hasznosítsa újra, hogy elősegítse az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását. Használt készülékének visszajuttatásához használja a visszavételi és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ők gondoskodnak a termék környezetbarát újrahasznosításáról.

Само за домашна употреба.
Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба.

ОПШТ ОПИС



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Корпа | 5. Влез на воздух |
| 2. Рачка на корпа | 6. Отвори за излез на воздух |
| 3. Транспарентен прозорец | 7. Мрежен кабел |
| 4. Дигитален контролен панел на допир | 8. Плех за пржење |

Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство пред да го користите апаратот бидејќи може да дојде до оштетување при неправилно работење. Ве молиме чувајте го ова упатство за идна референца.

Опасност

- Не го потопувајте кукиштето во вода и не плакнете под чешмата поради мулти-електричните и грејните компоненти.
- Не дозволувајте течност да влезе во апаратот за да спречите струен удар или краток спој.
- Чувајте ги сите состојки во корпата за да спречите контакт со грејните елементи.
- Не покривајте ги влезот и излезот на воздухот кога апаратот работи.
- Полнењето на корпата со масло може да предизвика опасност од пожар.
- Не допирајте ја внатрешноста на апаратот додека работи.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Проверете дали напонот означен на апаратот одговара на локалниот напон.
- Не користете го апаратот ако има оштетувања на приклучокот, кабелот за напојување или други делови.
- Не одете кај кое било неовластено лице за да го замените или поправите оштетениот кабел за напојување.
- Чувајте го апаратот и неговиот кабел за напојување подалеку од дофат на деца.
- Чувајте го кабелот за напојување подалеку од жешки површини.
- Не го приклучувајте апаратот и не ракувајте со контролната табла со влажни раце.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот е правилно вметнат во ѕидниот штекер.
- Не поврзувајте го апаратот со надворешен прекинувач за тајмер.
- Не ставајте го апаратот на или во близина на запаливи материјали како што се покривка за маса или завеса.
- Не ставајте го апаратот на ѕид или на друг апарат. Оставете најмалку 10 cm слободен простор на грбот и страните и 10 cm слободен простор над апаратот.
- Не ставајте ништо над апаратот.
- Не користете го апаратот за друга намена освен опишана во ова упатство.
- Не оставајте го апаратот без надзор.
- За време на пржењето на топол воздух, топла пареа се ослободува низ отворите за излез на воздухот. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на топла пареа и воздух кога ќе ја извадите тавата од апаратот. Сите достапни површини може да се загреат за време на употребата.
- Веднаш исклучете го апаратот ако видите темен чад што излегува од апаратот. Почekaјте да престане емисијата на чад пред да ја извадите тавата од апаратот.



ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се дека апаратот е поставен на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
2. Овој апарат е дизајниран само за употреба во домаќинството. Не е погодно да се користи безбедно во средини како што се кујните за персоналот, фармите, мотелите и други нестанбени средини.
3. Гаранцијата е неважечка доколку апаратот се користи за професионални или полупрофесионални цели или не се користи според упатствата. (Никогаш не користете го апаратот кога приклучокот е оштетен.)
4. На апаратот му требаат приближно 30 минути за да се олади пред да биде безбеден за ракување или чистење.

АВТОМАТСКО ИСКЛУЧУВАЊЕ

Апаратот има вграден тајмер, тој автоматски ќе го исклучи апаратот кога одбројувањето ќе достигне нула. Можете рачно да го исклучите апаратот со притискање на копчето за исклучување, тој автоматски ќе го исклучи апаратот за 20 секунди.

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете ги сите материјали за пакување и налепници или етикети.
2. Исклучете ги корпата и решетката со топла вода, со малку течност за перење и сунѓер што не е абразивен. Овие делови се безбедни за чистење во машина за садови.
3. Избришете ја внатрешната и надворешната страна на апаратот со чиста крпа. И нема потреба да ја наполните корпата со масло и маснотии за пржење бидејќи апаратот работи на топол воздух.

КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

1. Поврзете го приклучокот за струја во заземјен сиден штекер.
2. Внимателно извлечете ја корпата од фритезата за воздух.
3. Состојките се ставаат во корпата.
4. Лизнете ја корпата во фритезата за воздух.

ЗАБЕЛЕШКА

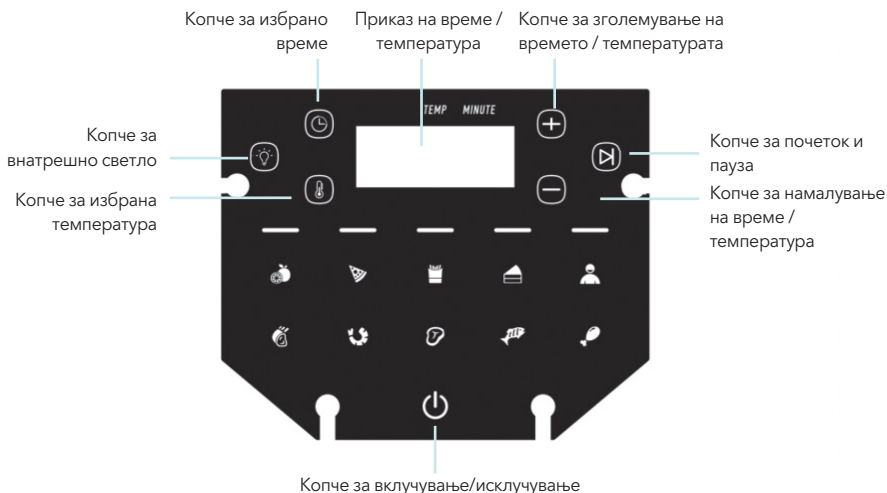
Не ја надминувајте индикацијата MAX (видете го делот „поставки“ во ова поглавје), бидејќи тоа може да влијае на квалитетот на готвењето на храната.

ВНИМАНИЕ!

Не допирајте ја корпата за време и кратко време по употребата, бидејќи станува многу жешко. Држете ја корпата само за рачката.

5. Не полнете ја корпата со масло или друга течност.
6. Допир со прст Вклучување/исклучување.
7. Допрете со прстот Мени за да изберете функции (вкупно 10 функции).





ПРЕЗЕНТАЦИЈА НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ



Обезбедени се 10 функции: дехидрација, пица, помфрит, торта, прилагодено, месо, ракчиња, стек, пржена риба, пилешки бут. Можете да изберете различна храна за готвење што ја сакате.

ПОСТАВУВАЊЕ НА МЕНИ:

Мени	Копче за икона	Стандардна температура	Стандардно време
Дехидрација		30 °C	4 часа
Пица		175 °C	20 мин.
Помфрит		200 °C	20 мин.
Торта		160 °C	15 мин.
Прилагодете		200 °C	15 мин.
Месо		185 °C	15 мин.
Ракчиња		160 °C	20 мин.
Стек		180 °C	15 мин.
Пржена риба		160 °C	20 мин.
Батаци		200 °C	20 мин.

- Откако ќе го допрете копчето за мени, можете да изберете мени што ви се допаѓа. Откако ќе ја изберете функцијата,  ве молиме со прстот на копчето Старт/Пауза да започнете со готвење.
- За време на процесот на готвење, ако сакате да го прилагодите времето или температурата, љубезно притиснете го  прво копче за време/температура. Кога приказот на екранот ќе покаже време, потоа притиснете го копчето +/- за да го зголемите/намалите 1 минута со притискање. Кога приказот на екранот ќе ја прикаже температурата, потоа притиснете го копчето +/- за да се зголеми/намали за 5 степени со притискање.
- Копче за почеток/пауза  За време на процесот на пржење на топол воздух, LED светилката ќе работи, а потоа ако го притиснете ова копче, LED светилката ќе трепка. Овде, ова копче делува како функција за пауза. Во состојба на пауза, можете да го промените менито за да изберете друго претходно поставување. Потоа, повторно притиснете го ова копче, фритезата ќе продолжи да готви. Овде, ова копче делува како функција за повторно стартување.
- Копчето за мени избира различни функции за готвење. Откако ќе го изберете менито, притиснете го  копчето за почеток. Кога за време на периодот на готвење, на пример, сакате да го промените помфритот да се пече, тогаш прво притиснете го копчето Пауза, потоа допрете го копчето од менито за печење за да се префрлите на различна функција за готвење.

