

- Шұжық сияқты қатты майды ингредиенттерді аэрогрильде пісіруге болмайды.
- Тұмшашеште дайындауға болатын тіскебасарларды аэрогрильде де дайындауға болады.
- Фридің қытырлақ болып шығуы үшін оңтайлы мөлшері — 500 г.
- Салмасы бар тағамдар дайындау үшін дайын қамырды пайдаланыңыз. Дайын қамыр қолдың қамырына қарағанда тезірек піседі.
- Бәліш дайындағыңыз келсе немесе нәзік ингредиенттерді не ішінде салындысы бар тамақ дайындағыңыз келсе, аэрогриль себетіне пісіруге арналған қалыпты салыңыз.
- Аэрогрильдің көмегімен ингредиенттерді қайта қыздыруыңызға да болады. Ингредиенттерді жылыту үшін температураны 150°C-қа дейін орнатып, 10 минутқа қойыңыз.

	Ең аз – ең көп мөлшері (г)	Температура (C°)	Уақыт (мин)
Стейк	100-600	180	16
Тауық	100-500	180	25
Асшаян	100-500	180	12
Балық	100-500	180	18
Пицца	100-500	200	20
Фри	100-500	200	17
Пісіру	100-500	160	17
Құрғатылған көкөніс/ жемiс	100-500	80	240 (4 сағ).

ТАЗАЛАУ

Әркез пайдаланған соң, құрылғыны тазалаңыз. Таба және күйікке қарсы қабаты бар себет. Оларды тазалау үшін металдан жасалған асүй керек-жарақтарын немесе абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз, олар күйдірмейтін қабатты зақымдауы мүмкін.

- Штепсель ашасын қабырға розеткасынан шығарыңыз және оның суығанын күтіңіз.

Ескертпе: Аэрогриль жылдам сууы үшін табаны шығарып қойыңыз.

- Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Таба мен себетті ыстық сүмен тазалаңыз, кейбір ыдыс жууға арналған сұйықтықтарды және абразивті емес губканы пайдалануға болады. Қалған кірді тазарту үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Кеңес: Егер себетке немесе табаның түбіне кір жабысып қалса, табаға ыстық су толтырып, ыдыс жууға арналған сұйықтық қосуыңызға болады. Себетті табаға қойыңыз және шамамен 10 минут сіңдіріңіз.

- Құрылғының ішін ыстық сүмен және абразивті емес губкамен тазалаңыз.
- Тамақ қалдықтарын тазалау үшін қызатын элементтерді щеткамен тазалаңыз.

САҚТАУ

- Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суытыңыз.
- Бөліктердің барлығы таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

 **Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою.**

Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.

АҚАУЛЫҚ СЕБЕБІН ІЗДЕУ ЖӘНЕ ТҮЗЕТУ

Мәселе	Ықтимал себеп	Шешім
Ыстық ауа қуырғыш жұмыс істемейді	Құрал розеткаға қосылмаған.	Желілік ашаны жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
	Таймерді орнатпадыңыз.	Құралды қосу үшін таймер пернесін қажетті дайындық уақытына орнатыңыз.
Ауа қуырғышпен қуырылған ингредиенттер дайын емес.	Себеттегі ингредиенттер мөлшері тым үлкен.	Ингредиенттердің кішкене партияларын себетке салыңыз. Кішкене партиялар біркелкі қуырылады.
	Орнатылған температура тым төмен.	Температура пернесін қажетті температура параметріне қойыңыз («Құралды пайдалану» тарауындағы «параметрлер» бөлімін қараңыз).
	Дайындық уақыты тым қысқа.	Таймерді қажетті дайындық уақытына орнатыңыз («Құралды пайдалану» тарауындағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
Ингредиенттер ауа қуырғышта біркелкі емес қуырылады.	Ингредиенттердің кейбір түрлерін дайындау уақытының жартысына дейін шайқау керек.	Үстінде немесе көлденеңінен жатқан ингредиенттерді (мысалы, фри) дайындау уақытының жартысына дейін шайқау керек. «Құралды пайдалану» тарауындағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз.
Қуырылған тағамдар ауа қуырғыштан шыққанда қытырлақ емес.	Сіз дәстүрлі қуырғышта дайындалуға арналған тағамдар түрін қолдандыңыз.	Қытырлақ нәтиже алу үшін пешке арналған тағамдарды пайдаланыңыз немесе жеңіл тағамдарға май жағыңыз.
	Мен кастрюльді құрылғыға дұрыс сырғыта алмаймын.	Себетте ингредиенттер тым көп. Себет кәстрөлге дұрыс салынбаған.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Сіз майлы ингредиенттерді дайындап жатырсыз.	Майлы ингредиенттерді ауадағы қуырғышта құйған кезде, кәстрөлге майдың көп мөлшері ағып кетеді. Май ақ түтін шығарады және кәстрөл әдеттегіден көбірек қызуы мүмкін. Бұл құрылғыға немесе соңғы нәтижеге әсер етпейді.
	Кәстрөлде бұрынғы пайдаланудан қалған май қалдықтары әлі де бар.	Ақ түтін табада майдың қызуынан пайда болады. әр қолданғаннан кейін табаны дұрыс тазалағаныңызға көз жеткізіңіз.
Жаңа піскен картоптар ауа қуырғышта біркелкі емес қуырылады.	Сіз дұрыс картоп түрін пайдаланбадыңыз.	Жаңа піскен картопты пайдаланыңыз және қуыру кезінде олардың қатты болып қалуына көз жеткізіңіз.
	Сіз картоп таяқшаларын қуырар алдында дұрыс шаймағансыз.	Таяқшалардың сыртындағы крахмалды кетіру үшін картоп таяқшаларын дұрыстап шайыңыз.
Жаңа піскен фри қуырғыштан шыққанда қытырлақ емес.	Фридің қытырлақ болуы картоптағы май мен судың мөлшеріне байланысты.	Майды қоспас бұрын картоп таяқшаларын дұрыс құрғатқаныңызға көз жеткізіңіз.
		Қытырлақ нәтиже алу үшін картоп таяқшаларын кішірейтіңіз.
		Қытырлақ нәтиже алу үшін аздап көбірек май қосыңыз.



INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER
BEDIENUNGSANLEITUNG
HEISSLUFTFRITTEUSE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОГРИЛЬ

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM
VAZDUHOM

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ

MODE D'EMPLOI
FRITEUSE À AIR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΥΡΕΔ ΖΑ ΠΪΡΖΕΝΕ Σ ΒΪΖΔΥΧ

MANUAL DE UTILIZARE
APARAT DE PRĂJIRE CU AER



ENGLISH PAGE 2
DEUTSCH SEITE 7
РУССКИЙ СТР. 12
POLSKI STRONA 18
SCG/CRO/B.i.H. STRANA 23
БЪЛГАРСКИ СТР. 28
УКРАЇНСЬКА СТОР. 33
FRANÇAIS PAGE 38
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΕΛΙΔΑ 43
ROMANESTE PAGINA 48
ITALIANO PAGINA 53
SLOVENŠČINA STRAN 58
NEDERLANDS PAGINA 63
ESPAÑOL PAGINA 68

MANUALE ISTRUZIONI
FRIGGITRICE AD ARIA
PRIROČNIK Z NAVODILI
CVRTNIK NA VROČ ZRAK

ГЕВРUIКERSHANDLEIDING
AIRFRYER

MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA

BRUKSANVISNING
LUFTFRITÖS

NÁVOD K OBSLUZE
VZDUCHOVÁ FRITÉZA

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA
KARSTĀ GAISA FRITERIS

NAUDOTOJO VADOVAS
GRUZDINTUVĒ

KASUTUSJUHEND
ÕHUFRIITÜÜR

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
АЭРОГРИЛЬ

FA-5053-4



SVENSKA PAGINA 73
ČESKY STRANA 78
LATVIAN LPP. 83
LIETUVIŪ K. P. 88
EESTI KEEL LEHEL 93
ҚАЗАҚ БЕТ 97

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

Nur ECHT mit diesem 

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

Only GENUINE with this 

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

Только ПОДЛИННИКИ с этим 

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety.

Nevertheless, you and the other users of the appliance should observe the following:

- Please read these instructions carefully before using this appliance for the first time and keep them for further reference.
- This product has not been designed for any other uses than those specified in this manual.
- Before connecting the appliance to the power source, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance.
- If the appliance is grounded (protection class I), the wall outlet and any extension to which it is connected must also be grounded.
- To avoid overloading the electrical circuit, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
- Place the appliance on a clear, flat and heat-resistant surface. Distance from the wall should be at least 10 cm. The area above the appliance should be kept free to allow an unobstructed air-circulation. Never place the appliance or power cord on hot surfaces. Nor should the appliance be placed or operated in the vicinity of exposed gas flames.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- Do not use the product near gas sources or other flammable materials or objects.
- If the appliance or the power cord shows any signs of damage, do not operate it! Take the product to an authorized and qualified service center for inspection or repair.
- To protect from electrical hazard, do not immerse this appliance or cordset in any liquids.
- Do not block or cover the air inlets and outlets in any way!
- Do not place flammable material (paper, cloth, etc.) on or near the appliance.
- Make sure the appliance is switched off before plugging in or unplugging the device.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This device is intended for home use only, do not use it commercially.
- Do not use this appliance outdoors.

- Do not operate this appliance with an external timer or remote-control device.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- The appliance becomes hot during operation. Therefore, be careful not to touch any of the hot parts.
- Avoid contact with hot steam during or right after operation. Risk of scalding!
- Do not overfill the basket of the hot air fryer, as this may cause a fire if the food comes into contact with the heating element.
- Unplug the appliance before moving it from one location to another.
- Always disconnect the appliance from power after use, before cleaning and in the event of a malfunction.
- As long as the appliance is hot, it should be supervised, even if it is not connected to the mains. Allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.
- Do not pull directly on the power cord, rather pull on the plug to disconnect the appliance from the power source.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- We are excluded of liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it is used inappropriately.
- Repairs and other work undertaken on the unit must only be done by authorised specialist personnel!

SPECIFICATIONS

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION: (Fig. 1)

1. Control panel
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. Main housing
6. Pot
7. Air outlet
8. Main cord (Electrical cord)

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot (Fig. 3).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.
Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig. 6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig. 4)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the basket in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig. 3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.














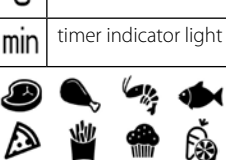
Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot.

Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

Button	A		power button
Button	B		preset button
Button	C		time/temperature control button "decrease"
Button	D		time/temperature control button "increase"
Button	E		temperature control button
Button	F		timer control button
Button	G		booking button
Light	H		fan indicator light
Light	I		heating indicator light
Light	J		temperature light
Light	K		timer light
Light	L		temperature indicator light
Light	M		timer indicator light
Light	N		recipe indicator light

OPERATION INSTRUCTIONS:**Power Key (A)**

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds will make the unit default temperature 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Preset Key (B)

Selecting the Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Temperature Control Key (E)

Selecting the Temperature Control Key, the Keys C+D enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80-200°C.

Timer Control Key (F)

Selecting the Timer Control Key, the Keys C+D enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time

Start Delay Key (G)

Selecting the Start Delay Key (G) and then the Preset Key (B), enables the option to pre-program the unit with a start delay up to 24 hours. Increase or decrease the time by pressing the Keys C or D.

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 as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller 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 through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled 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 Hot-air 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 Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Temperature (C°)	Time (min.)
Steak	100-600	180	16
Chicken	100-500	180	25
Shrimp	100-500	180	12
Fish	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Fries	100-500	200	17
Bake	100-500	160	17
Dried Vegetable/fruit	100-500	80	240 (4 h).

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

STORAGE

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



Environment friendly disposal
You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
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 key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of 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 pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure 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 crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von Elektrogeräten von **FIRST Austria** entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen. Dennoch sollten Sie und andere Benutzer des Geräts die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung vorgesehen, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist.
- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Gerät geerdet ist (Schutzklasse I), müssen auch die Steckdose und jedes verwendete Verlängerungskabel geerdet sein.
- Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, sollten Sie kein weiteres Gerät mit hohem Verbrauch am selben Stromkreis betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Der Abstand zur Wand muss mindestens 10 cm betragen. Der Bereich über dem Gerät muss frei bleiben, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie das Gerät oder das Netzkabel keinesfalls auf heiße Flächen. Das Gerät darf auch nicht in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt oder betrieben werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Nehmen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gasquellen oder anderen brennbaren Materialien oder Gegenständen in Betrieb.
- Wenn Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen! Bringen Sie das Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einem autorisierten und qualifizierten Kundendienst.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel zum Schutz vor Stromschlag nicht in Flüssigkeiten ein.
- Blockieren oder verdecken Sie niemals die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen des Produkts!
- Legen Sie kein brennbares Material (Papier, Stoff usw.) auf oder in die Nähe des Geräts.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken oder abziehen.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, verwenden Sie es nicht für gewerbliche Zwecke.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernwirkeinrichtung.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf während des Betriebs oder unmittelbar danach. Verbrühungsgefahr!
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluftfritteuse nicht, da dies einen Brand verursachen kann, wenn die Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät von einem Ort zu einem anderen bringen.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und im Fall einer Störung stets vom Stromnetz.
- Solange das Gerät heiß ist, muss es beaufsichtigt werden, auch wenn es nicht am Stromnetz angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie am Stecker an, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wir haften nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

- Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!

TECHNISCHE DATEN

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

EINLEITUNG

Diese völlig neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des Obergrills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS: (Abb. 1)

1. Bedienfeld
2. Frittierkorb
3. Freigabetaste Frittierkorb
4. Handgriff Frittierkorb
5. Gerätegehäuse
6. Frittierkopf
7. Luftauslass
8. Netzkabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät.
3. Reinigen Sie Frittierkorb und -topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet; füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Arbeitsfläche.
Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf ein (Abb. 3).

**Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, der Luftstrom wird gestört und beeinträchtigt das Ergebnis.**

GEBRAUCH DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

Frittieren mit Heißluft

1. Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Frittierkopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus (Abb. 6).
3. Geben Sie Ihre Zutaten in den Korb. (Abb. 5)
4. Schieben Sie den Frittierkopf in die Heißluftfritteuse zurück (Abb. 4).

Richten Sie den Topf vorsichtig mit den Führungen im Gehäuse der Fritteuse aus.

Verwenden Sie den Frittierkopf niemals ohne den eingesetzten Frittierkorb.

Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkopf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittierkopf nur am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit durchgerührt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittierkopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Fritteuse.

Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Entriegelungsknopf des Griffs. (Abb. 3)

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Frittierkorb aus dem Frittierkopf nehmen und nur den Frittierkorb schütteln. Zu diesem Zweck ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, drücken Sie die Freigabetaste des Griffs und heben Sie den Frittierkorb aus dem Frittierkopf.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet aber, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die restliche Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten zubereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Frittierkopf wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.















9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse, stellen Sie ihn auf einen Untersetzer, drücken Sie die Freigabetaste für den Frittierkorb und heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

Drehen Sie den Frittierkorb nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Frittierkopf entweichen.

10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder einen Teller.
11. Wenn eine Portion der Speisen fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

HINWEISE ZUM BEDIENFELD

Taste	A		Ein/Aus
Taste	B		Voreinstellung
Taste	C		Timer/Temperatur „verringern“
Taste	D		Timer/Temperatur „erhöhen“
Taste	E		Temperatureinstellung
Taste	F		Timer
Taste	G		Startverzögerungstaste
Anzeige	H		Umluftanzeige
Anzeige	I		Heizanzeige
Anzeige	J		Temperaturanzeige
Anzeige	K		Timeranzeige
Anzeige	L		Temperatureinheit
Anzeige	M		Zeitanzeige
Anzeige	N		Rezeptanzeige

BEDIENUNGSHINWEISE:

Ein/Aus-Taste (A)

Sobald Frittierkorb und -topf korrekt im Gerät eingesetzt sind, leuchtet die Betriebsanzeige. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste für 3 Sekunden gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts von 200°C aktiviert, während die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ein zweites Mal, um den Garvorgang zu starten. Halten Sie die Ein/Aus-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Alle Anzeigen erlöschen und das Gebläse hört auf zu arbeiten.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Tasten drücken, um die Zubereitung zu unterbrechen und zu starten.

Voreinstellungstaste (B)

Drücken Sie die Voreinstellungstaste, um 8 beliebige Speisen zu durchlaufen. Nach der Auswahl startet die Funktion mit der vorgegebenen Zeit und Gartemperatur.

Temperatur-Einstelltaste (E)

Drücken Sie die Einstelltaste für die Temperatur und verwenden Sie die Tasten C+D, um die Gartemperatur um jeweils 5°C zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperatur-Einstellbereich: 80-200°C.

Timertaste (F)

Drücken Sie die Timertaste und verwenden Sie die Tasten C+D, um die Garzeit um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.

Startverzögerungstaste (G)

Durch Auswahl der Startverzögerungstaste (G) und dann der Voreinstellungstaste (B) kann das Gerät mit einer Startverzögerung von bis zu 24 Stunden vorprogrammiert werden. Erhöhen oder verringern Sie die Zeit durch Drücken der Tasten C oder D

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte bieten. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Die Technologie heizt die Luft im Gerät sofort wieder auf.

Wenn Sie den Frittierkopf während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess dadurch kaum beeinträchtigt.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Durchrühren kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßiges Frittieren zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 g.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Geben Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder wenn Sie brüchige oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-max Menge (g)	Temperatur (C°)	Zeit (min.)
Steak	100-600	180	16
Hähnchen	100-500	180	25
Garnelen	100-500	180	12
Fisch	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Pommes frites	100-500	200	17
Backen	100-500	160	17
Dörrgemüse/-obst	100-500	80	240 (4 Std).

REINIGEN

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie für Frittierkopf und Frittierkorb mit Antihafbeschichtung zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Frittierkopf heraus, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Frittierkopf und -korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz im Frittierkorb oder am Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierkorb in den Topf und lassen Sie beides für ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.



Entsorgung:

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an einer geerdeten Steckdose an.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
	Der Frittierkopf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb. Der Frittierkorb ist nicht richtig im Frittierkopf eingesetzt.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett im Topf verursacht; achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgospült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для жарки продуктов без масла и смазки. Не для коммерческого и промышленного использования.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасность электрических приборов **FIRST Austria** соответствует официальным техническим директивам и нормам безопасности. Тем не менее вам и другим пользователям прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по технике безопасности:

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Данный прибор не предназначен для использования в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве.
- Перед подключением прибора к источнику питания проверьте, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети. В ином случае не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Если прибор должен быть заземлен (класс защиты I), розетка электросети и все удлинители, подключенные к ней, также должны быть заземлены.
- Во избежание перегрузки сети не следует подключать другие приборы с высокой мощностью к той же электрической цепи.
- Устанавливайте устройство на чистую, ровную и жаростойкую поверхность. Расстояние от стены должно составлять не менее 10 см. Пространство над прибором должно быть свободным в целях беспрепятственной циркуляции воздуха. Не размещайте прибор и шнур питания на горячих поверхностях. Также не допускается размещение или эксплуатация прибора вблизи открытого источника огня.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или столешницы. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Не используйте устройство вблизи источников газа и других воспламеняющихся веществ или предметов.
- Не пользуйтесь прибором при появлении признаков повреждения прибора или шнура питания! Передайте прибор в авторизованный специализированный сервисный центр для осмотра и ремонта.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте данный прибор или шнур питания в какую-либо жидкость.
- Не блокируйте и не закрывайте впускные и выпускные воздушные отверстия!
- Не размещайте воспламеняемые материалы (бумагу, ткань и т. д.) на приборе или рядом с ним.
- Прежде чем вставить вилку прибора в розетку электросети или извлечь ее, убедитесь, что прибор выключен.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- Использование насадок, не рекомендуемых или не поставляемых производителем, может стать причиной возгорания, поражения электрическим током или травмирования.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования, не использовать в коммерческих целях.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Запрещено управлять прибором с использованием внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Во время работы прибор нагревается. Проявляйте осторожность, чтобы не коснуться горячих частей прибора.
- Избегайте контакта с горячим паром во время или сразу после работы. Риск получения ожогов!
- Не допускайте переполнения корзины аэрогриля, так как возможно возгорание при контакте с нагревательным элементом.
- Отключите устройство от электросети, прежде чем перемещать его из одного места в другое.
- Отключайте прибор от сети после завершения использования, перед выполнением очистки или при возникновении неисправности.
- Пока прибор остается горячим, за ним необходимо следить, даже если он не подключен к сети. Дайте прибору полностью остыть, перед тем как чистить его или помещать на хранение.
- При отключении прибора от сети, держитесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Использование этого прибора детьми в возрасте от 8 лет и выше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, допускается только в тех случаях, когда это использование осуществляется под наблюдением компетентных лиц или после инструктажа по технике безопасности и при понимании рисков, связанных с эксплуатацией данного

прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте менее 8 лет.

- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, которые могут возникнуть вследствие применения прибора не по назначению или неправильного использования.
- Ремонт прибора и прочие работы с ним должны осуществляться только уполномоченным квалифицированным персоналом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1700 Вт • 220-240 В ~ 50-60 Гц

ВВЕДЕНИЕ

Новый аэрогриль предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых ингредиентов. За счет быстрой циркуляции горячего воздуха и верхнего гриля он способен приготовить множество блюд. Его преимущества — это нагрев продуктов со всех сторон и отсутствие необходимости в масле для большинства ингредиентов.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ: (фиг. 1)

1. Панель управления
2. Корзина
3. Кнопка разблокировки корзины
4. Ручка корзины
5. Основной корпус
6. Чаша
7. Выходное отверстие для воздуха
8. Шнур питания

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Удалите с устройства все наклейки и ярлыки.
3. Выполните тщательную очистку корзины и чаши, используя теплую воду, небольшое количество моющего средства и неабразивную губку.
4. Протрите внутренние и наружные поверхности устройства влажной тканью.

Это аэрогриль, не требующий масла и работающий на горячем воздухе. Не заливайте масло или жир для жарки непосредственно в чашу.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите устройство на ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность. **Не размещайте прибор на нежаропрочных поверхностях.**
2. Поместите корзину в чашу (рис. 3). **Не наливайте в чашу масло или какую-либо другую жидкость. Не кладите ничего на прибор сверху. Поток воздуха будет заблокирован, что повлияет на результат приготовления горячим воздухом.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Гриль, не требующий масла, может приготовить большой спектр ингредиентов.

Приготовление горячим воздухом

1. Вставьте вилку в заземленную розетку.
2. Осторожно извлеките корзину из аэрогриля (рис. 6)
3. Поместите ингредиенты в корзину. (рис. 5)
4. Поместите корзину обратно в аэрогриль (рис. 4)

Аккуратно совместите положение чаши с направляющими в корпусе аэрогриля.

Запрещено использовать чашу без корзины внутри.

Осторожно! Не прикасайтесь к чаше во время использования и некоторое время после, так как она очень сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

5. Определите требуемое время приготовления ингредиентов (см. раздел «Настройки» в данной главе).
6. Для некоторых ингредиентов требуется перемешивание в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в данной главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните. Затем поместите чашу обратно в аэрогриль.

Осторожно! Не нажимайте кнопку разблокировки на ручке во время встряхивания (рис. 3).

Совет. Для меньшей нагрузки можно извлечь корзину из чаши и встряхивать только корзину. Для этого извлеките чашу из прибора, поместите ее на жаропрочную поверхность, нажмите кнопку на ручке и поднимите корзину из чаши.

Совет. Если таймер установлен на половину времени приготовления, когда будет необходимо встряхнуть ингредиенты, прозвучит сигнал. Однако это означает, что после встряхивания необходимо снова настроить таймер на оставшееся время приготовления.

7. Звуковой сигнал будет означать окончание установленного времени приготовления. Извлеките чашу из прибора.

Примечание. Устройство также можно выключить вручную. Для этого установите время на 1.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты не готовы, установите чашу обратно в прибор и настройте на таймере дополнительно время в несколько минут.
9. Для извлечения ингредиентов (например, картофеля фри) выньте чашу из аэрогриля, поместите ее на жаропрочную поверхность, нажмите кнопку разблокировки корзины и извлеките корзину из чаши.

Не переворачивайте корзину, если чаша все еще прикреплена к ней, так как масло, скопившееся на дне чаши, вытечет на ингредиенты.

Чаша и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов в аэрогриле из чаши может выходить пар.

10. Выложите ингредиенты из корзины в миску или на тарелку.
11. После приготовления одной партии продуктов, аэрогриль сразу готов к приготовлению следующей партии.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка	A		Питание
Кнопка	B		Предварительная настройка
Кнопка	C		Уменьшить время/температуру
Кнопка	D		Увеличить время/температуру
Кнопка	E		Регулятор температуры
Кнопка	F		Таймер
Кнопка	G		Кнопка отложенного запуска
Световой	H		Индикатор вентилятора
Световой	I		Индикатор нагрева
Световой	J		Значок температуры
Световой	K		Значок таймера
Световой	L		Индикатор температуры

Световой	M		Индикатор таймера
Световой	N		Индикатор рецепта

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Кнопка питания (A)

После того как корзина и чаша будут надлежащим образом помещены в основной корпус, загорится индикатор питания. Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд. Активируется температура по умолчанию 200°C, при этом время приготовления будет установлено на 15 мин. Повторное нажатие кнопки питания запустит процесс приготовления. Удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы выключить устройство. Все индикаторы погаснут, вентилятор перестанет работать.

Примечание. Во время приготовления можно нажимать кнопки, чтобы управлять приостановкой и запуском процесса приготовления.

Нажмите кнопку (B)

Нажмите кнопку предварительных настроек, чтобы пролистать 8 популярных вариантов блюд. После выбора запускается функция заданного времени и температуры приготовления.

Кнопка регулировки температуры (E)

Нажмите кнопку регулировки температуры и используйте кнопки (C+D), чтобы увеличить или уменьшить температуру приготовления с шагом 5°C. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро изменить температуру. Диапазон регулировки температуры: 80-200°C.

Кнопка регулировки времени (F)

Нажмите кнопку регулировки времени и используйте кнопки C+D, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления с шагом 1 минута. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро изменить время.

Ключ бронирования (G)

Выбор кнопки бронирования (G) и кнопки предварительной настройки (B) позволяет установить резервирование для отложенного запуска работы агрегата максимум на 24 часа, увеличения или уменьшения с помощью кнопок C + D

НАСТРОЙКИ

По таблице ниже можно выбрать основные настройки для разных ингредиентов.

Примечание. Помните, что данные настройки являются ориентировочными. Так как ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать лучшие настройки для имеющихся у вас ингредиентов.

Благодаря технологии Rapid Air воздух в приборе нагревается мгновенно. Кратковременное извлечение чаши из прибора во время приготовления горячим воздухом почти не нарушает процесс.

Советы

- Ингредиенты меньшего размера требуется немного меньше времени для приготовления, чем крупным.
- Для приготовления более крупной партии ингредиентов потребуется лишь немного увеличить время, для партии меньшего размера — немного уменьшить.
- Перемешивание ингредиентов небольшого размера в середине процесса приготовления дает оптимальный результат и помогает устранить их неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла в картофель, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла жарьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрогриле слишком жирные ингредиенты, например сосиски.
- Закуски, которые можно запечь в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- Оптимальный объем для получения хрустящего картофеля фри составляет 500 г.
- Используйте готовое тесто для приготовления закусок с начинкой. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление в сравнении с домашним тестом.
- Поместите в корзину аэрогриля форму или блюдо для выпекания, если необходимо испечь торт или киш или обжарить хрустящие продукты или продукты с начинкой.
- В аэрогриле также можно разогревать пищу. Для этого установите температуру на 150°C на время до 10 минут.

	Мин./макс. количество (г)	Температура (С°)	Время (мин.)
Стейк	100-600	180	16
Курица	100-500	180	25
Креветки	100-500	180	12
Рыба	100-500	180	18
Пицца	100-500	200	20
Картофель фри	100-500	200	17
Выпечка	100-500	160	17
Сушеные овощи/фрукты	100-500	80	240 (4 ч.)

ОЧИСТКА

Выполняйте очистку прибора после каждого использования.

Чаша и корзина с антипригарным покрытием. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие материалы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Извлеките вилку из розетки и дайте прибору остыть.

Примечание. Извлеките чашу, чтобы аэрогриль остывал быстрее.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и корзину, используя теплую воду, небольшое количество моющего средства и неабразивную губку. Для удаления остатков загрязнений можно воспользоваться обезжиривающим средством.

Совет. Если грязь прилипла к корзине или снизу чаши, заполните чашу теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Поместите корзину в чашу и оставьте чашу с корзиной в воде приблизительно на 10 минут.

4. Очистите прибор внутри, используя теплую воду и неабразивную губку.
5. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки продуктов.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия
(Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51 тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.
За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Аэрогриль не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку в заземленную розетку.
	Не настроен таймер.	Установите таймер на требуемое время приготовления, чтобы включить прибор.
Ингредиенты, жарившиеся в аэрогриле, не готовы.	Слишком большое количество ингредиентов в корзине.	Поместите ингредиенты в корзину меньшими партиями. Меньшие партии готовятся более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите температуру на требуемое значение (см. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация устройства»).
	Слишком короткое время приготовления.	Установите таймер на требуемое значение (см. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация устройства»).
Ингредиенты прожарились неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать в середине процесса приготовления.	Ингредиенты, находящиеся сверху или поперек друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине процесса приготовления. См. раздел «Настройки» в главе «Эксплуатация устройства».
Жареные закуски не хрустят на выходе из аэрогриля.	Использован тип закусок, предназначенных для приготовления в стандартной фритюрнице.	Используйте закуски для запекания в духовке или нанесите сверху немного масла, чтобы они стали хрустящими.
	Чаша не устанавливается в прибор надлежащим образом.	Не заполняйте корзину выше отметки МАКС.
Из прибора идет белый дым.	В корзине слишком много ингредиентов.	Вставьте корзину в чашу до щелчка.
	Корзина неправильно установлена в чашу.	
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	При приготовлении жирных ингредиентов в аэрогриле в чашу протечет большое количество жира. Жир образует белый дым, и чаша может нагреваться больше обычного. Это не влияет на прибор или конечный результат.
	В чаше остался жир после предыдущего использования.	Белый дым образуется от нагревающегося в чаше жира. Тщательно очищайте чашу после каждого использования.
Картофель фри прожаривается неравномерно.	Несоответствующий тип картофеля.	Используйте свежий картофель. Убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Картофельные палочки не промыты надлежащим образом перед жаркой.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал снаружи.
Картофель фри не хрустит на выходе из аэрогриля.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле.	Тщательно высушите картофельные палочки перед добавлением масла.
		Для большей хрусткости нарежьте картофель мельче.
		Для большей хрусткости добавьте больше масла.

