

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително следните:

1. ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ.

2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или бутони.

3. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.

Този уред 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 били под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.

5. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да е сигурно, че няма да си играят с уреда.

Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под надзор.

6. Изключвайте щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване.

Оставете да се охлади, преди да поставите или свалите частите и преди да почистите уреда.

7. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след като уредът не функционира правилно или е бил повреден по какъвто и да е начин. Занесете го при квалифициран техник за проверка, ремонт или електрическа или механична настройка.

8. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.

9. Да не се използва на открито.

10. Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота или да докосва горещи повърхности.

11. Не поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.

12. Трябва да бъдете изключително внимателни, когато премествате уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности.

13. За да прекъснете връзката, Прекратете всички функционални операции на контролния панел. След това извадете щепсела от контакта.

14. Не използвайте уреда за употреба, различна от предвидената.

15. Уверете се, че кошницата за пържене е заключена в предната част на чекмеджето – двете ръкохватки на дръжката на кошницата за пържене трябва да са вкарани докрай в улеите в горната част на чекмеджето на кошницата.

16. Винаги се уверявайте, че чекмеджето на кошницата за пържене е напълно затворено, като дръжката на кошницата за пържене е здраво заключена в чекмеджето, докато Air Fryer работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Air Fryer няма да работи, освен ако чекмеджето на кошницата за пържене не е напълно затворено.

ВНИМАНИЕ: След пържене с горещ въздух кошницата за пържене и чекмеджето на кошницата за пържене и сготвените храни са горещи. Трябва да бъдете изключително внимателни, когато боравите с кошницата/чекмеджето на фритюрника с горещ въздух.

САМО ЗА ДОМАКИНСКА УПОТРЕБА

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ВНИМАНИЕ ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ: Този уред генерира топлина и отделяща се пара по време на употреба. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се предотврати рискът от изгаряния, пожари или други наранявания на хора или щети на

имущество.

ВНИМАНИЕ: Този уред е горещ по време на работа и задържа топлина известно време след изключване. Винаги използвайте ръкавици за готвене, когато работите с горещи материали и оставете металните части да се охладят преди почистване. Не поставяйте нищо върху уреда, докато работи или е горещ.

1. Всички потребители на този уред трябва да прочетат и разберат това ръководство с инструкции, преди да работят или почистят този уред.
2. Кабелът към този уред трябва да се включва само в електрически контакт 220-240V AC (променлив ток).
3. Ако този уред започне да се поврежда по време на употреба, незабавно извадете щепсела от контакта. Не използвайте и не се опитвайте да ремонтирате неизправния уред.
4. Не оставяйте този уред без надзор по време на употреба.
5. Не потапяйте захранващия кабел в течност. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или оторизиран сервизен агент или квалифициран техник, за да се избегне опасност.
6. Дръжте кабела далеч от деца и бебета, за да избегнете риска от токов удар и задавяне. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от обсега на деца под 8 години.
7. Поставете Air Fryer върху равна, топлоустойчива работна площ.
8. Не запушвайте изхода за въздух от задната страна и входа за въздух в горната част на Air Fryer с никакви предмети.
9. Дръжте уреда на поне 4 инча от стени или други предмети по време на работа.
10. Винаги използвайте дръжката на кошницата за пържене, за да отворите чекмеджето на кошницата за пържене.

11. Не поставяйте празното чекмедже на кошницата за пържене (без кошницата) в корпуса на Air Fryer. Проверете дали кошницата за пържене е заключена на място в чекмеджето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: След пържене, не забравяйте да поставите чекмеджето на кошницата за пържене върху плоска, устойчива на топлина повърхност, преди да натиснете бутона за освобождаване на кошницата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Недопълването или препълването на кошницата за пържене може да повреди Air Fryer и да доведе до сериозно нараняване.

12. Никога не местете нагорещения въздушен фритюрник или въздушен фритюрник, съдържащ гореща храна. Оставете да изстине преди да преместите.

13. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

14. Този уред е предназначен за използване в домакинства и подобни приложения като:

- кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди
- селски къщи
- от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип
- места тип нощувка и закуска

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКИ ОТНОСНО КАБЕЛА

Предоставеният къс захранващ кабел трябва да се използва, за да се намали рискът от заплитане или спъване в по-дълъг кабел. Не се препоръчва използването на удължителен кабел с този продукт. Винаги включвайте директно в контакт/гнездо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОТНОСНО ПЛАСТИФИКАТОРА

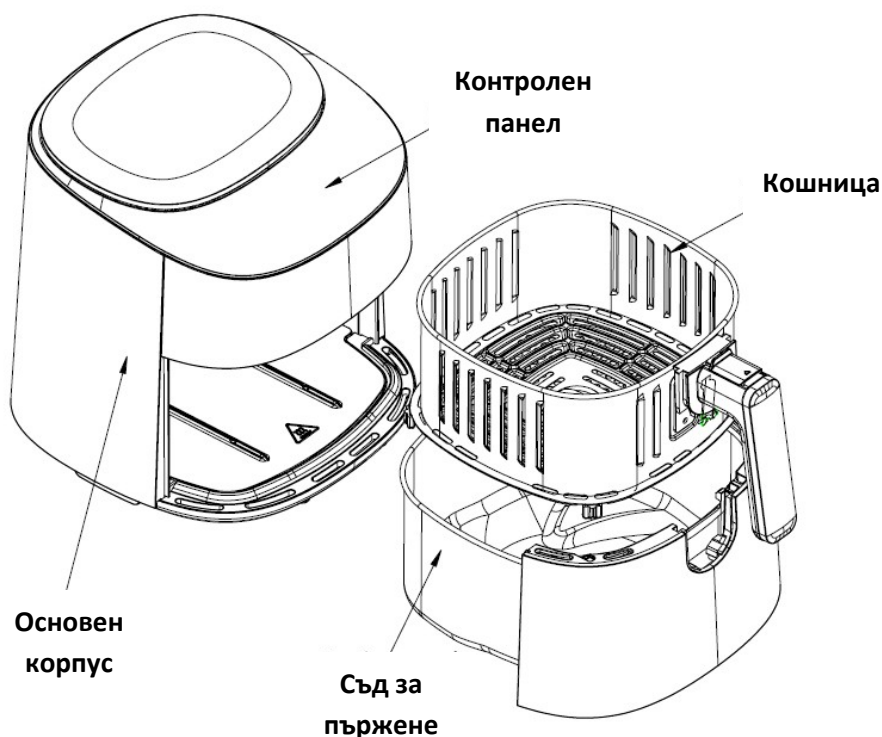
ВНИМАНИЕ: За да предотвратите мигрирането на пластификатори към повърхността на плота или плота на масата или друга мебел, поставете НЕПЛАСТМАСОВИ подложки за чаши или подложки между уреда и покритието на плота или плота на масата. Ако не го направите, покритието може да потъмнее; могат да се появят трайни дефекти или петна.

ЕЛЕКТРОЕНЕРГИЯ

Ако електрическата верига е претоварена с други уреди, Вашият уред може да не работи правилно. Той трябва да работи в отделна електрическа верига от другите уреди.

Следвайте инструкциите по-горе, включително инструкциите в раздела "Инструкции за поддръжка и почистване".

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА



Контролен панел за настройка.



1. Поставете тигана на място и включете електрическото захранване. Всички светлини на екрана на дисплея ще светнат за 1 секунда, влизайки в режим на готовност, а светлината на бутона за захранване ще свети постоянно.
2. Докоснете бутона за захранване за 0,5 секунди и зумерът ще прозвучи. Всички светлини на екрана на дисплея са включени и се появява температурата по подразбиране "220 °C". Времето по подразбиране "0:16" (режим печени / пържени картофи)
3. Докоснете клавиша за преобразуване на температура/време, за да изберете температурата или времето, и числата на екрана на дисплея ще бъдат съответно преобразувани
4. Докоснете бутоните "+" или "-", за да зададете времето за готвене. Времето може да се увеличи или намали с 1 минута.

5. Ако натискате бутона често, можете бързо да зададете времето. Диапазонът на настройка на времето е 0:01-0:60 С изключение на печени сушени плодове

6. Докоснете бутона " " или "-", за да зададете температурата на готвене. Температурата може да се увеличи или намали с 5 °C.

7. Натиснете бутона, за да зададете бързо температурата Диапазонът на настройка на температурата е 80-220 °C.

8. Леко докоснете бутона за стартиране / пауза, цялата машина започва да работи и иконите на индикацията за работа на двигателя и индикацията за работа на електрическата нагревателна тръба се показват в динамичен цикъл Покази („Show“).