8. Машината ќе има автоматско подготвено свонче по готвењето. Кога ќе слушнете свонче 5 пати, тоа значи дека циклусот на готвење е завршен. Извлечете ја корпата од апаратот и ставете ја на држачот отпорен на топлина.

ЗАБЕЛЕШКА

По истекот на времето, грејниот елемент престанува да работи, но вентилаторот ќе продолжи да работи околу 20 секунди за да го издува топлиот воздух како безбедно. Конечно, своното на тајмерот ќе засвони 5 пати како крајниот аларм.

9. Проверете дали состојките се готови.

ЗАБЕЛЕШКА

Ако состојките сè уште не се подготвени, едноставно повлечете ја корпата назад во апаратот. Притиснете го копчето за контрола на температурата за да ја прилагодите поставката за температура и притиснете го копчето за контрола на тајмер за да ја прилагодите поставката за времето. А потоа притиснете го копчето Старт за да го вклучите апаратот.

10. За да ги отстраните состојките (на пр. говедско, пилешко, месо, сите состојки со оригинално масло и вишок масло од состојките собрани на дното на корпата), ве молиме користете клешти за да ги соберете состојките една по една.

ЗАБЕЛЕШКА

Внимавајте ако сакате да ја превртите корпата, маслото собрано на дното од корпата ќе истече на состојките.

11. За да ги отстраните состојките (на пр. чипс, зеленчук или состојки без вишок масло од состојките), исклучете ја корпата и истурете ги состојките во садовите.

Совети:

- За да отстраните големи или крвкни состојки, подигнете ги состојките од корпата со клешти.

12. Кога серијата состојки е подготвена, фритезата веднаш е подготвена за подготовка на друга серија.

ПОСТАВКИ

Оваа табела подолу ќе ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките.

ЗАБЕЛЕШКА

Имајте на ум дека овие поставки се индикации. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, облик и бренд, не можеме да гарантираме најдобар амбиент за вашите состојки. Бидејќи технологијата Rapid Air веднаш го загрева воздухот во апаратот, извлечете ја корпата накратко од апаратот додека пржењето на топол воздух едвај го нарушува процесот.

	Мин.-макс. (g)	Време (мин.)	Темп. °C	Забелешка
Помфрит				
Тенок замрзнат помфрит	300-700	9- 16	200	
Дебел замрзнат помфрит	300-700	11-20	200	
Домашен помфрит (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Add 1/2 tbsp of oil
Домашни клинови од компири	300-800	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil
Домашни коцки компири	300-750	12- 18	180	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15- 18	180	
Гратин од компири	500	15- 18	200	
Стек	100-500	8- 12	180	
Месо	100-500	10- 14	180	
Хамбургер	100-500	7- 14	180	
Ролна од колбаси	100-500	13- 15	200	
Батаци	100-500	18-22	180	
Пилешки гради	100-500	10- 15	180	
закуски				
Ролнички	100-400	8- 10	200	
Замрзнати пилешки грутки	100-500	6- 10	200	
Замрзнати рибни прсти	100-400	6- 10	200	
Замрзнат леб издробен	100-400	8- 10	180	
Полнет зеленчук	100-400	1- 10	160	
Торта	300	20-25	160	
Киш (тарт)	400	20-22	180	
Мафини	300	15- 18	200	
Слатки закуски	400	1-20	160	

Совети:

- За малите состојки обично е потребно малку пократко време за подготовка од поголемите состојки.
- За поголема количина на состојки потребно е само малку подолго време за подготовка, за помала количина состојки потребно е само малку пократко време за подготовка.
- Протресувањето на помалите состојки на половина пат за време на подготовката го оптимизира резултатот и може да помогне да се спречат нерамномерно пржените состојки.
- Додадете малку масло во свежиот компир и пржете ги состојките уште неколку минути, а потоа за да добиете крцкав резултат.
- Не подготвувајте екстремно мрсни состојки како што се колбаси во пржење со воздух.
- Закуски може да се подготват во рерна може да се подготват и во фритеза за воздух.
- Оптималната количина за подготовка на крцкави помфрит е 500 грама.
- Користете претходно подготвено тесто за брзо и лесно да добиете закуски. За подготвеното тесто, исто така, потребно е пократко време за подготовка од домашното тесто.
- Ве молиме калап за печење или сад за печење во корпата за пржење ако сакате да испечете торта или киш или ако сакате да пржете крвски состојки или наполнети состојки.
- Може да користите и пржење за воздух за загревање на состојките. За да ги загреете состојките, поставете ја температурата на 1500C до 10 минути.

Подготвување домашен помфрит

За да направите домашен помфрит, следете ги чекорите подолу:

1. Излупете ги и исечкајте ги компирите.
2. Стапчињата од компири се мијат добро и се сушат со кујнска хартија.
3. Во сад истурете 1/2 лажица маслиново масло, одозгора ставете ги стапчињата и мешајте додека стапчињата не се премачкаат со масло.
4. Со прстите или со кујнски прибор извадете ги стапчињата од садот за да остане вишокот масло во садот. Ставете ги стапчињата во корпата.
5. Спржете ги стапчињата од компир според упатствата во ова поглавје.

ЧИСТЕЊЕ

1. Чистете го апаратот по секоја употреба.
2. Не чистете ја корпата, решетката и внатрешноста на апаратот со метални кујнски прибор или абразивни материјали за чистење, бидејќи тоа може да го оштети нелепливиот слој на нив. Извадете го приклучокот за струја од ѕидниот штекер за да се излади апаратот.

ЗАБЕЛЕШКА

- Извадете ја корпата за да се олади фритезата побрзо.
- Избришете ја надворешната страна на апаратот со влажна крпа.
- Исчистете ги корпата и решетката со топла вода, малку течност за миење и сунѓер што не е абразивен. Можете да ја отстраните преостанатата нечистотија со одмастување на течноста.
- Корпата и решетката се отпорни на машина за миење садови.

Совети:

- Ако нечистотијата е залепена на решетката или на дното на корпата, наполнете ја корпата со топла вода со малку течност за миење. Ставете ја решетката во корпата и оставете ги да киснат околу 10 минути.
- Внатрешноста на апаратот исчистете ја со топла вода и сунѓер што не е абразивен.
- Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна.