**Экологическая утилизация**

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил:
Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych firmy **FIRST Austria** jest zgodne ze stosownymi zaleceniami technicznymi i przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Mimo to użytkownicy urządzenia powinni stosować się do następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.
- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do innego zastosowania niż to określone w tej instrukcji obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdź, czy napięcie ukazane na sprzeczce odpowiada temu dostępnemu w domu. Jeśli napięcie jest różne, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie używaj urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest uziemione (klasa ochronności I), gniazdko ściennie i przedłużacz, do którego jest podłączone, także muszą być uziemione.
- Aby uniknąć przeciążenia układu elektrycznego, nie należy podłączać innego urządzenia do tego układu.
- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na gorąco powierzchni. Zachowaj przynajmniej 10 cm odległości od ściany. Przestrzeń ponad urządzeniem powinna być pusta, by umożliwić nieograniczony przepływ powietrza. Nigdy nie umieszczaj urządzenia lub przewodu zasilającego na gorących powierzchniach. Nie umieszczaj ani nie obsługuj urządzenia w pobliżu otwartego ognia na gazie.
- Nie pozwól, by przewód wisiał z krawędzi stołu lub blatu. Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł gazu, innych łatwopalnych materiałów lub przedmiotów.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający posiadają jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, nie należy ich używać! Produkt należy zabrać do autoryzowanego i wykwalifikowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Aby chronić przed zagrożeniami wynikającymi z problemów elektrycznych, nie zanurzaj tego urządzenia ani przewodu w żadnym płynie.
- Nie wolno w żaden sposób blokować ani zakrywać wlotów i wylotów powietrza!
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych (papieru, materiału itp.).
- Przed przystąpieniem do podłączania lub odłączania urządzenia upewnij się, że jest wyłączone.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi dłońmi.
- Korzystanie z dodatków niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub obrażenia ciała.
- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać go do celów przemysłowych.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie obsługiwać tego urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub pilota zdalnego sterowania.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. W związku z tym należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Unikać kontaktu z gorącą „parą” podczas gotowania lub po jego zakończeniu. Ryzyko oparzeń!
- Nie przepelniaj kosza frytkownicy na gorące powietrze, ponieważ przy kontakcie żywności z elementem grzejnym może dojść do pożaru.
- Odłączyć urządzenie od prądu przed przeniesieniem go z jednego miejsca na drugie.
- Po użyciu, przed czyszczeniem i w przypadku awarii zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru tak długo, jak jest gorące, nawet jeśli nie jest podłączone do zasilania. Przed czyszczeniem i schowaniem poczekaj na całkowite ostygnięcie urządzenia.
- Nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający. Zamiast tego ciągnij za wtyczkę, by odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że zostaną one objęte nadzorem i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i gdy są one świadome zagrożeń z tym związanych. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone przynajmniej 8 lat i są nadzorowane. Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie jesteśmy odpowiedzialni za uszkodzenia wynikłe z używania urządzenia w sposób inny, niż jest do tego przeznaczone lub jeśli było nieprawidłowo eksploatowane.

- Naprawy i inne prace wykonywane na urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę!

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

WPROWADZENIE

Ta frytkownica beztłuszczowa oferuje łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionej żywności. Stosując gorące, szybko przepływające powietrze i górny ruszt, pomaga w przygotowaniu różnorodnych dań. Najlepszą cechą frytkownicy beztłuszczowej jest to, że podgrzewa żywność ze wszystkich stron i większość składników nie wymaga żadnego oleju.

OPIS OGÓLNY: (rys. 1)

1. Panel sterowania
2. Koszyk
3. Przycisk zwalniania koszyka
4. Uchwyt koszyka
5. Obudowa główna
6. Brytfanna
7. Wylot powietrza
8. Przewód zasilający

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Usuń z urządzenia wszystkie etykiety lub naklejki.
3. Dokładnie wymyj koszyk i brytfannę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą nieścierniej gąbki.
4. Przetrzyj wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica beztłuszczowa wykorzystująca gorące powietrze; nie wypełniaj brytfanny bezpośrednio olejem ani tłuszczem.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

1. Umieść urządzenie na równej, poziomej i stabilnej powierzchni.
Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.
2. Umieść koszyk w brytfannie (rys. 3).
Nie wypełniaj brytfanny olejem ani innym płynem.
Nie umieszczaj niczego na urządzeniu.
Spowodowałoby to zakłócenie przepływu powietrza i wpłynęło na wyniki smażenia beztłuszczowego.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Frytkownica beztłuszczowa może przygotowywać szeroką gamę składników.

Smażenie z użyciem gorącego powietrza

1. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.
2. Ostrożnie wyjmij brytfannę z frytkownicy beztłuszczowej (rys. 6).
3. Umieść w koszyku produkty do smażenia. (Rys. 5)
4. Wsuń brytfannę z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej (rys. 4).

Ostrożnie wyrównaj brytfannę z prowadnicami w obudowie frytkownicy.

Nigdy nie używaj brytfanny bez włożonego koszyka.

Ostrzeżenie: Podczas pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu nie dotykaj brytfanny, gdyż mocno się ona nagrzewa. Trzymaj brytfannę tylko za jej uchwyt.

5. Ustal czas smażenia w zależności od użytych produktów (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale).
6. Niektóre produkty spożywcze wymagają zamieszania w trakcie obróbki termicznej (patrz sekcja „Ustawienia” w niniejszym rozdziale). Aby zamieszać składniki, wyjmij brytfannę z urządzenia za pomocą uchwytu i nią potrząśnij. Następnie wsuń brytfannę z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej

Ostrzeżenie: Podczas potrząsania zachowaj ostrożność, aby nie nacisnąć przycisku odblokowującego na ręczce. (Rys. 3)

Porada: Aby zmniejszyć wagę, możesz wyjąć koszyk z brytfanny i potrząsnąć tylko koszykiem. Aby to zrobić, wyjmij brytfannę z urządzenia, umieść ją na odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, naciśnij przycisk na uchwycie i wyjmij koszyk z brytfanny.

Porada: Jeśli minutnik został ustawiony na połowę czasu przygotowania, rozlegnie się brzęczyk, gdy nadejdzie czas na zamieszanie składników. Jednakże oznacza to, że trzeba ponownie ustawić minutnik na pozostały czas gotowania po wymieszaniu.

7. Po rozlegnięciu się brzęczyka minutnika ustaw pozostały czas gotowania. Wyjmij brytfannę z urządzenia.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, ustaw czas na 1.

8. Sprawdź, czy żywność została odpowiednio opieczona. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż brytfannę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.















9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij brytfannę z frytkownicy beztłuszczowej, umieść na blacie, naciśnij przycisk zwalniania koszyka i wyjmij koszyk z brytfanny.

Nie obracaj koszyka go góry dnem, gdy jest do niego ciągle umocowana brytfanna, gdyż nadmiar oleju, który zebrał się na spodzie brytfanny, wycieknie na jedzenie.

Brytfanna i jedzenie są gorące. W zależności o typu żywności we frytkownicy beztłuszczowej z brytfanny może wydobywać się para.

10. Umieść zawartość kosza w misce lub na talerzu.
11. Gdy część żywności jest gotowa, frytkownica beztłuszczowa jest natychmiast gotowa do przygotowania następnej partii.

INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA

Przycisk	A		Włącznik
Przycisk	B		Program
Przycisk	C		Minutnik/„Obniżenie” temperatury
Przycisk	D		Minutnik/„Podwyższenie” temperatury
Przycisk	E		Ustawianie temperatury
Przycisk	F		Ustawianie minutnika
Przycisk	G		Przycisk uruchamiania z opóźnieniem
Wskaźnika	H		Wskaźnik świetlny wentylatora
Wskaźnika	I		Wskaźnik świetlny nagrzewania
Wskaźnika	J		Światło temperatury
Wskaźnika	K		Światło minutnika
Wskaźnika	L		Wskaźnik świetlny temperatury
Wskaźnika	M		Wskaźnik świetlny minutnika
Wskaźnika	N		Wskaźnik świetlny przepisu

INSTRUKCJA OBSŁUGI:

Włącznik (A)

Po prawidłowym umieszczeniu koszyka i brytfanny w obudowie głównej włączy się wskaźnik zasilania. Naciśnij i przez 3 sekundy przytrzymaj włącznik, by aktywować domyślną temperaturę urządzenia 200°C oraz czas gotowania 15 minut. Naciśnij włącznik po raz drugi, by rozpocząć proces opiekania. Naciśnij włącznik na 3 sekundy, by wyłączyć urządzenie. Wszystkie światła zgasną, wentylator wyłączy się.

Uwaga: Podczas gotowania możesz nacisnąć przyciski w celu ustawienia przerwy lub rozpoczęcia gotowania.

Przycisk resetowania (B)

Naciśnij przycisk resetowania, by wybrać jeden z 8 popularnych rodzajów żywności. Po dokonaniu wyboru ustawione zostaną zaprogramowany czas i temperatura gotowania.

Przycisk ustawiania temperatury (E)

Naciśnij przyciski ustawiania temperatury i użyj przycisków C+D do zwiększania lub zmniejszania temperatury gotowania o 5°C za każdym naciśnięciem. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, by szybko zmieniać temperaturę. Zakres ustawiania temperatur: 80-200°C.

Przycisk ustawiania minutnika (F)

Naciśnij przycisk sterowania minutnikiem i użyj przycisków C+D do zwiększania lub zmniejszenia czasu gotowania o jedną minutę za każdym naciśnięciem. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, by szybko zmieniać czas.

Klucz rezerwacji (G)

Wybranie klawisza rezerwacji (G) i klawisza Preset (B) umożliwia ustawienie rezerwacji na opóźnione rozpoczęcie pracy urządzenia o maksymalnie 24 godziny, zwiększenie lub zmniejszenie za pomocą klawiszy C + D

USTAWIENIA

Dzięki poniższej tabeli można łatwo wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych produktów żywnościowych.

Uwaga: Pamiętaj, że podane parametry są wartościami sugerowanymi. Składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, więc nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla każdego z nich.

Ponieważ technologia szybkiego przepływu powietrza podgrzewa je w urządzeniu, wyjęcie z niego na krótko brytfanny w trakcie gotowania beztłuszczowego ma niewielki wpływ na ten proces.

Wskazówki

- Mniejsze kawałki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu obróbki niż większe kawałki.
- Większa ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie dłuższego czasu obróbki, mniejsza ilość opiekanej żywności wymaga tylko nieznacznie krótszego czasu obróbki.
- Przemieszanie drobniejszych produktów po upływie połowy czasu obróbki optymalizuje równomierność zrumienienia.
- Aby zwiększyć chrupkość surowych ziemniaków, dodaj niewielką ilość oleju. Smaż składniki we frytkownicy beztłuszczowej w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie przygotuj we frytkownicy beztłuszczowej wyjątkowo tłustych składników, jak kielbasa.
- Przekąski, które mogą być przygotowywane w piekarniku, także mogą być przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość frytek umożliwia uzyskanie chrupkości do 500 g.
- Do przygotowania przekąsek z nadzieniem użyj gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu obróbki niż ciasto przygotowane w domu.
- Umieść w koszyku go smażenia folię do pieczenia lub naczynie do pieczenia, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub żywność z nadzieniem.
- Możesz także używać frytkownicy beztłuszczowej do podgrzewania jedzenia. Aby podgrzać żywność, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

	Min.-maks. Ilość (g)	Temp.(C°)	Czas (min.)
Stek	100-600	180	16
Kurczak	100-500	180	25
Krewetki	100-500	180	12
Ryba	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Frytki	100-500	200	17
Pieczenie	100-500	160	17
Suszone warzywa/owoce	100-500	80	240 (4 godz.)

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu wyczyść urządzenie. Brytfanna i koszyk do pieczenia z nieprzywierającą powierzchnią. Nie używaj metalowych narzędzi kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż może to uszkodzić nieprzewierającą powierzchnię.

- Odłącz wtyczkę zasilania od gniazda ściennego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij brytfannę, by frytkownica beztłuszczowa szybciej stygła.

- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umyj brytfannę i koszyk w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą nieściernej gąbki. Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć resztki zanieczyszczeń.

Porada: Jeśli do koszyka lub spodu brytfanny przyklei się brud, wypełnij brytfannę gorącą wodą z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń. Umieść koszyk w brytfannie i pozostaw do namoczenia przez około 10 minut.

- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
- Wyczyść element grzewczy szczotką czyszczącą, by usunąć wszelkie pozostałości po jedzeniu.

PRZECHOWYWANIE

- Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj na jego ostygnięcie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZANIE

Problem	Možliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie pracuje.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazda ściennego	Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazda sieciowego.
	Nie ustawiono minutnika.	Ustaw minutnik na żądany czas przygotowania, by włączyć urządzenie.
Składniki opiekane we frytkownicy nie są jeszcze gotowe.	Ilość żywności w koszyku jest zbyt duża.	Umieść w koszyku mniejsze ilości żywności. Mniejsze ilości smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw temperaturę na wymaganą wartość (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw minutnik na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”).
Składniki smażą się we frytkownicy nierówno.	Niektóre rodzaje żywności wymagają mieszania, gdy uplynie połowa ustawionego czasu gotowania.	Składniki leżące na górze lub naprzeciwko siebie (np. frytki) muszą być potrząśnięte w trakcie gotowania. Patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Użytkowanie urządzenia”.
Usmażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy.	Użyto rodzaju przekąski, która powinna być przygotowana w tradycyjnym oleju.	Użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub lekko pokryj je olejem, by uzyskać większą chrupkość.
Nie można prawidłowo wsunąć brytfanny do urządzenia.	Zbyt wiele składników w koszyku.	Nigdy nie przepelniaj koszyka ponad wskaźnik MAKŚ.
	Koszyk nie został prawidłowo ułożony w brytfance.	Wciśnij koszyk w dół do brytfanny, aż rozlegnie się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowana jest tłusta żywność.	Podczas smażenia tłustych składników, do brytfanny wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym i brytfanna może się nagrzać bardziej, niż zazwyczaj. Nie wpłynie to na urządzenie ani wynik końcowy.
	W brytfannie ciągle są obecne resztki tłuszczu pozostałe po poprzednim użyciu.	Biały dym jest powodowany przez tłuszcz nagrzewający się w brytfannie; upewnij się, że brytfanna jest dokładnie myta po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierówno we frytkownicy beztłuszczowej.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas smażenia.
	Przed smażeniem surowe frytki nie zostały opłukane.	Oplucz surowe frytki, by usunąć z nich skrobię.
Usmażone frytki nie są chrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od zawartej w nich ilości oleju i wody.	Upewnij się, że przed dodaniem oleju surowe frytki są prawidłowo osuszone.
		Potnij ziemniaki na mniejsze frytki, by uzyskać większą chrupkość.
		Dodaj nieco więcej oleju, by uzyskać większą chrupkość.



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

WAŻNA BEZBEDNOSNA UPUTSTWA

Bezbednost električnih uređaja kompanije **FIRST Austria** usklađena je sa priznatim tehničkim direktivama i zakonskim propisima iz domena bezbednosti. Bez obzira na to, vi i ostali korisnici ovog uređaja treba da poštuju sledeća bezbednosna uputstva:

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja ovog uređaja i sačuvajte ih da biste u budućnosti mogli da se podsetite.
 - Ovaj proizvod nije projektovan ni za koje druge namene osim onih navedenih u ovom priručniku.
 - Pre priključivanja ovog uređaja u utičnicu, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu struje u vašem domu. Ako to nije slučaj, obratite se distributeru i nemojte koristiti ovaj uređaj.
 - Ukoliko je uređaj uzemljen (klasa zaštite I), zidna utičnica i produžni kabl u koje je uređaj priključen takođe moraju biti uzemljeni.
 - Da biste izbegli preopterećenje strujnog kola, nemojte koristiti drugi uređaj velike snage na istom strujnom kolu.
 - Postavite uređaj na glatku, ravnu površinu, otpornu na toplotu. Udaljenost od zida treba da bude barem 10 cm. Prostor iznad uređaja treba da bude slobodan, radi neometanog strujanja vazduha. Nikada ne stavljajte ovaj uređaj niti njegov strujni kabl na vruće površine. Takođe, nikada ne stavljajte i ne koristite ovaj uređaj u blizini otvorenog gasnog plamena.
 - Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine. Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
 - Ne koristite ovaj proizvod u blizini izvora gasa ili drugih zapaljivih materija ili predmeta.
 - Ukoliko na aparatu ili kablu za napajanje uočite znake oštećenja, nemojte ih koristiti! Odnosite proizvod u ovlašćeni i kvalifikovani servisni centar na pregled ili popravku.
 - Radi zaštite od struje, nemojte potapati ovaj uređaj ili kabl u tečnost.
 - Ne blokirajte i ne prekrivajte usisnike ni izduvnike za vazduh ni na koji način!
 - Ne stavljajte zapaljiv materijal (papir, tekstil itd.) na ovaj uređaj niti u njegovu blizinu.
 - Uverite se da je uređaj isključen pre nego što kabl za napajanje ukljućite u električnu utičnicu ili ga iskljućite iz nje.
 - Nemojte koristiti aparat mokrim rukama.
 - Upotreba dodatka koje proizvođač nije preporučio ili koje ne prodaje može da izazove požar, strujni udar ili povredu.
 - Ovaj uređaj je predviđen za kućnu upotrebu, nemojte ga koristiti komercijalno.
- Nemojte koristiti ovaj aparat na otvorenom.
 - Nemojte koristiti ovaj aparat u kombinaciji sa spoljnim tajmerom ili daljinskim upravljačem.
 - Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
 - Ovaj uređaj se zagreva tokom rada. Zato pazite da ne dodirujete vruće delove.
 - Izbegavajte kontakt sa vrelom parom tokom ili odmah nakon rada. Opasnost od opekotina!
 - Nemojte prepunjavati korpu friteze za prženje vrelim vazduhom jer to može izazvati požar ako hrana dođe u kontakt sa grejačem.
 - Iskljućite uređaj iz strujne mreže pre nego što ga preместite.
 - Obavezno iskljućite uređaj iz strujne utičnice nakon upotrebe, pre čišćenja i u slučaju kvara.
 - Mora da bude pod nadzorom sve dok je uređaj topao, čak i ako nije priključen u strujnu utičnicu. Sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre čišćenja i odlaganja.
 - Ne vucite uređaj direktno za strujni kabl; umesto toga, pri isključivanju uređaja iz strujne utičnice uhvatite utikač.
 - Ovaj uređaj smeju da koriste deca koja imaju 8 ili više godina, osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez odgovarajućeg iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako im je predočeno kako da bezbedno koriste uređaj i ako razumeju moguće opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem. Deca ne smeju da čiste i održavaju ovaj uređaj ako nemaju bar 8 godina i ako nisu pod nadzorom tokom tih aktivnosti. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
 - Ne odgovaramo za štetu koja nastane ako se ovaj uređaj koristi u druge svrhe osim u predviđene ili ako se koristi na neprimeren način.
 - Popravke i druge radove na ovom uređaju smeju da vrše samo ovlašćena stručna lica!

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

UVOD

Ova nova friteza za prženje vrelim vazduhom obezbeđuje lak i zdrav način pripreme vaših omiljenih namirnica. Zahvaljujući brzom cirkulaciji vrelom vazduhu i grejaču sa gornje strane, ova friteza može da priprema brojne namirnice. Najbolje od svega je da friteza za prženje vrelim vazduhom greje hranu sa svih strana, i za većinu namirnica nije potrebno dodati ni kap ulja.

OPŠTI OPIS: (sl. 1)

1. Kontrolna tabla
2. Korpica
3. Dugme za otpuštanje korpice
4. Drška korpice
5. Glavno kućište
6. Posuda
7. Izduv za vazduh
8. Kabl napajanja

PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice sa aparata.
3. Temeljno očistite korpicu i posudu vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje i neabrazivnim sunđerom.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata vlažnom krpom.

Ovo je bezuljna friteza, koja radi na vreo vazduh – ne stavljajte ulje ili mast direktno u posudu.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Postavite aparat na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
Ne stavljajte uređaj na površine koje nisu otporne na toplotu.
2. Stavite korpicu u posudu (sl. 3).
Ne punite posudu uljem ili nekom drugom tečnošću.
Ne stavljajte ništa na aparat, jer će to poremetiti protok vazduha i uticati na rezultat prženja na vrelom vazduhu.

KORIŠĆENJE APARATA

Bezuljna friteza može da služi za pripremu brojnih namirnica.

Prženje vrelim vazduhom

1. Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvadite posudu iz friteze za prženje vrelim vazduhom (sl. 6)
3. Stavite namirnice u unutrašnju posudu za prženje. (Slika 5)
4. Vratite posudu u fritezu za prženje vrelim vazduhom (sl. 4)

Pažljivo poravnajte spoljašnju posudu sa ulegnućima u telu friteze.

Ne koristite posudu ako u kojoj nema korpice.

Oprez: Ne dodirujte posudu dok friteza radi, kao i neko vreme posle toga, jer postaje vrela. Posudu držite samo za dršku.

5. Utvrdite vreme potrebno za pripremu namirnica (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju).
6. Neke namirnice potrebno je promešati tokom pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u ovom poglavlju). Da biste promešali sastojke, izvucite posudu iz aparata držeći je za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u fritezu za prženje vrelim vazduhom

Oprez: Tokom protresanja ne pritiskajte dugme za otpuštanje na dršci. (Slika 3)

Savet: Da biste smanjili težinu, možete da izvadite korpicu iz posude i da protresete samo nju. Da biste to uradili, izvadite posudu iz aparata, stavite je na površinu otpornu na toplotu, pritisnite dugme na dršci i podignite korpu iz posude.

Savet: Ako podesite tajmer na pola vremena potrebnog za pripremu, čučete zvučni alarm tajmera kad bude potrebno protresti sastojke. Međutim, to znači da treba da ponovo podesite tajmer na potrebno preostalo vreme za pripremu posle trešenja.

7. Kad čujete alarm tajmera, podešeno vreme za pripremu je prošlo. Izvucite posudu iz aparata.

Napomena: Uređaj možete isključiti i ručno. Da biste to uradili, podesite vreme na 1.

8. Pogledajte da li su namirnice pripremljene. Ako sastojci još nisu gotovi, samo vratite posudu u aparat i dodajte još nekoliko minuta tajmeru.
9. Da biste izvadili namirnice (npr. krompiriće), izvadite posudu iz friteze za prženje vrelim vazduhom, stavite je na ram za probu, pritisnite dugme za otpuštanje korpice i izvadite korpicu iz posude.

Ne okrećite korpicu naopako dok je pričvršćena na posudu, jer će se tako sav višak masti sakupljen na dnu izliti na sadržaj.

Posuda i sastojci su vreli. Zavisno od tipa sastojaka u fritezi, iz posude može da izbija para.

10. Ispraznite unutrašnju posudu za prženje u činiju ili na tanjir.
11. Friteza za prženje vrelim vazduhom je spremna za pripremu nove ture namirnica čim se završi priprema prethodne ture.

UPUTSTVA ZA KOMANDNU TABLU

Taster	A		Uključivanje
Taster	B		Unapred podešena vrednost
Taster	C		Smanjivanje vremena/temperature
Taster	D		Povećavanje vremena/temperature
Taster	E		Kontrola temperature
Taster	F		Tajmer
Taster	G		Dugme za odloženo pokretanje
svjetlo	H		Indikator ventilatora
svjetlo	I		Indikator grejanja
svjetlo	J		Indikator temperature
svjetlo	K		Indikator tajmera
svjetlo	L		Indikator temperature
svjetlo	M		Indikator tajmera
svjetlo	N		Indikator recepta

UPUTSTVA ZA UPOTREBU:**Dugme za uključivanje/isključivanje (A)**

Kad stavite korpicu i posudu u kućište na odgovarajući način, uključice se indikator napajanja. Ako pritisnete i 3 sekunde držite dugme za uključivanje/isključivanje, podesice se podrazumevana temperatura aparata od 200°C, a vreme kuvanja će biti podešeno na 15 minuta. Priprema hrane počinje kad ponovo pritisnete dugme za uključivanje/isključivanje. Pritisnite i držite dugme za uključivanje/isključivanje 3 sekunde da biste isključili aparat. Isključuju se sve lampice i ventilator prestaje da radi.

Napomena: Tokom pripreme možete da upravljate pauziranjem i početkom pripreme pritiskom na odgovarajuću dugmad.

Dugme za unapred podešenu vrednost (B)

Pritiskajte dugme za unapred podešenu vrednost da biste izabrali jedan od 8 popularnih izbora za pripremu hrane. Kad se izabere, aktivira se funkcija za unapred podešenu vrednost temperature i vremena pripreme.

Dugme kontrole temperature (E)

Pritisnite dugme kontrole temperature i koristite dugmad C+D da biste povećali ili smanjili temperaturu kuvanja, sa korakom od 5°C. Pritisnite i držite dugme da biste brzo promenili temperaturu. Raspon kontrole temperature: 80°C – 200°C.

Dugme tajmera (F)

Pritisnite dugme kontrole tajmera i koristite dugmad C+D da biste povećali ili smanjili vreme pripreme, sa korakom od jedan minut. Pritisnite i držite dugme da biste brzo promenili vreme.

Dugme za rezervaciju (G)

Odabirom ključa za rezervaciju (G) i unaprijed postavljenog ključa (B) omogućeno je postavljanje rezervacije za odgođeni početak rada jedinice za najviše 24 sata, povećanje ili smanjenje za tipke C + D

PODEŠAVANJA

Tabela ispod će vam pomoći u odabiru osnovnih podešavanja za namirnice.

Napomena: Imajte na umu da su ova podešavanja samo indikativna. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i proizvođaču, ne garantujemo najbolje podešavanje za ma koju vrstu namirnica.

Jer tehnologija brze cirkulacije vazduha momentalno ponovo zagreva vazduh u aparatu. Ako nakratko izvucete posudu iz aparata tokom prženja na vrelom vazduhom, nećete poremetiti proces.

Saveti

- Malim namirnicama obično je potrebno nešto manje vremena za pripremu od velikih namirnica.
- Većoj količini namirnica potrebno je tek nešto više vremena za pripremu, a manjoj količini namirnica potrebno je tek nešto manje vremena za pripremu.
- Mešanje manjih namirnica tokom pripreme optimizuje krajnji rezultat i doprinosi ravnomernom prženju namirnica.
- Dodajte nešto ulja svežim krompirima kako bi bili hrskavi. Počnite da pržite namirnice u fritezi za prženje vrelim vazduhom nekoliko minuta od dodavanja ulja.
- U fritezi za prženje vrelim vazduhom ne spremajte veoma masne namirnice, kao što su kobasice.
- Grickalice koje možete da pripremate u pećnici možete da pripremate i u fritezi za prženje vrelim vazduhom
- Optimalna količina krompira za pripremu hrskavog pomfrita je 500 g.

- Koristite kupovno testo za pripremu punjenih grickalica. Kupovnom testu potrebno je i manje vremena za pripremu nego domaćem.
- Ako želite da spremate kolače, tartove, lomljiva ili punjena jela, u korpicu friteze za prženje vrelim vazduhom stavite foliju za pečenje ili odgovarajuću tepsiju.
- Friteza za prženje vrelim vazduhom može da se koristi i za podgrevanje namirnica. Da biste podgrejali sastojke, podesite temperaturu na 150°C, a vreme do 10 minuta.

	Min-maks Količina (g)	Temperatura (C°)	Vreme (min.)
Biftek	100-600	180	16
Piletina	100-500	180	25
Škamp/račići	100-500	180	12
Riba	100-500	180	18
Pica	100-500	200	20
Pomfrit	100-500	200	17
Pečenje	100-500	160	17
Sušeno voće/ povrće	100-500	80	240 (4 h).

ČIŠĆENJE

Očistite aparat posle svakog korišćenja.

Posuda i korpica sa nelepljivom oblogom. Za čišćenje ne koristite metalni pribor ni abrazivna sredstva za čišćenje, jer tako možete da oštetite nelepljivu oblogu.

- Izvucite kabl napajanja iz utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.

Napomena: Izvadite posudu da bi se friteza za prženje vrelim vazduhom brže ohladila.

- Obrišite spoljnu stranu aparata vlažnom krpom.
- Očistite korpicu i posudu vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje i neabrazivnim sunderom. Možete koristiti sredstvo za odmaščivanje da biste uklonili preostale nečistoće.

Savet: Ako je prljavština zalepljena na korpicu ili dno posude, napunite posudu vrelom vodom sa malo tečnosti za ispiranje. Stavite korpicu u posudu i ostavite ih da se natapaju oko 10 minuta.

- Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnim sunderom.
- Očistite grejni element četkom, da biste uklonili potencijalne ostatke hrane.

ČUVANJE

- Isključite aparat i sačekajte da se ohladi.
- Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Moguć uzrok	Rešenje
Friteza za prženje vrelim vazduhom ne radi.	Aparat nije priključen na struju.	Utaknite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste podesili tajmer.	Podesite tajmer na potrebno vreme pripreme da biste uključili uređaj.
Namirnice koje se spremaju u fritezi za prženje vrelim vazduhom nisu ispržene do kraja.	Ima previše namirnica u korpici.	U korpicu stavljajte manje količine namirnica. Manje količine se ravnomernije prže.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na neophodno podešavanje (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
	Vreme pripreme je prekratko.	Podesite tajmer na potrebno vreme pripreme (pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
Namirnice koje se spremaju u fritezi za prženje vrelim vazduhom nisu ravnomerno ispržene.	Neke namirnice moraju da se promešaju na polovini vremena pripreme.	Sastojci koji leže jedni preko drugih (npr. krompiri) moraju da se protresu na polovini vremena pripreme. Pogledajte odeljak „Podešavanja“ u poglavlju „Korišćenje aparata“.
Pržene grickalice nisu hrskave kad se izvade iz friteze za prženje vrelim vazduhom.	Koristite grickalice koje su namenjene pripremi u običnoj fritezi.	Koristite grickalice predviđene za pripremu u pećnici ili na grickalice nanesite malo ulja četkicom da bi bile hrskavije.
Ne mogu da pravilno vratim posudu u uređaj.	U korpici je previše namirnica.	Ne punite korpicu preko oznake MAX.
	Korpica nije pravilno postavljena u posudu.	Gurnite korpicu u posudu tako da čujete klik.
Iz aparata izlazi beli dim.	Pripremate masne namirnice.	Ako u fritezi spremate masne namirnice, u posudu curi velika količina masti. Beli dim nastaje od ulja, a posuda se možda zagreva više nego obično. To ne utiče na aparat ni na krajnji rezultat.
	U posudi se i dalje nalazi masnoća zaostala od ranije.	Beli dim nastaje zagrevanjem masnoće u posudi. Redovno čistite posudu posle svake upotrebe.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Ne koristite odgovarajući tip krompira.	Koristite sveže krompire i uverite se da ostaju čvrsti tokom prženja.
	Niste isprali štapiće pomfrita pre prženja.	Dobro isperite štapiće pomfrita da biste im sprali skrob sa površine.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Hrskavost krompiriça zavisi od količine ulja i vode u njima.	Postarajte se da dobro osušite štapiće pomfrita pre nego što dodate ulje.
		Za hrskaviji rezultat, režite manje štapiće.
		Za hrskaviji rezultat, dodajte malo više ulja.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасността на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност. Въпреки това, вие и останалите потребители на уреда трябва да спазвате следните инструкции за безопасност:

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да използвате уреда за първи път и ги запазете за бъдещи справки.
- Този продукт не е създаден задруги цели, освен посочените в настоящото ръководство.
- Преди да свържете уреда към захранващ източник, проверете дали посоченото върху него напрежение съответства на напрежението в дома ви. В противен случай се обрънете към доставчика и не използвайте уреда.
- Ако уредът е заземен (клас на защита I), стенният контакт и всеки удължител, към който уредът се свързва, трябва също да бъдат заземени.
- За да избегнете претоварване на електрическата инсталация, не включвайте друг уред с висока мощност към същата верига.
- Поставете уреда на чиста равна и топлоустойчива повърхност. Разстоянието от стената трябва да бъде поне 10 cm. Зоната над уреда трябва да бъде свободна, за да позволи невъзпрепятствана въздушна циркулация. Никога не поставяйте уреда или захранващия кабел върху горещи повърхности. Не поставяйте уреда и не работете в близост до газови пламъци.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или плот. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- Не използвайте продукта в близост до източници на газ или други възпламеними материали или предмети.
- Ако уредът или захранващият кабел показват признаци на повреда, не използвайте уреда! Занесете уреда в упълномощен или квалифициран сервизен център за проверка и ремонт.
- За да се защитите от свързаните с електричеството опасности, не потапяйте уреда или кабела в никакви течности.
- Не блокирайте и не покривайте входовете и изходите по никакъв начин!
- Не поставяйте възпламеними материали (хартия, плат и др.) върху или в близост до уреда.
- Преди да вкарате или изкарате щепсела на уреда от контакта се уверете, че уредът е изключен.
- Не работете с уреда с мокри ръце.
- Употребата на приставки, които не са препоръчани или не се предлагат от производителя, може да предизвика пожар, токов удар или наранявания.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба, не го използвайте с търговска цел.
- Не използвайте този уред открито.
- Не използвайте този уред с външен таймер или с устройства за дистанционно управление.
- Не оставяйте уреда без надзор, когато работи.
- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- Пазете се от допир до горещата пара по време на работа или веднага след нея. Риск от попарване!
- Не препълвайте кошницата за готвене с горещ въздух, тъй като ако храната влезе в контакт с нагревателя, може да предизвика пожар.
- Изключете уреда преди да го преместите от едно място на друго.
- Винаги изключвайте от захранването след употреба, преди почистване и в случай на неизправно функциониране.
- Когато уредът е горещ, трябва да се наблюдава, дори когато не е свързан към захранването. Оставете уредът да се охлади напълно преди да го почистите и съхраните.
- Не дърпайте директно захранващия кабел; дърпайте щепсела, за да изключите уреда от захранването.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или получават наставления относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под наблюдение. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца под 8 години.
- Не сме отговорни за щети, които могат да възникнат, ако уредът се използва за цели, които се различават от предназначението му или се използва по неподходящ начин.
- Ремонтите и другите предприети работи по уреда трябва да се извършват от упълномощен специализиран персонал.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

ВЪВЕДЕНИЕ

Този изцяло нов уред за пържене с въздух осигурява лесен и здравословен начин на приготвяне на предпочитани храни. С използването на циркулация на горещ въздух и горна скара, може да приготвя различни ястия. Най-голямото предимство е, че храната се загрева от всички страни и повечето ястия не изискват никакво олио.