9. След готвене зумерът ще звъни 3 пъти, времето на дисплея ще бъде "000", цялата машина е изключена, моля, извадете захранващия кабел.

10. За да осигурите равномерно готвене/ покафеняване, отворете чекмеджето на кошницата за пържене по средата на времето за готвене. Проверете, обърнете или енергично разклатете храните в кошницата за пържене.

ВАЖНО: Когато издърпате чекмеджето от тялото на Air Fryer, цялата машина спира да работи. Цялата машина възобновява работата си, когато кофата за пържене се натисне отново.

Преди да използвате за първи път

1. Вашият фритюрник Air Fryer се доставя с кошницата за пържене, заключена в чекмеджето, вътре в тялото на Air Fryer. Хванете здраво дръжката на кошницата за пържене, за да отворите чекмеджето на кошницата за пържене; след това извадете чекмеджето от машината и го поставете върху равна, чиста работна площ.

2. Отстранете целия опаковъчен материал и етикети от вътрешната и външната част на Air Fryer. Проверете дали няма опаковки под и около кошницата за пържене и

чекмеджето.

3. Измийте кошницата за пържене и чекмеджето в гореща сапунена вода.

4. НЕ ПОТАПАЙТЕ ТЯЛОТО НА ФРИТЮРНИКА ВЪВ ВОДА. Избършете тялото на Air Fryer с влажна кърпа. Подсушете старателно всички части.

5. Заклучете чистата кошница за пържене в чекмеджето.

Инструкции за работа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този уред не трябва да се използва за преваряване на вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба Air Fryer може да излъчва лека миризма.

Това е нормално.

1. Поставете Air Fryer върху равна, топлоустойчива работна зона, близо до електрически контакт.

2. Хванете здраво дръжката на кошницата за пържене, за да отворите чекмеджето на кошницата за пържене; след това извадете чекмеджето от машината и го поставете върху равна, чиста повърхност.

3. Поставете храната в кошницата за пържене. Не препълвайте кошницата за пържене с храна. За да осигурите правилно готвене и циркулация на въздуха, НИКОГА не пълнете кошницата за пържене повече от 1/2.

4. поставете кофата за пържене в чекмеджето на тигана, уверете се, че е на място и е заключена,

Поставете във фритюрника и се уверете, че чекмеджето на кошницата е напълно затворено.

5. включете захранващия кабел в контакт на стената.

6. регулируемият температурен диапазон е 80 ~ 220 °C.

7. ако фритюрникът е студен, настройте времето на 3-5 минути, за да загреете машината предварително. Индикаторът за електрическо нагряване показва, че фритюрникът започва да загрева.

Важно: ако бутонът за стартиране не е натиснат, фритюрникът няма да загрее.

Предупреждение: освен ако чекмеджето на фритюрника не е напълно затворено, Air Fryer няма да се загрее и дисплеят ще бъде изключен.

9. когато се достигне зададената температура, индикаторът за електрическо нагряване не показва мигащата подкана на дисплея.

Забележка: по време на работа светлинният индикатор на електрическата нагревателна тръба се включва и изключва, за да поддържа избраната температура NTC контрол.

10. за да осигурите равномерно готвене/цветен загар, отворете чекмеджето на фритюрника на половината от времето за готвене и проверете храната във вътрешния съд. Завъртете или разклатете храната във вътрешния съд.

11. Когато приключите, натиснете докрай чекмеджето на фритюрника в корпуса на машината. Регулирайте температурата, ако е необходимо.

12. Когато чекмеджето се отвори, цялата машина се изключва, вентилаторът на нагревателната тръба спира да работи и екранът на дисплея изгасва. След като чекмеджето бъде върнато на място, уредът ще продължи да загрева.

Забележка: внимавайте, когато обръщате храната във вътрешния съд. За да

избегнете нараняване или повреда на имущество, не обръщайте храната, като разклащате цялата машина.

Предупреждение: бъдете много внимателни, когато изваждате и поставяте чекмеджето на вътрешната тенджера, за да избегнете изгаряне от гореща пара.

Забележка: горещо олио може да се натрупа на дъното на чекмеджето на фритюрника. За да избегнете нараняване или замърсяване на храна, не забравяйте да извадите рафта от чекмеджето преди почистване и след това почистете остатъчното масло на дъното на фритюрника.