СКЛАДИРАЊЕ

1. Исклучете го апаратот од струја и оставете го да се излади темелно.
2. Проверете дали сите делови се чисти и суви.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можни причини	Решение
Фритезата на топол воздух не работи.	Апаратот не е приклучен.	Ставете го приклучокот за струја во заземјен сиден штекер.
	Не сте го притиснале копчето за почеток.	Притиснете го копчето за почеток/исклучување откако ќе ги поставите температурата и времето или ќе го изберете брзиот рецепт.
Состојките пржени со фритезата не се готови.	Количината на состојки во корпата е преголема.	Во корпата ставете помали серии состојки. Помалите серии се пржат порамномерно.
	Поставената температура е премногу ниска.	Поставете ја температурата на потребната поставка за температура.
Состојките нерамномерно се пржат во фритезата.	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на подготовка	Состојките што лежат една врз или преку друга (на пр. помфрит) треба да се протресат на половина од времето на подготовка.
Пржените грицки не се крцкави кога ќе излезат од фритезата.	Употребивте еден вид закуски наменети за подготовка во традиционална фритеза.	Користете грицки во рерната или лесно истурете малку масло врз грицките за појасен резултат.
Не можам правилно да ја внесам корпата во апаратот.	Во корпата има премногу состојки.	Не ја полнете корпата над ознаката MAX.
Од апаратот излегува бел чад.	Подготвувате мрсни состојки.	Кога пржете мрсни состојки во AIR пржење, голема количина масло ќе истече во корпата. Маслото се произведува додека чадот и корпата може да се загреат Повеќе од вообичаено. Ова не влијае на апаратот или на крајниот резултат.
	Корпата сè уште содржи остатоци од маснотиите од претходната употреба.	Белиот чад е предизвикан од загревањето на маснотиите во корпата. Проверете дали правилно ја чистите корпата после секоја употреба.
Свежиот помфрит се пржи нерамномерно.	Не го користевте вистинскиот тип на компир.	Користете свежи компири и внимавajte да останат цврсти за време на пржењето.
	Не сте ги исплакнале правилно стапчињата од компири пред да ги испржите.	Исплакнете ги стапчињата од компир правилно за да го отстраните скробот од надворешната страна на стапчињата.
Свежиот помфрит не е крцкав.	Крцкавоста на помфритот зависи од количината на масло и вода во помфритот.	Погрижете се правилно да ги исушите стапчињата од компирот пред да го додадете маслото.
		Исечете ги стапчињата компири помали за покрцкав резултат.
		Додадете малку повеќе масло за појасен резултат.

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА:

Моќ: 1500W

Напон: 220-240V ~

Фреквенција: 50/60Hz

Капацитет на кошница за пржење: 5L

Правилно отстранување на овој производ:

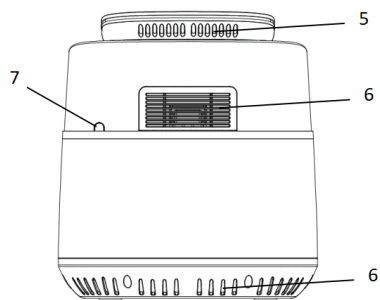
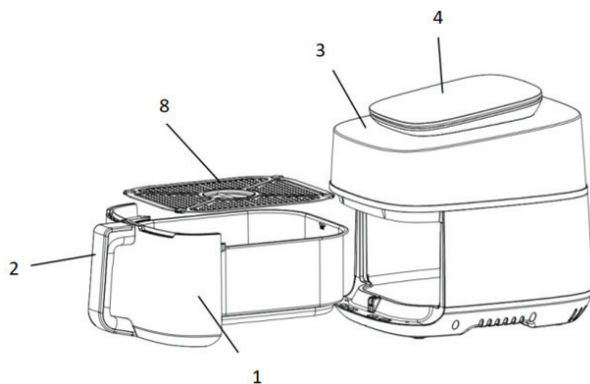


Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се фрла со друг отпад од домаќинството низ ЕУ.

За да спречите можна штета на животната средина или на човековото здравје од неконтролирано депонирање отпад, рециклирајте го одговорно за да промовирате одржлива повторна употреба на материјалните ресурси. За да го вратите користениот уред, користете ги системите за враќање и наплата или контактирајте со продавачот каде што е купен производот. Тие можат да го земат овој производ за еколошки безбедно рециклирање.

Doar pentru uz casnic.
Citiți acest manual înainte de utilizare.

DESCRIERE GENERALĂ



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Coș | 5. Admisie aer |
| 2. Mâner coș | 6. Orificii evacuare aer |
| 3. Fereastră transparentă | 7. Cordon principal |
| 4. Panou control cu ecran digital | 8. Tavă prăjit |

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul, deoarece pot apărea daune în cazul operațiunilor incorecte. Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe viitoare.

Pericol

- Nu scufundați carcasa în apă și nu clătiți sub robinet din cauza componentelor multielectrice și de încălzire.
- Nu lăsați lichid să pătrundă în aparat pentru a preveni șocurile electrice sau scurtcircuitul.
- Păstrați toate ingredientele în coș pentru a preveni orice contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului când aparatul funcționează.
- Umplerea coșului cu ulei poate cauza pericol de incendiu. Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează.

ATENȚIE!

- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale de alimentare.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu lăsați o persoană neautorizată să înlocuiască și să repare un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul și nu operați panoul de comandă cu mâinile ude.
- Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză de perete.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător de temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale combustibile, cum ar fi o față de masă sau o perdea.
- Nu așezați aparatul pe un perete sau pe alt aparat. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber pe spate și pe laterale și 10 cm spațiu liber deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer cald, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte și la aer când scoateți tigiă din aparat. Orice suprafață accesibilă poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- Deconectați imediat aparatul dacă vedeți fum întunecat care iese din aparat. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul din aparat.

ATENȚIE!

1. Asigurați-vă că aparatul este amplasat pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
2. Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Nu este potrivit pentru a fi utilizat în siguranță în medii precum bucătării pentru personal, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.
3. Garanția este nulă dacă aparatul este utilizat în scopuri profesionale sau semiprofesionale sau nu este utilizat conform instrucțiunilor. (Nu utilizați niciodată aparatul când ștecherul este deteriorat.)
4. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a fi manipulat sau curățat în siguranță.

OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul are un cronometru încorporat, acesta va opri automat aparatul când numărătoarea inversă ajunge la zero. Puteți opri manual aparatul apăsând butonul de oprire, acesta va opri automat aparatul în 20 de secunde.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele sau etichetele.
2. Curățați coșul și suportul cu apă fierbinte, cu puțin lichid de spălat și un burete neabraziv. Aceste piese pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă transparentă. Nu este nevoie să umpleți coșul cu ulei și grăsime pentru prăjit, deoarece aparatul funcționează cu aer cald.

UTILIZAREA APARATULUI

1. Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare.
2. Trageți cu grijă coșul din friteuza cu aer.
3. Pune ingredientele în coș.
4. Glisați coșul în friteuza cu aer.

NOTĂ

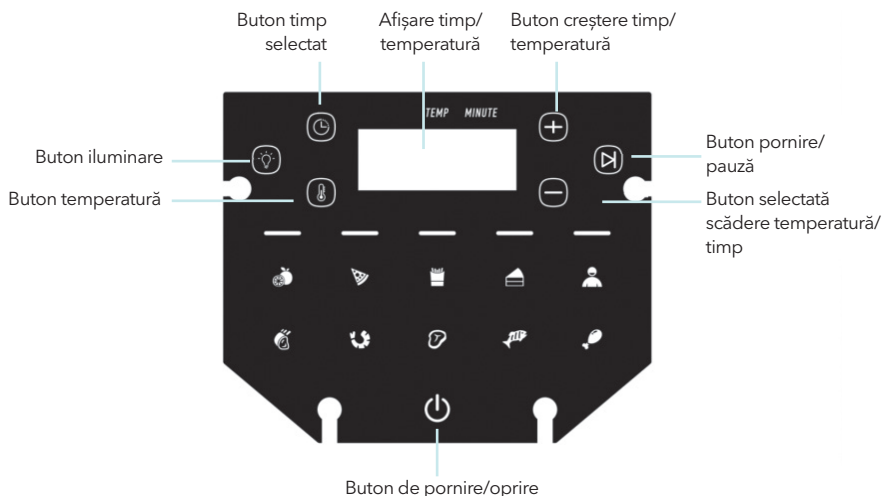
Nu depășiți indicația MAX (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol), deoarece poate afecta calitatea gătirii alimentelor.

ATENȚIE!

Nu atingeți coșul în timpul și la scurt timp după utilizare, deoarece se încălzește foarte mult. Țineți coșul doar de mâner.











5. Nu umpleți coșul cu ulei sau orice alt lichid.
6. Atingeți cu degetul Pornire/oprire.
7. Atingeți cu degetul Meniu pentru a alege funcții (în total 10 funcții).





PREZENTARE PANOU CONTROL



Sunt oferite 10 funcții: Deshidratare, Pizza, Cartofi prăjiți, Prăjituri, Personalizare, Carne, Creveți, Friptură, Pește prăjit, Pulpă de pui. Puteți să alegeți diferite alimente de gătit care vă plac.