ОБЩО ОПИСНИЕ: (фиг. 1)

1. Панел за управление
2. Кошница
3. Бутон за освобождаване на кошницата
4. Дръжка на кошницата
5. Основен корпус
6. Тенджерата
7. Изход за въздух
8. Захранващ кабел

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете добре кошницата и тенджерата с гореща вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешността на уреда с влажна кърпа.

Това уред за пържене без мазнина, който работи с горещ въздух; не пълнете директно купата за пържене с олио или други мазнини.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
Не поставяйте уреда на нетоплоустойчива повърхност.
2. Поставете кошницата в купата (Фиг. 3).
Не пълнете съда с олио или други течности.
Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като това ще доведе до нарушаване на въздушния поток и ще окаже влияние върху резултатите от пърженето.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Уредът за пържене без мазнина може да приготвя широка гама продукти.

Пържене с горещ въздух

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенен контакт.
2. Внимателно издърпайте купата от уреда за пържене с горещ въздух (Фиг.6)
3. Поставете съставките в кошницата. (фиг. 5)
4. Плъзнете купата в уреда за пържене с горещ въздух (Фиг. 4)
Внимателно подравнете съда за пържене с водачите в корпуса на уреда за пържене с въздух.

Никога не използвайте купата без поставена в нея кошница.

Внимание: Не докосвайте купата по време и малко след употреба, тъй като се нагорещява. Хващайте купата само за ръкохватката.

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставките (вижте раздела „Настройки“ в настоящата глава).
6. Някои съставки изискват разбъркване при половината от времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в настоящата глава). За да разклатите съставките, издърпайте купата от уреда, като държите ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда за пържене с горещ въздух.

Внимание: Не натискайте бутона за освобождаване на ръкохватката по време на разбъркването. (фиг. 3)

Съвет: За да се намали теллото, можете да отстраните кошницата от купата и разклатете само нея. За да направите това, издърпайте купата от уреда, поставете я на топлоустойчива повърхност, натиснете бутона на дръжката и повдигнете кошницата от купата.

Съвет: Ако зададете таймер за половината от времето на приготвяне, ще чуете звънеца на таймера, когато е необходимо да разклатите съставките. Това означава, че трябва да зададете таймера отново, на оставащото време за приготвяне след разклащането.

7. Когато чуете звънеца на таймера, времето за приготвяне е изтекло. Извадете съда от уреда.
- Забележка:** Освен това можете да изключите уреда ръчно. За да направите това, задайте времето на 1.

8. Проверете дали съставките са приготвени. Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера на още няколко минути.

9. За да извадите съставките (например пържени картофи), издърпайте купата от уреда за пържене с горещ въздух поставете я на рамката за изпробване, натиснете бутона за освобождаване на кошницата и повдигнете кошницата от купата.

Не завъртате кошницата с горната страна надолу, когато все още е прикрепена към купата, тъй като събраната на дъното на купата остатъчна мазнина ще изтече в съставките.

Купата и съставките са горещи. В зависимост от типа на съставките в уреда за пържене с горещ въздух, е възможно купата да изпусна пара.

10. Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или на чиния.
11. Когато партидата съставки е приготвена, уредът за пържене с горещ въздух е незабавно готов да приготви следващата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

долна част	A		Голяма мощност
долна част	B		Предварителна настройка
долна част	C		Контрол управлението на намаляването на таймера/температурата
долна част	D		Бутон за управление на намаляването на таймера/температурата
долна част	E		Управление на температурата
долна част	F		Управление на таймера
долна част	G		Бутон за отлагане на старта част
светлина	H		Индикаторна светлина на вентилатора
светлина	I		Индикаторна светлина за нагриване
светлина	J		Светлинен индикатор за температура
светлина	K		Светлинен индикатор на таймера
светлина	L		Индикаторна светлина за температура

светлина	M		Индикаторна светлина на таймера
светлина	N		Индикаторна светлина за рецепта

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА:

Бутон на захранването (A)

След правилно поставяне на кошницата и купата в основния корпус се включва светлинен индикатор за мощност. Натиснете и задръжте бутона на захранването за 3 секунди, за да активирате температурата по подразбиране от 200°C на уреда. При това времето за приготвяне се установява на 15 минути. Натиснете бутона на захранването за втори път, за да стартирате процеса на приготвяне. Натиснете бутона на захранването за 3 секунди. Всички светлини изгасват и вентилаторът спира да работи.

Забележка: По време на готвенето можете да натискате бутоните за пауза и стартиране на приготвянето.

Бутон за предварителна настройка (B)

Натиснете бутона за предварителна настройка, за да преминете през избор на 8 популярни храни. След като изберете, се стартира предварително зададена температура за приготвяне за предварително определен времеви период.

Бутон за управление на температурата (E)

Натискайте бутоните за управление на температурата и използвайте бутоните C+D за увеличаване или намаляване на температурата на приготвяне с 5°C. Натиснете и задръжте бутона за бърза смяна на температурата. Диапазон за управление на температурата: 80-200°C.

Бутон за управление на таймера (F)

Натиснете бутона за управление на таймера и използвайте бутоните C+D за увеличаване или намаляване на температурата на приготвяне с по една минута. Натиснете и задръжте бутона за бърза промяна на времето.

Бутон за резервация (G)

Избирането на ключ за резервация (G) и ключ за предварително задаване (B) позволяват да се зададе резервация за забавено стартиране на работата на устройството с максимум 24 часа, увеличаване или намаляване с клавишите C + D

НАСТРОЙКИ

Следващата таблица ще ви помогне да изберете основните настройки за съответните съставки.

Забележка: Имайте предвид, че настройките са само ориентировъчни. Тъй като съставките имат различен произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме, че предварителните настройки са най-добрия избор.

Тъй като горещият въздух незабавно подгрива вътрешността на уреда.

Леко издърпване на купата извън уреда по време на пържене с горещ въздух нарушава самия процес.

Съвети

- По-малките съставки обикновено изискват по-малко време за подготовка от големите.
- Голямото количество съставки изисква по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество - по-кратко.
- Разбъркването на малките съставки на половината от времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да предотврати неравномерно изпържаване.
- Добавете малко олио към пресните картофи за по-добър резултат. Пържете съставките си в уреда за пържене с горещ въздух няколко минути след като добавите олиото.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки, като наденици, в уреда за пържене с горещ въздух.
- Закуските, които могат да бъдат приготвени във фурна, могат да се приготвят и в уреда за пържене с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картофи е 500 g.
- Използвайте предварително приготвено тесто за пълнени закуски. Предварително приготвеното тесто изисква по-малко време за приготвяне от домашното.
- Поставете в кошницата на уреда за пържене с горещ въздух скара за печене или топлоустойчива плоча, ако искате да изпечете кейк или чупливи или пълнени съставки.
- Можете също да използвате уреда за пържене с горещ въздух за подгриване на храни. За да подгривате съставки, задайте температура от 150°C за до 10 минути.

	Мин-макс количество (g)	Температура (C°)	Време (мин.)
Пържолки	100-600	180	16
Пиле	100-500	180	25
Скарриди	100-500	180	12
Риба	100-500	180	18
Пица	100-500	200	20
Пържени картофи	100-500	200	17
Печене	100-500	160	17
Изусушени зеленчуци/плодове	100-500	80	240 (4 h).

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяко използване. Купа и кошница с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистване, тъй като е възможно да повредят незалепващото покритие.

- Извадете щепсела на захранването от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете купата, за да може уредът за пържене с горещ въздух да се охлади по-бързо.

- Избършете уреда отвън с влажна кърпа.
- Почистете купата и кошницата с гореща вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате препарат за обезмасляване, за да отстраните останалите замърсявания.

Съвет: Ако по кошницата или по дъното на купата има полепна храна, напълнете купата с гореща вода и малко препарат за миене на съдове. Поставете кошницата в купата и оставете купата и кошницата да се накиснат за приблизително 10 минути.

- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка, за да отстраните остатъците от храна.

СЪХРАНЕНИЕ

- Изключете уреда и го оставете да се охлади.
- Уверете се, че частите са чисти и сухи.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът за пържене с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен.	Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
	Необходимо е да зададете таймер.	Задайте таймера на необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.
Храните не са добре приготвени.	Количеството на съставките в кошницата е твърде голямо.	Поставяйте по-малки партиди съставки. По-малките партиди се приготвят по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Задайте температурата на желаната настройка (вижте раздела „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
	Времето за приготвяне е твърде кратко.	Задайте таймера на желаното време за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
Съставките се изпържват неравномерно в уреда.	Някои типове съставки трябва да се разбъркат на половината от времето за приготвяне.	Съставките, които са разположени от горната страна или напречно едни на други (например картофки) трябва да се разклатят на половината време за приготвяне. Вижте раздела „Настройки“ в глава „Използване на уреда“.
Пържените закуски не са хрупкави при изваждането им от уреда за пържене с горещ въздух.	Използвали сте тип закуски, които се приготвят най-добре по традиционния начин.	Използвайте фурна за закуски или леко намажете закуските с олио за получаване на по-хрупкав вариант.
Не мога да поставя купата правилно в уреда.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над индикацията MAX.
	Кошницата не е поставена правилно в купата.	Натискайте кошницата надолу към купата, докато чуе щракване.
От уреда се издига бял дим.	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки в уреда за пържене с горещ въздух, в купата изтича голямо количество мазнина. Мазнината произвежда бял дим и купата може да се нагрее повече от обикновено. Това не оказва влияние върху уреда или крайния резултат.
	Купата все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Тъй като димът се дължи на нагряването на мазнината в купата, винаги я почиствайте правилно след всяко използване.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Не използвате правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че остават твърди по време на пърженето.
	Не изплаквате картофените пръчици правилно преди да ги изпържите.	Изплакнете картофените пръчици правилно, за да отстраните скорбялата от външната им страна.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Хрупкавостта на картофките зависи от количеството олио и водата в картофките.	Винаги подсушавайте картофените пръчици правилно преди да ги добавите към олиото.
		Нареже по-тънки картофени пръчици за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече олио за по-хрупкав резултат.

 **Съобразено с околната среда изхвърляне**

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

ИНСТРУКЦИЯ З ТЕХНИКИ БЕЗПЕКИ

Безпека електричних пристроїв виробництва компанії **FIRST Austria** відповідає визначеним технічним директивам та правовим приписам щодо безпеки. Однак вам та іншим користувачам слід дотримуватися таких інструкцій з безпеки щодо техніки безпеки:

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій вперше та збережіть її для використання в майбутньому.
- Цей прилад не призначено для жодних інших цілей використання, крім зазначених у цій інструкції.
- Перш ніж підключати прилад до джерела живлення, переконайтеся, що вказана на ньому напруга відповідає напрузі в домашній електромережі. Якщо це не так, зв'яжіться з дилером і не використовуйте прилад.
- Якщо прилад заземлений (клас захисту I), розетка та будь-які подовжувачі, що використовуються разом із ним, мають також бути заземлені.
- Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не використовуйте в тій самій мережі інші потужні пристрої.
- Помістіть даний пристрій на чистій, рівній та жаростійкій поверхні. Відстань від стіни повинна бути щонайменше 10 см. Ділянка над пристроєм повинна бути вільною та забезпечувати вільну циркуляцію повітря. Ніколи не ставте цей пристрій або його шнур живлення на гарячі поверхні. Також не розташовуйте та не використовуйте пристрій поблизу відкритого полум'я.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Не використовуйте цей виріб поблизу джерел газу чи інших легкозаймистих матеріалів і предметів.
- Якщо прилад або шнур живлення має ознаки пошкодження, не експлуатуйте прилад! Зверніться в авторизований і кваліфікований сервісний центр для огляду й ремонту виробу.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте прилад або шнур живлення в жодну рідину.
- Жодним чином не затикайте й не перекривайте отвори для впуску й випуску повітря!
- Не кладіть легкозаймисті матеріали (папір, тканину тощо) на пристрій або поблизу нього.
- Переконайтеся, що пристрій вимкнено, перш ніж вставляти або витягувати його вилку з розетки.
- Не використовуйте цей пристрій вологими руками.
- Використання додаткового обладнання, яке не рекомендоване або не продається виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних цілях.
- Не використовуйте цей прилад поза межами приміщення.
- Не використовуйте цей пристрій разом з зовнішнім таймером або пристроєм дистанційного керування.
- Не залишайте цей пристрій без нагляду, коли він працює.
- Цей пристрій нагрівається під час використання. Тому будьте обережні, щоб не торкатися до гарячих деталей.
- Уникайте контакту з гарячим паром під час або відразу після варіння. Ризик отримання опіків!
- Не переповнюйте кошик для фритюрниці, оскільки при контакті продуктів з нагрівленим елементом може виникнути пожежа.
- Від'єднуйте прилад від електромережі, перш ніж переносити на інше місце.
- Завжди відключайте цей пристрій від електричної розетки після використання, чищення та у разі несправності.
- Наглядайте за гарячим пристроєм навіть тоді, коли він не підключений до джерела живлення. Дайте пристрою повністю охолонути, перед тим як очистити його або поставити на зберігання.
- Не тягніть за шнур живлення; для відключення пристрою від електричної розетки тягніть за штепсельну вилку.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом, або їх проінструктовано щодо безпечного використання пристрою, і вони розуміють потенційні небезпеки. Не дозволяйте дітям бавитись із цим пристроєм. Діти можуть виконувати очищення й технічне обслуговування приладу, лише якщо їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом дорослих. Тримайте пристрій та його шнур живлення в місці, недоступному для дітей, молодших за 8 років.
- Ми не несемо відповідальність за будь-які пошкодження, що виникли внаслідок

нецільового або неправильного використання цього пристрою.

- Ремонтні й інші роботи з приладом можуть виконувати лише авторизовані технічні спеціалісти!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1700 Вт • 220-240 В ~ 50-60 Гц

ВСТУП

Ця нова мультиварка пропонує простий та здоровий спосіб приготування ваших улюблених страв. Завдяки швидкій циркуляції гарячого повітря та верхній решітці можна готувати численні страви. Найкраща особливість полягає в тому, що мультиварка нагріває їжу з усіх боків, і для більшості інгредієнтів немає потреби додавати олію.

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І КОМПОНЕНТИ:

(Мал. 1)

- Панель керування
- Корзина
- Кнопка розблокування корзини
- Ручка корзини
- Основа
- Контейнер
- Випуск повітря
- Кабель живлення

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Зніміть усі наклейки та наліпки з пристрою.
- Ретельно очистіть корзину та контейнер м'якою неабразивною губкою та гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу.
- Протріть зовнішні та внутрішні стінки пристрою вологою тканиною.

Ця мультиварка працює без олії, з використанням гарячого повітря. Не заливайте в неї олію або жир.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Встановіть пристрій на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.
Не встановлюйте пристрій на нетермостійкій поверхні.
- Вставте корзину в контейнер (мал. 3).
Не заливайте у контейнер олію або іншу рідину.
Не кладіть нічого зверху пристрою. Це може порушити потік повітря і погіршити результати смаження гарячим повітрям.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

У мультиварці можна готувати різноманітні продукти без додавання олії.

Приготування на гарячому повітрі

- Вставте штепсельну вилку пристрою в заземлену розетку.
- Обережно витягніть контейнер з мультиварки (мал. 6)
- Покладіть продукти у корзину. (мал. 5)
- Встановіть контейнер назад у мультиварку (мал. 4)

Слідкуйте, щоб піддон став на напрямні всередині корпусу.

Ніколи не використовуйте піддон без корзини на ньому.

Застереження: Не торкайтеся контейнера під час використання та деякий період після його завершення, тому що він дуже нагрівається. Тримайте контейнер лише за ручку.

- Виберіть правильний час приготування продуктів (див. розділ „Налаштування“ у цій главі).
- Деякі продукти слід перемішувати в середині процесу приготування (див. розділ „Налаштування“ у цій главі). Щоб струсити продукти, витягніть контейнер із пристрою за ручку та струсіть його. Потім встановіть контейнер назад у мультиварку

Застереження: Не натискайте кнопку розблокування під час струшування. (мал. 3)

Порада: Щоб зменшити вагу під час струшування, можна зняти корзину з контейнера і струшувати саму корзину. Для цього витягніть контейнер з пристрою, поставте на термостійку поверхню, натисніть кнопку на ручці і вийміть корзину з контейнера.

Порада: Якщо встановити таймер на половину часу приготування, ви почуєте сигнал таймера, коли потрібно струсити продукти. Однак після цього вам знадобиться знову встановити таймер на той час, що залишається до завершення приготування.

- Коли ви почули сигнал таймера, встановлений час приготування закінчився. Витягніть контейнер з пристрою.

Примітка: Також пристрій можна вимкнути вручну. Для цього встановіть час на 1.

- Перевірте, чи добре приготувалися продукти. Якщо продукти ще не готові, просто встановіть контейнер назад у мультиварку і встановіть таймер ще на декілька додаткових хвилин.

- Щоб вийняти продукти (наприклад, картоплю фри), витягніть контейнер з мультиварки, поставте його на термостійку поверхню, натисніть кнопку виймання корзини і підійміть корзину, щоб вийняти її з піддона.

Не перевертайте корзину догори дном, коли вона закріплена до контейнера. В такому разі надлишок олії з дна контейнера витече на продукти.

Контейнер і продукти гарячі. Залежно від типу продуктів у мультиварці з контейнера може виходити пара.

- Перекладіть продукти з корзини у миску чи тарілку.
- Після приготування однієї порції продуктів можна одразу починати готувати наступну порцію.

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Кнопка	A		Живлення
Кнопка	B		Попередні налаштування
Кнопка	C		Зменшення часу таймера/ температури
Кнопка	D		Збільшення часу таймера/ температури
Кнопка	E		Керування температурою
Кнопка	F		Керування таймером
Кнопка	G		Кнопка відкладеного запуску
Індикатор	H		Індикатор вентилятора
Індикатор	I		Індикатор нагрівання
Індикатор	J		Індикатор температури
Індикатор	K		Індикатор таймера
Індикатор	L		Індикатор температури
Індикатор	M		Індикатор таймера
Індикатор	N		Індикатор рецепта

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ:

Кнопка живлення (A)

Після правильного встановлення корзини та контейнера у корпус вмикається індикатор живлення. Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб встановити стандартну температуру пристрою 200°C та час приготування на 15 хвилин. Натисніть кнопку живлення ще раз, щоб почати процес приготування. Натисніть і утримуйте кнопку живлення 3 секунди, щоб вимкнути пристрій. Всі індикатори вимикаються, вентилятор припиняє працювати.

Примітка: Під час приготування можна натискати кнопки для призупинення та початку приготування.

Кнопка попереднього налаштування (B)

Натисніть кнопку попереднього налаштування, щоб вибрати одну з 8 популярних страв. Після вибору встановлюються налаштовані температура та час приготування.

Кнопка керування температурою (E)

Натисніть кнопку керування температурою і потім змінійте температуру кнопками C+D на 5°C за одне натискання. Натисніть і утримуйте кнопку, щоб швидко змінити температуру. Діапазон налаштування температури: 80-200°C.

Кнопка керування таймером (F)

Натисніть кнопку керування таймером і потім змінійте налаштування часу приготування кнопками C+D по одній хвилині за одне натискання. Натисніть і утримуйте кнопку, щоб швидко змінити час.

Кнопка бронювання (G)

Вибір ключа бронювання (G) та попереднього встановленого ключа (B) дозволяє встановити бронювання для відкладеного запуску роботи пристрою максимум на 24 години, збільшення або зменшення за допомогою клавіш C + D

НАЛАШТУВАННЯ

Приведена нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування продуктів.

Примітка: Приймайте до уваги, що ці дані приводяться лише в якості загальних рекомендацій. Продукти відрізняються за видами, розмірами, формою та виробниками, тому ми не можемо гарантувати ідеальних налаштувань для ваших продуктів.

Технологія швидкої циркуляції повітря миттєво розігріває повітря у пристрої. Короткочасне виймання контейнера з пристрою під час приготування майже не порушує процес.

Поради

- Дрібні шматочки зазвичай потребують меншого часу приготування порівняно з великими шматками.
- Для приготування більшої кількості продуктів знадобиться трохи довший час приготування, для меншої кількості — трохи коротший.
- Щоб отримати найкращий результат та забезпечити рівномірне просмаження, обов'язково перемішуйте дрібні продукти в середині процесу приготування.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб отримати хрустку корочку. Просмажуйте продукти у мультиварці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у пристрої надто жирні продукти, такі як ковбаси.
- Закуски, призначені для приготування у звичайній печі, можуть готуватися і у мультиварці.
- Щоб приготувати хрустку картоплю фрі, завантажуйте не більше 500 г сирих продуктів.
- Використовуйте напівфабрикати з тіста для приготування виробів з начинкою. Напівфабрикати з тіста вимагають меншого часу приготування ніж вироби з сирого тіста.
- Встановлюйте форму для випікання або форму для печі у корзину, якщо ви будете готувати пиріг/кіш, або крихкі чи фаршировані продукти.
- В цьому пристрої також можна підігрівати їжу. Для підігрівання їжі встановіть температуру 150°C, а час максимум на 10 хвилин.

	Мін.-макс кількість (г)	Температура (°C)	Час (хв.)
Стейк	100-600	180	16
Курка	100-500	180	25
Креветки	100-500	180	12
Риба	100-500	180	18
Піца	100-500	200	20
Картопля фрі	100-500	200	17
Випічка	100-500	160	17
Сушені овочі/фрукти	100-500	80	240 (4 год).

ЧИЩЕННЯ

Очищуйте пристрій після кожного використання. Контейнер та корзина з антипригарним покриттям. Не використовуйте металеві кухонні ганчірки або абразивні засоби для чищення, тому що вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

1. Відключіть штепсельну вилку від розетки і дочекайтеся охолодження пристрою.
- Примітка:** Вийміть контейнер, щоб мультиварка охолонула швидше.
2. Витріть пристрій ззовні вологою ганчіркою.
 3. Очистіть корзину та контейнер неабразивною губкою та гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Для видалення залишків бруду можна використовувати рідину для видалення жиру.

Порада: Якщо бруд прилип до корзини або низу контейнера, залийте в контейнер гарячу воду з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Вставте корзину в контейнер і залиште їх приблизно на 10 хвилин для замочування.

4. Очистіть пристрій зсередини неабразивною губкою та гарячою водою.
5. Очистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити усі залишки їжі.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Відключіть пристрій від розетки і дочекайтеся повного охолодження.
2. Переконайтеся, що всі компоненти чисті та сухі.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можлива причина	Рішення
Мультипіч не працює.	Пристрій не підключений до мережі живлення.	Вставте штепсельну вилку пристрою в заземлену розетку.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть таймер на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.
Продукти, які готувалися в мультиварці, не готові.	Забагато продуктів у корзині.	Кладіть в корзину менші порції продуктів. Менші порції продуктів просмажуються більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть температуру на потрібне налаштування (див. розділ "Налаштування" в главі "Використання пристрою").
	Час приготування занадто короткий.	Встановіть таймер на потрібний час приготування (див. розділ "Налаштування" в главі "Використання пристрою").
Продукти у мультиварці просмажуються не рівномірно.	Деякі продукти потрібно перемішувати в середині процесу приготування.	Продукти, які лежать один на одному (наприклад, картопля фрі), слід струшувати в середині процесу приготування. Див. розділ "Налаштування" в главі "Використання пристрою".
Підсмажені закуски не хрусткі після мультиварці.	Використовувалися закуски, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Беріть закуски для печі або нанесіть невелику кількість олії, щоб закуски виходили хрусткішими.
Піддон неможливо вставити у пристрій належним чином.	Забагато продуктів у корзині.	Не заповнюйте корзину вище позначки МАКС.
	Корзина не встановлена в контейнер належним чином.	Штовхніть корзину вниз у контейнер до клацання.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Коли ви смажите в мультиварці жирні продукти, велика кількість жиру витікає у контейнер. Жир дає білий дим, а контейнер може нагріватися більше, ніж звичайно. Це не впливає на роботу пристрою та на кінцевий результат приготування.
	Піддон все ще містить жир від попереднього приготування.	Білий дим утворюється внаслідок нагрівання жиру в піддоні. Ретельно очищуйте піддон після кожного використання.
Картопля фрі просмажується в мультиварці нерівномірно.	Ви використовуєте неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і перевіряйте, що вона залишається твердою під час смаження.
	Ви не промили палички картоплі належним чином перед смаженням.	Промивайте палички картоплі для видалення крохмалю з їхньої поверхні.
Картопля фрі після мультиварці не хрустка.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та масла у картоплі.	Просушіть палички картоплі належним чином перед додаванням олії.
		Нарізайте палички картоплі до меншого розміру, щоб вони виходили хрусткішими.
		Додайте трохи більше олії, щоб картопля фрі стала хрусткішою.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La sécurité des appareils électriques **FIRST Austria** est conforme aux directives techniques reconnues et aux réglementations légales en matière de sécurité. Cependant, il faut que tout utilisateur de l'appareil respecte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et les conserver pour toute référence future.
- Ce produit n'a pas été conçu pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans ce manuel.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur dans votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas l'appareil.
- Si l'appareil est mis à la terre (classe de protection I), la prise secteur et toute rallonge à laquelle elle est connectée doivent également être mises à la terre.
- Pour éviter de surcharger le circuit électrique, ne faites pas fonctionner un autre appareil à haute puissance sur le même circuit.
- Placez l'appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur. La distance du mur doit être d'au moins 10 cm. La zone au-dessus de l'appareil doit être dégagée pour permettre une circulation d'air sans obstruction. L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent jamais être placés sur des surfaces chaudes. Il ne faut pas non plus placer ou utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz exposées.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit à proximité de sources de gaz ou d'autres matières ou objets inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation s'ils présentent des signes de dommages ! Ramenez le produit à un centre de service agréé et qualifié pour inspection ou réparation.
- Pour éviter tout risque électrique, ne plongez pas cet appareil ou ce cordon dans un liquide.
- Ne bloquez ni ne couvrez en aucune façon les entrées et sorties d'air !
- Aucun matériau inflammable (papier, tissu, etc.) ne doit être placé au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher ou de le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas dans le commerce.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande.
- Ne laissez jamais l'appareil en cours de fonctionnement sans surveillance.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ainsi, il ne faut pas toucher les parties chaudes.
- Évitez tout contact avec la vapeur chaude pendant ou juste après l'utilisation. Risque de brûlure !
- Ne remplissez pas à excès le panier de la friteuse à air chaud. Les aliments pourraient alors entrer en contact avec l'élément chauffant et provoquer un incendie.
- Débrancher l'appareil avant de le déplacer d'un endroit à un autre.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation, avant tout nettoyage et en cas de dysfonctionnement.
- Tant que l'appareil est chaud, il doit être surveillé, même s'il n'est pas branché. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer/ranger.
- Lors du débranchement de l'appareil, ne tirez pas sur le cordon mais plutôt sur la prise.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Nous déclinons toute responsabilité de tout dommage pouvant se produire si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues ou s'il est utilisé de manière inappropriée.
- Les réparations et autres travaux effectués sur l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé agréé !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCTION

Cette toute nouvelle friteuse à air chaud est un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation d'air chaud et rapide et à sa grille supérieure, elle est capable de préparer de nombreux plats. L'avantage est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments de tous les côtés et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

DESCRIPTION GÉNÉRALE : (Fig. 1)

1. Panneau de commande
2. Panier
3. Bouton de libération du panier
4. Poignée du panier
5. Boîtier principal
6. Cannabis
7. Sortie d'air
8. Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le pot avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Ceci est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud ; ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou de la graisse de friture directement.

PRÉPARATION À L'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans le pot (Fig. 3).
Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien au-dessus de l'appareil, l'écoulement d'air est perturbé et affecte le résultat de la friture à air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
2. Retirez avec précaution le pot de la friteuse à air chaud (Fig. 6)
3. Placez vos ingrédients dans le panier. (Fig. 5)
4. Remplacez le pot dans la friteuse à air chaud (Fig. 4)

Alignez soigneusement le pot avec les guides du corps de la friteuse à air.

N'utilisez jamais le pot sans le panier dedans. Attention : ne touchez pas le pot pendant et quelque temps après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le pot que par sa poignée.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le pot de l'appareil par la poignée et secouez-le. Faites glisser le pot dans la friteuse à air.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de libération de la poignée pendant que vous secouez. (Fig. 3)

Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouez le panier uniquement. Pour ce faire, retirez le pot de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. Ensuite, enlevez le panier du pot.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devrez de nouveau régler la minuterie pour le temps de préparation restant après que vous avez terminé de remuer.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez le pot de l'appareil.















Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la durée sur 1.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, faites glisser tout simplement le pot dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires sur la minuterie.
9. Pour enlever les ingrédients (p. ex. des frites), retirez le pot de la friteuse et placez-le sur une table, puis appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier du pot.

Ne retournez pas le panier en la laissant attachée au pot, car tout excès d'huile recueilli au fond du pot coulera sur les ingrédients. Le pot et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du pot.

10. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.
11. Quand un lot d'aliments est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête à préparer un autre lot.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

Bouton	A		Puissance
Bouton	B		Pré-échauffement
Bouton	C		« Diminution » de la durée/ température
Bouton	D		« Augmentation » de la durée/température
Bouton	E		Contrôle de la température
Bouton	F		Bouton de la minuterie
Bouton	G		Bouton du délai de mise en marche
Lumière	H		Témoin lumineux du ventilateur
Lumière	I		Témoin de réchauffement
Lumière	J		Témoin de la température
Lumière	K		Témoin de la minuterie
Lumière	L		Témoin de l'unité de température
Lumière	M		Témoin de l'unité de la minuterie
Lumière	N		Témoin de la recette

MODE D'EMPLOI :

Bouton d'alimentation (A)

Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le témoin d'alimentation s'allume. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes pour régler la température de 200°C par défaut de l'appareil, pendant que le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. Appuyez sur le bouton d'alimentation une deuxième fois pour démarrer le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Tous les témoins s'éteignent, le ventilateur cesse de fonctionner.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons pour interrompre et reprendre la cuisson.

Bouton de pré-échauffement (B)

Appuyez sur le bouton de pré-échauffement pour faire défiler 8 sélections d'aliments populaires. Une fois la sélection effectuée, la durée prédéterminée et le mode de température de cuisson commencent.

Bouton de contrôle de la température (E)

Appuyez sur les boutons de contrôle de la température et utilisez les boutons C + D pour augmenter ou diminuer la température de cuisson par incrément de 5°C à la fois. Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 à 200°C.