Внимание: след готвене не поставяйте рафта и вътрешната тенджера директно върху пластмасовата маса, за да избегнете изгарянето на пластмасовата маса!

Не преобръщайте чекмеджетата с рафтовете.

Забележка: изключете захранването навреме, за да изключите фритюрника.

При достигане на зададеното работно време уредът ще издава продължителен звуков сигнал. Фритюрникът ще се изключи автоматично.

Целият екран на дисплея е затворен и се показва само превключвателят на захранването.

Обърнете, за да проверите цвета и степента на готовност на храната. Ако трябва да продължите да готвите, регулирайте температурата и времето, докато храната се сготви напълно.

13. След приключване на работата издърпайте чекмеджето от тялото на машината и го поставете върху равна и устойчива на топлина повърхност.

14. Поставете сготвената храна в подходящ съд. Продължете да готвите, ако е необходимо.

Забележка: когато се подготвяте за следващото готвене, нагревателната система на Air Fryer ще загрее по-бързо от първия път.

15. След като цялата храна е изпържена, натиснете бутона за пауза и индикаторът на електрическата нагревателна тръба ще изгасне.

16. изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате.

Полезни съвети

1. Спрей със зехтин или растително масло работи добре за пържене чрез въздух.
2. Използвайте Вашия Air Fryer, за да готвите предварително пакетирани храни с част от олиото, за част от времето! Като общо правило намалете температурата на печене в рецептата с 10 °C и намалете времето за готвене с 30% до 50% в зависимост от храната и количеството.
3. Не препълвайте кошницата за пържене с храна. НИКОГА не пълнете кошницата за пържене повече от 1/2.
4. За най-добри резултати някои храни трябва да се разклащат енергично или да се обръщат по време на пържене на въздух. Консултирайте се със следващата таблица за пържене на въздух като общо ръководство.
5. За да избегнете излишния дим, когато готвите храни с естествено високо съдържание на мазнини, като пилешки крилца или колбаси, може да се наложи изпразване на мазнина от чекмеджето на кошницата за пържене между партидите.
6. Винаги подсушавайте храната преди готвене, за да насърчите покафеняването

и да избегнете излишния дим.

7. Пържете на въздух малки партиди прясно панирани храни. Натиснете панировката върху храната, за да полепне. Подредете в кошница за пържене, така че храната да не се допира, за да позволите на въздуха да преминава по всички повърхности.

8. Air Fryer може да се използва за претопляне на храна. Задайте температурата на 220 °C за до 15-20 минути.

Таблица за пържене на въздух

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВИНАГИ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕРМОМЕТЪР ЗА МЕСО, ЗА ДА СТЕ СИГУРНИ, ЧЕ МЕСОТО, ПТИЦИТЕ И РИБАТА СА СГОТВЕНИ ДОБРЕ ПРЕДИ

КОНСУМАЦИЯ. Следващата диаграма е предназначена само като ръководство.

Количеството храна, пържена на въздух наведнъж, дебелината или плътността на храната и дали храната е прясна, размразена или замразена може да промени общото необходимо време за готвене.

1. За да осигурите равномерно готвене/покафеняване, отворете чекмеджето на кошницата за пържене по средата на времето за готвене. Проверете, обърнете или енергично разклатете храните в кошницата за пържене. Тази диаграма изброява средното общо време за пържене на въздух, времето, в което е необходимо да се предприеме някакво действие, и какво трябва да се предприеме за най-добри резултати.

2. Не забравяйте, че пърженето на по-малки партиди ще доведе до по-кратко време за готвене и по-високо качество на храната. Регулирайте температурите и времето за пържене на въздух, ако е необходимо, според вашия вкус.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА: Освен ако храната не е предварително пакетирана и

предварително намаслена, за печени и хрупкави резултати всички храни трябва да бъдат леко намаслени преди пържене на въздух.

* Маслото може да се пръска или нанася с четка върху храни.

* Спрей маслата работят добре, тъй като маслото се разпределя равномерно и са необходими по-малки количества масло.

* За да осигурите хрупкави резултати, уверете се, че храните са изсушени, преди да добавите масло.

* Нарежете по-малки парчета, за да създадете повече повърхност за по-хрупкави резултати.

* Бланширането е термин, който се отнася за предварително готвене на храни при по-ниска температура преди окончателното пържене на въздух.

* Добавете 3-5 минути към ВРЕМЕТО ЗА ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ, за да позволите на фритюрника да загрее предварително.