PRESETARE MENUU:

Meniu	Buton pictogramă	Temperatură implicită	Timp implicit
Deshidratare		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
Cartofi prăjiți		200 °C	20 min
Prăjituri		160 °C	15 min
Personalizare		200 °C	15 min
Carne		185 °C	15 min
Creveți		160 °C	20 min
Friptură		180 °C	15 min
Pește prăjit		160 °C	20 min
Pulpe de pui		200 °C	20 min

- După ce atingeți butonul de meniu, puteți alege meniul care vă place. După ce ați ales funcția, apăsați butonul Start/Pauză  pentru a începe gătitul.
- În timpul procesului de gătire, dacă doriți să reglați timpul sau temperatura, vă rugăm să apăsați mai întâi butonul  Timp/temperatură. Când afișajul de pe ecran arată ora, apoi apăsați butonul +/- pentru a butonul crește/scădea cu 1 minut la apăsare. Când afișajul de pe ecran arată temperatura, apoi apăsați butonul +/- pentru a crește/scădea cu 5 grade la apăsare.
- Butonul Start/Pauză . În timpul procesului de prăjire cu aer cald, lampa LED va aprinde, apoi dacă apăsați acest buton, lampa LED va clipi. Aici, acest buton acționează ca funcție de pauză. În starea de pauză, puteți schimba meniul pentru a alege altă presetare. Apoi, apăsați din nou acest buton, friteuza va continua să gătească. Aici, acest buton acționează ca funcție de repornire.
- Butonul de meniu alege diferite funcții de gătit. După ce alegeți meniul, apăsați butonul de pornire. Când, de exemplu, în timpul perioadei de gătit, doriți să schimbați cartofii prăjiți la coacere, apoi apăsați mai întâi butonul Pauză , apoi atingeți butonul meniu coacere pentru a comuta la o funcție diferită de gătit.

8. După gătire, mașina va avea un sonerie gata automată. Când auziți clopoțelul de 5 ori, înseamnă că ciclul de gătit este încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe suportul rezistent la căldură.

NOTĂ

După expirarea timpului, elementul de încălzire nu mai funcționează, dar ventilatorul va continua să funcționeze aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul fierbinte ca siguranță. În cele din urmă, soneria temporizatorului va suna de 5 ori ca alarmă de sfârșit.

9. Verificați dacă ingredientele sunt gata.

NOTĂ

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați coșul înapoi în aparat. Apăsăți butonul de control al temperaturii pentru a regla setarea temperaturii și apăsați butonul de control al cronometrului pentru a regla setarea timpului. Apoi apăsați butonul Start pentru a porni aparatul.

10. Pentru a scoate alimentele (de exemplu, carne de vită, pui, carne, orice ingrediente cu ulei original și va avea ulei în exces din ingredientele colectate pe fundul coșului), vă rugăm să utilizați clești pentru a alege ingredientele unul câte unul.

NOTĂ

Aveți grijă dacă doriți să întoarceți coșul, uleiul colectat pe fundul coșului se va scurge pe ingrediente.

11. Pentru a scoate alimentele (de exemplu, chipsuri, legume sau ingrediente fără exces de ulei), vă rugăm să închideți coșul și să așezați alimentele pe farfurii.

RECOMANDARE:

- Pentru a scoate alimentele mari sau fragile, ajutați-vă de un clește pentru alimente

12. Când o tură de alimente este gata, aparatul este pregătit pentru o nouă tură.

SETĂRI

Acest tabel vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimente.

NOTĂ

Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru alimentele dumneavoastră. Deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, dacă trageți scurt coșul din aparat în timpul prăjirii cu aer cald abia deranjează procesul.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Observații
Cartofi prăjiți				
Cartofi subțiri congeलाți	300-700	9- 16	200	
Cartofi groși congeलाți	300-700	11-20	200	
Cartofi prăjiți de casă (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	180	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
Cuburi de cartofi de casă	300-750	12- 18	180	Adăugați 1/2 linguriță de ulei
	250	15- 18	180	
Cartofi gratinați	500	15- 18	200	
Friptură	100-500	8- 12	180	
Cotlet	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Cârnați	100-500	13- 15	200	
Ciocănele pui	100-500	18-22	180	
Piept de pui	100-500	10- 15	180	
Gustări				
Pachețele de primăvară	100-400	8- 10	200	
Nugget pui congeलाți	100-500	6- 10	200	
Fish fingers congeलाți	100-400	6- 10	200	
Pâine congelată	100-400	8- 10	180	
Legume umplute	100-400	1- 10	160	
Prăjituri	300	20-25	160	
Tartă	400	20-22	180	
Brioșe	300	15- 18	200	
Gustări dulci	400	1-20	160	

Recomandări:

- Ingredientele mici necesită de obicei un timp de preparare ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, o cantitate mai mică de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.
- Adăugați puțin ulei în cartofii proaspeți și prăjiți ingredientele pentru încă câteva minute pentru un rezultat crocant.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Gustările pot fi preparate în cuptor se pot prepara și în friteuza cu aer.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Folosiți aluat prefabricat pentru a obține gustări rapid și ușor. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
- Vă rugăm să puneți o tavă de copt sau o tavă de cuptor în coșul de friteuză dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o tartă sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau umplute.
- Puteți folosi și friteuza cu aer pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, setați temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

Preparare cartofi prăjiți de casă

Pentru a face cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați și feliați cartofii.
2. Spălați bine cartofii și uscați-i cu hârtie de bucătărie.
3. Turnați 1/2 lingură de ulei de măsline într-un bol, puneți cartofii deasupra și amestecați până când sunt acoperiți cu ulei.
4. Scoateți cartofii din castron cu degetele sau cu ustensile de bucătărie, astfel încât excesul de ulei să rămână în bol. Pune cartofii în coș.
5. Prăjiți cartofii conform instrucțiunilor din acest capitol.

CURĂȚARE

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Nu curățați coșul, suportul și interiorul aparatului cu ustensile metalice de bucătărie sau materiale abrazive de curățare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent al acestora. Scoateți ștecherul de la priză pentru a răci aparatul.

NOTĂ

- Scoateți coșul pentru a lăsa friteuza să se răcească mai repede.
- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curățați coșul și suportul cu apă fierbinte, puțin lichid de spălat și un burete neabraziv. Puteți îndepărta orice murdărie rămasă prin degresarea lichidului.
- Coșul și suportul sunt rezistente la mașina de spălat vase.

Recomandări:

- Dacă murdăria este lipită de suport sau de fundul coșului, umpleți coșul cu apă fierbinte cu puțin lichid de spălat. Puneți raftul în coș și lăsați la înmuiat aproximativ 10 minute.
- Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta eventualele reziduuri alimentare.

DEPOZITARE

1. Deconectați aparatul lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Puneți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați apăsat butonul de pornire.	Apăsați butonul de pornire/pornire după ce ați setat temperatura și timpul sau alegeți rețeta rapidă.
Ingredientele prăjite cu friteuza nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din coș este prea mare.	Pune loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați temperatura la setarea de temperatură dorită.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află peste altele (de exemplu cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Ați folosit un tip de gustări menite să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect coșul în aparat.	Sunt prea multe alimente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de indicația MAX.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza AIR, o cantitate mare de ulei se va scurge în coș. Uleiul se produce în timp ce fumează, iar coșul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Coșul conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în coș. Asigurați-vă că curățați corect coșul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți în mod neuniform.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofii înainte de a le prăji.	Clătiți în mod corespunzător cartofii pentru a îndepărta amidonul.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți..	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofii prăjiți.	Asigurați-vă că uscați cartofii bine înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.