Bouton de contrôle de la minuterie (F)

Appuyez sur le bouton de contrôle de la minuterie et utilisez les boutons C + D pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par incrément d'une minute à la fois. Maintenez le bouton enfoncé pour changer rapidement la durée.

Bouton de réservation (G)

La sélection de la touche de réservation (G) et de la touche de pré-échauffement (B) permet de définir une réservation pour le démarrage différé du fonctionnement de l'unité par maximum 24 heures, augmenter ou diminuer par les touches C + D

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque : Il ne faut pas oublier que ces paramètres ne sont que des indications. Car les ingrédients diffèrent d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Retirez brièvement le pot de l'appareil pendant la friture à l'air chaud dérange à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement plus courte que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement une durée de cuisson légèrement plus longue, et une petite quantité d'ingrédients nécessite seulement une durée de cuisson légèrement plus courte.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter qu'il y en ait qui ne soient pas complètement frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après l'ajout d'huile.

- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse.
- Des en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de frites croustillantes est 500 g.
- Utilisez de la pâte préparée pour faire des en-cas fourrés. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

	Min - max Quantité (g)	Température (C°)	Durée (min.)
Steak	100-600	180	16
Poulet	100-500	180	25
Crevettes	100-500	180	12
Poisson	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Frites	100-500	200	17
Cuisson (au four)	100-500	160	17
Légumes/ fruits secs	100-500	80	240 (4 h).

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Pot et panier à revêtement anti-adhérent. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits abrasifs pour nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhérent.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : retirez le pot pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide de dégraissage pour éliminer toute saleté résiduelle.

Conseil : si de la saleté adhère au panier ou au fond de la casserole, remplissez-la d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le pot et laissez tremper le pot et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez des lots d'ingrédients plus petits dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur le réglage souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation nécessaire (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits inégalement dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-cuisson pendant le temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou entrecroisés (par exemple des frites) doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas à cuire au four ou passez légèrement les en-cas à l'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé dans le pot correctement.	Abaissez le panier dans le pot jusqu'à entendre un dé clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile fuira dans le pot. L'huile produit de la fumée blanche et le pot peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse à chauffer dans le pot ; assurez-vous de nettoyer le pot correctement après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien fait tremper les frites avant de les faire frire.	Rincez-les correctement pour éliminer l'amidon en surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les frites avant de les enduire d'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε θέματα ασφάλειας των ηλεκτρικών συσκευών της, η **FIRST Austria** τηρεί τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς. Ωστόσο, εσείς, καθώς και οι υπόλοιποι χρήστες της συσκευής, οφείλετε να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αυτό το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για άλλες χρήσεις από εκείνες που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας. Διαφορετικά, απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Εάν η συσκευή είναι γειωμένη (κλάση προστασίας I), η πρίζα τοίχου και κάθε προέκταση στην οποία είναι συνδεδεμένη πρέπει επίσης να είναι γειωμένες.
- Για να αποφύγετε τυχόν υπερφόρτωση του ηλεκτρικού κυκλώματος, μην χρησιμοποιείτε άλλη συσκευή υψηλής ισχύος στο ίδιο κύκλωμα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Η απόσταση από τους τοίχους πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 εκ. Ο χώρος γύρω από τη συσκευή πρέπει να είναι ελεύθερος για να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας επάνω σε θερμές επιφάνειες. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται ή να χρησιμοποιείται κοντά σε ανοικτές φλόγες αερίου.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη κάποιας επιφάνειας. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε πηγές αερίων ή άλλα εύφλεκτα υλικά ή αντικείμενα.
- Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας εμφανίζουν σημάδια φθοράς, μην τα χρησιμοποιείτε! Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή.
- Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε οποιοδήποτε υγρό.
- Μην φράσσετε και μην καλύπτετε τις εισόδους και τις εξόδους αέρα με οποιοδήποτε τρόπο!
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά (χαρτί, ύφασμα κ.λπ.) πάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού συνδέσετε ή αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.

- Μη χειρίζεστε τη συσκευή με υγρά χέρια.
- Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή, μη επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμά σημεία της.
- Αποφύγετε την επαφή με τον καυτό ατμό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι της καυτής φριτέζας αέρος, επειδή μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά από την επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την μετακινήσετε από μία θέση σε άλλη.
- Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος μετά από τη χρήση, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση δυσλειτουργίας.
- Επιβλέπετε τη συσκευή όσο είναι ζεστή, ακόμη και αν δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
- Μην τραβάτε απευθείας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβήξτε το φινι για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι ηλικίας από 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Απαλλασσόμαστε από κάθε ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους εκτός των προοριζόμενων ή σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της.

- Οι επισκευές και άλλες εργασίες που εκτελούνται στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό!

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η νέα φριτέζα αέρα παρέχει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο μαγειρέματος των αγαπημένων σας υλικών. Με τη χρήση ταχείας κυκλοφορίας αέρα και γκριλ μπορείτε να παρασκευάσετε πολλά πιάτα. Το πλέον θετικό στοιχείο είναι ότι η φριτέζα αέρα θερμαίνει τα υλικά από όλες τις πλευρές και τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται καθόλου λάδι.

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: (Εικ. 1)

1. Πίνακας ελέγχου
2. Καλάθι
3. Κουμπί αποδέσμευσης καλαθιού
4. Λαβή καλαθιού
5. Περιβλήμα συσκευής
6. Δοχείο
7. Έξοδος αέρα
8. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και το δοχείο με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
4. Σκουπίστε εσωτερικά και εξωτερικά τη συσκευή με ένα υγρό πανί.

Η συσκευή είναι μια φριτέζα που λειτουργεί με θερμό αέρα χωρίς προσθήκη λαδιού. Μην γμιζίζετε το δοχείο με λάδι ή λίπος.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες μη ανθεκτικές στη θερμότητα.
2. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο (Εικ. 3).
Μην γμιζίζετε το δοχείο με λάδι ή άλλο υγρό.
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή. Αυτό διαταράσσει τη ροή του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα τηγανίσματος με θερμό αέρα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η φριτέζα μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών χωρίς λάδι.

Τηγανίσμα με θερμό αέρα

1. Συνδέστε το φως σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Τραβήξτε προσεκτικά το δοχείο από τη φριτέζα θερμού αέρα (Εικ. 6)
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι. (Εικ. 5)
4. Σύρετε το δοχείο πίσω στη φριτέζα θερμού αέρα (Εικ. 4)

Ευθυγραμμίστε προσεκτικά τον κάδο με τους οδηγούς στο σώμα της φριτέζας αέρα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το δοχείο χωρίς το καλάθι.

Προσοχή: Μην αγγίζετε το δοχείο κατά τη διάρκεια και για κάποιο διάστημα μετά τη χρήση, καθώς θερμαίνεται πολύ. Αγγίζετε το δοχείο μόνο από τη λαβή.

5. Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τα υλικά (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου).
6. Ορισμένα υλικά πρέπει να ανακατεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Στη συνέχεια, σύρετε το δοχείο πίσω στη φριτέζα αέρα

Προσοχή: Μην πιέζετε το κουμπί αποδέσμευσης της λαβής καθώς ανακινείτε το δοχείο. (Εικ. 3)

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από το δοχείο και να ανακινήσετε μόνο το καλάθι. Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή, τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πατήστε το κουμπί της λαβής και αφαιρέστε το καλάθι από το δοχείο.

Συμβουλή: Εάν ρυθμίσετε το χρονόμετρο στον μισό χρόνο μαγειρέματος, ο βομβητής του χρονοδιακόπτη ηχεί όταν πρέπει να ανακινήσετε τα υλικά. Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε ξανά το χρονόμετρο στον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος μετά την ανακίνηση.

7. Όταν ηχεί ο βομβητής του χρονοδιακόπτη, ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει. Τραβήξτε το δοχείο από τη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα. Για να το κάνετε αυτό, ορίστε τον χρόνο σε 1.

8. Ελέγξτε αν έχουν μαγειρευτεί τα υλικά. Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε το δοχείο πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονόμετρο σε μερικά επιπλέον λεπτά.

9. Για να αφαιρέσετε τα υλικά (π.χ. πατάτες), τραβήξτε το δοχείο από τη φριτέζα θερμού αέρα, τοποθετήστε την σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από το δοχείο.

Μην γυρίζετε το καλάθι ανάποδα με το δοχείο να είναι ακόμα συνδεδεμένο σε αυτό, καθώς τυχόν περίσσεια λαδιού που έχει συλλεχθεί στο κάτω μέρος του δοχείου θα διαρρεύσει πάνω στα υλικά.

Το δοχείο και τα υλικά είναι πολύ θερμά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών στη φριτέζα, ενδέχεται να διαφύγει ατμός από το δοχείο.

10. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή ένα πιάτο.
11. Όταν μαγειρευτεί μια παρτίδα φαγητού, η φριτέζα μπορεί να μαγειρέψει αμέσως μια άλλη παρτίδα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Κουμπί	A		Τροφοδοσία
Κουμπί	B		Προεπιλογή
Κουμπί	C		«Μείωση» Χρόνου/ Θερμοκρασίας
Κουμπί	D		«Αύξηση» Χρόνου/ Θερμοκρασίας
Κουμπί	E		Έλεγχος Θερμοκρασίας
Κουμπί	F		Χρονοδιακόπτης
Κουμπί	G		Κουμπί Καθυστέρησης έναρξης λειτουργίας
Δείκτης	H		Ενδεικτική λυχνία ανεμιστήρα
Δείκτης	I		Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης
Δείκτης	J		Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
Δείκτης	K		Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
Δείκτης	L		Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
Δείκτης	M		Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
Δείκτης	N		Ενδεικτική λυχνία συνταγής

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Κουμπί λειτουργίας (A)

Μόλις το καλάθι και το δοχείο τοποθετηθούν σωστά στο κύριο περίβλημα, ανάβει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας. Εάν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο το κουμπί λειτουργίας για 3 δευτερόλεπτα, η συσκευή ρυθμίζεται στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία 200°C και ο χρόνος μαγειρέματος ρυθμίζεται σε 15 λεπτά. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για δεύτερη φορά για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Σβήνουν όλες οι ενδεικτικές λυχνίες και ο ανεμιστήρας σταματά να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να πατήσετε τα κουμπιά για παύση και συνέχιση του μαγειρέματος.

Κουμπί προεπιλογής (B)

Πατήστε το κουμπί Προεπιλογής για επιλογή μεταξύ 8 δημοφιλών επιλογών τροφίμων. Μετά την επιλογή, η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά με την προκαθορισμένη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας.

Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (E)

Πατήστε τα κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά C+D για αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά 5°C κάθε φορά. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με γρήγορη εναλλαγή. Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας: 80-200°C.

Κουμπί χρονοδιακόπτη (F)

Πατήστε το κουμπί Χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά C+D για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά ένα λεπτό κάθε φορά. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο με γρήγορη εναλλαγή.

Κουμπί κράτησης (G)

Επιλέγοντας το Κλειδί Κράτησης (G) και το Προεπιλεγμένο Κλειδί (B) μπορείτε να ορίσετε μια κράτηση για καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας της μονάδας κατά μέγιστο 24 ώρες, αύξηση ή μείωση κατά τα Πλήκτρα C + D

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές. Καθώς τα υλικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τον τύπο τους, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά που έχετε επιλέξει.

Επειδή η τεχνολογία γρήγορου αέρα θερμαίνει αμέσως τον αέρα μέσα στη συσκευή.

Το τράβηγμα του δοχείου για λίγο έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με θερμό αέρα, διαταράσσει τη διαδικασία.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα υλικά μαγειρεύονται συνήθως λίγο γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- Για τις μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο περισσότερος χρόνος μαγειρέματος, ενώ για τις μικρότερες ποσότητες υλικών απαιτείται λίγο λιγότερος χρόνος μαγειρέματος.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και συμβάλλει στο ομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα θερμού αέρα μέσα σε λίγα λεπτά μετά την προσθήκη λαδιού.
- Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά συστατικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα θερμού αέρα
- Η ιδανική ποσότητα για τραγανές τηγανιτές πατάτες είναι 500 g.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ. Η έτοιμη ζύμη μαγειρεύεται, επίσης, γρηγορότερα σε σχέση με τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα πιάτο φούρνου στο καλάθι της φριτέζας θερμού αέρα, εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα υλικά ή γεμιστά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα για να αναθερμάνετε τα υλικά. Για να αναθερμάνετε τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.

	Ελαχ/Μεγ Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (C°)	Χρόνος (min.)
Μπριζόλα	100-600	180	16
Κοτόπουλο	100-500	180	25
Γαρίδες	100-500	180	12
Ψάρι	100-500	180	18
Πίτσα	100-500	200	20
Πατάτες	100-500	200	17
Ψήσιμο	100-500	160	17
Αποξηραμένα λαχανικά/ φρούτα	100-500	80	240 (4 ω).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Δοχείο και καλάθι με αντικολητική επιστρώση. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολητική επιστρώση.

1. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε το δοχείο για να ψυχθεί πιο γρήγορα η φριτέζα.


2. Καθαρίστε το εξωτερικό περιβλήμα της συσκευής με ένα καθαρό νωπό ύφασμα.
3. Καθαρίστε το δοχείο και το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ειδικό υγρό για λίπη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

Συμβουλή: Εάν κολλήσουν υπολείμματα στο καλάθι ή στο κάτω μέρος του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

ΦΥΛΑΞΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία και αφήστε την να ψυχθεί.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

 **Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση:** Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα θερμού αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην τροφοδοσία.	Συνδέστε το φιν σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε το χρονομέτρο στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά δεν μαγειρεύονται σωστά.	Η ποσότητα των υλικών στο καλάθι είναι πολύ μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην απαιτούμενη ρύθμιση (βλ. Ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε το χρονομέτρο στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (βλ. Ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα.	Ορισμένοι τύποι υλικών πρέπει να αναδεύονται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής».
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για μαγείρεμα σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή λαδώστε ελαφρά τα σνακ με ένα πινέλο για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το δοχείο στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι. Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο.	Μην γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη MAX. Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω στο δοχείο μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, στο δοχείο συγκεντρώνεται μεγάλη ποσότητα λαδιού. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το δοχείο μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνθησιμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το δοχείο εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο δοχείο. Καθαρίστε σωστά το δοχείο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν ακίνητες κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα μπιστουνάκια πατάτας πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε σωστά τα μπιστουνάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανή είναι η πατάτα εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι. Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Securitatea aparatelor electrice de la firma **FIRST Austria** respectă directivele tehnice recunoscute și reglementările legale privind siguranța. Totuși, dumneavoastră precum și ceilalți utilizatori ai aparatului trebuie să respectați următoarele instrucțiuni privind siguranța:

- Înainte de a utiliza pentru prima dată acest aparat, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a fi consultate și ulterior.
- Acest produs nu a fost conceput pentru alte utilizări decât cele specificate în acest manual.
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de rețea din casa dumneavoastră. Dacă nu este cazul, contactați distribuitorul și nu utilizați aparatul.
- Dacă aparatul este legat la pământ (clasa de protecție I), priza de perete și orice prelungitor la care acesta este conectat trebuie să fie de asemenea legat la pământ.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului electric, nu utilizați un alt aparat cu putere mare pe același circuit.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Distanța până la perete trebuie să fie de cel puțin 10 cm. Zona de deasupra aparatului trebuie să fie liberă pentru a permite circulația nestânjenită a aerului. Nu așezați niciodată aparatul sau cablul de alimentare pe suprafețe fierbinți. De asemenea, aparatul nu trebuie să fie plasat sau utilizat în apropierea flăcărilor de gaze, deschise.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu folosiți produsul în apropierea surselor de gaz sau a altor materiale sau obiecte inflamabile.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare prezintă semne de deteriorare, nu îl utilizați! Duceți produsul la un centru de service autorizat și calificat pentru inspecție sau reparatii.
- Pentru a vă proteja de pericolele electrice, nu scufundați acest aparat sau cablul în niciun lichid.
- Nu blocați sau acoperiți în niciun fel orificiile de admisie și de evacuare a aerului!
- Nu plasați materiale inflamabile (hârtie, material textil etc.) pe aparat sau lângă acesta.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l introduce sau scoate din priză.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau vândute de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.

- Această mașină de măcinat cafea este destinată exclusiv uzului casnic, nu îl utilizați în scop comercial.
- Nu utilizați această mașină de măcinat în spațiu exterior.
- Nu utilizați acest aparat cu un dispozitiv de programare extern sau cu un dispozitiv de control la distanță.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce acesta funcționează.
- Acest aparat devine fierbinte în timpul funcționării. De aceea, aveți grijă să nu atingeți niciuna dintre părțile fierbinți.
- Evitați contactul cu aburul fierbinte în timpul sau după utilizare. Pericol de opărire!
- Nu umpleți excesiv coșul friteuzei cu aer cald, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu dacă alimentele intră în contact cu elementul de încălzire.
- Deconectați aparatul înainte de a-l muta dintr-o locație în alta.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de utilizare, înainte de a-l curăța, în cazul unei utilizări defectuoase.
- Aparatul trebuie supravegheat atât timp cât acesta este fierbinte, chiar dacă nu este conectat la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul. Pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare, scoateți ștecărul din priză.
- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai dacă au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie făcute de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu vom fi responsabili pentru eventualele daune care ar putea apărea dacă aparatul este utilizat în alte scopuri decât cele prevăzute sau dacă acesta este utilizat în mod necorespunzător.
- Reparațiile și alte lucrări întreprinse pe unitate trebuie efectuate numai de personal specializat autorizat!

SPECIFICAȚII

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCERE

Această nouă friteuză cu aer cald oferă un mod ușor și sănătos de a pregăti ingredientele preferate. Prin utilizarea unei circulații rapide a aerului fierbinte și a unui grătar superior, este capabil să facă numeroase feluri de mâncare. Cea mai bună parte este că friteuza cu aer cald încălzește mâncarea din toate părțile și majoritatea ingredientelor nu au nevoie de ulei.

DESCRIERE GENERALĂ: (Fig. 1)

1. Panou de control
2. Coș
3. Butonul de deblocarea a coșului de prăjire
4. Mânerul coșului
5. Corp
6. Oală
7. Ieșire pentru aer
8. Cablu de alimentare

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați temeinic coșul și vasul cu apă fierbinte cu un pic de lichid de spălat și un burete non-abraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Aceasta este o friteuză fără ulei care funcționează pe aer cald; nu umpleți direct oala cu ulei sau grăsimi pentru prăjire.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
Nu așezați aparatul pe o suprafață nerezigentă la căldură.
2. Poziționați coșul în oală (Fig. 3).
Nu umpleți vasul cu ulei sau orice alt lichid. Nu așezați nimic deasupra aparatului, fluxul de aer va fi întrerupt și va afecta rezultatul prăjirii cu aerul cald.

UTILIZAREA APARATULUI

Friteuza fără ulei poate pregăti o gamă largă de ingrediente.

Prăjire cu aer cald

1. Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
2. Extrageți cu grijă oala din friteuza cu aer cald (Fig. 6)
3. Puneți ingredientele în coș. (Fig. 5)
4. Glisați oala înapoi în friteuza cu aer cald (Fig. 4)

Aliniați bine tava cu ghidajele din corpul aparatului de prăjire cu aer fierbinte.

Nu folosiți niciodată oala fără coșul din ea.

Atenție: Nu atingeți oala în timpul utilizării și la ceva timp după utilizare, deoarece se încălzește foarte tare. Țineți oala doar de mâner.

5. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredientul respectiv (a se vedea punctul „Setări”, din acest capitol).
6. Unele ingrediente au nevoie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare (a se vedea punctul „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul din aparat, cu ajutorul mânerului și agitați-l. Apoi glisați oala înapoi în friteuză

Atenție: Nu apăsați butonul de deblocare de pe mâner în timpul agitării. (Fig. 3)

Recomandare: Pentru a reduce greutatea, puteți scoate coșul din oală și puteți agita doar coșul. Pentru a face acest lucru, scoateți vasul din aparat, așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură, apăsați butonul mânerului și ridicați coșul din vas.

Recomandare: Dacă setați cronometrul la jumătate din timpul de pregătire, veți auzi sunetul temporizatorului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Cu toate acestea, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou cronometrul la timpul de pregătire rămas după agitare.

7. Când auziți sunetul temporizatorului, timpul de pregătire setat a trecut. Scoateți vasul din aparat.

Notă: De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru aceasta, setați timpul la 1.

8. Verificați dacă ingredientele sunt preparate. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați oala înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute în plus.
9. Pentru a îndepărta ingredientele (de exemplu cartofii prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer cald, așezați-l pe un cadru de probă, apăsați butonul de eliberare a coșului și ridicați coșul din tigaie.

Nu intoarceți coșul cu capul în jos, cu oala încă atașată la el, deoarece orice exces de ulei care s-a adunat pe fundul oalei se va scurge pe ingrediente.

Oala și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul de ingrediente din friteuză, aburul se poate elimina din oală.

10. Goliți coșul într-un bol sau pe o farfurie.
11. Când un lot de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este gata instantaneu pentru pregătirea unui alt lot.

INSTRUCȚIUNI PANOU DE CONTROL

Buton	A		Pornire
Buton	B		Presetate
Buton	C		Cronometru/Controlul temperaturii „reduce”
Buton	D		Cronometru/Controlul temperaturii „crește”
Buton	E		Controlul temperaturii
Buton	F		Controlul temporizatorului
Buton	G		Buton de întârziere a pornirii
Bec indicator	H		Indicator luminos al ventilatorului
Bec indicator	I		Indicator luminos de încălzire
Bec indicator	J		Lumina de temperatură
Bec indicator	K		Lumina temporizatorului
Bec indicator	L		Indicator luminos de temperatură
Bec indicator	M		Indicator luminos al temporizatorului
Bec indicator	N		Indicator luminos pentru rețetă

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE:**Butonul de pornire (A)**

Odată ce coșul și vasul sunt așezate corect în carcasa principală, lumina de pornire se va aprinde. Ținând apăsat butonul de alimentare timp de 3 secunde, se activează temperatura implicită a unității de 200°C, în timp ce timpul de gătit va fi setat la 15 minute. Apăsați Butonul de pornire a doua oară pentru a începe procesul de gătit. Țineți apăsat Butonul de pornire timp de 3 secunde pentru a opri dispozitivul. Toate luminile se sting, ventilatorul nu mai funcționează.

Notă: În timpul gătitului, puteți apăsa butoanele pentru a controla pauza și începutul gătitului.

Buton de presetare (B)

Apăsați butonul de presetare pentru a derula 8 alegeri populare de mâncare. Odată selectat, se începe timpul și funcția predeterminate temperaturii de gătire.

Buton de control al temperaturii (E)

Apăsați butoanele de control al temperaturii și utilizați butoanele C+D pentru a crește sau reduce temperatura de gătit cu 5°C la un moment dat. Țineți apăsat butonul pentru a schimba rapid temperatura. Interval de control al temperaturii: 80-200°C.

Butonul de control al temporizatorului (F)

Apăsați butonul de Control al temporizatorului și utilizați butoanele C+D pentru a mări sau micșora timpul de gătit cu un minut la un moment dat. Țineți apăsat butonul pentru a schimba rapid ora.

Buton de rezervare (G)

Selectarea cheii de rezervare (G) și a tastei presetate (B) permite setarea unei rezervări pentru pornirea întârziată a funcționării unității cu maxim 24 de ore, creșterea sau scăderea cu tastele C + D

SETĂRI

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru ingrediente.

Notă: Nu uitați că aceste setări sunt doar indicații orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă, precum și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

Deoarece tehnica de încălzirea rapidă cu aer încălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului.

Scoaterea pentru scurt timp a vasului din aparat în timpul prăjirii cu aer, va perturba puțin procesul.

Indicații

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare doar cu puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare doar cu puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare ajută la optimizarea rezultatului final și poate ajuta la prevenirea prăjirii inegale a ingredientelor.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru a obține un preparat crocant. Prăjiți ingredientele în friteuza cu aer cald după câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate la cuptor pot fi preparate de asemenea și în friteuza cu aer cald
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți este 500 g.

- Utilizați aluatul pre-preparat pentru a prepara gustări umplute. Aluatul pre-preparat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
- Așezați o formă de copt sau un vas de cuptor în coșul de prăjit cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer cald pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, reglați temperatura la 150°C pentru un timp de până la 10 minute.

	Min-max Cantitate (g)	Temperatura (C°)	Timp (min.)
Friptură	100-600	180	16
Pui	100-500	180	25
Creveti	100-500	180	12
Pește	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Cartofi prăjiți	100-500	200	17
Coacere	100-500	160	17
Legume/ fructe uscate	100-500	80	240 (4 ore).

CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Oală și coș cu înveliș antiaderent. Nu utilizați ustensile metalice de bucătărie sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecherul de la priza de perete și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți oala pentru a lăsa friteuza cu aer cald să se răcească mai repede.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați vasul și coșul cu apă fierbinte, un pic de lichid de spălat și un burete non-abraziv. Puteți utiliza un lichid de degresare pentru a îndepărta orice eventuală murdărie rămasă.

Recomandare: Dacă murdăria este lipită de coș sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte cu puțin lichid de spălat. Așezați coșul în oală și lăsați oala și coșul să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice resturi de alimente.

DEPOZITARE

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

Eliminarea ecologică a deșeurilor
 Protejați întotdeauna mediul împotriva poluării! Vă rugăm să respectați reglementările locale, ducând echipamentele electrice scoase din uz la un centru competent de eliminare a deșeurilor.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza posibilă	Soluția
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză electrică cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Setați temporizatorul la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu friteuza de aer nu sunt pregătite.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Așezați cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați temperatura la poziția necesară (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”).
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați temporizatorul la timpul de pregătire necesar (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”).
Ingredientele sunt prăjite inegal în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unul deasupra celuilalt sau unul peste celălalt (de exemplu cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de pregătire. Consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”.
Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din friteuză.	Ați folosit un tip de gustări menite să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Utilizați aperitive pentru cuptor sau ungeți ușor gustările cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot glisa tigaia în aparat în mod corespunzător.	Există prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de indicația MAX.
	Coșul nu este așezat corect în oală.	Împingeți coșul în jos în oală până auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în oală. Uleiul produce fum alb și oala se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Oala conține în continuare reziduuri de grăsime din utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în tigaie; asigurați-vă că curățați corect tigaia după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți sunt prăjiți inegal în friteuza cu aer.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit corect bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți corect bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe exteriorul bețelor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți când ies din friteuză.	Crocantul cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofii prăjiți.	Asigurați-vă că ați uscat corect bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga ulei.
		Tăiați bețișoarele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

La sicurezza degli apparecchi elettrici di **FIRST Austria** è conforme alle direttive tecniche riconosciute e alle normative legali per la sicurezza. Ciononostante, si consiglia agli utenti dell'apparecchio di osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per futura consultazione.
- Il prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati nel manuale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione, accertarsi che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica. Se così non fosse, non utilizzare l'apparecchio e contattare il proprio rivenditore.
- Se l'apparecchio viene messo a terra (classe di protezione I), la presa a parete e qualsiasi prolunga a cui è collegato dovranno essere ugualmente messi a terra.
- Per evitare di sovraccaricare il circuito elettrico, non mettere in funzione con un altro apparecchio ad alta tensione sullo stesso circuito.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie chiara, piana e resistente al calore. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm dalla parete. Lasciare libera la zona sopra l'apparecchio per consentire la libera circolazione dell'aria. Non posizionare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione su superfici calde. Né l'apparecchio deve essere posto o utilizzato in prossimità di fiamme di gas esposte.
- Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o da uno spigolo. Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- Evitare di utilizzare il prodotto in prossimità di fonti di gas o di altri materiali o oggetti infiammabili.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione mostrano segni di danni, non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato e qualificato per un controllo o una riparazione.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in nessun liquido.
- Evitare di bloccare o coprire in qualsiasi modo le prese e le uscite dell'aria!
- Non collocare materiale infiammabile (carta, stoffa, ecc.) sopra o vicino all'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegare o scollegare il dispositivo.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un dispositivo di controllo da remoto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Pertanto, far attenzione a non toccare parti calde.
- Evitare il contatto con il vapore caldo durante o subito dopo il funzionamento. Rischio di ustioni!
- Non riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria calda, in quanto potrebbe verificarsi un incendio se il cibo entra in contatto con l'elemento riscaldante.
- Scollegare l'apparecchio prima di spostarlo da un luogo all'altro.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di malfunzionamento.
- Finché l'apparecchio è caldo, deve essere sorvegliato, anche se non è collegato alla rete elettrica. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Non tirare direttamente il cavo di alimentazione; piuttosto tirare la spina per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con una scarsa esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, solo se sono supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dello stesso e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano. Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Non siamo responsabili per eventuali danni che potrebbero verificarsi se l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli previsti o se viene utilizzato in modo inappropriato.
- Riparazioni e altri lavori sulla macchina devono essere effettuati solo da personale autorizzato.

SPECIFICHE

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUZIONE

Questa nuovissima friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano di preparare i tuoi ingredienti preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e alla griglia superiore, è possibile realizzare numerosi piatti. L'aspetto più interessante è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti da tutti i lati e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DESCRIZIONE GENERALE: (Fig. 1)

1. Pannello di controllo
2. Cestello
3. Pulsante di sgancio del cestello
4. Impugnatura cestello
5. Alloggiamento principale
6. Recipiente
7. Presa d'aria
8. Cavo di alimentazione

PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e il recipiente con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

L'apparecchio consiste in una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda; evitare di riempire in modo diretto il recipiente con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PER L'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
Evitare di collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Collocare il cestello all'interno del recipiente (Fig. 3).
Evitare il riempimento del recipiente con olio o altri liquidi.
Evitare di collocare oggetto sopra l'apparecchio, il flusso d'aria potrebbe essere ostruito e compromettere i risultati della friggitrice ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice senza olio è in grado di preparare un'ampia scelta di ingredienti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il recipiente fuori dalla friggitrice ad aria calda (Fig. 6)

3. Mettere gli ingredienti nel cestello. (Fig. 5)
4. Riposizionare il recipiente all'interno della friggitrice ad aria calda facendolo scorrere (Fig. 4) Allineare attentamente la padella con le guide nel corpo della friggitrice ad aria.

Evitare in qualsiasi caso l'uso del recipiente senza il cestello al suo interno.

Attenzione: evitare di toccare il recipiente durante e qualche istante dopo l'uso, in quanto esso raggiunge temperature elevate. Afferrare il recipiente solamente tramite l'apposita maniglia.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio tramite la maniglia e scuoterlo. Successivamente riposizionare il recipiente all'interno della friggitrice ad aria

Attenzione: Non premere il pulsante di sgancio della maniglia durante l'agitazione. (Fig. 3)

Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal recipiente e scuotere solamente il cestello. Per farlo, estrarre il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo su una superficie resistente al calore, premere il pulsante della maniglia ed estrarre il cestello dal recipiente sollevandolo.

Suggerimento: se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, viene udito il cicalino del timer nel momento in cui sarà necessario scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò implica che è necessario impostare nuovamente il timer al tempo di preparazione residuo dopo l'agitazione.

7. Quando viene udito il cicalino del timer, significa che il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio.

Nota: è inoltre possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, impostare il tempo a 1.















8. Controllare se gli ingredienti sono stati preparati. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente rimettere il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. le patatine fritte), estrarre il recipiente dalla friggitrice ad aria calda, metterlo su un piano di prova, premere il pulsante di sgancio del cestello ed estrarre quest'ultimo dal recipiente sollevandolo.

Evitare di capovolgere il cestello con il recipiente ancora inserito, in quanto l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo del

recipiente potrebbe finire sugli ingredienti. Il recipiente e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti all'interno della friggitrice ad aria, dal recipiente potrebbe fuoriuscire del vapore.

10. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
11. Una volta preparato un gruppo di ingredienti, la friggitrice ad aria calda può essere utilizzata immediatamente per la preparazione di un altro gruppo.

ISTRUZIONI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante	A		Alimentazione
Pulsante	B		Preimpostazione
Pulsante	C		"Diminuzione" del timer/della temperatura
Pulsante	D		"Aumento" del timer/della temperatura
Pulsante	E		Controllo della temperatura
Pulsante	F		Controllo del timer
Pulsante	G		Pulsante di avvio ritardato
Spia	H		Spia della ventola
Spia	I		Spia di riscaldamento
Spia	J		Luce della temperatura
Spia	K		Luce del timer
Spia	L		Spia della temperatura
Spia	M		Spia del timer
Spia	N		Spia della ricetta

ISTRUZIONI OPERATIVE:

Pulsante di alimentazione (A)

Una volta aver posizionato correttamente nell'alloggiamento principale il cestello e il recipiente, la luce di alimentazione si accende. Premendo e tenendo premuto il pulsante di alimentazione per 3 secondi, si attiva la temperatura predefinita dell'unità a 200°C, mentre il tempo di cottura viene impostato a 15 minuti. Premere il pulsante di alimentazione una seconda volta per

avviare il processo di cottura. Premere il pulsante di alimentazione per 3 secondi per spegnere l'apparecchio. Quando si spengono tutte le luci, la ventola si arresta.

Nota: durante la cottura è possibile premere i pulsanti per controllare la messa in pausa e l'avvio della cottura.

Pulsante di preimpostazione (B)

Premere il pulsante di preimpostazione per scorrere tra gli 8 elementi più frequenti. Dopo la selezione, viene avviata la funzione del tempo e della temperatura di cottura predefiniti.

Pulsante di controllo della temperatura (E)

Premere i pulsanti di controllo della temperatura e utilizzare i pulsanti C+D per aumentare o diminuire la temperatura di cottura a passi di 5°C. Premere e tenere premuto il pulsante per modificare rapidamente la temperatura. Intervallo di regolazione della temperatura: 80-200°C.

Pulsante di controllo del timer (F)

Premere il pulsante di controllo del timer e utilizzare i pulsanti C+D per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto per volta. Premere e tenere premuto il pulsante per modificare rapidamente il tempo.

Pulsante di prenotazione (G)

Selezionando la chiave di prenotazione (G) e la chiave di preselezione (B) è possibile impostare una prenotazione per avvio ritardato del funzionamento dell'unità di massimo 24 ore, aumentare o diminuire tramite i tasti C + D

IMPOSTAZIONI

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che tutte queste impostazioni sono solo a scopo indicativo. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione ottimale per i propri ingredienti. Ciò è dovuto al fatto che la tecnologia dell'aria rapida riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.

Quando il recipiente viene estratto brevemente dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda, il processo viene leggermente rallentato.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti

richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Evitare di preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli spuntini che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 g.
- Usare un impasto già pronto per preparare spuntini ripieni. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere una teglia o un piatto da forno nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti delicati o ripieni.
- È anche possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare nuovamente gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Min-max Quantità (g)	Temperatura (C°)	Tempo (min.)
Bistecca	100-600	180	16
Pollo	100-500	180	25
Gamberi	100-500	180	12
Pesce	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Patatine fritte	100-500	200	17
Prodotti da forno	100-500	160	17
Verdure/frutta secca	100-500	80	240 (4 ore).

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il recipiente e il cestello con rivestimento antiaderente. Evitare di utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il recipiente per consentire il raffreddamento più rapido della friggitrice ad aria calda.

2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il recipiente e il cestello con acqua calda, con del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: in caso di sporco ostinato sul cestello o il fondo del recipiente, riempire quest'ultimo con acqua calda e del detersivo per piatti. Mettere il cestello nel recipiente e lasciare quest'ultimi in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di alimenti.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.



Smaltimento ecologico

Proteggere sempre l'ambiente dall'inquinamento! Ricordarsi di seguire le normative locali: consegnando le apparecchiature elettriche fuori servizio a un centro di smaltimento rifiuti appropriato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare il timer al tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti preparati con la friggitrice ad aria non sono fritti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Collocare nel cestello gruppi di ingredienti più piccoli. Gruppi più piccoli vengono fritti in modo più omogeneo.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura nel modo richiesto (fare riferimento alla sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer al tempo di preparazione richiesto (fare riferimento alla sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Gli ingredienti nella friggitrice ad aria vengono fritti in modo disomogeneo.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Fare riferimento alla sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio".
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando vengono tirati fuori dalla friggitrice ad aria.	Sono stati utilizzati dei tipi di spuntini destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare spuntini da forno o dare una leggera passata di olio sugli spuntini per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente il recipiente all'interno dell'apparecchio.	Nel cestello sono presenti troppi ingredienti.	Evitare di riempire il cestello oltre il segno MAX.
	Il cestello non è stato messo correttamente nel recipiente.	Spingere il cestello nel recipiente finché non viene udito lo scatto in posizione.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio si disperde nel recipiente. L'olio produce fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non compromette l'apparecchio o il risultato finale.
	Il recipiente contiene residui di grasso dal precedente utilizzo.	Il fumo bianco è generato dal grasso che si scalda nel recipiente; assicurarsi di pulire bene il recipiente dopo ogni uso.
Le patatine fritte appena fatte vengono fritte in modo disomogeneo nella friggitrice ad aria.	Non è stato usato il tipo di patata adatto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
	I bastoncini di patate non sono stati sciacquati bene prima di friggerli.	Sciacquare adeguatamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fritte appena fatte non sono croccanti quando vengono tirate fuori dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare adeguatamente i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate a pezzi più piccoli per ottenere una maggiore croccantezza. Per aumentare quest'ultima aggiungere leggermente altro olio.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Varnost električnih naprav podjetja **FIRST Austria** je v skladu s priznanimi tehničnimi direktivami in zakonskimi predpisi o varnosti. Kljub temu morate vi in drugi uporabniki naprave upoštevati naslednja varnostna navodila:

- Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.
- Ta izdelek ni bil zasnovan za namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
- Pred priklopom naprave na električno omrežje preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti v vašem domu. Če temu ni tako, se obrnite na prodajalca in naprave ne uporabljajte.
- Če je naprava ozemljena (razred zaščite I), mora biti ozemljena tudi vtičnica in morebitni podaljški, na katere je priključena.
- Da bi se izognili preobremenitvi električnega tokokroga, na isti tokokrog ne vključite druge naprave z visoko močjo.
- Napravo postavite na čisto, ravno in toplotno odporno površino. Oddaljenost od stene mora biti najmanj 10 cm. Prostor nad napravo naj ostane prost, da se omogoči neovirano kroženje zraka. Naprave ali napajalnega kabla nikoli ne postavljajte na vroče površine. Prav tako naprave ne smete postavljati ali uporabljati v bližini odprtega plamena plina.
- Ne dovolite, da kabel visi čez rob mize ali pulta. Ne dovolite, da se kabel dotika vročih površin.
- Izdelka ne uporabljajte v bližini virov plina ali drugih vnetljivih materialov ali predmetov.
- Če naprava ali napajalni kabel kaže znake poškodb, ju ne uporabljajte! Izdelek odnesite v pooblaščen in kvalificiran servisni center na pregled ali popravilo.
- Zaradi zaščite pred električno nevarnostjo te naprave ali kabla ne potaplajte v nobeno tekočino.
- Na noben način ne blokirajte ali prekrijte odprtina za vhod in izhod zraka.
- Na napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih materialov (papir, tkanina itd.).
- Preden napravo priklopite ali izključite, se prepričajte, da je naprava izklopljena.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami.
- Uporaba nastavkov, ki jih proizvajalec ne priporoča ali prodaja, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
- Ta naprava je namenjena samo domači uporabi, ne uporabljajte je v komercialne namene.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Te naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali napravo za daljinsko upravljanje.

- Aparata med delovanjem ne puščajte nenadzorovanega.
- Naprava se med delovanjem segreje. Zato pazite, da se ne dotaknete vročih delov.
- Izogibajte se stiku z vročo paro med ali takoj po delovanjem. Nevarnost opeklin!
- Košaro cvrtnika na vroč zrak ne napolnite preveč, saj lahko to povzroči požar, če hrana pride v stik z grelnim elementom.
- Preden napravo premaknete z enega mesta na drugo, jo izključite iz električnega omrežja.
- Napravo po uporabi, pred čiščenjem in v primeru okvare vedno izključite iz električnega omrežja.
- Dokler je naprava vroča, jo je treba nadzorovati, tudi če ni priključena na električno omrežje. Pred čiščenjem in shranjevanjem pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Ne vlecite neposredno za napajalni kabel. Raje potegnite za vtič, da napravo odklopite iz električnega omrežja.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če jih pri uporabi nadzoruje oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, ali so prejele navodila za varno uporabo in razumejo z njo povezane nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom. Napravo in njen napajalni kabel shranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Ne odgovarjamo za morebitno škodo, ki bi lahko nastala, če se naprava uporablja za nepredvidene namene ali če se uporablja na neprimeren način.
- Popravila in druga dela na napravi lahko izvaja samo pooblaščen strokovno osebje!

TEHNIČNI PODATKI

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

UVOD

Ta nov cvrtnik na vroč zrak predstavlja enostaven in zdrav način za pripravo vaših najljubših jedi. Z uporabo hitrega kroženja vročega zraka in zgornjega žara lahko v njem pripravite številne jedi. Najboljše pa je, da cvrtnik na vroč zrak hrano segreje z vseh strani in za večino jedi ni potrebno olje.

SPLOŠNI OPIS: (slika 1)

1. Nadzorna plošča
2. Košara
3. Gumb za sprostitev košare
4. Ročaj košare
5. Glavno ohišje
6. Posoda
7. Reže za izhod zraka
8. Napajalni kabel

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite embalažo.
2. Z naprave odstranite vse nalepke ali oznake.
3. Temeljito očistite košaro in posodo z vročo vodo, nekaj detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico.
4. Očistite notranjost in zunanost naprave z vlažno krpo.

To je cvrtnik brez olja, ki deluje na vroč zrak; ne nalijte olja ali maščobe za cvrtje neposredno v posodo.

PRIPRAVA ZA UPORABO

1. Napravo postavite na stabilno, vodoravno in ravno podlago.

Naprave ne postavite na površino, ki ni odporna na toploto.

2. Vstavite košaro v posodo (slika 3).

V posodo ne nalijte olja ali nobene druge tekočine.

Ne postavljajte ničesar na napravo, saj bo pretok zraka oviran, kar bo vplivalo na rezultat cvrtja na vroč zrak.

UPORABA NAPRAVE

V cvrtniku brez olja lahko pripravite številne jedi.

Cvrtje na vroč zrak

1. Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite posodo iz cvrtnika na vroč zrak (slika 6).
3. Položite sestavine v posodo. (slika 5)
4. Potisnite posodo nazaj v cvrtnik na vroč zrak (slika 4).

Posodo pazljivo poravnajte z vodili na ohišju cvrtnika na vroč zrak.

Nikoli ne uporabljajte posode brez košare v njej.

Pozor: Posode se ne dotikajte med uporabo in nekaj časa po uporabi, saj se zelo segreje. Posodo držite samo za ročaj.

5. Določite zahtevani čas priprave sestavin (glejte razdelek »Nastavitve« v tem poglavju).

6. Nekatere sestavine je potrebno med pripravo premešati (glejte razdelek »Nastavitve« tega poglavja). Sestavine premešate tako, da posodo vzamete iz naprave za ročaj in jo potresete. Nato posodo potisnete nazaj v cvrtnik na vroč zrak.

Pozor: Med mešanjem ne pritisnite sprostitvenega gumba na ročaju. (slika 3)

Napotek: Za zmanjšanje teže lahko košaro odstranite iz posode in stresete samo košaro.

To storite tako, da posodo odstranite iz naprave, jo postavite na površino, odporno na toploto, pritisnete gumb na ročaju in dvignete košaro iz posode.

Napotek: Če časovnik nastavite na polovico časa priprave, se bo slišalo brenčalo časovnika, ko je potrebno potresti sestavine. Vendar pa to pomeni, da morate časovnik ponovno nastaviti na preostali čas priprave, potem ko ste sestavine potresli.

7. Ko se sliši brenčalo časovnika, je nastavljen čas priprave potekel. Odstranite posodo iz naprave.

Opomba: Napravo lahko izklopite tudi ročno. To storite tako, da čas nastavite na 1.

8. Preverite, ali so sestavine pripravljene.

Če sestavine še niso pripravljene, samo vstavite posodo nazaj v napravo in nastavite časovnik še na nekaj minut.

9. Sestavine (npr. krompirček) odstranite tako, da odstranite posodo iz cvrtnika na vroč zrak, jo postavite na ogrodje, pritisnete gumb za sprostitev košare in dvignete košaro iz posode.

Košare ne obrnite na glavo, medtem ko je še vedno nameščena v posodo, saj bo odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode, steklo na sestavine.

Posoda in sestavine so vroče. Odvisno od vrste sestavin v cvrtniku na vroč zrak, lahko iz posode uhaja para.

10. Vsebinsko košare izpraznite v posode ali na krožnik.

11. Ko je peka sestavin pripravljena, je cvrtnik na vroč zrak takoj pripravljen na drugo peko.

NAVODILA ZA NADZORNO PLOŠČO

Gumb	A		Vklop/izklop
Gumb	B		Prednastavitev
Gumb	C		»Zmanjšanje« upravljanja časovnika/temperature
Gumb	D		»Povečanje« upravljanja časovnika/temperature
Gumb	E		Uravnavanje temperature
Gumb	F		Upravljanje časovnika
Gumb	G		Gumb za zamik vklopa
Lučka	H		Indikatorska lučka ventilatorja
Lučka	I		Indikatorska lučka za gretje
Lučka	J		Lučka temperature
Lučka	K		Lučka časovnika
Lučka	L		Indikatorska lučka temperature
Lučka	M		Indikatorska lučka časovnika
Lučka	N		Indikatorska lučka recepta

NAVODILA ZA UPORABO:

Gumb za vklop/izklop (A)

Ko sta košara in posoda pravilno nameščena v glavnem ohišju, se vklopi lučka za vklop. Pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb za vklop/izklop, da se aktivira privzeta temperatura enote 200°C, čas pečenja pa se nastavi na 15 minut. Ponovno pritisnite gumb za vklop/izklop za začetek procesa pečenja. Pritisnite gumb za vklop/izklop za 3 sekunde, če želite izklopiti napravo. Vse lučke se izklopijo in ventilator preneha delovati.

Opomba: Med pečenjem lahko pritisnete gumb za upravljanje začasne nastavitve in začetka pečenja.

Gumb za prednastavitev (B)

Pritisnite gumb za prednastavitev za pomikanje po 8 priljubljenih izbirah živil. Ko izberete prednastavitev, se začne funkcija vnaprej določenega časa in temperature pečenja.

Gumb za uravnavanje temperature (E)

Pritisnite gumb za uravnavanje temperature in z gumboma C+D povečajte ali zmanjšajte temperaturo pečenja v korakih po 5°C. Pritisnite in zadržite gumb za hitro spremembo temperature. Razpon uravnavanja temperature: 80-200°C.

Gumb za upravljanje časovnika (F)

Pritisnite gumb za upravljanje časovnika in z gumboma C+D povečajte ali zmanjšajte čas pečenja v korakih po eno minuto. Pritisnite in zadržite gumb za hitro spremembo časa.

Gumb za rezervacijo (G)

Z izbiro ključa za rezervacijo (G) in prednastavljenega ključa (B) omogočite nastavitve rezervacije za zamik začetka delovanja enote za največ 24 ur, povečanje ali zmanjšanje za tipke C + D

NASTAVITVE

Spodnja tabela vam bo v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitve za sestavine.

Opomba: Upoštevajte, da so te nastavitve samo namigi. Ker se sestavine razlikujejo glede na poreklo, velikost, obliko in blagovno znamko, ne moremo jamčiti najboljše nastavitve za vaše sestavine.

Tehnologija hitrega kroženja zraka v trenutku ponovno segreje zrak v napravi.

Če posodo na kratko izlečete iz naprave med cvrtjem na vroč zrak, to skoraj ne zmoti procesa.

Napotki

- Manjše sestavine v primerjavi z večjimi sestavinami običajno potrebujejo krajši čas priprave.
- Večja količina sestavin potrebuje malenkost daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa potrebuje nekoliko krajši čas priprave.
- Mešanje manjših sestavin na polovici pripravljalnega časa optimizira končni rezultat in lahko prepreči neenakomerno ocvrte sestavine.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja, če želite, da bo vaš krompir hrustljiv. Sestavite ocvrte v cvrtniku na vroč zrak v nekaj minutah zatem, ko ste dodali olje.
- V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki se lahko pripravijo v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroč zrak.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 g.
- Za pripravo prigrizkov uporabite kupljeno testo. Kupljeno testo prav tako potrebuje krajši čas priprave od domačega testa.

- Vstavite model za peko ali pekač v košaro cvrtnika na vroč zrak, če želite peči torto ali pogačo ali če želite peči krhke ali polnjene sestavine.
- Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za pogrevanje jedi. Če želite pogreti jed, temperaturo za 10 minut nastavite na 150°C.

	Min-maks količina (g)	Temperatura (C°)	Čas (min.)
Zrezek	100-600	180	16
Piščanec	100-500	180	25
Kozice	100-500	180	12
Ribe	100-500	180	18
Pica	100-500	200	20
Krompirček	100-500	200	17
Pekovski izdelki	100-500	160	17
Sušena zelenjava/sadje	100-500	80	240 (4 h).

ČIŠČENJE

Napravo očistite po vsaki uporabi.

Posoda in košara s prevleko proti prijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali abrazivnih materialov za čiščenje, saj lahko s tem poškodujete prevleko proti prijemanju.

1. Odstranite napajalni kabel iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se bo cvrtnik na vroč zrak hitreje ohladil.

2. Očistite zunanost naprave z vlažno krpo.
3. Očistite posodo in košaro z vročo vodo, nekaj detergenta za pomivanje posode in neabrazivno gobico. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite tekočino razmaščevalca.

Napotek: Če se je na košaro ali dno posode oprijela umazanija, v posodo nalijte vročo vodo z nekaj detergenta za pomivanje posode. Postavite košaro v posodo in počakajte približno 10 minut, da se posoda in košara namakata.

4. Očistite notranost naprave z vročo vodo in neabrazivno gobico.
5. Očistite grelni element s ščetko za čiščenje, da odstranite morebitne ostanke hrane.

SHRANJEVANJE

1. Odklopite napravo za napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov

Vedno zaščitite okolje pred onesaženjem!
 Upoštevajte lokalne predpise: iztrošeno električno napravo odpeljite v ustrezen zbirni center.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Naprava ni priključena na napajanje.	Omrežni vtič priključite na ozemljeno stensko vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Za vklop naprave nastavite časovnik na potreben čas priprave.
Sestavine, ocvrte v cvrtniku na vroč zrak, niso pečene.	V košari je prevelika količina sestavin.	V košaro dajte manjšo količino sestavin. Manjše količine se spečejo bolj enakomerno.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite temperaturo na potrebno nastavitve (glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
	Čas priprave je prekratek.	Nastavite časovnik na potreben čas priprave (glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«).
Sestavine v cvrtniku na vroč zrak so neenakomerno pečene.	Določene vrste sestavin je treba na sredini časa priprave premešati.	Sestavine, ki ležijo ene nad drugimi (npr. krompirček), je treba na sredini časa priprave pretresti. Glejte razdelek »Nastavitve« v poglavju »Uporaba naprave«.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko jih vzamete iz cvrtnika na vroč zrak.	Uporabili ste vrsto prigrizki, ki ga je treba pripraviti v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke za pečico ali namažite malo olja na prigrizke, da boste dobili bolj hrustljave prigrizke.
	Posode ne morem pravilno vstaviti v napravo.	V košari je preveč sestavin. Košara ni pravilno vstavljena v posodo.
Iz naprave uhaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Če v cvrtniku na vroč zrak pečete mastne sestavine, se bo v posodo stekala velika količina olja. Olje proizvaja bel dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na napravo ali končni rezultat.
	Posoda še vedno vsebuje ostanke maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim je posledica segrevanja maščobe v posodi. Posodo morate ustrezno očistiti po vsaki uporabi.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Uporabite svež krompir in se pripravite, da med pečenjem ostane čvrst.
	Krompirčka niste dobro sprali pred pečenjem.	Dobro sperite krompirček, da z njega odstranite škrob.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Krompirček morate ustrezno osušiti, preden dodate olje.
		Krompirček narežite na manjše kose, da boste dobili bolj hrustljav krompirček.
		Za bolj hrustljav krompirček dodajte malce več olja.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

De veiligheid van elektrische apparaten van **FIRST Austria** voldoet aan de erkende technische richtlijnen en wettelijke voorschriften voor veiligheid. Niettemin moeten u en de andere gebruikers van het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht nemen:

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.
- Dit product is niet ontworpen voor andere toepassingen dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
- Controleer, alvorens het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw huis. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw dealer en gebruik het apparaat niet.
- Indien het apparaat geaard is (beschermingsklasse II), moeten het stopcontact en de eventuele verlengkabels waarop het apparaat is aangesloten, eveneens geaard zijn.
- Gebruik geen ander apparaat met hoog wattage op dezelfde stroomgroep om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak. De afstand tot de muur moet minimaal 10 cm bedragen. De ruimte boven het apparaat moet vrij worden gehouden om de luchtcirculatie niet te belemmeren. Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken. Het apparaat mag ook niet in de buurt van open gasvlammen worden geplaatst of gebruikt.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van gasbronnen of andere ontvlambare materialen of voorwerpen.
- U mag het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het netsnoer tekenen van beschadiging vertoont! Breng het apparaat naar een erkend en gekwalificeerd servicecentrum voor inspectie of reparatie.
- Ter bescherming tegen elektrische gevaren mag dit apparaat of het netsnoer niet in een vloeistof worden ondergedompeld.
- De luchtinlaten en -uitlaten mogen op geen enkele wijze worden geblokkeerd of afgedekt!
- Plaats geen brandbaar materiaal (papier, doek, enz.) op of in de buurt van het apparaat.
- Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt of eruit trekt.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, gebruik het niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak daarom de hete onderdelen niet aan.
- Vermijd contact met hete stoom tijdens of vlak na het gebruik. Risico op verbranding!
- Vul de mand van de heteluchtfriteuse niet te vol, omdat dit kan brand veroorzaken als het voedsel in contact komt met het verwarmingselement.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het verplaatst.
- Na gebruik, voor het reinigen en in geval van storingen altijd het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening.
- Zolang het apparaat warm is, moet er toezicht zijn, ook al is het niet op netstroom aangesloten. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te slaan.
- Trek niet aan het netsnoer, maar trek aan de stekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat wanneer het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is of wanneer het op ondeugdelijke wijze wordt gebruikt.
- Reparaties en andere werkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door erkende specialisten!

SPECIFICATIES

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INLEIDING

Deze volledig nieuwe airfryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van een snelle, hete luchtcirculatie en een bovengrill, is het in staat om talrijke gerechten te bereiden. Het beste van alles is dat de airfryer voedsel van alle kanten verwarmt en voor de meeste geen olie ingrediënten noodzakelijk is.

ALGEMENE BESCHRIJVING: (Fig. 1)

1. Bedieningspaneel
2. Mand
3. Ontgrendelknop van de mand
4. Handvat mand
5. Hoofdbehuizing
6. Pan
7. Luchtuitlaat
8. Voedingssnoer

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat.
3. Reinig de mand en pan grondig met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Dit is een olievrije airfryer die werkt op hete lucht. Vul de pan niet rechtstreeks met olie of frituurvet.

VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.

2. Plaats de mand in de pan (Fig. 3).

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt anders verstoord hetgeen het eindresultaat beïnvloedt.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

De olievrije airfryer kan een groot assortiment aan ingrediënten bereiden.

Frituren met hete lucht

1. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de pan voorzichtig uit de airfryer (Fig. 6).
3. Plaats uw ingrediënten in de mand (Fig. 5).

4. Schuif de pan terug in de airfryer (Fig. 4). Lijn de pan voorzichtig uit met de geleiders in de behuizing van de airfryer.

Gebruik de pan nooit zonder de mand.

Let op: raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan daar deze erg heet wordt. Houd de pan alleen bij het handvat vast.

5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de ingrediënten (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten op te schudden, haalt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u de pan. Schuif vervolgens de pan terug in de airfryer

Let op: Druk niet op de ontgrendelknop van het handvat tijdens het schudden (Fig. 3).

Tip: om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Haal hiervoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendig oppervlak, druk op de knop van het handvat en til de mand uit de pan.

Tip: als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u de timer zoemen wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.

7. Wanneer u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat.

Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel de tijd hiervoor in op 1.

8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten.
9. Om ingrediënten (bijvoorbeeld patat) te verwijderen, haalt u de pan uit de airfryer, plaatst u hem op een onderzetter, drukt u op de ontgrendelknop van de mand en tilt u de mand uit de pan.















Draai de mand niet om met de pan er nog aan bevestigd, de overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld zal op de ingrediënten lekken.

De pan en de ingrediënten zijn heet.

Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer, kan er stoom uit de pan ontsnappen.

10. Leeg de mand in een schaal of op een bord.
11. Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer meteen klaar voor de bereiding van een volgend portie.

INSTRUCTIES BEDIENINGSPANEEL

Toets	A		Aan/uit
Toets	B		Voorkeuze
Toets	C		Timer/temperatuur verlagen
Toets	D		Timer/temperatuur verhogen
Toets	E		Temperatuurinstelling
Toets	F		Timerinstelling
Toets	G		Startvertraging-toets
Indicator	H		Ventilatorindicatorlampje
Indicator	I		Verwarmingsindicatorlampje
Indicator	J		Temperatuurlampje
Indicator	K		Timerlampje
Indicator	L		Temperatuurindicatorlampje
Indicator	M		Timerindicatorlampje
Indicator	N		Receptindicatorlampje

GEBRUIKSAANWIJZING:

Aan/uit-toets (A)

Zodra de mand en de pan correct in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, licht het aan/uit-lampje op. Houdt de aan/uit-toets 3 seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen. De standaardtemperatuur wordt op 200°C ingesteld, terwijl de kooktijd op 15 minuten wordt ingesteld. Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het kookproces te starten. Houdt de aan/uit-toets 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen. Alle lampjes gaan uit en de ventilator stopt.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u op de toetsen drukken om het koken te pauzeren en te starten.

Voorkeuzetoets (B)

Druk op de voorkeuzetoets om door 8 populaire voedselvoorkeuzes te scrollen. Eenmaal geselecteerd, start de functie met de vooraf ingestelde tijd en kooktemperatuur.

Temperatuurinsteltoets (E)

Druk op de temperatuurinsteltoets en gebruik de toetsen C+D om de kooktemperatuur telkens met 5°C te verhogen of te verlagen. Houd de toets ingedrukt om de temperatuur snel te wijzigen. Temperatuurinstelbereik: 80-200°C.

Timerinsteltoets (F)

Druk op de timerinsteltoets en gebruik de toetsen C+D om de kooktijd telkens met een minuut te verhogen of te verlagen. Houd de toets ingedrukt om de tijd snel te wijzigen.

Boekingsknop (G)

Door de Boekingstoets (G) en de Voorinsteltoets (B) te selecteren, kunt u een boeking instellen voor een vertraagde start van de werking van de unit met maximaal 24 uur, verhogen of verlagen met de toetsen C + D

INSTELLINGEN

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Onthoud dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Aangezien de ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen.

Omdat de snelle luchttechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt. Als u de pan tijdens het frituren uit het apparaat haalt, wordt het proces nauwelijks verstoord.

Tip

- Kleinere ingrediënten vergen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd door te roeren, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en kunnen ongelijkmatig gebakken ingrediënten worden voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer in enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid
- De optimale hoeveelheid voor de bereiding van knapperige patat is 500 g.

- Gebruik voorgemaakt deeg om gevulde snacks te maken. Voorgemaakt deeg vergt ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de airfryermand als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

	Min-max Hoeveelheid (g)	Temperatuur (C°)	Tijd (min.)
Biefstuk	100-600	180	16
Kip	100-500	180	25
Garnalen	100-500	180	12
Vis	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Patat	100-500	200	17
Bakken	100-500	160	17
Gedroogde groenten/fruit	100-500	80	240 (4 uur).

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pan en mand zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om ze te reinigen, daar dit de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: verwijder de pan om de airfryer sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de pan en mand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt ontvetter gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: als er vuil vastzit aan de mand of de bodem van de pan, vul dan de pan met warm water met wat afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en mand ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.



Milieuvriendelijke verwijdering

Bescherm altijd het milieu tegen vervuiling!
 Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd om apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer gebakken zijn, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de gewenste stand (zie paragraaf "Instellingen" in hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden doorgeroerd.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld patat) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie paragraaf "Instellingen" in hoofdstuk "Het apparaat gebruiken".
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U gebruikte een soort snacks die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de MAX-markering.
	De mand is niet goed in de pan geplaatst.	Duw de mand naar beneden in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereid vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer bakt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg dat u de pan na elk gebruik goed reinigt.
Verse patat worden ongelijk gebakken in de airfryer.	U heeft niet de juiste soort aardappels gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de gesneden patat niet goed afgespoeld voordat u ze frituurde.	Spoel de gesneden patat goed af om het zetmeel van de buitenkant van de patat te verwijderen.
Verse patat is niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De krokantheid van de patat hangt af van de hoeveelheid olie en water in de patat.	Zorg dat u de gesneden patat goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de patat kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La seguridad de los aparatos eléctricos de **FIRST Austria** cumple con las directivas técnicas reconocidas y las normativas legales de seguridad. No obstante, usted y el resto de usuarios del aparato deben cumplir con las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este aparato por primera vez y guárdelas como referencia.
- Este producto no está diseñado para cualquier otro uso que no sea aquellos especificados en el manual.
- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica, compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de su hogar. Si no fuera el caso, póngase en contacto con el distribuidor y no use el aparato.
- Si el aparato está conectado a tierra (clase de protección I), la toma de pared y cualquier extensión a la que esté conectado debe también estar conectada a tierra.
- Para evitar sobrecargar el circuito eléctrico, no utilice otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor. La distancia desde la pared debe de ser de al menos 10 cm. El área por encima del aparato debe mantenerse libre para permitir una circulación de aire sin obstrucciones. Nunca coloque el aparato o el cable de alimentación sobre superficies calientes. Tampoco debe colocar u operar el aparato cerca de llamas de gas expuesto.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No deje que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto cerca de fuentes de gas ni de otros objetos o materiales inflamables.
- Si el aparato o el cable de alimentación presenta cualquier signo de daños, ¡no lo opere! Lleve el producto a un centro de servicio autorizado y cualificado para su inspección o reparación.
- Para protegerle de cualquier riesgo eléctrico, no sumerja el aparato o los cables en cualquier líquido.
- No bloquee ni cubra de ninguna forma las entradas y salidas de aire.
- No coloque material inflamable (papel, tela, etc.) sobre o cerca del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de enchufar o desenchufar el dispositivo.
- No opere el aparato con las manos húmedas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico; no lo use comercialmente.
- No use este aparato en el exterior.
- No opere el aparato con un temporizador externo o un dispositivo por control remoto.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, tenga cuidado en no tocar ninguna de las partes calientes.
- Evite el contacto con el vapor durante y justo después de utilizarlo. ¡Riesgo de quemaduras!
- En caso de llenar en exceso la cesta de la freidora de aire caliente, puede provocar un incendio si la comida entra en contacto con el elemento calefactor.
- Desenchufe el aparato antes de trasladarlo de un lugar a otro.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica tras su uso, antes de limpiarlo y en caso de un funcionamiento incorrecto.
- Siempre que el aparato esté caliente, debe supervisarse, incluso si no está conectado a la corriente eléctrica. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No tire directamente del cable de alimentación; en su lugar, tire del enchufe para desconectar el aparato de la alimentación.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 o más años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del Usuario no deben realizarlo niños salvo que tenga más de 8 años de edad y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No asumimos ninguna responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse en caso de que se emplee el aparato para una finalidad diferente a la prevista o si se emplea de forma inapropiada.
- ¡Solo el personal especialista autorizado debe realizar las reparaciones y otros trabajos realizados en la unidad!