ХРАНА	ТЕМП	ВРЕМЕ ЗА ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ	ДЕЙСТВИЕ
Торта	160C	15 минути	-
Пържени картопки	220C	16 минути	разклатете
Риба	180C	20 минути	-
Бутчета	220C	20 минути	-
Месо	220C	15 минути	-
Пържола	200C	10минути	-
Пилешки крилца	220C	13минути	-
Сухи плодове	40-80C	4 часа	-

БЕЛЕЖКА:

USDA препоръчва меса като говеждо и агнешко и т.н. да се готвят до вътрешна температура от 145°F/63°C. Свинското месо трябва да се готви до вътрешна температура от 160°F/71°C, а птичите продукти трябва да се готвят до вътрешна

температура от 170°F/77°C - 180°F/82°C, за да сте сигурни, че всички вредни бактерии са убити. Когато претопляте месни/птичи продукти, те също трябва да се готвят до вътрешна температура от 165°F/74°C.

Инструкции за потребителска поддръжка

Този уред изисква малко поддръжка. Не съдържа части, обслужвани от потребителя. Всяко обслужване, което изисква разглобяване, различно от почистване, трябва да се извършва от квалифициран техник за ремонт на уреди.

Инструкции за поддръжка и почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Оставете Air Fryer да се охлади напълно преди почистване.

1. Изключете Air Fryer от контакта. Извадете кошницата за пържене от чекмеджето. Уверете се, че чекмеджето на кошницата за пържене и кошницата за пържене са се охладили напълно преди почистване.
2. Измийте чекмеджето на кошницата и кошницата за пържене в гореща сапунена вода. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи препарати или почистващи продукти, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.
3. Кошницата за пържене и чекмеджето на кошницата за пържене могат да се мият в съдомиялна машина. За най-добри резултати поставете в горния багажник на съдомиялната машина за почистване.
4. Избършете корпуса на Air Fryer с мека, неабразивна влажна кърпа, за да го почистите.

Инструкции за съхранение

1. Уверете се, че Air Fryer е изключен от контакта и всички части са чисти и сухи, преди да го приберете.

2. Никога не прибирайте за съхранение Air Fryer, докато е горещ или мокър.
3. Съхранявайте Air Fryer в неговата кутия или на чисто и сухо място.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

This 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.

5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9. Do not use outdoors.

10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

13. To disconnect, End all function operations on the control panel. Then remove

plug from wall outlet.

14. Do not use appliance for other than intended use.

15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the trenches on the top of the basket drawer.

16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.

WARNING: Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.

2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V AC electrical outlet

only.

3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

4. Do not leave this appliance unattended during use.

5. Do not immerse power cord in any liquid. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.

6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.

8. Do not obstruct the air outlet on the back side and the air inlet on the top of the Air Fryer with any objects.

9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.

10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.

11. Do not replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air Fryer body. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.

WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.

WARNING: Under- or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.

12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

13. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or

separate remote-control system.

14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

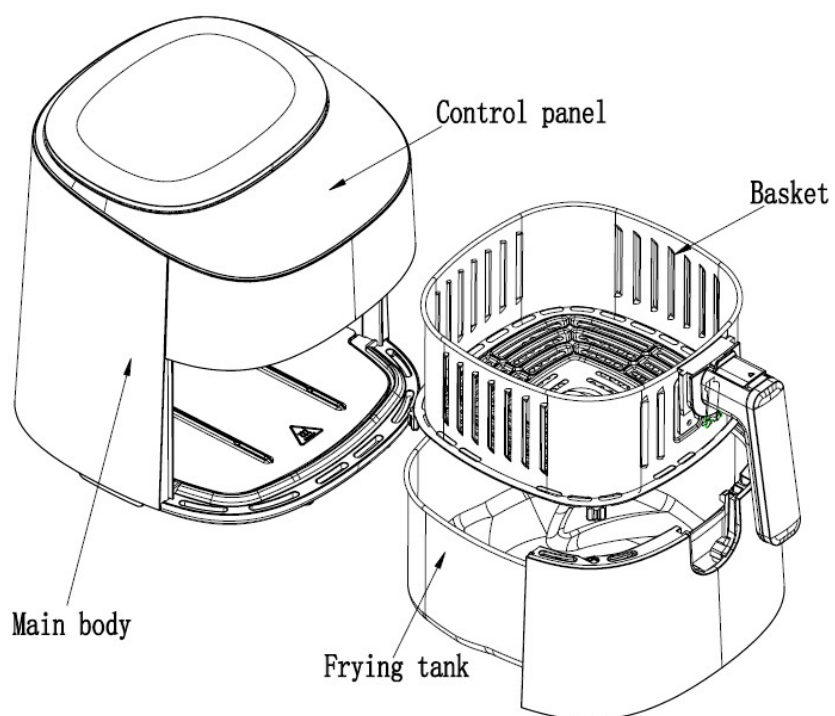
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