SPECIFICAȚII TEHNICE:

Putere: 1500W

Tensiune: 220-240V ~

Frecvență: 50/60Hz

Capacitate coș: 5L

Eliminarea corectă a acestui produs:



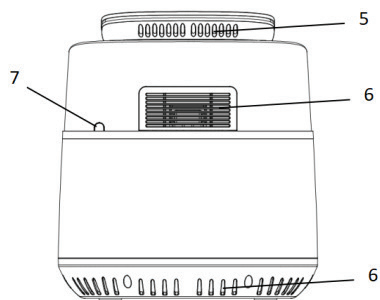
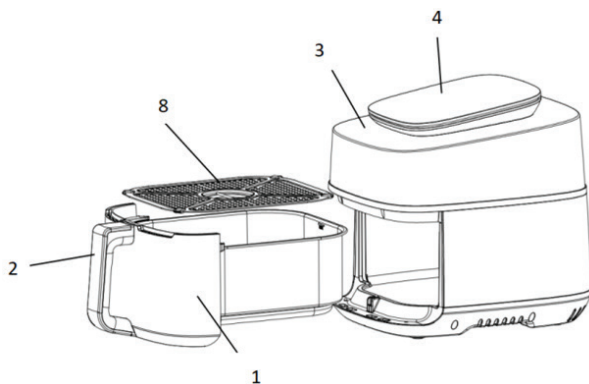
Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.

Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Acesta poate prelua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

Samo za uporabo v gospodinjstvu.
Pred uporabo natančno preberite ta navodila.

SPLOŠNI OPIS



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Košarica | 5. dovod zraka |
| 2. Ročaj košare | 6. Odprtine za odvod zraka |
| 3. Prozorno okno | 7. Omrežni kabel |
| 4. Digitalna nadzorna plošča na dotik | 8. Pladenj za cvrtje |

Pred uporabo aparata natančno preberite ta priročnik, saj lahko pri nepravilnem delovanju pride do poškodb. Priročnik shranite za kasnejšo uporabo.

Nevarnost

- Zaradi več električnih in grelnih komponent ohišja ne potaplajte v vodo in ne spirajte pod pipo.
- Da bi preprečili električni udar ali kratak stik, v aparat ne smete spustiti tekočine.
- Vse sestavine hranite v košari, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem naprave ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka.
- Polnjenje košare z oljem lahko povzroči nevarnost požara.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti naprave.

OPOZORILO!

- Preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza lokalni napetosti.
- Naprave ne uporabljajte, če so vtič, napajalni kabel ali drugi deli poškodovani.
- Poškodovanega napajalnega kabla ne smete zamenjati ali popraviti pri nepooblaščenih osebah.
- Napravo in napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Napajalni kabel hranite stran od vročih površin.
- Naprave ne vklapljajte v električno omrežje ali upravljalne plošče z mokrimi rokami.
- Vedno se prepričajte, da je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Naprave ne priključite na zunanje časovno stikalo.
- Naprave ne postavljajte na gorljive materiale, kot sta namizni prt ali zavesa, ali v njihovo bližino.
- Naprave ne postavljajte ob steno ali ob drugo napravo. Na zadnji strani in ob straneh pustite vsaj 10 cm prostega prostora, nad aparatom pa 10 cm prostega prostora.
- Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvajanje zraka sprošča vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtini za izstop zraka. Na vročo paro in zrak pazite tudi, ko ponev odstranjujete iz aparata. Vse dostopne površine lahko med uporabo postanejo vroče.
- Če iz naprave izhaja temen dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja. Preden odstranite posodo iz aparata, počakajte, da se dim preneha oddajati.

POZOR!

1. Prepričajte se, da je naprava postavljena na vodoravno, ravno in stabilno površino.
2. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje za osebje, kmetije, moteli in druga nestanovanjska okolja.
3. Garancija je neveljavna, če se aparat uporablja v profesionalne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili. (Naprave nikoli ne uporabljajte, če je vtič poškodovan.)
4. Aparat se mora ohladiti približno 30 minut, preden ga je mogoče varno uporabljati ali čistiti.

SAMODEJNI IZKLOP

Naprava ima vgrajen časovnik, ki samodejno izklopi napravo, ko odštevanje doseže ničlo. Aparat lahko ročno izklopite s pritiskom na gumb za izklop, aparat se bo samodejno izklopil v 20 sekundah.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo in nalepke ali etikete.
2. Košarico in stojalo očistite z vročo vodo, nekaj tekočine za pranje in neabrazivno gobo. Te dele lahko varno očistite v pomivalnem stroju.
3. Notranjost in zunanost naprave obrišite s čisto krpo. Košare ni treba napolniti z oljem in maščobo za cvrtje, saj naprava deluje na vroč zrak.

UPORABA NAPRAVE

1. Priključite omrežni vtič v ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite košaro iz cvrtnika.
3. Sestavine položite v košarico.
4. Košarico potisnite v cvrtnik.

OPOMBA

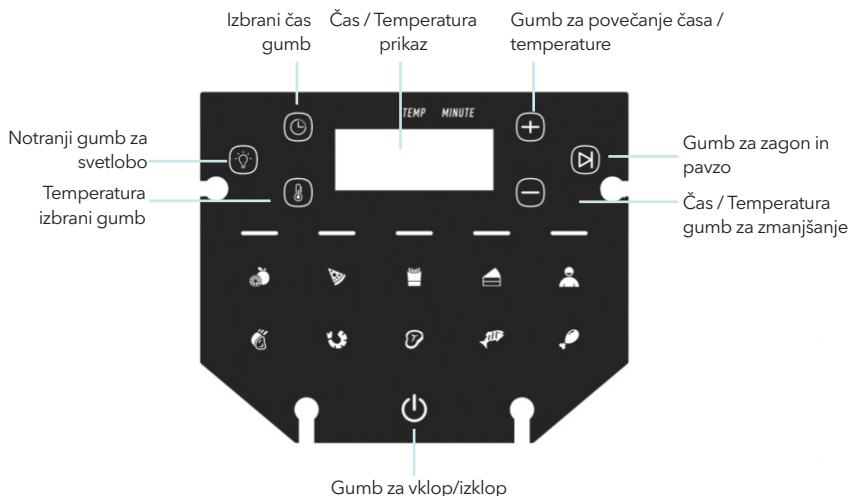
Ne prekoračite indikatorja MAX (glejte poglavje "Nastavitve" v tem poglavju), saj lahko to vpliva na kakovost kuhanja hrane.

POZORI!

Med uporabo in kmalu po njej se košare ne dotikajte, saj se zelo segreje. Košarico držite le za ročaj.











5. Košare ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.
6. Prstni dotik Vklop/izklop.
7. Meni za izbiro funkcij s prsti (skupaj 10 funkcij).






PREDSTAVITEV NADZORNE PLOŠČE



Na voljo je 10 funkcij: Meso, kozice, zrezek, ocvrte ribe, piščančje stegno. Izberete lahko različna živila za kuhanje, ki so vam všeč.

PREDNASTAVITEV MENIJA

Meni	Ikona Gumb	Privzeta temperatura	Privzet čas
Dehidracija		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
Ocvrt krompirček		200 °C	20 min
Torta		160 °C	15 min
Prilagodite		200 °C	15 min
Meso		185 °C	15 min
Kozice		160 °C	20 min
Steak		180 °C	15 min
Ocvrte ribe		160 °C	20 min
Piščančje stegno		200 °C	20 min

- Ko se dotaknete gumba menija, lahko izberete zeleni meni. Po izbiri funkcije pritisnite gumb Start/Pauza  da začnete kuhati.
- Če želite med kuhanjem prilagoditi čas ali temperaturo, pritisnite gumb za čas/temperaturo   najprej. Ko se na zaslonu prikaže čas, pritisnite gumb +/-, da povečate/zmanjšate čas za 1 minuto na pritisk. Ko je na zaslonu prikazana temperatura, pritisnite gumb +/- za povečanje/zmanjšanje za 5 stopinj na pritisk.
- Gumb Start/Pause  Med postopkom cvrtja z vročim zrakom bo svetila LED lučka delovala, če pritisnete ta gumb, bo lučka LED utripala. V tem primeru ta gumb deluje kot funkcija pavze. V stanju premora lahko spremenite meni in izberete druge prednastavitve. Če znova pritisnete ta gumb, bo cvrtnik nadaljeval s kuhanjem. Ta gumb deluje kot funkcija ponovnega zagona.
- Z gumbom menija izberete različne funkcije kuhanja. Ko izberete meni, pritisnite gumb za zagon. Ko med kuhanjem na primer želite spremeniti peko krompirčka v peko, najprej pritisnite gumb za pavzo , nato pa se dotaknete gumba menija za peko, da preklopite na drugo funkcijo kuhanja.