ESPECIFICACIONES

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

INTRODUCCIÓN

Esta nueva freidora por aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Al usar la circulación rápida del aire caliente y un grill superior, puede hacer numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos desde todos los lados y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL (Figura 1)

1. Panel de Control
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa de la cesta
5. Carcasa principal
6. Soporte
7. Salida de aire
8. Cable de corriente

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

1. Retire todos los materiales del embalaje.
2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie bien la cesta y la cazuela con agua caliente, líquido detergente y un estropajo no abrasivo.
4. Limpie dentro y fuera del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente; no llene la cazuela con aceite o grasa de freír directamente.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la cazuela (Figura 3).
No llene la cazuela con aceite o ningún otro líquido.
No coloque nada en la parte superior del aparato; se interrumpirá el flujo de aire y afecta al resultado de freír con aire caliente.

USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a la toma de pared a tierra.
2. Extraiga con cuidado la cesta de la freidora de aire caliente (Figura 6).
3. Coloque los ingredientes en la cesta. (Figura 5)
4. Vuelva a deslizar la cazuela en la freidora de aire caliente (Figura 4).

Alinee con cuidado la cazuela con las guías del cuerpo de la freidora de aire.

Nunca use la cazuela sin la cesta en ella.

Precaución: No toque la cazuela durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete únicamente la cazuela por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (véase la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes exigen que se los remueva a mitad del tiempo de preparación (véase la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, extraiga la cazuela del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a deslizar el asa en la freidora de aire

Precaución: No pulse el botón de liberación del asa mientras lo agita. (Figura 3)

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la cazuela y agitar solo la cesta. Para hacerlo, extraiga la cazuela del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor, pulse el botón del asa y retire la cesta de la cazuela.

Consejo: Si ha fijado el temporizador en la mitad del tiempo de preparación, oír el pitido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que volver a configurar el temporizador al tiempo de preparación restante tras agitarlo.

7. Cuando oiga el pitido del temporizador, ha transcurrido el tiempo fijado de preparación. Extraiga la cazuela del aparato.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto fije la hora en 1.

8. Compruebe si los ingredientes están preparados. Si los ingredientes todavía no están listos, simplemente vuelva a colocar la cazuela al aparato y fije el temporizador a unos minutos extra.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), extraiga la cazuela de la freidora de aire caliente, colóquela en un marco de prueba, pulse el botón para soltar la cesta y levante la cesta de la cazuela.

No dé la vuelta a la cesta con la cazuela todavía fijada a la misma, ya que cualquier exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cazuela pueden filtrarse a los ingredientes.

La cazuela y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, se puede escapar vapor de la cazuela.

10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
 11. Cuando esté listo un lote de ingredientes, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Botón	A		Botón de encendido
Botón	B		Botón Prestablecido
Botón	C		"Disminución" de hora / temperatura
Botón	D		"Aumento" de hora / temperatura
Botón	E		Botón de control de temperatura
Botón	F		Botón de control del temporizador
Botón	G		Botón de retardo de inicio
Indica.	H		Luz indicadora del ventilador
Indica.	I		Luz indicadora térmica
Indica.	J		Luz de la temperatura
Indica.	K		Luz del temporizador
Indica.	L	°C	Temperatura
Indica.	M	min	Temporizador
Indica.	N		Receta

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO:

Botón de encendido (A)

Una vez que la cesta y la cazuela están colocadas debidamente en la carcasa principal, la luz Power de encenderá. Mantener pulsado el botón Power durante 3 segundos active la temperatura predeterminada de la unidad de 200°C, mientras que el tiempo de cocina se fijará en 15 minutos. Pulsar el botón Power una segunda vez iniciará el proceso de cocinado. Pulse el botón Encendido durante 3 segundos para apagar el dispositivo. Con todas las luces apagadas, el ventilador deja de funcionar.

Nota: Durante el cocinado, puede pulsar los botones para controlar la pausa y empezar el cocinado.

Botón Prestablecido (B)

Pulse el botón Preset para desplazarse por las 8 elecciones de alimentos populares. Una vez seleccionado, se inicia el tiempo predeterminado y la función de temperatura de cocinado.

Botón de control de temperatura (E)

Pulse los botones Temperature Control y use los botones C+D para aumentar o disminuir la temperatura de cocina en 5°C cada vez. Mantenga pulsado el botón para cambiar rápidamente la temperatura. Alcance del control de temperatura: 80-200°C.

Botón de control del temporizador (F)

Pulse el botón Timer Control y use los botones C+D para aumentar o disminuir el tiempo de cocina en un minute cada vez. Mantenga pulsado el botón para cambiar rápidamente el tiempo.

Botón de retardo de inicio (G)

Pulsar el botón Start Delay (G) y después el botón Preset (B), habilita la opción para preprogramar la unidad con un retardo de inicio de hasta 24 horas. Aumente o disminuya el tiempo pulsando el botón C o D.

CONFIGURACIÓN

La table que aparece debajo le ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que esta configuración son el indicativa. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, formas, así como en la marca, no podemos garantizar la mejor configuración para los ingredientes.

Porque la tecnología de aire rápido recaliente de forma instantánea el aire del interior del aparato. Extraer la cesta brevemente del aparato cuando fría con aire caliente casi no influye en el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños normalmente requieren menor tiempo de preparación que los ingredientes grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes requiere un tiempo ligeramente mayor de preparación y una cantidad pequeña de ingredientes requiere un tiempo ligeramente menor de preparación.
- Freír ingredientes más pequeños a la mitad durante el tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar los ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.

- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Use masa preparede previamente para preparar aperitivos rellenos. La masa preparada previamente también requiere un menor tiempo de preparación que la masa preparada en casa.
- Coloque una cesta de cocina o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hacer un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, fije la temperatura en 150°C durante 10 minutos.

	Cantidad Mín-máx (g)	Temperatura (C°)	Tiempo (min.)
Filete	100-600	180	16
Pollo	100-500	180	25
Gambas	100-500	180	12
Pescado	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Patatas fritas	100-500	200	17
Horneado	100-500	160	17
Verduras secas / fruta	100-500	80	240 (4 horas).

LIMPIEZA

Limpe el aparato después de cada uso. Soporte y cesta con revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar la capa antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el soporte para dejar que la freidora de aire caliente se refrigere más rápido.

2. Limpe el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpe el soporte y la cesta con agua caliente, líquido de lavado y un estropajo no abrasivo. Puede usar líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad que quede.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta o la parte inferior del soporte, llene el soporte con agua caliente y cualquier líquido de limpieza. Coloque la cesta en el soporte y deje que el soporte y la cesta a remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe el interior del aparato con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
5. Limpe el elemento térmico con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

Eliminación cumpliendo con el medio ambiente. ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Establezca la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Configure el temporizador con el tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	Usó un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o aplique un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La canasta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la canasta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora.	No usó el tipo de papa correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de papa para quitarles el almidón del exterior.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Säkerheten för elektriska apparater från **FIRST Austria** efterlever de erkända tekniska direktiven och juridiska föreskrifter för säkerhet. Du och andra användare av apparaten bör dock iaktta följande säkerhetsanvisningar:

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida referens.
- Den här produkten har inte designats för någon annan användning än den som anges i denna handbok.
- Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen måste du kontrollera om den spänning som anges på apparaten motsvarar nätspänningen i ditt hem. Om så inte är fallet bör du kontakta din återförsäljare och inte använda apparaten.
- Om apparaten är jordad (skyddsklass I) måste även vägguttaget och eventuella förlängningssladdar som den ansluts till vara jordade.
- För att undvika överbelastning av den elektriska kretsen får du inte använda en annan högrepresterande apparat på samma krets.
- Placera apparaten på en ren, plan och värmebeständig yta. Avståndet från väggen bör vara minst 10 cm. Området ovanför apparaten ska hållas fritt för att möjliggöra obehindrad luftcirkulation. Placera aldrig apparaten eller strömsladden på heta ytor. Apparaten får inte heller placeras eller användas i närheten av öppna gasflammar.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk. Låt inte sladden vidröra heta ytor.
- Använd inte produkten i närheten av gaskällor eller andra brandfarliga material eller föremål.
- Om apparaten eller strömsladden visar några tecken på skada, ska de inte tas i bruk! Ta med produkten till ett auktoriserat och kvalificerat servicecenter för inspektion eller reparation.
- För att skydda mot elektrisk fara ska du inte sänka ned apparaten eller sladden i någon vätska.
- Blockera inte över luftintag och utlopp på något sätt, och täck inte över dem!
- Placera inte brandfarliga material (papper eller tyg osv.) på eller nära apparaten.
- Se till att apparaten är avstängd innan du ansluter eller kopplar bort den.
- Använd inte apparaten med våta händer.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Denna enhet är endast avsedd för hemmabruk, och ska inte användas kommersiellt.

- Använd inte denna apparat utomhus.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller fjärrkontroll.
- Lämnar inte apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
- Apparaten blir het under användning. Var därför försiktig så att du inte vidrör någon av de heta delarna.
- Undvik kontakt med het ånga under eller direkt efter användning. Risk för skällning!
- Överfyll inte varmluftsritösen eftersom det kan orsaka brand om maten kommer i kontakt med värmelementet.
- Dra ur kontakten innan du flyttar fläkten från en plats till en annan.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet efter användning, före rengöring och om fel uppstår.
- Så länge apparaten är varm bör den övervakas, även om den inte är ansluten till ett eluttag. Låt apparaten svalna helt innan du rengör och förvarar den.
- Dra ur direkt i nätsladden. Dra istället i kontakten för att koppla bort apparaten från eluttaget.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått uppsikt eller anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstärkt farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Vi ansvarar inte för eventuella skador som kan uppstå om apparaten används för andra ändamål än avsett eller om den används på ett olämpligt sätt.
- Reparationer och annat arbete på enheten får endast utföras av auktoriserad personal!

SPECIFIKATIONER

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

INTRODUKTION

Med denna helt nya varmluftsritös kan du tillaga dina favoritingredienser på ett enkelt och hälsosamt sätt. Du kan laga många rätter med hjälp av snabbcirkulerande varmluft och en övre grill. Det bästa är att varmluftsritören värmer maten från alla håll och att de flesta ingredienser inte kräver någon olja.

ALLMÄN BESKRIVNING (fig. 1)

1. Kontrollpanel
2. Korg
3. Frigöringsknapp för korg
4. Korghandtag
5. Hölje
6. Kokkärl
7. Luftutlopp
8. Nätkabel

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

Detta är en oljefri fritös som använder varmluft – fyll inte pannan med olja eller stekfett direkt.

FÖRBEREDELSE INNAN ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
Placera inte apparaten på en yta som inte är värmebeständig.
2. Placera korgen i pannan (fig. 3).
Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.
Placera inte något ovanpå apparaten.
Detta hindrar luftflödet och påverkar varmluftsfriteringens resultat.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

Den här oljefria fritösen kan tillaga många olika ingredienser.

Varmluftsfritering

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut pannan från varmluftsfritysen (fig. 6).
3. Lägg ingredienserna i korgen. (fig. 5)
4. Skjut tillbaka pannan i varmluftsfritysen (fig. 4). Rikta försiktigt in pannan med stöden i fritösen.

Använd aldrig pannan utan korgen i den.

Varning: Rör inte pannan under och en tid efter användning, eftersom den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.

5. Fastställ nödvändig tillagningstid för ingredienserna (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).

6. Vissa ingredienser behöver röras om efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i det här kapitlet). För att skaka om ingredienserna drar du ut pannan ur apparaten med handtaget och skakar den. Skjut sedan tillbaka pannan i luftfritösen

Varning: Tryck inte på frigöringsknappen på handtaget när du skakar pannan. (fig. 3)

Tips: För att minska vikten kan du ta bort korgen från pannan och bara skaka korgen. För att göra det drar du ut pannan ur apparaten, placerar den på en värmebeständig yta, trycker på knappen på handtaget och lyfter ur korgen från pannan.

Tips: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden ljuder dess summer när du ska skaka ingredienserna. Detta innebär dock att du måste ställa in timern på den återstående tillagningstiden igen när du har skakat om innehållet.

7. När du hör summertonen från timern har halva tillagningstiden förflutit. Dra ut pannan ur apparaten.

- Observera:** Du kan även stänga av apparaten manuellt. För att göra detta ställer du timern på 1.
8. Kontrollera om ingredienserna är tillagade. Om ingredienserna inte är klara ännu skjuter du bara tillbaka pannan i apparaten och ställer timern på några minuter till.
 9. För att ta bort ingredienserna (t.ex. pommes frites) drar du ut pannan ur varmluftsfritysen, placerar den på ett värmebeständigt underlag, trycker på korgens frigöringsknapp och lyfter upp korgen ur pannan.















Vänd inte korgen upp och ner när pannan fortfarande är fäst vid den, eftersom all överflödiga olja som har samlats på pannans botten då rinner ut på ingredienserna.

Pannan och ingredienserna är varma.

Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritösen kan ånga sippra ut från pannan.

10. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.
11. När en sats ingredienser är klar är fritösen omedelbart redo att tillaga ytterligare en sats.

KONTROLLPANELENS ANVISNINGAR

Knapp	A		Strömknapp
Knapp	B		Förinställningsknapp
Knapp	C		Minska tid/temperatur
Knapp	D		Öka tid/temperatur
Knapp	E		Knapp för temperaturinställning
Knapp	F		Knapp för timerinställning
Knapp	G		Knapp för fördröjd start
Indikator	H		Indikatorlampa för fläkt
Indikator	I		Indikatorlampa för uppvärmning
Indikator	J		Temperaturlampa
Indikator	K		Timerlampa
Indikator	L		Temperatur
Indikator	M		Timer
Indikator	N		Recept

BRUKSANVISNING:**Strömknapp (A)**

När korgen och pannan är korrekt placerade i höljet tänds strömlampan. Om strömknappen trycks in i tre sekunder aktiveras apparatens standardtemperatur på 200°C och tillagningstiden ställs in på 15 minuter. När startknappen trycks in igen startas tillagningsprocessen. Håll strömknappen intryckt i tre sekunder för att stänga av apparaten. Alla lampor slocknar och fläkten stannar.

Observera: Under tillagningen kan du trycka på knapparna för att styra när tillagningen ska pausas och återupptas.

Förinställningsknapp (B)

Tryck på förinställningsknappen för att bläddra genom åtta populära matval. När du har gjort valet startar den förinställda tiden och tillagningstemperaturen.

Knapp för temperaturinställning (E)

Tryck på temperaturinställningsknapparna och använd knapparna C+D för att höja eller sänka tillagningstemperaturen med 5°C åt gången. Håll knappen intryckt för att ändra temperaturen snabbt. Temperaturområde: 80-200°C.

Knapp för timerinställning (F)

Tryck på timerinställningsknappen och använd knapparna C+D för att öka eller minska tillagningstiden med en minut i taget. Håll knappen intryckt för att ändra tiden snabbt.

Knapp för fördröjd start (G)

Om du trycker på knappen för fördröjd start (G) och sedan på förinställningsknappen (B) kan du förprogrammera enheten med en fördröjd start på upp till 24 timmar. Öka eller minska tiden genom att trycka på knapparna C eller D.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

Observera: Tänk på att dessa inställningar endast är ungefärliga anvisningar. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Rapid Air-tekniken värmer omedelbart upp luften inuti apparaten.

Att snabbt dra ut pannan ur apparaten under fritering med varmluft avbryter inte processen nämnvärt.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara lite längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara lite kortare tillagningstid.
- Att röra om mindre ingredienser efter halva tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan bidra till att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsatt lite olja till rå potatis så blir de krispigare. Fritera ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser som korv i varmluftsfritysen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan även tillagas i varmluftsfritysen
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 g.
- Använd färdig deg för att tillaga fyllda snacks. Färdig deg kräver även kortare tillagningstid än hemmagjord deg.

- Placera en bakform eller ugnsförm i varmluftsfritysens korg om du vill baka en kaka eller quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Det går även använda varmluftsfritysen för att värma upp tillagade ingredienser. För att värma upp ingredienserna ställer du in temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.

	Minsta/ största mängd (g)	Temperatur (C°)	Tid (min.)
Stek	100-600	180	16
Kyckling	100-500	180	25
Räkor	100-500	180	12
Fisk	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Pommes frites	100-500	200	17
Bakning	100-500	160	17
Torkad grönsak/frukt	100-500	80	240 (4 tim).

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning. Panna och korg med non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningsen.

- Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Observera: Om pannan tas ur svalnar varmluftsfritysen snabbare.

- Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
- Rengör pannan och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Du kan använda avfettning för att avlägsna smuts som är svårt att få bort.

Tips: Om smuts fastnar i korgen eller botten av pannan fyller du pannan med varmt vatten med lite diskmedel. Placera korgen i pannan och låt pannan och korgen dra i cirka 10 minuter.

- Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
- Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

FÖRVARING

- Dra ur sladden och låt apparaten svalna.
- Se till att alla delar är rena och torra.



“Miljövänligt bortscaffande
Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter.”

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritysen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten.	Sätt nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timerknappen på önskad förberedelsestid för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friteras med air fryer är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre omgångar av ingredienser i korgen. Mindre partier steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
	Förberedelsestiden är för kort.	Ställ in timern på önskad förberedelsestid (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
Ingredienserna steks ojämnt i airfryern.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom beredningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas halvvägs i beredningstiden. Se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten".
Stekta snacks är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern.	Du använde en typ av snacks avsedda att tillagas i en traditionell frityr.	Använd ugnssnacks eller pensla lätt lite olja på mellanmålen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten.	Det är för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-indikeringen.
	Korgen är inte placerad i grytan korrekt.	Tryck ner korgen i grytan tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du förbereder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i airfryern kommer en stor mängd olja att läcka ut i grytan. Oljan ger vit rök och grytan kan värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Grytan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i pannan. se till att du rengör kastrullen ordentligt efter varje användning.
Färska pommes friteras ojämnt i airfryern.	Du använde inte rätt potatis.	Använd färskpotatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
	Du sköljde inte potatisstavarorna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarorna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stickorna.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern.	Pommes fritesens knaprighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarorna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarorna mindre för ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Bezpečnost elektrických spotřebičů společnosti **FIRST Austria** splňuje uznávané technické předpisy a právní předpisy pro bezpečnost. Nicméně vy a ostatní uživatelé byste měli při používání spotřebiče dodržovat následující pokyny:
- Před prvním použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další potřebu.
 - Tento výrobek není určen k žádnému jinému účelu, než je účel uvedený v tomto návodu.
 - Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v elektrické síti ve vaší domácnosti. Pokud tomu tak není, kontaktujte svého prodejce a spotřebič nepoužívejte.
 - Pokud je spotřebič uzemněný (třída ochrany I), musí být uzemněna i nástěnná zásuvka a případné prodloužení, ke kterým je spotřebič připojen.
 - Nepoužívejte jiné vysokonapěťové zařízení ve stejném elektrickém obvodu, aby nedošlo k jeho přetížení.
 - Spotřebič umístěte na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch. Vzdálenost od stěny by měla být nejméně 10 cm. Prostor nad přístrojem by měl být ponechán volný, aby byl umožněn volný průtok vzduchu. Spotřebič ani napájecí kabel nikdy nepokládejte na horké povrchy. Spotřebič nesmí být umístěn ani provozován v blízkosti otevřeného plamene.
 - Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
 - Nepoužívejte výrobek v blízkosti zdrojů plynu nebo jiných hořlavých materiálů nebo předmětů.
 - Pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazuje jakékoliv známky poškození, neuvádějte ho do provozu! Zanešte výrobek do autorizovaného a kvalifikovaného servisního střediska na kontrolu nebo opravu.
 - Abyste se ochránili před úrazem elektrickým proudem, neponořujte tento spotřebič ani kabel do kapaliny.
 - Žádným způsobem neblokuje nebo nezakrývájte příčiny a vývody vzduchu!
 - Nepokládejte hořlavý materiál (papír, látku atd.) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
 - Před zapojením nebo odpojením spotřebiče zkontrolujte, že je spotřebič vypnutý.
 - Nemanipulujte se spotřebičem vlhkými rukama.
 - Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití, ne pro komerční použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Neovládejte tento spotřebič pomocí externího časovače ani jiného dálkově ovládaného zařízení.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Přístroj se během provozu zahřívá. Proto dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých součástí.
- Během chodu přístroje nebo těsně po něm se vyhněte kontaktu s horkou párou. Nebezpeční opaření!
- Nepřeplňujte košík horkovzdušné fritézy, protože v případě kontaktu s topným tělesem by potraviny mohly způsobit požár.
- Před přemístěním z jednoho místa na druhé odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Po použití, před čištěním a v případě poruchy vždy odpojte spotřebič od napájení.
- Dokud je spotřebič horký, měl by být pod dohledem, i když není připojen k síti. Před čištěním a uložením nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Netahejte přímo za napájecí kabel, pro odpojení spotřebiče od zdroje tahejte za zástrčku.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi má dozor jiná osoba nebo jim byly vysvětleny pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a tyto osoby porozuměly souvisejícímu nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem. Uschovejte přístroj a související kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Neneseme odpovědnost za škody, které mohou vzniknout, pokud je spotřebič používán k jiným účelům, než je původně určen, nebo je-li používán nevhodným způsobem.
- Opravy a všechny ostatní práce na spotřebiči musí provádět pouze autorizovaný servisní technik!

TECHNICKÉ ÚDAJE

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

ÚVOD

Tato horkovzdušná fritéza je snadný a zdravý způsob, jak připravit oblíbené ingredience. Díky rychlému kolování horkého vzduchu a hornímu grilu dokáže připravit nejrůznější jídla. To nejlepší je, že horkovzdušná fritéza ohřívá potraviny ze všech stran a většina ingrediencí nepotřebuje žádný olej.

OBCENÝ POPIS (obr. 1)

1. Ovládací panel
2. Košík
3. Tlačítko pro uvolnění košíku
4. Rukojeť košíku
5. Hlavní kryt
6. Nádoba
7. Vývod vzduchu
8. Napájecí kabel

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. Důkladně vyčistěte košík a nádobu horkou vodou, malým množstvím prostředku na nádobí a jemnou hubou.
4. Vnitřek a zevnějšek přístroje otřete vlhkým hadříkem.

Toto je bezolejová fritéza, která pracuje s horkým vzduchem, nenalévejte přímo do nádoby olej ani tuk na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči horku.
2. Vložte košík do nádoby (obr. 3).
Nenaplňujte nádobu olejem ani žádnou jinou tekutinou.
Nepokládejte nic na horní stranu spotřebiče, byl by tím narušen tok vzduchu a nepříznivě ovlivněn výsledek smažení horkým vzduchem.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Bezolejová fritéza dokáže připravit širokou paletu ingrediencí.

Smažení horkým vzduchem

1. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vyjměte nádobu z horkovzdušné fritézy (obr. 6).
3. Umístěte ingredience do koše. (obr. 5).
4. Zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy (obr. 4).

Opatrně vyrovnejte pánev podle vodiček v tělese fritézy.

Nikdy nádobu nepoužívejte, aniž by v ní byl košík.

Výstraha: Nedotýkejte se nádoby během používání a určitou dobu po něm, dosahuje velmi vysokých teplot. Držte nádobu jen za rukojeť.

5. Určete dobu přípravy ingrediencí (přečtěte si část „Nastavení“ v této kapitole).
6. Některé ingredience vyžadují promíchání v polovině doby přípravy (přečtěte si část „Nastavení“ v této kapitole). Pokud chcete ingredience protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřepajte ji. Poté zasuňte nádobu zpět do fritézy.

Výstraha: Během protřepávání nestiskněte uvolňovací tlačítko rukojeti. (obr. 3).

Tip: Chcete-li snížit hmotnost, můžete košík vyjmout z nádoby a protřepat pouze košík. Chcete-li to provést, vytáhněte nádobu ze spotřebiče, položte ji na tepelně odolný povrch, stiskněte tlačítko na rukojeti a zvedněte košík z nádoby.

Tip: Pokud nastavíte časovač na polovinu doby přípravy, uslyšíte zvukový signál časovače, až bude čas protřepat ingredience. To však znamená, že po protřepání bude zapotřebí znovu nastavit časovač na zbývající dobu přípravy.

7. Jakmile zazní zvuk časovače, uplyne nastavený čas přípravy. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče.

Poznámka: Spotřebič můžete také vypnout ručně. Chcete-li to provést, nastavte čas na 1.

8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou připraveny, jednoduše zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.
9. Chcete-li odebrat ingredience (např. hranolky), vyjměte nádobu z horkovzdušné fritézy, položte ji na zkušební mříž, stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a zvedněte košík z nádoby.

Neotáčejte košík vzhůru nohama, pokud je k němu stále připevněna nádoba, protože veškerý nadbytečný olej, který se shromáždil na dně nádoby, vyteče na ingredience.
Nádoba a ingredience jsou horké. V závislosti na druhu ingrediencí ve vzduchové fritéze může z nádoby unikat pára.

10. Vyprázdněte košík do mísy nebo na talíř.
11. Když je připravena jedna dávka ingrediencí, je horkovzdušná fritéza rychle připravena na další dávku.

POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU

Tlačítko	A		Vypínač
Tlačítko	B		Tlačítko předvolby
Tlačítko	C		Snížení času/teploty
Tlačítko	D		Zvýšení času/teploty
Tlačítko	E		Tlačítko pro nastavení teploty
Tlačítko	F		Tlačítko pro nastavení časovače
Tlačítko	G		Tlačítko pro odložený start
Kontrolka	H		Kontrolka ventilátoru
Kontrolka	I		Kontrolka ohřevu
Kontrolka	J		Kontrolka teploty
Kontrolka	K		Kontrolka časovače
Kontrolka	L		Teplota
Kontrolka	M		Časovač
Kontrolka	N		Recept

PROVOZNÍ POKYNY:

Vypínač (A)

Jakmile budou košík a nádoba správně umístěny do hlavního krytu, rozsvítí se kontrolka napájení. Když stisknete a na 3 sekundy podržíte vypínač, aktivuje se výchozí teplota jednotky (200°C) a doba vaření bude nastavena na 15 minut. Bude-li vypínač stisknut podruhé, zahájí se proces vaření. Stisknete-li vypínač na 3 sekundy, zařízení se vypne. Všechny kontrolky zhasnou a ventilátor ukončí svou činnost.

Poznámka: Během vaření můžete stisknout tlačítka, kterými lze pozastavit nebo zahájit vaření.

Tlačítko předvolby (B)

Stisknutím tlačítka předvolby můžete procházet 8 oblíbených voleb potravin. Po výběru spotřebič zahájí činnost s přednastaveným časem a teplotou vaření.

Tlačítko pro nastavení teploty (E)

Stiskněte tlačítko pro nastavení teploty a tlačítka C a D zvyšujte nebo snižujte teplotu vaření o 5°C. Stisknutím a podržením tlačítka se teplota bude měnit rychle. Rozsah nastavení teploty: 80-200°C.

Tlačítko pro nastavení časovače (F)

Stiskněte tlačítko pro nastavení časovače a tlačítka C a D zvyšujte nebo snižujte dobu vaření o jednu minutu. Stisknutím a podržením tlačítka se doba bude měnit rychle.

Tlačítko pro odložený start (G)

Stiskněte tlačítko pro odložený start (G) a pak tlačítko předvolby (B). Aktivuje se možnost předprogramovat jednotku na spuštění odložené až o 24 hodin. Tlačítka C a D můžete dobu prodloužit nebo zkrátit.

NASTAVENÍ

V níže uvedené tabulce najdete základní nastavení pro ingredience.

Poznámka: Upozorňujeme, že tato nastavení jsou pouze informativní. Jelikož se ingredience liší svým původem, velikostí, tvarem i značkou, nedokážeme zaručit ideální nastavení pro vaše ingredience.

Technologie rychlého kolování vzduchu okamžitě opět vyhřeje vzduch ve spotřebiči.

Při krátkém vyjmutí nádoby ze spotřebiče během smažení horkým vzduchem tedy dojde jen k nepatrnému narušení procesu.

Tipy

- Menší ingredience obvykle vyžadují kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje pouze mírně delší dobu přípravy. Menší množství ingrediencí vyžaduje pouze mírně kratší dobu přípravy.
- Při míchání menších ingrediencí v polovině doby přípravy se optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrně osmaženým ingrediencím.
- Do čerstvých bramborů přidejte trochu oleje, aby po smažení byly křupavé. Osmažte ingredience v horkovzdušné fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné ingredience, např. klobásy.
- Potraviny, které lze připravit v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro křupavé hranolky je 500 g.
- Plněné potraviny připravujte pomocí předem připraveného těsta. Předem připravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.

- Vložte do košíku horkovzdušné fritézy plech nebo mísu na pečení, pokud chcete upéct dort nebo koláč nebo pokud chcete smažit křehké či plněné ingredience.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k ohřívání ingrediencí. Pokud chcete ingredience ohřát, nastavte teplotu na 150°C na maximálně 10 minut.

	Min./max. množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min.)
Steak	100-600	180	16
Kuře	100-500	180	25
Krevety	100-500	180	12
Ryby	100-500	180	18
Pizza	100-500	200	20
Hranolky	100-500	200	17
Pečení	100-500	160	17
Sušené ovoce/zelenina	100-500	80	240 (4 h).

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádoba a košík mají nepřílnavý povrch. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrasivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

1. Vyjměte elektrickou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Poznámka: Aby horkovzdušná fritéza vychladla rychleji, vyjměte nádobu.

2. Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte nádobu a košík horkou vodou, malým množstvím prostředku na nádobí a jemnou houbou. K odstranění nečistot můžete použít odmašťovač.

Tip: Pokud budou nečistoty přichyceny ke košíku nebo na dně nádoby, naplňte nádobu horkou vodou a malým množstvím prostředku na nádobí. Vložte košík do nádoby a nechte nádobu i košík přibližně na 10 minut odmočit.

4. Vyčistěte vnitřní část spotřebiče horkou vodou a jemnou houbou.
5. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, aby na něm nezůstávaly žádné zbytky potravin.