8. Po končanem kuhanju se oglasi zvonec Auto ready. Ko petkrat zaslišite zvonec, to pomeni, da je cikel kuhanja končan. Košarico izvlcite iz aparata in jo postavite na toplotno odporno držalo.

OPOMBA

Po izteku časa grelni element preneha delovati, vendar bo ventilator deloval še približno 20 sekund, da bo varno odvajal vroč zrak. Na koncu bo zvonec časovnika petkrat zazvonil kot opozorilo za konec.

9. Preverite, ali so sestavine pripravljene.

OPOMBA

Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite košaro nazaj v aparat. Pritisnite gumb za nadzor temperature, da prilagodite nastavev temperature, in pritisnite gumb za nadzor časovnika, da prilagodite nastavev časa. Nato pritisnite gumb Start za zagon aparata.

10. Če želite odstraniti sestavine (npr. govedino, piščanca, meso, vse sestavine z originalnim oljem in odvečnim oljem iz sestavin, zbranih na dnu košare), uporabite kleščice, da izberete sestavine eno za drugo.

OPOMBA

Pazite, če želite košaro obrniti, saj bo olje, ki se je nabralo na dnu košare, steklo na sestavine.

11. Če želite odstraniti sestavine (npr. čips, zelenjavo ali sestavine brez odvečnega olja iz sestavin), izklopite košaro in sestavine prelijte na namizni pribor

Nasveti:

- Če želite odstraniti velike ali krhke sestavine, jih s kleščami dvignite iz košare.

12. Ko je serija sestavin pripravljena, je cvrtnik takoj pripravljen za pripravo druge serije.

NASTAVITVE

Spodnja preglednica vam bo pomagala izbrati osnovne nastavitve za sestavine.

OPOMBA

Upoštevajte, da so te nastavitve okvirne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitve za vaše sestavine. Ker tehnologija Rapid Air takoj segreje zrak v aparatu, med cvrtjem z vročim zrakom košaro za kratek čas izvlcite iz aparata, kar skorajda ne moti postopka.

	Min-Max (g)	Čas (min)	Temperatura °C	Pripomba
Ocvrt krompirček				
Tanek zamrznjen krompirček	300-700	9- 16	200	
Debeli zamrznjeni krompirček	300-700	11-20	200	
Domači krompirček (8X8 mm)	300-800	10- 16	200	Dodajte 1/2 žlice olja
Domači krompirjevi klini	300-800	18-22	180	Dodajte 1/2 žlice olja
Domače krompirjeve kocke	300-750	12- 18	180	Dodajte 1/2 žlice olja
	250	15- 18	180	
Krompirjev gratin	500	15- 18	200	
Steak	100-500	8- 12	180	
Mesne kotlete	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Zvitek klobase	100-500	13- 15	200	
Paličice za bobne	100-500	18-22	180	
Piščancje prsi	100-500	10- 15	180	
Prigrizki				
Spomladanski zvitki	100-400	8- 10	200	
Zamrznjeni piščančji koščki	100-500	6- 10	200	
Zamrznjene ribje palčke	100-400	6- 10	200	
Zamrznjen kruh v drobtinah	100-400	8- 10	180	
Polnjena zelenjava	100-400	1- 10	160	
Torta	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffini	300	15- 18	200	
Sladki prigrizki	400	1-20	160	

Nasveti:

- Za majhne sestavine je običajno potreben nekoliko krajši čas priprave kot za večje sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa le nekoliko krajši čas priprave.
- Med pripravo manjših sestavin, ki jih med pripravo stresete na pol, optimizirate rezultat in
- preprečite neenakomerno ocvrte sestavine.
- Svežemu krompirju dodajte nekaj olja in sestavine pražite še nekaj minut, da bodo hrustljave.
- V zračnem cvrtniku ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke lahko pripravite v pečici, lahko pa tudi v cvrtniku.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Predhodno pripravljeno testo zahteva tudi krajši čas priprave kot doma pripravljeno testo.
- Če želite speči torto ali kvašnik ali če želite ocvreti krhke sestavine ali polnjene sestavine, v košaro za cvrtje vstavite pekač ali posodo za peko v pečici.
- Zračni cvrtnik lahko uporabite tudi za segrevanje sestavin. Za segrevanje sestavin nastavite temperaturo na 1500 C za največ 10 minut.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim korakom:

1. Krompir olupite in narežite na rezine.
2. Krompirjeve palčke temeljito operite in jih osušite s kuhinjskim papirjem.
3. V skledo vlijte 1/2 žlice olivnega olja, nanj položite palčke in mešajte, dokler se palčke ne premažejo z oljem.
4. S prsti ali kuhinjskim pripomočkom odstranite palčke iz posode, da odvečno olje ostane v posodi. Palčke položite v košarico.
5. Krompirjeve palčke ocvrite v skladu z navodili v tem poglavju.

ČIŠČENJE

1. Napravo očistite po vsaki uporabi.
2. Košare, stojala in notranjosti aparata ne čistite s kovinskimi kuhinjskimi pripomočki ali abrazivnimi čistilnimi sredstvi, saj lahko to poškoduje njihov nelepiljiv premaz. Da se aparat ohladi, izvlecite omrežni vtič iz stenske vtičnice.

OPOMBA

- Odstranite košaro, da se cvrtnik hitreje ohladi.
- Zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
- Košarico in stojalo očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in neabrazivno gobo. Vse preostale
- nečistoče lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
- Košara in stojalo sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasveti:

- Če se umazanija prilepi na stojalo ali dno košare, jo napolnite z vročo vodo z nekaj tekočine za pranje perila. Stojalo položite v koš in ga pustite namakati približno 10 minut.
- Notranjost naprave očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo.
- Grelni element očistite s čistilno krtačko, da odstranite morebitne ostanke hrane.

SKLADIŠČE

1. Odklopite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se temeljito ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Možni vzroki	Rešitev
Zračni sušilnik ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Omrežni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico.
	Niste pritisnili gumba za zagon.	Ko nastavite temperaturo in čas ali izberete hitri recept, pritisnite gumb za zagon/izklop.
Sestavine, ocvrte z zračnim cvrtnikom, niso pripravljene.	Količina sestavin v košari je prevelika.	V košarico dajte manjše serije sestavin. Manjše serije so bolj enakomerno ocvrte.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite temperaturo na želeno nastavitev temperature.
Sestavine so v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrte.	Nekatere vrste sestavin je treba pretresti na polovici časa priprave.	Sestavine, ki ležijo druga na drugi ali druga čez drugo (npr. krompirček), je treba na polovici časa priprave pretresti.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko pridejo iz sušilnika na zrak.	Uporabili ste vrsto prigrizkov, ki so namenjeni pripravi v tradicionalnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke iz peči ali jih rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljavi.
Košare ne morem pravilno vstaviti v aparat.	V košarici je preveč sestavin.	Košare ne napolnite do višine, ki presega oznako MAX.
Iz aparata se vali bel dim.	Pripravljate masne sestavine.	Ko v cvrtniku AIR cvremo masne sestavine, se v košaro izlije velika količina olja. Olje se pri tem kadi in košara se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na delovanje aparata ali končni rezultat.
	V košarici so še vedno ostanki maščobe, ki so nastali pri prejšnji uporabi.	Beli dim je posledica segrevanja maščobe v košari. Poskrbite, da boste košarico po vsaki uporabi ustrezno očistili.
Sveži krompirček je v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrt.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da med cvrtjem ostane čvrst.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro oprali.	Krompirjeve palčke dobro sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
Sveži krompirček ni hrustljiv, ko pride iz zračni sušilnik.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od od količine olja in vode v krompirčku.	Preden dodate olje, poskrbite, da krompirjeve palčke dobro osušite
		Za bolj hrustljiv rezultat krompirjeve palčke narežite na manjše koščke.
		Za bolj hrustljiv rezultat dodajte nekoliko več olja.