UCHOVÁVÁNÍ

1. Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

Likvidace šetrná k životnímu prostředí:

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí! Dodržujte místní předpisy: nefunkční elektrická zařízení odevzdejte v příslušném středisku pro likvidaci odpadu.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do elektriny.	Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Zapněte spotřebič nastavením časovače na požadovanou dobu přípravy.
Ingredience smažené vzduchovou fritézou nejsou hotové.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Vkládejte ingredience do košíku po menších dávkách. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na požadované nastavení (přečtěte si část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (přečtěte si část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Ingredience se ve vzduchové fritéze smaží nerovnoměrně.	Určité typy ingrediencí je zapotřebí po uplynutí poloviny doby přípravy promíchat.	Ingredience, které leží nad sebou nebo přes sebe (např. hranolky), je zapotřebí po uplynutí poloviny doby přípravy protřepat. Přečtěte si část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
Smažené potraviny nejsou po vyjmutí ze vzduchové fritézy křupavé.	Použili jste typ potravin, který měl být připraven v běžné fritéze.	Použijte potraviny určené do trouby nebo lehce potraviny potřete olejem, výsledek bude křupavější.
Nemůžu do spotřebiče správně zasunout pánev.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte košík více než po ukazatel MAX.
	Košík není správně vložen do nádoby.	Zatlačte košík dolů do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče se line bílý kouř.	Připravujete masné potraviny.	Když budete ve vzduchové fritéze smažit masné potraviny, unikne do nádoby velké množství oleje. Olej vytvoří bílý kouř a nádoba se může zahřát více, než je obvyklé. Nemá to vliv na spotřebič ani konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahřátím mastnoty na pánvi. Vždy pánev po každém použití správně vyčistěte.
Čerstvé hranolky jsou ve vzduchové fritéze smaženy nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh bramborů.	Použijte čerstvé brambory a zajistěte, že během smažení zůstanou pevné.
	Před smažením jste hranolky důkladně neopláchlí.	Opláchněte důkladně hranolky, aby se z jejich povrchu smyl škrob.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí ze vzduchové fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v nich.	Nezapomeňte hranolky před přidáním oleje dostatečně vysušit.
		Pro křupavější výsledek nakrájejte hranolky na menší kusy.
		Když přidáte trochu více oleje, bude výsledek křupavější také.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

FIRST Austria elektroierīču drošība atbilst atzītām drošības tehniskajām direktīvām un tiesiskajām normām. Tomēr jums un pārējiem ierīču lietotājiem ir jāievēro zemāk minētais:

- Pirms šīs ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai uzziņai.
- Šīs izstrādājums nav paredzēts nekādiem citiem nolūkiem, izņemot šajā rokasgrāmatā norādītos.
- Pirms ierīces savienošanas ar barošanas avotu pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst strāvas spriegumam jūsu mājoklī. Ja tā nav, sazinieties ar izplatītāju un nelietojiet šo ierīci.
- Ja ierīce ir saņemta (I aizsardzības klase), saņemētai ir jābūt arī sienas kontaktligzdai un jebkuram pagarinātajam, kuram ierīce ir pievienota.
- Lai izvairītos no elektriskās ķēdes pārslodzes, tajā pašā ķēdē vienlaikus nedarbiniet citu lieljaudas ierīci.
- Novietojiet ierīci uz tīras, līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Attālumam no sienas jābūt vismaz 10 cm. Virs ierīces jābūt brīvai zonai, lai netraucētu gaisa apmaiņu. Nekad nenovietojiet ierīci vai strāvas vadu uz karstām virsmām. Tāpat ierīci nedrīkst novietot vai lietot atklātu uguns liesmu tuvumā.
- Nepieļaujiet vada karāšanos pār galda vai letes malu. Nepieļaujiet vada saskaršanos ar karstām virsmām.
- Nelietojiet produktu gāzes avotu vai citu uzliesmojošu materiālu vai priekšmetu tuvumā.
- Ja novērojat jebkādas pazīmes par ierīces vai strāvas vada bojājumu, nelietojiet to! Nododiet izstrādājumu pilnvarotā un kvalificētā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi vai labošanu.
- Lai pasargātu no elektriskā apdraudējuma, negremdējiet ierīci un tās vadu šķidrumos.
- Nekādā veidā nenobloķējiet un neaplājiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres!
- Nenovietojiet uz ierīces vai blakus tai ugunsnedrošu materiālus (papīru, apģērbu utt.).
- Pirms ierīces pievienošanas vai atvienošanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- Nelietojiet ierīci ar slapjām rokām.
- Neizmantojiet palīgierīces, ko nav ieteicis vai pārdevis ražotājs, pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka, elektrotrieciena un trauma risks.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos, neizmantojiet to komerciāli.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Nelietojiet šo ierīci ar ārēju taimeru vai tālvadības ierīci.

- Neatstājiet ierīci bez uzmanības, kamēr tā darbojas.
- Ierīcei darbojoties, tā sakarst. Tāpēc esiet uzmanīgs un nepieskarieties karstajam daļam.
- Lietošanas laikā un tieši pēc tās izvairieties no saskares ar karstu tvaiku. Aplaucēšanās risks!
- Nepārpildiet karstā gaisa fritera grozu, jo pārtikas produktu saskaršanās ar sildelementu var izraisīt aizdegšanos.
- Pirms ierīces pārvietošanas no vienas vietas uz citu atvienojiet ierīci.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas avota pēc lietošanas, pirms tīrīšanas un darbības traucējumu gadījumā.
- Kamēr ierīce ir karsta, uzraugiet to, pat ja tā nav pievienota strāvai. Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nevelciet tieši aiz strāvas vada, bet velciet kontaktdakšu, lai atvienotu ierīci no barošanas avota.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot ietvertos riskus. Bērni nedrīkst rotāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņi nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādiem zaudējumiem, kas var rasties, ja ierīce tiek izmantota citiem nolūkiem, kādiem tā nav sākotnēji paredzēta, vai tiek lietota nepareizi.
- Ierīces labošanu un citus darbus drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti!

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

1700 W • 220-240 V ~ 50-60 Hz

IEVADS

Šīs karstā gaisa friteris nodrošina vienkāršu un veselīgu veidu jūsu iecienītāko produktu pagatavošanai. Izmantojot ātro karstā gaisa cirkulāciju un augšējo grilu, var pagatavot neskaitāmus ēdienus. Turklāt karstā gaisa friteris karsē ēdienu no visām pusēm, un vairumam produktu nav jāpievieno eļļa.

VISPĀRĪGS APRAKSTS (1. att.)

1. Vadības panelis
2. Grozs
3. Groza atbloķēšanas poga
4. Groza rokturis
5. Galvenais korpusis
6. Katls
7. Gaisa izplūdes atvere
8. Elektrotīkla vads

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes.
3. Rūpīgi nomazgājiet grozu un katlu ar karstu ūdeni, izmantojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa un neabrazīvu sūkli.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu.

Ši ir bezēļas fritēšanas ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu; neiepildiet katlā eļļu vai cepamos taukus.**SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI**

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzsvarotās virsmas.
Nelieciet ierīci uz virsmas, kas nav izturīga pret karstumu.
2. Ielieciet katlā grozu (3. att.).
Nelieciet katlā eļļu vai citu šķidrums.
Nelieciet uz ierīces nekādus priekšmetus, jo tādējādi tiks pārtraukta gaisa plūsma un ietekmēts cepšanas ar karstu gaisu rezultāts.

IERĪCES LIETOŠANA

Bezeļas fritēšanas ierīcē var pagatavot plašu produktu klāstu.

Cepšana ar karstu gaisu

1. Pievienojiet elektrotīkla kontaktdakšu iezemētai sienas kontaktlīdžai.
2. Uzmaniģi izvelciet katlu no karstā gaisa fritera (6. att.).
3. Ielieciet produktus grozā. (5. att.)
4. Iebīdi katlu atpakaļ karstā gaisa fritērī (4. att.).

Uzmaniģi salāģojiet katlu ar vadotnēm gaisa fritera korpusā.**Nekad neizmantojiet katlu, ja tajā nav ievietots grozs.****Uzmaniģu! Lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas nepieskarieties katlam, jo tas ir ļoti karsts. Turiet katlu tikai aiz roktura.**

5. Nosakiet produktu pagatavošanai nepieciešamo laiku (skatiet šīs nodaļas sadaļu "Iestatījumi").
6. Dažus produktus pagatavošanas laika vidū nepieciešams apmaisīt (skatiet šīs nodaļas sadaļu "Iestatījumi"). Lai apmaisītu produktus, aiz roktura izvelciet katlu no ierīces un sakratiet. Pēc tam iebīdi katlu atpakaļ gaisa fritērī

Uzmaniģu! Sakratīšanas laikā nenospiediet roktura atbloķēšanas pogu. (3. att.)

Padoms: Lai samazinātu svaru, jūs varat izņemt grozu no katla un sakratīt tikai grozu. Lai to izdarītu, izvelciet katlu no ierīces, nolieciet uz karstumizturīgas virsmas, nospiediet roktura pogu un izvelciet grozu no katla.

Padoms: Ja taimeris iestatījis pusī no pagatavošanas laika, tad brīdī, kad vajadzēs sakratīt produktus, atskanēs taimera signāls. Taču tādā gadījumā pēc produktu sakratīšanas jums būs taimeris jāiestata atlikušais pagatavošanas laiks.

7. Kad atskan taimera signāls, iestatītais pagatavošanas laiks ir pagājis. Izvelciet katlu no ierīces.

Piezīme. Ierīci var izslēgt arī manuāli. Lai to izdarītu, iestatiet laiku uz vērtību 1.

8. Pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.
Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdi katlu atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeris dažas papildu minūtes.
9. Lai izņemtu produktus (piem., frī kartupeļus), izvelciet katlu no karstā gaisa fritera, nolieciet to uz sagatavota rāmja, nospiediet groza atbloķēšanas pogu un izvelciet grozu no katla.

Negrieziet grozu otrādi, kamēr pie tā vēl ir piestiprināts katls, jo katla apakšā uzkrājusies liekā eļļa noplūdis uz produktiem.
Katls un produkti ir karsti. Atkarībā no gaisa fritērī ievietoto produktu veida no katla var izplūst tvaiks.

10. Iztukšojiet grozu bļodā vai uz šķīvja.
11. Kad viena produktu porcija ir gatava, karstā gaisa friteris uzreiz ir gatavs nākamās porcijas pagatavošanai.

NORĀDĪJUMI VADĪBAS PANEĻĪ

Poga	A		Barošanas poga
Poga	B		Priekšiestatījumu poga
Poga	C		Laiks/temperatūra – "samazināt"
Poga	D		Laiks/temperatūra – "palielināt"
Poga	E		Temperatūras vadības poga
Poga	F		Taimera vadības poga
Poga	G		Palaides atlikšanas poga
Lampiņa	H		Ventilatora indikatora lampiņa
Lampiņa	I		Karsēšanas indikatora lampiņa
Lampiņa	J		Temperatūras lampiņa
Lampiņa	K		Taimera lampiņa
Lampiņa	L		Temperatūra
Lampiņa	M	min	Taimeris
Lampiņa	N		Recepte

DARBĪBAS NORĀDĪJUMI:**Barošanas poga (A)**

Kad grozs un katls ir pareizi ievietoti galvenajā korpusā, iedegas barošanas lampiņa. Nospiežot un 3 sekundes turot barošanas pogu, tiek aktivizēta ierīces noklusējuma temperatūra 200°C un tiek iestatīts 15 minūtes ilgs pagatavošanas laiks. Nospiežot barošanas pogu vēlreiz, tiek sākts pagatavošanas process. Lai izslēgtu ierīci, 3 sekundes turiet nospiestu barošanas pogu. Visas lampiņas nodziest, ventilators pārstāj darboties.

Piezīme. Pagatavošanas laikā jūs varat nospiegt pogas, lai kontrolētu pagatavošanas pauzēšanu un sākšanu.

Priekšiestatījumu poga (B)

Nospiediet priekšiestatījumu pogu, lai rītinātu 8 populāras ēdiena pagatavošanas opcijas. Kad opcija ir atlasīta, tiek palaista iepriekš iestatītā laika un pagatavošanas temperatūras funkcija.

Temperatūras vadības poga (E)

Nospiediet temperatūras vadības pogu un izmantojiet pogas C+D, lai palielinātu vai samazinātu pagatavošanas temperatūru par 5°C ar katru pogas spiedienu. Lai ātri mainītu temperatūru, nospiediet pogu un turiet to nospiestu. Temperatūras vadības diapazons: 80 – 200°C.

Taimera vadības poga (F)

Nospiediet taimera vadības pogu un izmantojiet pogas C+D, lai palielinātu vai samazinātu pagatavošanas laiku par vienu minūti ar katru pogas spiedienu. Lai ātri mainītu laiku, nospiediet pogu un turiet to nospiestu.

Palaides atlikšanas poga (G)

Nospiežot palaides atlikšanas pogu (G) un pēc tam priekšiestatījumu pogu (B), tiek aktivizēta opcija iepriekš ieprogrammēt palaides atlikšanu uz laiku līdz 24 stundām. Palieliniet vai samaziniet laiku, spiežot pogas C vai D.

IESTĀTĪJUMI

Nākamā tabula palīdzēs jums izvēlēties pamatiestatījumus produktu pagatavošanai.

Piezīme. Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai orientējoši. Pārtikas produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, tāpēc mēs nevaram garantēt, ka attiecīgais iestatījums būs labākā izvēle konkrētajiem produktiem.

Karstā gaisa tehnoloģija nepārtraukti atkārtoti sakarsē gaisu ierīces iekšpusē.

Ja katlu uz brīdi izvelk no ierīces, kamēr notiek cepšana ar karstu gaisu, process tiek traucēts.

Padomi

- Mazākas izmēra pārtikas produktiem parasti ir vajadzīgs nedaudz īsāks pagatavošanas laiks nekā lielāka izmēra produktiem.
- Lielākam produktu daudzumam ir nepieciešams nedaudz ilgāks pagatavošanas laiks, bet mazākam produktu daudzumam nepieciešamam pagatavošanas laiks ir nedaudz īsāks.
- Mazāka izmēra produktu samaisīšana pagatavošanas laika vidū uzlabo gala rezultātu un var palīdzēt novērst produktu nevienmērīgu izcepšanu.
- Lai iegūtu kraukšķīgus frī kartupeļus, svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas. Pēc eļļas pievienošanas cepiet produktus karstā gaisa fritērī dažas minūtes.
- Negatavojiet karstā gaisa fritērī produktus, kas satur daudz tauku, piemēram, desiņas.
- Ēdienus, ko var pagatavot cepeškrāsnī, var gatavot arī karstā gaisa fritērī.
- Optimālais daudzums kraukšķīgu frī kartupeļu pagatavošanai ir 500 g.

- Pildītu uz kodu pagatavošanai izmantojiet gatavo miklu. Gatavajai miklai ir nepieciešams īsāks pagatavošanas laiks nekā mājās gatavotai miklai.
- Ja gribat uzcept kūku vai sāļo pīrāgu vai vēlaties pagatavot pārtikas produktus, kam nepieciešama saudzīga gatavošana, vai produktus ar pildījumu, ievietojiet karstā gaisa frīterī cepešpannu vai cepeškrāns trauku.
- Karstā gaisa frīterī var izmantot arī ēdienu atkārtotai uzkaršēšanai. Lai atkārtoti uzkaršētu pārtikas produktus, iestatiet 150°C temperatūru uz laiku līdz 10 minūtēm.

	Min.-maks. daudzums (g)	Temperatūra (C°)	Laiks (min)
Steiks	100-600	180	16
Vista	100-500	180	25
Garneles	100-500	180	12
Zivs	100-500	180	18
Pica	100-500	200	20
Frī kartupeļi	100-500	200	17
Cepšana	100-500	160	17
Kaltēti dārzeņi/augļi	100-500	80	240 (4 h).

TĪRĪŠANA

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Katls un grozs ar nepiedegošu pārklājumu.

Neizmantojiet to tīrīšanai metāla virtuves piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

1. Atvienojiet elektrotīkla kontaktdakšu no kontaktlīdždas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme. Lai karstā gaisa frīteris ātrāk atdzistu, izņemiet katlu.


2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Nomazgājiet katlu un grozu ar karstu ūdeni, izmantojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa un neabrazīvu sūkli. Lai notīrītu atlikušos netīrumus, var izmantot tauku noņemšanas līdzekli.

Padoms: Ja netīrumus no groza un katla apakšas neizdodas notīrīt, piepildiet katlu ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa. Ievietojiet grozu katlā un ļaujiet katlam un grozam atmīrkt aptuveni 10 minūtes.

4. Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.
5. Notīriet sildelementu ar tīrīšanas birstīti, lai noņemtu visas ēsiena atliekas.

UZGLABĀŠANA

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
2. Pārļiecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas.

 **Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces**
 Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi! Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Karstā gaisa frīteris nedarbojas.	Ierīce nav pievienota elektrotīklam.	Pievienojiet elektrotīkla kontaktdakšu iezemētai sienas kontaktlīdždai.
	Nav iestatīts taimeris.	Lai ieslēgtu ierīci, iestatiet taimerī nepieciešamo pagatavošanas laiku.
Ar gaisa frīterī ceptie produkti nav gatavi.	Grozā ir ievietots pārāk liels produktu daudzums.	Ievietojiet grozā mazākas produktu porcijas. Mazākas porcijas izcepas vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet nepieciešamo temperatūru (skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana").
	Pagatavošanas laiks ir pārāk īss.	Iestatiet taimerī nepieciešamo pagatavošanas laiku (skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana").
Produkti gaisa frīterī izcepas nevienmērīgi.	Daži pārtikas produktu veidi pagatavošanas laika vidū ir jāapmaisa.	Pārtikas produkti, kas atrodas augšpusē vai viens uz otra (piem., frī kartupeļi) pagatavošanas laika vidū ir jāsakrata. Skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana".
Ceptas uz kodas pēc izņemšanas no gaisa frītera nav kraukšķīgas.	Izmantotais uz kodu veids bija paredzēts gatavošanai parastajā taukvāres katlā.	Izmantojiet gatavošanai cepeškrāsnī paredzētas uz kodas vai viegli ieziediet uz kodas ar eļļu, lai rezultāts būtu kraukšķīgāks.
Katlu nevar pareizi iebīdīt ierīcē.	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Piepildot grozu, nepārsniedziet atzīmi MAX.
	Grozis nav pareizi ievietots katlā.	Spiediet grozu katlā, līdz atskan klikšķis.
No ierīces plūst balti dūmi.	Tiek cepti produkti, kas satur daudz tauku.	Ja gaisa frīterī tiek cepti produkti, kas satur daudz tauku, katlā noplūdis liels daudzums tauku. Tauki rada baltus dūmus, un katls var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gala rezultātu.
	Katlā ir palikušas tauku atliekas no iepriekšējās lietošanas reizes.	Baltos dūmus izraisa katlā sakarsušie tauki; pēc katras lietošanas rūpīgi iztīriet katlu.
Svaigi frī kartupeļi gaisa frīterī izcepas nevienmērīgi.	Tiek izmantots nepiemērots kartupeļu veids.	Izmantojiet svaigus kartupeļus, kas cepšanas laikā saglabā stingrību.
	Kartupeļu salmiņi pirms cepšanas nav rūpīgi noskaloti.	Rūpīgi noskalojiet kartupeļu salmiņus, lai noņemtu cieti no salmiņu ārpusēm.
Svaigie frī kartupeļi pēc izņemšanas no gaisa frītera nav kraukšķīgi.	Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma frī kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas rūpīgi nosusiniet kartupeļu salmiņus.
		Sāgrieziet kartupeļu salmiņus mazākos gabaliņos, lai rezultāts būtu kraukšķīgāks.
		Pievienojiet nedaudz vairāk eļļas, lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

„FIRST Austria“ elektros prietaisų sauga atitinka pripažintas technines direktyvas bei saugos teisinius reglamentus. Nepaisant to, šiuo bei kiti prietaisai naudotojai turėtų laikytis šių reikalavimų:

- Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus ir išsaugokite juos ateičiai.
- Šis gaminys skirtas naudoti tik šiame vadove nurodytiems tikslams bei paskirčiai.
- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo šaltinį, būtina aptikrinti, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros tiekimo tinklo įtampai. Esant neatitikimui, kreipkitės į prietaiso pardavimo atstovą ir nenaudokite prietaiso.
- Jei prietaisas yra įžemintas (l apsaugos klasė), sieninis lizdas ir bet koks prie jo prijungtas ilgutinas taip pat turi būti įžeminti.
- Siekiami išvengti elektros grandinės perkrovos, nenaudokite kito didelės galios prietaiso toje pačioje grandinėje.
- Prietaisą statykite ant švaraus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Atstumas nuo sienos turėtų būti ne mažesnis kaip 10 cm. Plotas virš prietaiso turėtų būti laisvas, kad oras galėtų cirkuliuoti be jokių kliūčių. Prietaiso ar jo maitinimo laido jokiū būdu nedėkite ant karštų paviršių. Be to, prietaiso negalima statyti ar naudoti netoli atviros dujų liepsnos.
- Laidas negali nukarti nuo stalo ar stalviršio krašto. Laidas negali liestis su karštais paviršiais.
- Nenaudokite gaminio šalia dujų šaltinių ar kitų degių medžiagų ar daiktų.
- Prietaiso negalima naudoti pastebėjus jo ar jo laido pažeidimo požymių! Gaminį reikia pateikti įgaliotam ir kvalifikuotam techninio aptarnavimo centrui apžiūrai ar taisymui.
- Kad nekiltų elektros pavojus, šio prietaiso ar jo laidų negalima panardinti į jokių skysčių.
- Jokiū būdu neužkimškite ir neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angų!
- Nedėkite lengvai užsidegančių medžiagų (popieriaus, audinio ir pan.) ant prietaiso ar netoli jo.
- Prieš prijungdami arba atjungdami prietaisą įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Naudojant nerekomenduojamus arba ne gamintojo paruošamus priedus galima sukelti gaisrą, patirti elektros smūgį arba susižeisti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje: jo negalima naudoti komerciniams tikslams.
- Nenaudokite šio prietaiso lauke.
- Nenaudokite šio prietaiso su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo įtaisais.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Veikdamas prietaisas įkaista. Todėl būkite atsargūs – saugokitės, kad nepriiliestumėte įkaitusių dalių.
- Venkite sąlyčio su karštais garais naudojimo metu arba iškart po jo. Pavojus nusiplikinti!
- Neperpildykite karšto oro gruzdintuvės krepšio, nes maistas, susilietęs su kaitinimo elementu, gali sukelti gaisrą.
- Prieš perkeldami prietaisą iš vienos vietos į kitą, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Prietaisą būtinai atjunkite nuo maitinimo šaltinio panaudoję, prieš valymą arba įvykus trikdžiai.
- Prietaisą būtina prižiūrėti, kol jis įkaišęs, net jeigu nėra įjungtas į elektros maitinimo tinklą. Prieš prietaisą valant ar padedant laikyti, jam reikia leisti atvėsti.
- Norėdami prietaisą atjungti nuo maitinimo šaltinio netraukite suėmę už maitinimo laido: tiesiog ištraukite kištuką.
- Šį įrenginį gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, riboto fizinio, jutiminio arba protinio pajėgumo arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei yra prižiūrimi arba jiems parodoma, kaip saugiai naudotis įrenginiu, jie supranta galimą pavojų. Vaikams negalima žaisti su įrenginiu. Prietaisą valyti bei prižiūrėti gali tik vyresni nei 8 metų vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems. Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Mes neprisiimame atsakomybės už bet kokią žalą, kuri gali kilti, jei prietaisas buvo naudojamas ne pagal paskirtį, arba jei jis naudojamas netinkamai.
- Prietaisą taisyti bei atlikti kitus su juo susijusius darbus gali tik įgalioti specialistai!

TECHNINIAI DUOMENYS

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

ĮVADAS

Ši karšto oro gruzdintuvė suteikia lengvą ir sveiką būdą paruošti mėgstamus ingredientus. Naudojant greitą karšto oro cirkuliaciją ir viršutinę grotele, jis gali gaminti daugybę patiekalų. Geriausia yra tai, kad karšto oro gruzdintuvė šildo maistą iš visų pusių ir daugumai ingredientų nereikia jokio aliejaus.

BENDRASIS APRAŠYMAS (1 pav.)

1. Valdymo skydelis
2. Krepšys
3. Krepšio atlaisvinimo mygtukas
4. Krepšio rankena
5. Pagrindinis korpusas
6. Puodas
7. Oro išleidimo anga
8. Elektros laidas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄJĮ KARTĄ

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes.
3. Kruopščiai išvalykite krepšį ir puodą karštu vandeniu, naudodami šiek tiek ploviklio ir neabrazvyvinę kempinę.
4. Prietaiso vidų ir išorę nuvalykite drėgna šluoste.

Tai yra gruzdintuvė be aliejaus, kuri veikia karštu oru; neužpildykite puodo aliejumi ar kepimo riebalais.

PASIRUOŠIMAS NAUDOTI

1. Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
Nedėkite prietaiso ant karščiui neatsparaus paviršiaus.
2. Įdėkite krepšį į puodą (3 pav.).
Neužpildykite puodo aliejumi ar kitu skysčiu.
Nedėkite nieko ant prietaiso, priešingu atveju oro srautas bus sutrikdytas ir paveiks karšto oro gruzdinimo rezultatą.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Gruzdintuvė be aliejaus gali paruošti daugybę ingredientų.

Gruzdinimas karštu oru

1. Prijunkite kištuką prie įžeminto sieninio lizdo.
 2. Atsargiai ištraukite puodą iš karšto oro gruzdintuvės (6 pav.).
 3. Sudėkite ingredientus į krepšį. (5 pav.)
 4. Įstumkite puodą atgal į karšto oro gruzdintuvę (4 pav.).
- Atsargiai sulygiuokite keptuvę su kreiptuvais, esančiais oro gruzdintuvės korpuse.

Niekada nenaudokite puodo be krepšio.

Dėmesio: Naudojimo metu ir tam tikrą laiką po naudojimo nelieskite puodo, nes jis tampa labai karštas. Laikykite puodą tik už rankenos.

5. Nustatykite reikiamą ingredientų paruošimo trukmę (žr. šio skyriaus skirsnį „Nustatymai“).
6. Kai kuriuos ingredientus reikia išmaišyti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. šio skyriaus skyrių „Nustatymai“). Norėdami suplakti ingredientus, ištraukite puodą iš prietaiso už rankenos ir pakratykite. Tada įstumkite puodą atgal į karšto oro gruzdintuvę.

Dėmesio: Kratydami nespauskite rankenos atlaisvinimo mygtuko. (3 pav.)

Patarimas: Jei norite sumažinti svorį, galite išimti krepšį iš puodo ir kratyti tik krepšį. Norėdami tai padaryti, ištraukite puodą iš prietaiso, padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus, paspauskite rankenos mygtuką ir iškelkite krepšį iš puodo.

Patarimas: Jei nustatysite laikmatį į pusę paruošimo laiko, kai turėsite pakratyti ingredientus, išgirsite laikmačio garsinį signalą. Tačiau tai reiškia, kad po kratymo vėl turėsite nustatyti laikmatį į likusį paruošimo laiką.

7. Kai išgirsite laikmačio garsinį signalą, pasibaigę nustatytas paruošimo laikas. Ištraukite puodą iš prietaiso.

Pastaba. Taip pat galite išjungti prietaisą rankiniu būdu. Norėdami tai padaryti, nustatykite laiką į 1.

8. Patikrinkite, ar ingredientai yra paruošti. Jei ingredientai dar neparuošti, tiesiog įstumkite puodą atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.
9. Norėdami išimti ingredientus (pvz., gruzdintas bulvytes), ištraukite puodą iš karšto oro keptuvės, padėkite jį ant bandomojo pagrindo, paspauskite krepšio atlaisvinimo mygtuką ir iškelkite krepšį iš keptuvės.

Negalima apversti krepšio, kai puodas vis dar pritvirtintas prie jo, nes bet koks perteklius, esantis puodo apačioje, nutekės ant ingredientų.

Puodas ir ingredientai yra karšti. Priklausomai nuo oro gruzdintuvės sudedamųjų dalių tipo, iš puodo gali pasišalinti garai.

10. Ištuštinkite krepšį į dubenį arba lėkštę.
11. Kai ingredientų partija paruošta, karšto oro gruzdintuvė yra iš karto pasirengusi ruošti kitą partiją.

VALDYMO SKYDELIO INSTRUKCIJOS

Mygtukas A		Maitinimo mygtukas
Mygtukas B		Parengtinių nustatymų mygtukas
Mygtukas C		Laikas / temperatūra – „sumažinti“
Mygtukas D		Laikas / temperatūra – „padidinti“
Mygtukas E		Temperatūros valdymo mygtukas
Mygtukas F		Laikmačio valdymo mygtukas
Mygtukas G		Paleidimo delsos mygtukas
Lemputė H		Ventiliatoriaus indikatorius lemputė
Lemputė I		Kaitinimo indikatorius lemputė
Lemputė J		Temperatūros lemputė
Lemputė K		Laikmačio lemputė
Lemputė L		Temperatūra
Lemputė M		Laikmatis
Lemputė N		Receptas

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS:**Maitinimo mygtukas (A)**

Tinkamai įdėjus krepšį ir puodą į pagrindinį korpusą, įsijungs maitinimo lemputė. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite maitinimo mygtuką, kad suaktyvintumėte numatytąją įrenginio temperatūrą 200°C, o virimo laikas bus nustatytas į 15 minučių. Paspaudus maitinimo mygtuką antrą kartą, bus pradėtas virimo procesas. Paspauskite maitinimo mygtuką ir palaikykite 3 sekundes, kad išjungtumėte įrenginį. Visos lemputės užgesa, ventiliatorius nustoja veikti.

Pastaba. Gaminimo metu galite paspausti mygtukus, kad valdytumėte pauzę ir pradėtumėte gaminti.

Parengtinių nustatymų mygtukas (B)

Paspauskite parengtinių nustatymų mygtuką, kad peržiūrėtumėte 8 populiarius maisto pasirinkimus. Pasirinkus, paleidžiama iš anksto nustatyto laiko ir virimo temperatūros funkcija.

Temperatūros valdymo mygtukas (E)

Paspauskite temperatūros valdymo mygtukus ir mygtukais C+D po 5°C padidinkite arba sumažinkite virimo temperatūrą. Paspauskite ir laikykite mygtuką, kad greitai pakeistumėte temperatūrą. Temperatūros valdymo diapazonas: 80-200°C.

Laikmačio valdymo mygtukas (F)

Paspauskite laikmačio valdymo mygtuką ir mygtukais C+D po vieną minutę padidinkite arba sumažinkite virimo laiką. Paspauskite ir laikykite mygtuką, kad greitai pakeistumėte laiką.

Paleidimo delsos mygtukas (G)

Paspauskite mygtuką paleidimo delsos mygtuką (G), tada parengtinių nustatymų mygtuką (B), kad įjungtumėte parinktį iš anksto užprogramuoti įrenginį su paleidimo delsa iki 24 valandų. Padidinkite arba sumažinkite laiką paspausdami mygtukus C arba D.

NUSTATYMAI

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius ingredientų nustatymus.

Pastaba. Atminkite, kad šie nustatymai yra tik orientaciniai. Kadangi ingredientai skiriasi savo kilmė, dydžiu, forma ir prekės ženklu, negalime garantuoti geriausio jūsų ingredientų nustatymo.

Taip yra dėl to, kad greito oro technologija akimirksniu pašildo orą prietaiso viduje. Trumpai ištraukus puodą iš prietaiso, kai kepatė karštu oru, procesas beveik nesutrikdomas.

Patarimai

- Mažesniems ingredientams paprastai reikia šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko nei didesniems ingredientams.
- Didesniam ingredientų kiekiui reikia tik šiek tiek ilgesnio paruošimo laiko, o mažesniams ingredientų kiekiui – tik šiek tiek trumpesnio.
- Mažesnių ingredientų maišymas įpusėjęs paruošimo laikui leidžia pagerinti galutinį rezultatą ir gali padėti išvengti netolygiai iškeptų ingredientų.
- Įpilkite šiek tiek aliejaus į šviežias bulves, kad gautumėte traškų rezultatą. Gruzdinkite ingredientus karšto oro keptuvėje per kelias minutes nuo tada, kai įpylėte aliejaus.
- Karšto oro gruzdintuvėje neruoškite labai riebių ingredientų, pvz., dešrų.
- Užkandžiai, kuriuos galima paruošti orkaitėje, taip pat gali būti paruošti karšto oro gruzdintuvėje
- Optimalus traškių bulvyčių paruošimo kiekis yra 500 g.

- Naudokite iš anksto paruoštą tešlą, kad paruošumėte užpildytus užkandžius. Paruošta tešla taip pat reikalauja trumpesnio paruošimo laiko nei naminė tešla.
- Į karšto oro gruzdintuvės krepšį dėkite kepimo skardą arba orkaitės indą, jei norite iškepti pyragą ar kišą arba jei norite kepti trapius ingredientus ar įdarytus ingredientus.
- Taip pat galite naudoti karšto oro gruzdintuvę ingredientams pašildyti. Norėdami pašildyti ingredientus, nustatykite 150°C temperatūrą iki 10 minučių.

	Mažiausias- didžiausias kiekis (g)	Temperatūra (C°)	Laikas (min.)
Kepsnys	100-600	180	16
Vištiena	100-500	180	25
Krevetės	100-500	180	12
Žuvis	100-500	180	18
Pica	100-500	200	20
Bulvytės	100-500	200	17
Kepimas	100-500	160	17
Džiovintos daržovės ar vaisiai	100-500	80	240 (4 h).

VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite. Puodas ir nepridegančia dangą dengtas krepšys. Valydami nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų ar abrazyvinių valymo medžiagų, nes jos gali pažeisti nepridegančią dangą.

- Atjunkite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Pastaba. Išimkite puodą, kad karšto oro gruzdintuvė greičiau atvėstų.

- Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
- Puodą ir krepšį išvalykite karštu vandeniu, naudodami šiek tiek ploviklio ir neabrazyvinę kempinę. Galite naudoti riebalų šalinimo skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Patarimas: Jei nešvarumai prilipo prie krepšio arba puodo dugno, pripildykite puodą karštu vandeniu su šiek tiek ploviklio. Įdėkite krepšį į puodą ir leiskite puodui ir krepšiui mirkti maždaug 10 minučių.

- Prietaiso vidų nuvalykite karštu vandeniu ir neabrazyvine kempine.
- Valykite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.

LAIKYMAS

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

⚠ Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką!

■ Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Karšto oro gruzdintuvė neveikia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą.	Prijunkite kištuką prie įžeminto sieninio lizdo.
	Nenustatėte laikmačio.	Nustatykite laikmatį iki reikiamo paruošimo laiko, kad įjungtumėte prietaisą.
Ingredientai, kepti oro gruzdintuvėje, nebaigti.	Ingredientų kiekis krepšyje yra per didelis.	Į krepšį dėkite mažesnes ingredientų partijas. Mažesnės partijos gruzdinamos tolygiau.
	Nustatyta per žema temperatūra.	Nustatykite reikiamą temperatūrą (žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ dalį „Nustatymai“).
	Paruošimo laikas per trumpas.	Nustatykite laikmatį iki reikiamo paruošimo laiko (žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ dalį „Nustatymai“).
Ingredientai oro gruzdintuvėje gruzdinami netolygiai.	Tam tikrų rūšių ingredientus reikia išmaišyti įpusėjus paruošimo laikui.	Ingredientai, kurie yra vienas ant kito arba vienas ant kito (pvz., bulvytės), turi būti sukratyti įpusėjus paruošimo laikui. Žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ dalį „Nustatymai“.
Ištraukti iš oro gruzdintuvės, gruzdinti užkandžiai nėra traškūs.	Naudojote užkandžių tipą, skirtą paruošti gilioje gruzdintuvėje.	Naudokite orkaitės užkandžius arba lengvai užtepkite šiek tiek aliejaus ant užkandžių, kad gautumėte traškesnį rezultatą.
Negaliu į prietaisą tinkamai įstumti keptuvės.	Krepšyje yra per daug ingredientų.	Neužpildykite krepšio daugiau nei iki MAX žymos.
	Krepšys netinkamai įdėtas į puodą.	Stumkite krepšį žemyn į puodą, kol išgirsite spragtelėjimą.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Jūs ruošiate riebius ingredientus.	Oro gruzdintuvėje gruzdinant riebius ingredientus, į puodą nutekės didelis kiekis aliejaus. Aliejus sukelia baltus dūmus, o puodas gali įkaisti daugiau nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam rezultatui.
	Puode vis dar yra riebalų likučių po ankstesnio naudojimo.	Balti dūmai atsiranda dėl tepalo įkaitimo keptuvėje; po kiekvieno naudojimo tinkamai išvalykite keptuvę.
Šviežios bulvytės gruzdintuvėje gruzdinamos netolygiai.	Naudojote netinkamo tipo bulves.	Naudokite šviežias bulves ir įsitikinkite, kad kepimo metu jos nejudą.
	Prieš kepdami bulvių lazdeles tinkamai jų nenuskalavote.	Tinkamai nuplaukite bulvių lazdeles, kad pašalintumėte krakmolą nuo lazdelių išorės.
Ištrauktos iš oro gruzdintuvės, gruzdintos bulvytės nėra traškios. they come out of the air fryer.	Gruzdintų bulvyčių trapumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse.	Prieš pildami aliejų įsitikinkite, kad tinkamai išdžiovintote bulvių lazdeles.
		Nupjaukite bulvių lazdeles iki mažesnio dydžio, kad gautumėte traškesnį rezultatą.
		Įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad gautumėte traškesnį rezultatą.

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

FIRST Austria elektriseadmete ohutus vastab tunnustatud tehnilistele juhistele ja õiguslikele määrustele. Sellegipoolest peaksite teie ja teised seadme kasutajad järgima ohutusjuhiseid:

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege palun need juhised hoolikalt läbi ja hoidke edasiseks kasutamiseks alles.
- See toode pole mõeldud muuks otstarbeks kui selles juhendis määratletud.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas seadmel näidatud pingele vastab teie kodu võrgupinge. Kui see nii ei ole, võtke ühendust edasimüüjaga ja ärge seadet kasutage.
- Kui seade on maandatud (kaitseklass I), tuleb maandada ka seinakontakt ja kõik sellega ühendatud pikendused.
- Elektriahela ülekoormamise vältimiseks ärge kasutage samal vooluringil teist suure võimsusega seadet.
- Asetage seade puhtale, tasasele ja kuumakindlale pinnale. Kaugus seinast peab olema vähemalt 10 cm. Seadme kohale peab jääma ruumi takistamatu õhuringluse jaoks. Ärge kunagi asetage seadet ega toitejuhet kuumadele pindadele. Samuti ei tohi seadet paigutada lahtiste gaasileekide lähedusse ega seal kasutada.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva. Ärge laske juhtmel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Ärge kasutage toodet gaasialikate ja muude tuleohtlike materjalide või esemete läheduses.
- Kui seade või toitejuhe on kahjustatud, ärge kasutage seadet! Kontrollimiseks või parandamiseks viige toode volitatud ja kohasesse teeninduskeskusesse.
- Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kastke seda seadet ega toitejuhet vedelikesse.
- Ärge mingil viisil tõkestage ega katke õhu sisse- ja väljalaskeavasid!
- Ärge asetage seadme peale või selle lähedusse süttivaid materjale (paber, riie jne).
- Enne vooluvõrku ühendamist või sellest lahti ühendamist veenduge, et seade on välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- Lisaseadmete kasutamine, mida tootja ei soovita või ei müü, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.
- See seade on mõeldud üksnes isiklikuks kasutamiseks ja seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seda seadet õues.
- Ärge kasutage seda seadet välise taimeri või kaugjuhtimispuhldiga.

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Seade muutub töö ajal kuumaks. Seetõttu olge ettevaatlik, et te ei puutuks kuumade osade vastu.
- Välitige kokkupuudet kuuma auruga kasutamise ajal või vahetult pärast seda. Kõrvetada saamise oht!
- Ärge täitke kuumaõhufritüüri korvi üle, kuna kütteelemendiga kokku puutuv toit võib põhjustada tulekahju.
- Enne ühest kohast teise viimist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust pärast kasutamist, enne puhastamist ja rikke korral.
- Kuni seade on kuum, tuleb seda jälgida isegi siis, kui see pole vooluvõrguga ühendatud. Enne puhastamist ja hoiustamist laske seadmel täielikult jahtuda.
- Seadet vooluallikast lahti ühendades ärge tõmmake toitejuhtimest hoides vaid hoidke pistikust.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning vähenenud füüsiliste, aistiliste või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neil on järelevalve või neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all. Hoidke seadet ja selle juhet kohas, mis on kättesaamatu alla 8-aastastele lastele.
- Me ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida seadme kasutamisel muul otstarbel kui on ette nähtud või kui seda kasutatakse sobimatult.
- Seadme remonti ja muid töid tohivad teha ainult selleks volitatud asjatundjad!

TEHNLINE KIRJELDUS

1700 W • 220-240 V • 50-60 Hz

SISSEJUHATUS

Selle kuumaõhufritüüriga on lihtne ja tervislik valmistada roogi oma lemmiktoiduainest. Kuuma õhu kiire ringluse ja ülemise grilli abil suudab see valmistada arvukalt roogasid. Parima uudisena soojendab kuumaõhufritüür toitu igast küljest ja enamik toiduaineid ei vaja õli.

ÜLDKIRJELDUS (joonis 1)

1. Juhtpaneel
2. Korv
3. Korvi vabastusnupp
4. Korvi käepide
5. Põhikorpus
6. Pott

7. Õhu väljalaskeava
8. Toitejuhe

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleeibised ja sildid.
3. Puhastage korv ja pott põhjalikult kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabraseivse käsna abil.
4. Pühkige seadet seest ja väljast niiske lapiga.

See on õlivaba fritüür, mis töötab kuuma õhu mõjul; ärge täitke potti otse õli või praerasvaga.

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

1. Asetage seade püsivale, rõhtsele ja tasasele pinnale.
Ärge asetage seadet pinnale, mis ei talu kuumust.
2. Asetage korv potti (joonis 3).
Ärge täitke potti õli ega muu vedelikuga. Ärge asetage seadmele esemeid, kuna siis saab õhuvool häiritud ja see mõjutab kuumaõhu praadimise tulemust.

SEADME KASUTAMINE

Õlivaba fritüüri saab valmistada suurt hulka toiduaineid.

Kuuma õhuga praadimine

1. Pistke toitejuhtme pistik maandatud pistikupesasse.
2. Tõmmake pott ettevaatlikult kuumaõhufritüürist välja (joonis 6).
3. Asetage toiduained korvi. (Joonis 5)
4. Lükake pott tagasi kuumaõhufritüüri (joonis 4).

Joondage pann ettevaatlikult õhufritüüri korpuse juhikutega.

Ärge kunagi kasutage potti selles oleva korvita. Ettevaatust! Kuna pott läheb väga kuumaks, ärge puutuge seda kasutamise ajal ja mõnda aega pärast seda. Hoidke potti üksnes käepidemest.

5. Määrake toiduainete jaoks vajalik valmistusaeg (vt selle peatüki jaotist „Seaded“).
6. Mõned toiduained vajavad valmistamise kestel segamist (vt selle peatüki jaotist „Seaded“). Toiduainete raputamiseks tõmmake pott käepidemest hoides seadmest välja ja raputage seda. Seejärel lükake pott tagasi õhkfritüüri

Ettevaatust! Ärge vajutage käepideme vabastusnuppu raputamise ajal. (Joonis 3)

Nõuanne: Kaalu vähendamiseks võite korvi potist eemaldada ja raputada üksnes korvi. Selleks tõmmake pott seadmest välja, asetage see kuumakindlale pinnale, vajutage käepideme nuppu ja tõstke korv potist välja.

Nõuanne: Kui seate taimeri poolele valmistusajast, peaksite taimeri suminat kuuldes toitu raputama. See aga tähendab, et pärast raputamist tuleb taimer järelejäädud valmistusajaks uuesti seadistada.

7. Kui kuulete taimeri suminat, on määratud valmistusaeg läbi saanud. Tõmmake pott seadmest välja.

Märkus. Saate seadme ka käsitsi välja lülitada. Selleks määrake kellaajaks 1.

8. Kontrollige, kas toit on valmis saanud. Kui toiduained pole veel valmis saanud, lükake pott lihtsalt seadmesse tagasi ja seadke taimerile mõni lisaminut.
9. Toiduainete (nt friikartulid) eemaldamiseks tõmmake pott kuumaõhufritüürist välja, asetage see kuumaalusele, vajutage korvi vabastamise nuppu ja tõstke korv pannist välja.

Ärge keerake korvi tagurpidi, kui pott on veel selle küljes, sest kogu poti põhja kogunenud liigne õli valgub toiduainetele.

Pott ja toiduained on kuuma. Sõltuvalt õhufritüüris olevate toiduainete niiskusesisaldusest võib potist väljuda auru.

10. Tühjendage korv kaussi või taldrikule.
11. Kui toiduports saab valmis, on kuumaõhufritüür kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.

JUHTPANEELI JUHISED

Nupp	A		Toitenupp
Nupp	B		Eelhäälestatud nupp
Nupp	C		Aja/temperatuuri "langus"
Nupp	D		Aja/temperatuuri "tõus"
Nupp	E		Temperatuuri juhtimisnupp
Nupp	F		Taimeri juhtimisnupp
Nupp	G		Käivituse viivitusnupp
Märgutuli	H		Tuuluti märgutuli
Märgutuli	I		Kütte märgutuli
Märgutuli	J		Temperatuuri tuli
Märgutuli	K		Taimeri tuli
Märgutuli	L		Temperatuur
Märgutuli	M		Taimer

Märgutuli N Retsept

KASUTUSJUHISED

Toitenupp (A)

Kui korv ja pott on korralikult põhikorpusesse asetatud, süttib toitetuli. Toitenupu vajutamine ja all hoidmine 3 sekundit käivitab seadme vaiketemperatuuri 200°C, samas seatakse küpsetusajaks 15 minutit. Toitenupu teistkordne vajutamine käivitab toiduvalmistamise. Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenupp 3 sekundiks alla. Kõik tuled kustuvad, ventilaator lakkab töötamast.

Märkus. Küpsetamise ajal võite vajutada nuppe, et juhtida toiduvalmistamise pausi ja alustamist.

Eelhäälestusnupp (B)

Vajutage eelseadistusnuppu 8 menuka toiduvaliku sirvimiseks. Kui see on valitud, käivitub etteantud aja ja küpsetustemperatuuri funktsioon.

Temperatuuri juhtimise nupp (E)

Vajutage temperatuuri juhtimise nuppe ja kasutage nuppe C+D, et tõsta või vähendada küpsetustemperatuuri korruga 5°C võrra. Temperatuuri kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu all. Temperatuuri reguleerimise vahemik: 80-200°C

Taimeri juhtimisnupp (F)

Vajutage taimeri juhtnuppu ja kasutage nuppe C+D, et tõsta või vähendada küpsetustemperatuuri korruga ühe minuti võrra. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu all.

Käivituse viivitusnupp (G)

Vajutage käivituse viivitusnuppu (G) ja seejärel eelseadistusnuppu (B), mis võimaldab seadme eelprogrammeerida kuni 24-tunnise käivituseviivitusega. Pikendage või lühendage aega, vajutades nuppe C või D.

SEADED

Allolev tabel aitab teil valida toiduainete põhiseadeid.

Märkus. Pidage meeles, et need sätted on ainult viited. Kuna toiduained erinevad nii päritolu, suuruse, kuju kui ka kaubamärgi poolest, ei saa me tagada teie toidu jaoks parimat seadistust.

Kuna kiirhõhutehnoloogia soojendab seadmes oleva õhu kohe uuesti.

Kuuma õhuga praadimisel poti korraks seadmest välja tõmbamine häirib protsessi vähe.

Nõuanded

- Väiksemad portsud nõuavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisega kui suuremad.
- Suurem toiduaine kogus nõuab vaid veidi pikemat valmistamisega ja väiksem kogus vaid veidi lühemat valmistamisega.
- Väiksemate toiduainete segamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja võib aidata vältida ebaühtlast praadimist.
- Krõbeda tulemuse saamiseks lisage värsketele kartulitele veidi õli. Pärast õli lisamist praadige toiduaineid kuumaõhufritüüris mõne minuti jooksul.
- Ärge valmistage kuumaõhufritüüris väga rasvaseid toite, näiteks vorste.
- Suupisteid, mida saab valmistada ahjus, saab valmistada ka kuumaõhufritüüris
- Parim kogus krõbedate friikartulite valmistamiseks on 500 g.
- Täidisega suupistetega valmistamiseks kasutage eelvalmistatud tainast. Eelvalmistatud tainas nõuab kodus valmistatud tainast ka lühemat valmistamisega.
- Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või kui soovite praadida hapraid või täidisega toite, asetage küpsetus- või ahjuvorm kuumaõhufritüüri korvi.
- Kuumaõhufritüüri võite kasutada ka toitide soojendamiseks. Toitude soojendamiseks seadke temperatuur kuni 10 minutiks 150°C peale.

	Vähim-suurim kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)
Lihalõik	100-600	180	16
Kana	100-500	180	25
Krevetid	100-500	180	12
Kala	100-500	180	18
Pitsa	100-500	200	20
Friikartulid	100-500	200	17
Küpsetamine	100-500	160	17
Kuivatatud köögivilj/ puuvili	100-500	80	240 (4 h).

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda. Pott ja mittenakkuva kattega korv. Ärge kasutage nende puhastamiseks metallkõõgiriistu ega abrasiivpuhastusvahendeid, kuna see võib mittenakkuvat katet kahjustada.

1. Eemaldage toitejuhtme pistik seinakontaktist ja laske seadmelt jahtuda.

Märkus. Eemaldage pott, et kuumaõhufritüür kiiremini jahtuks.

2. Pühkige seadet väljastpoolt niiske lapiga.
3. Puhastage potti ja korvi kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga. Ülejäänud mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaemaldusvedelikku.

Nõuanne: Kui mustus on korvi või poti põhja külge kinni jäänud, täitke pott kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Asetage korv potti ja laske potil ja korvil umbes 10 minutit liguneda.

4. Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse käsnaga.

5. Toidujääkide eemaldamiseks puhastage kütteelementi puhastusharjaga.

LADUSTAMINE

1. Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel maha jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.



Keskonnasõbralik kasutuselt kõrvaldamine

Saate aidata keskkonda kaitsta! Ärge unustage järgida kohalikke eeskirju: viies kasutusest kõrvaldatud elektriseadmed sobivasse jäätmeäritluskeskusse.

TÖRKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumaõhufritüür ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Pistke toitejuhtme pistik maandatud pistikupessa.
	Te pole taimerit seadistanud.	Et seade lülituks sisse, seadke taimeril vajalik valmistusaeg.
Õhufritüüriga praetud toiduained ei ole valmis.	Toiduainete kogus korvis on liiga suur.	Asetage korvi vähem toiduaineid. Väiksemad portsud praetakse ühtlasemalt.
	Seatud temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuri soovitud moel (vt jaotist "Seaded" peatükis "Seadme kasutamine").
	Valmistamisaeg on liiga lühike.	Seadke taimer soovitud valmistusajale (vt jaotist "Seaded" peatükis "Seadme kasutamine").
Toiduained on õhkfitüüris valminud ebaühtlaselt.	Teatud toiduaineid tuleb poole valmistamise ajal segada.	Kuhjas või risti-rästi asetsevad toiduosioid (nt friikartuleid) tuleb poole valmistamisajal raputada. Vt jaotist "Seaded" peatükis "Seadme kasutamine".
Praetud suupisted ei ole õhufritüürist välja võttes krõbedad.	Kasutasite teatud liiki suupisteid, mis on mõeldud valmistamiseks traditsioonilises fritüüris.	Krõbedama tulemuse saamiseks kasutage ahjusuupisteid või pintseldage suupistetele kergelt õli.
	Ma ei saa panni korralikult seadmese lükata.	Korvis on liiga palju toiduaineid. Korv ei ole korralikult potti asetatud.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Valmistate rasvaseid toite.	Õhufritüüris rasvaseid toiduaineid praadides valgub potti suur kogus õli. Õli tekitab valget suitsu ja pott võib kuumeneda tavalisest enam. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Potis on veel rasvajääke eelmisest kasutamisest.	Valge suits tekib pannil kuumenenud rasvast; veenduge, et puhastate panni korralikult pärast iga kasutuskorda.
	Värsked friikartulid on õhkfitüüris valminud ebaühtlaselt.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti. Te ei loputanud kartulipulki enne praadimist korralikult.
Värsked friikartulid ei ole õhufritüürist välja võttes krõbedad.	Friikartulite krõbedus oleneb õli ja vee hulgast friikartuleis.	Enne õli lisamist kuivatage kartulipulki korralikult. Krõbedama tulemuse saamiseks lõigake kartulipulgad väiksemaks. Krõbedama tulemuse saamiseks lisage veidi rohkem õli.

КАУИПСІЗДІК ТЕХНІКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

FIRST Austria өндiрген электрлік құрылғыларды қолдану қауіпсіздік саласында танылған техникалық директивалар мен құқықтық нормаларға сәйкес келеді. Дегенмен Сізбен қоса басқа пайдаланушылар келесі қауіпсіздік нұсқауларын орындауға тиісті:

- Бұл құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл бұйым осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша қолдануға арналмаған.
- Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген кернеудің үйіңіздегі желі кернеуіне сәйкестігін тексеріп алыңыз. Кері жағдайда дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы жерге тұйықталса (I қорғаныс класы), розетка және жалғанған кез келген ұзартқыш жерге тұйықталуы керек.
- Электр тізбегіне шамадан тыс жүктеме түсірмеу үшін, үтік қосылған тізбекке басқа бір көп кернеуді талап ететін құрылғыны қоспаңыз.
- Құрылғыны ашық, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Қабырғадан қашықтық кемінде 10 см болуы тиіс. Ауаның кедергісіз айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының үстіндегі аумақ бос болу керек. Құрылғыны немесе қуат сымын ыстық беттерге қоюға болмайды. Сондай-ақ құрылғыны ашық газ жалынының жанында орнатуға және пайдалануға болмайды.
- Сым үстел немесе тақтай шетінен салбырап тұрмауы тиіс. Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Өнімді газ көздерінің немесе басқа жанғыш материалдардың немесе заттардың жанында пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғыдан немесе қуат сымынан қандай да бір зақым белгісі байқалса, оны пайдаланбаңыз! Бұйымды тексерту немесе жөндеу үшін уәкілетті әрі білікті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Электр тогы соқпас үшін, бұл құрылғыны немесе сым жинағын ешбір сұйықтыққа малмаңыз.
- Ауа кіретін және шығатын жерлерді ештеңемен жаппаңыз немесе оларға кедергі келтірмеңіз!
- Құрылғының жанына тұтанғыш материалды (қағаз, мата және т.б.) қоймаңыз.
- Құрылғыны желіге қосу не ажырату алдында оның өшірулі тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны дымқыл қолмен пайдаланбаңыз.
- Өндіруші ұсынбаған немесе саптаған қондырмаларды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе жарақаттануға апарып соғуы мүмкін.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны далада пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыға сыртқы таймерді немесе қашықтан басқару құралын пайдаланбаңыз.
- Құрылғы істеп тұрған кезде, оны қараусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс барысында құрылғы ыстық болады. Сондықтан абай болыңыз, ыстық бөліктерге қол тиіп кетпеңіз.
- Жұмыс істеп тұрғанда немесе тоқтай қалғанда ыстық будан абай болыңыз. Күйіп қалу қаупі бар!
- Құйрма ыдыстың себетін шамадан тыс толтырмаңыз, егер тағам қыздыру элементіне жанасатын болса, өртке себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны бір жерден екінші жерге жылжытпас бұрын, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қолданған соң, тазалау алдында және ақау пайда болған жағдайда, құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғы қызып тұрғанда, тіпті қуат көзіне қосылып тұрмаса да, оны қараусыз қалдырмаңыз. Тазалама және сақтама бұрын, құрылғының толық суығанын күтіңіз.
- Қуат сымынан ұстап тартуға болмайды. Құрылғыны қуат көзінен ажырату керек болса, штепсель ашасынан ұстап тартыңыз.
- Құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі не тәжірибесі мен білімі аз адамдар пайдалана алады, алайда оларға қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау беру және қадағалау қажет, сондай-ақ олардың қауіп-қатер барын түсінуі — шарт. Балалар құрылғымен ойнамау керек. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар жүргізеуі тиіс, тек 8 жастан асса және ересектердің қадағалауымен ғана орындауға болады. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Құрылғы өз мақсатында қолданылмаса немесе дұрыс қолданылмаған жағдайда пайда болған қандай да бір зақым үшін біз жауапты болмаймыз.
- Құрылғыны жөндеу және басқа да жұмыстарды тек уәкілетті маман орындауы тиіс!

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

1700 Вт • 220-240 В ~ 50-60 Гц

КІРІСПЕ

Бұл түбегейлі жаңа аэрогрильдің көмегімен өзіңізге ұнайтын тамақтарды оңай әрі қауіпсіз жасауға болады. Жылдам ыстық ауа айналымы мен үстіңгі грилінің арқасында неше түрлі тамақ жасай аласыз. Ең таңғаларлығы бұл аэрогриль тамақты барлық жағынан қыздырады және тамақ жасау үшін көп жағдайда май керек емес.

ЖАЛПЫ СИПАТТАМАСЫ (1-сурет)

- Басқару панелі
- Себет
- Себетті босату түймесі
- Себет тұтқасы
- Негізгі корпус
- Таба
- Ауа шығысы
- Электр сымы

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- Қаптау материалдарын түгелдей алып тастаңыз.
- Құрылғыдағы барлық жапсырмалар мен белгілерді алып тастаңыз.
- Себетті және табаны ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықтармен және абразивті емес губкамен мұқият тазалаңыз.
- Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен күнделікті сүртіп жүріңіз.

Бұл – ыстық ауаның арқасында майсыз тамақ жасауға арналған аэрогриль. Табаға сұйық май немесе тоң май толтырмаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

- Құрылғыны орнықты, көлденең әрі теріс бетке орналастырыңыз.

Құрылғыны ыстыққа төзімді емес жерлерге қоймаңыз.

- Себетті табаға қойыңыз (3-сурет).

Табаға май немесе басқа да сұйықтық құймаңыз.

Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз, ауа ағыны бұзылады және ыстық ауамен қуыру нәтижесіне әсер етеді.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ

Аэрогрильдің көмегімен көптеген тамақ түрін жасауға болады.

Ыстық ауамен қуыру

- Желілік штепсельді жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
- Табаны аэрогрильден абайлап шығарыңыз (6-сурет).

- Ингредиенттерді себетке салыңыз. (5-сурет)
- Табаны қайта аэрогрильдің ішіне сырғытып салыңыз (4-сурет).

Табаны ауамен қуырғыштың корпусындағы бағыттағыштармен мұқият туралаңыз.

Ішінде себеті жоқ табаны қолдануға болмайды.

Сақ болыңыз: Табаны қолдану барысында және қолданып болған соң, бірден ұстауға болмайды, себебі ол ыстық болып кетуі мүмкін. Табаны тек тұтқасынан ұстаңыз.

- Ингредиенттерді дайындауға қажетті уақытты анықтаңыз (осы тараудың «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
- Кейбір ингредиенттерді дайындау уақытының ортасында араластыру қажет (осы тараудың «Параметрлер» бөлімін қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін табаны тұтқасынан ұстап, құрылғыдан шығарыңыз да, шайқаңыз. Содан кейін табаны аэрогрильге салыңыз

Сақ болыңыз: Шайқаған кезде тұтқаның босату түймесін баспаңыз. (3-сурет)

Кеңес: Салмақты азайту үшін себетті табадан шығарып, себеттің өзін ғана шайқауыңызға болады. Ол үшін табаны құрылғыдан тартып шығарыңыз, оны ыстыққа төзімді бір жерге қойыңыз, тұтқаның түймесін басыңыз және себетті табадан көтеріңіз.

Кеңес: Егер таймерді тамақ пісіру уақытының жартысына орнатаңыз, ингредиенттерді шайқайтын уақыт келгенде, таймер шырылдайды. Алайда шайқап болған соң, таймерді тамақ пісірудің қалған уақытына орнатуыңыз керек.

- Таймердің дауысын естігенде, тамақ пісіру уақыты бітті деген сөз. Табаны құрылғыдан тартып шығарыңыз.

Ескертпе: Құрылғыны қолмен өшіруге де болады. Ол үшін уақытты 1-ге орнатыңыз.

- Ингредиенттердің дайын болғанын тексеріңіз. Егер ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны қайта құрылғының ішіне салыңыз да, таймерге тағы бірнеше минут қосыңыз.
- Ингредиенттерді (мысалы, фри) шығару үшін, табаны аэрогрильден шығарыңыз, оны бір жерге қойыңыз, себетті босату түймесін басып, себетті табадан көтеріңіз.

Табаға бекітілген күйде себетті төңкеріңіз, табаның түбіне жиналып қалған артық май ингредиенттерге ағады.

Таба және ингредиенттер ыстық болады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.

- Себетті ішіндегілерін тостағанға немесе тәрелкеге салып босатыңыз.
- Ингредиенттер жинағы дайын болғанда, аэрогриль тағы бір жинақты пісіруге дайын болады.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

Түйме	A		Қуат түймесі
Түйме	B		Алдын ала орнату түймесі
Түйме	C		Уақытты/Температураны “азайту”
Түйме	D		Уақытты/Температураны “көбейту”
Түйме	E		Температураны басқару түймесі
Түйме	F		Уақытты басқару түймесі
Түйме	G		Кешіктіріп бастау түймесі
Индикатор шамы	H		Желдеткіштің индикатор шамы
Индикатор шамы	I		Қыздырудың индикатор шамы
Индикатор шамы	J		Температура шамы
Индикатор шамы	K		Таймер шамы
Индикатор шамы	L		Температура
Индикатор шамы	M		Таймер
Индикатор шамы	N	      	Рецепт

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ:

Қуат түймесі (A)

Себет пен таба негізгі корпусқа дұрыс салынған соң, Қуат шамы жанады. Қуат түймесін 3 секунд басып тұрсаңыз, құрылғының әделкі температурасы 200°C-қа, ал пісіру уақыты 15 минутқа орнатылады. Қуат түймесін екінші рет бассаңыз, пісіру процесі басталады. Қуат түймесін 3 секунд бассаңыз, құрылғы өшеді. Шамдардың бәрі өшіп қалады, желдеткіш жұмысы тоқтайды.

Ескертпе: Тамақ пісіру кезінде, түймелерді басып, пісіруді уақытша тоқтатуыңызға және бастауыңызға болады.

Алдын ала орнату түймесі (B)

Алдын ала орнату түймесін басып, танымал 8 тамақтың бірін таңдаңыз. Таңдаған соң, алдын ала орнатылған уақыт пен пісіру температурасының функциясы басталады.

Температураны басқару түймесі (E)

Температураны басқару түймесін және C+D түймелерін пайдаланып, пісіру температурасын 5°C-қа арттырыңыз немесе төмендетіңіз. Температураны жылдам өзгерту үшін осы түймені басып тұрыңыз. Температураны басқару ауқымы: 80-200°C.

Уақытты басқару түймесі (F)

Таймерді басқару түймесін басыңыз және C+D түймелерін пайдаланып, пісіру уақытын бір минутқа арттырыңыз және азайтыңыз. Уақытты жылдам өзгерту үшін осы түймені басып тұрыңыз.

Кешіктіріп бастау түймесі (G)

Кешіктіріп бастау түймесін (G), содан кейін Алдын ала орнату түймесін (B) басыңыз, сонда құрылғыны 24 сағатқа дейін кешіктіріп бастау функциясын пайдалана аласыз. C немесе D түймесін басу арқылы уақытты арттырыңыз немесе азайтыңыз.

ПАРАМЕТРЛЕР

Төмендегі кесте ингредиенттердің негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе: Бұл параметрлер тек индикаторлар екенін ескеріңіз. Ингредиенттердің шыққан жері, өлшемі, пішіні, сондай-ақ брендті әртүрлі болатындықтан, ингредиенттеріңіз үшін ең жақсы параметрді ұсына алмаймыз.

Себебі жылдам ауа технологиясы құрылғының ішіндегі ауаны бірден ысытып жібереді. Аэрогрильмен тамақ пісіру кезінде құрылғыдан табаны аз уақытқа болса да тартып шығарсаңыз, процеске әсер етпейді деуге болады.

Кеңестер

- Ингредиенттердің көлемі кіші болған сайын пісіруге кететін уақыт та қысқара береді.
- Ингредиенттер үлкен болса, пісіру уақыты ұзақтау болады, ал кішірек болса, пісіру уақыты азырақ болады.
- Көлемі кішілеу ингредиенттерді дайындау уақытының ортасында араластырсаңыз, соңғы нәтиже оңды болады және ингредиенттер біркелкі қуырылады.
- Қытырлақ қылу үшін жаңа піскен картопқа аздап май қосыңыз. Май қосқан соң, аэрогрильдегі ингредиенттерді тек бірнеше минут қуырыңыз.