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE:

Moč: 1500W

Napetost: 220-240V ~

Frekvenca: 50/60Hz

Kapaciteta košare: 5L

Pravilno odstranjevanje tega izdelka:

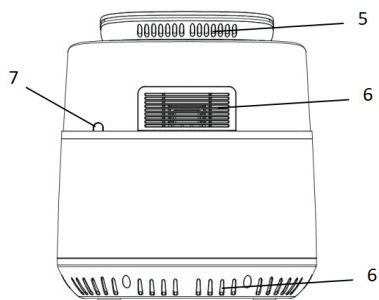
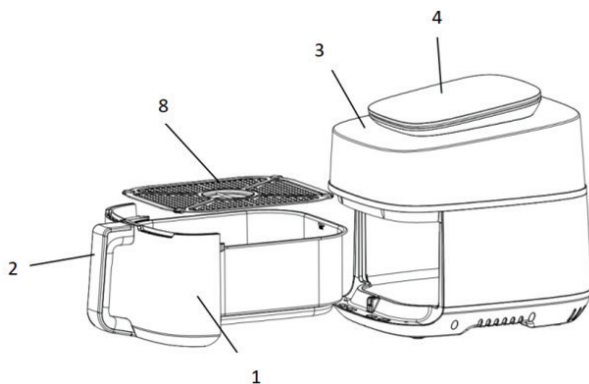


Ta oznaka označuje, da se ta izdelek ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU.

Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte in tako spodbudili trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sisteme za vračanje in zbiranje ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ti lahko ta izdelek prevzamejo v okolju varno recikliranje.

Samo za domaćinstvo.
Pre upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.

OPŠTI OPIS



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Korpa | 5. Ulaz za vazduh |
| 2. Ručka korpe | 6. Otvori za izlaz vazduha |
| 3. Providni prozor | 7. Glavni kabl |
| 4. Digitalna kontrolna tabla na dodir | 8. Posuda za prženje |

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo prije upotrebe uređaja jer može doći do oštećenja usljed nepravilnog rukovanja.

Molimo vas da sačuvate ovo uputstvo za buduću upotrebu.

Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog više električnih i grejnih komponenti.
- Nemojte dozvoliti da tečnost ude u uređaj kako biste sprečili električni šok ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako bi se izbegao kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz za vazduh i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u radu.

UPOZORENJE!

- Proverite da li napon naveden na uređaju odgovara lokalnom naponu.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen utikač, strujni kabel ili neki drugi dio.
- Nemojte tražiti od neovlaštenih osoba da zamijene ili poprave oštećeni strujni kabel.
- Držite uređaj i njegov strujni kabel van domašaja djece.
- Držite strujni kabel dalje od vrućih površina.
- Nemojte priključivati uređaj niti koristiti kontrolnu tablu mokrim rukama.
- Uvek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Nemojte povezivati uređaj sa vanjskim prekidačem sa tajmerom.
- Nemojte postavljati uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjesa.
- Nemojte postavljati uređaj uz zid ili uz drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iza i sa strane, i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Nemojte stavljati ništa na vrh uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj za bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom priručniku.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i od otvora za izlaz zraka. Također budite pažljivi sa vrućom parom i zrakom kada uklanjate posudu iz uređaja. Bilo koja dostupna površina može postati vruća tokom upotrebe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Sačekajte da se emisija dima zaustavi prije nego što uklonite posudu iz uređaja.

OPREZ!

1. Uverite se da je uređaj postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Garancija je nevažeća ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi prema uputstvima. (Nikada nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što bude siguran za rukovanje ili čišćenje.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

Uređaj ima ugrađeni tajmer koji će automatski isključiti uređaj kada brojač dođe do nule. Možete ručno isključiti uređaj pritiskom na dugme za isključivanje, što će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

PRVA UPOTREBA

1. Uklonite sve ambalažne materijale, naljepnice ili etikete.
2. Operite korpu i rešetku toplom vodom, uz dodatak nekog deterdženta i neabrazivne spužvaste krpe. Ovi dijelovi se mogu sigurno prati u mašini za pranje posuđa.
3. Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja čistom krpom. Nije potrebno puniti korpu uljem i masnoćom za prženje jer uređaj radi na vrući zrak.

KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Priključite glavni kabel u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz friteze na zrak.
3. Stavite hranu u korpu.
4. Ugurajte korpu nazad u fritezu na zrak.

NAPOMENA

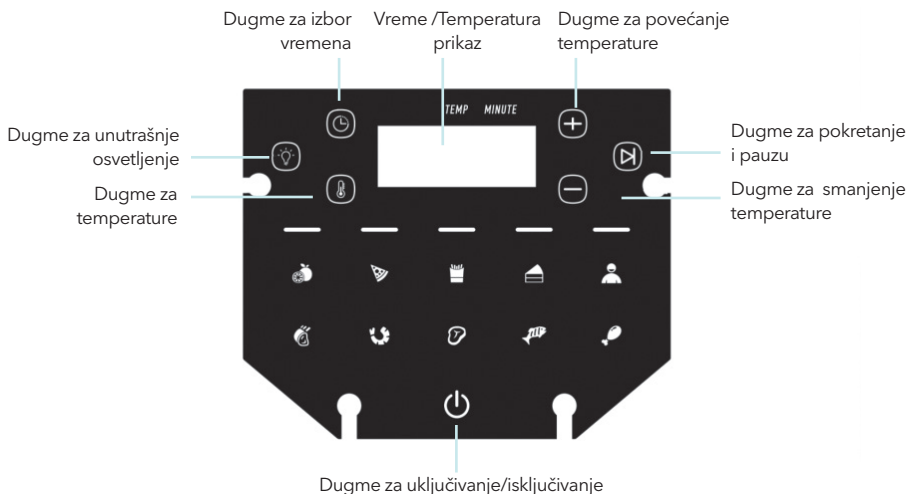
Ne prelazite MAX oznaku (vidjeti odjeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

OPREZ!

Nemojte dodirivati korpu tokom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite korpu samo za ručku.











5. Nemojte puniti korpu uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.
6. Dodir prsta za uključivanje/isključivanje napajanja.
7. Dodir prsta na meni da biste izabrali funkcije (ukupno 10 funkcija).






PREZENTACIJA KONTROLNE TABLE



Ponudeno je 10 funkcija: Sušenje, Pizza, Pomfrit, Kolač, Prilagodi, Meso, Škampi, Biftek, Pržena riba, Bataci. Možete birati različite vrste hrane za kuhanje koje volite.

UNAPRED PODEŠEN MENI:

Meni	Dugme ikone	Podrazumijevana temp	Podrazumijevano vreme
Sušenje		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
Pomfrit		200 °C	20 min
Kolač		160 °C	15 min
Prilagodi		200 °C	15 min
Meso		185 °C	15 min
Škampi		160 °C	20 min
Biftek		180 °C	15 min
Pržena riba		160 °C	20 min
Bataci		200 °C	20 min

- Nakon što dodirnete dugme menija, možete izabrati meni koji želite. Nakon izbora funkcije, molimo vas da prstom pritisnete dugme Start/Pauza  kako biste započeli pripremu hrane.
- Tokom procesa pripreme hrane, ako želite da podesite vrijeme ili temperaturu, nježno pritisnite dugme  . Kada se prikaže vrijeme na ekranu, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 1 minut po svakom pritisku. Kada se prikaže temperatura na ekranu, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 5 stepeni po svakom pritisku.
- Dugme Start/Pauza .
- Tokom procesa prženja vrućim zrakom, LED lampa će biti uključena, a ako pritisnete ovo dugme, LED lampa će treptati. Ovo dugme funkcioniše kao pauza. U pauziranom stanju, možete promijeniti meni i izabrati drugi unaprijed podešen program. Zatim pritisnite ovo dugme ponovo, friteza na zrak će nastaviti s kivanjem. Ovo dugme sada funkcioniše kao ponovno pokretanje.
- Dugme Meni bira različite funkcije pripreme hrane. Nakon što izaberete meni, pritisnite dugme Start. Ako tokom perioda kuhanja, na primjer, želite da promijenite prženi pomfrit u pečeni krompir, prvo pritisnite dugme Pauza , zatim dodirnete dugme za pečenje da biste prešli na različitu funkciju kivanja.

8. Uređaj će imati automatski signal za gotovost nakon kuvanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je kuvanje završeno. Izvucite korpu iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplinu.

NAPOMENA

Nakon isteka vremena, grejači element prestaje s radom, ali ventilator će nastaviti raditi oko 20 sekundi kako bi otpustio vrući zrak radi sigurnosti. Na kraju, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

9. Provjerite da li je hrana spremna.

NAPOMENA

Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugme za kontrolu temperature da biste podesili podešavanje temperature, i pritisnite dugme za kontrolu tajmera da biste podesili podešavanje vremena. Zatim pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Da biste izvadili hranu (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koju hranu s originalnim uljem i viškom ulja koji će se sakupiti na dnu korpe), koristite hvataljke da biste uzeli namirnice jednu po jednu.

NAPOMENA

Budite oprezni ako želite okrenuti korpu, ulje koje se sakupilo na dnu korpe može procuriti na sastojke..

11. Da biste izvadili hranu (npr. čips, povrće ili sastojke bez viška ulja), isključite korpu i prebacite hranu u posudu.

Saveti:

- Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Kada je jedna tura namirnica gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

PODEŠAVANJA

Ova tabela ispod će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za pripremu hrane.

NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja indikativna. S obzirom na to da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za njih. Zahvaljujući tehnologiji brzog zraka, koja trenutno zagrijava zrak unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe iz uređaja tokom prženja vrućim zrakom jedva narušava proces.

	Min-Max (g)	Vreme (Min)	Temp 0C	Napomena
Pomfrit				
Tanki smrznuti pomfrit štapići	300-700	9- 16	200	
Debeli smrznuti pomfrit štapići	300-700	11-20	200	
Domaći pomfrit (8x8mm)	300-800	10- 16	200	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir kriške	300-800	18-22	180	Dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći krompir na kockice	300-750	12- 18	180	Dodajte 1/2 kašike ulja
	250	15- 18	180	
Gratinirani krompir	500	15- 18	200	
Biftek	100-500	8- 12	180	
Kotleti od mesa	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Rolovane kobasice	100-500	13- 15	200	
Pileći bataci	100-500	18-22	180	
Pileće grudi	100-500	10- 15	180	
Grickalice				
Proleće rolnice	100-400	8- 10	200	
Smrznuti pileći nuggetsi	100-500	6- 10	200	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6- 10	200	
Smrznute hlebne mrvice	100-400	8- 10	180	
Punjeno povrće	100-400	1- 10	160	
Kolač	300	20-25	160	
Kiš	400	20-22	180	
Mafini	300	15- 18	200	
Slatke grickalice	400	1-20	160	

Saveti:

- Manji komadi hrane obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme u odnosu na veće.
- Veća količina hrane zahteva samo nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Mešanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neujednačenog prženja sastojaka.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite ga još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte veoma masne namirnice poput kobasica u air fryer-u.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u remi mogu se takođe pripremiti u air fryer-u.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo kako biste brzo i lako napravili grickalice. Gotovo testo takođe zahteva kraće vreme pripreme u odnosu na domaće testo.
- Stavite pleh ili posudu za pečenje u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite lomljive ili punjene sastojke.
- Takođe možete koristiti air fryer za zagrevanje hrane. Za zagrevanje podesite temperaturu na 150 stepeni Celzijusa i zagrevajte do 10 minuta.

Priprema domaćeg pomfrita

Da biste napravili domaći pomfrit, pratite sledeće korake:

1. Ogulite i isijecite krompire na štapiće.
2. Dobro ih operite i osušite kuhinjskim ubrusom.
3. U posudu sipajte pola kašike maslinovog ulja, stavite krompir u posudu i miješajte dok se ne prekrije uljem.
4. Izvadite krompir iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite ga u korpu.
5. Pržite pomfrit prema uputstvima u ovom poglavlju.

ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj poslije svake upotrebe.
2. Ne čistite korpu, rešetku i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti nelepljivu prevlaku na njima. Izvucite glavni kabel iz zidne utičnice da biste omogućili da se uređaj ohladi.

NAPOMENA

- Izvucite korpu da biste omogućili brže hlađenje friteze.
- Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
- Operite korpu i rešetku toplom vodom, dodajte malo deterdženta za pranje posuda i koristite neabrazivnu spužvastu krp. Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.
- Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje posuda.

Saveti:

- Ako je prljavština zalepljena za rešetku ili dno korpe, napunite korpu toplom vodom sa malo deterdženta za pranje sudova. Stavite rešetku u korpu i ostavite ih da se potope oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom sunderastom krpom.
- Četkom za čišćenje očistite grejni element kako biste uklonili ostatke hrane.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Provjerite da li su sve komponente čiste i suhe.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Rešenje
AIR FRYER ne radi.	Aparat nije priključen u struju.	Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste pritisli dugme za pokretanje.	Pritisnite dugme za pokretanje/napajanje nakon što podesite temperaturu i vreme ili izaberete brzi recept.
Hrana pržena u AIR FRYER-u nije gotova.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje ture sastojaka u korpu. Manje ture se prže ravnomjernije.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na preporučeno podešavanje temperature.
Hrana se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Određene vrste namirnica treba promešati na polovini vremena pripreme	Sastojci koji leže jedan preko drugog ili su preklapljeni (npr. pomfrit) treba da se promešaju na polovini vremena pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz AIR FRYER-a.	Koristili ste vrstu grickalica koja se priprema u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za rernu ili lagano premažite uljem grickalice za hrskaviji rezultat.
Ne mogu pravilno da ubacim korpu u uređaj.	Ima previše sastojaka u korpi.	Ne puniti korpu preko oznake MAX.
Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masne namirnice.	Kada pržite masne sastojke u fritezi na vazduh, velika količina ulja će procuriti u korpu. Ulje može proizvesti bijeli dim i korpa se može više zagrijati nego obično. To ne utiče na rad uređaja ili krajnji rezultat.
	Korpa još uvek sadrži ostatke masti od prethodne pripreme.	Bijeli dim nastaje zbog zagrevanja masti u korpi. Uvek pravilno očistite korpu posle svake upotrebe.
Sveži pomfrit se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.	Niste koristili adekvatnu vrstu krompira.	Koristite sveže krompire i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.
	Niste dobro isprali krompir pre prženja	Isperite štapiće krompira temeljno da biste uklonili škrob sa spoljne strane štapića.
Sveži pomfrit nije hrskav kada izađe iz AIR FRYER-a.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu.	Pobrinite se da dobro osušite kriške krompira prije nego što dodate ulje.
		Isecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

SPECIFIKACIJE:

Snaga: 1500W

Napon: 220-240V~

Frekvencija: 50/60Hz

Kapacitet korpe za prženje: 5L

Pravilno odlaganje ovog proizvoda:



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati zajedno sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje uslijed nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korištenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod koga ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog reciklažnog procesa.

TESLA

tesla.info