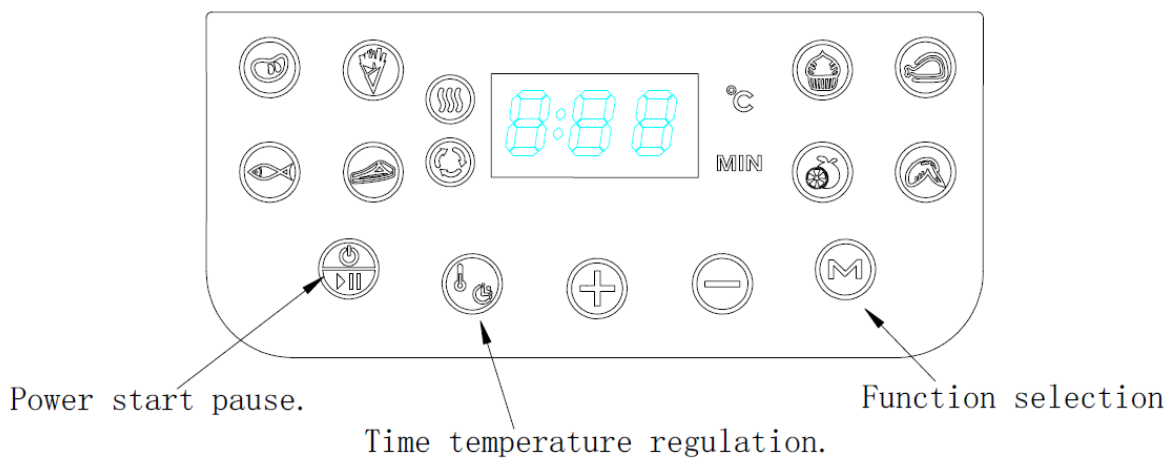
Follow the instructions above, including the instructions in the section " Care &

Cleaning Instructions ".

PRODUCT INTRODUCTION



Control adjustment panel.



1.Put the frying pan in place and plug in the power supply. All the lights on the display screen will be on for 1 second, entering the standby mode, and the power button light will be on constantly

2.Touch the power button for 0.5 seconds and the buzzer will sound All the lights on the display screen are on, and the default temperature "220 °C" appears. The default Time "0:16" (baked French fries mode)

3.Touch the temperature / time conversion key to select the temperature or time, and the numbers in the display screen will be converted accordingly

4.Touch the " " or "-" buttons to set the cooking time The time can be increased or decreased by 1 minute as

5.If you press the key frequently, you can quickly set the time The time setting range is 0:01-0:60 Except roasted dried fruit

6.Touch the " " or "-" button to set the cooking temperature The temperature can be increased or decreased by 5 °C If often

7.Press the key to quickly set the temperature The temperature setting range is 80-220 °C

8.Lightly touch the start / pause button, the whole machine starts to work, and the icons of motor work indication and electric heating tube work indication are displayed

in a dynamic cycle Show

9. After cooking, the buzzer will ring for **3** times, the display time will be "000", the whole machine is turned off, please remove the power cord

10. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, The whole machine stops working. The whole machine resumes working when the frying bucket is pushed in again.

Before Using for the First Time

1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
3. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. Lock the clean frying basket into the drawer.

Operating Instructions

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 1/2 full.
4. put the frying bucket into the frying pan drawer, ensure that it is in place and locked,

Push into the air fryer and make sure that the basket drawer is completely closed.

5. plug the power cord into a wall outlet.

6. the adjustable temperature range is 80 ~ 220 °C.

7. if the air fryer is cold, adjust the time to 3-5 minutes to preheat the machine. The electric heating indicator shows that the air fryer begins to heat.

Important: if the start button is not pressed, the air fryer will not heat up.

Warning: unless the fryer drawer is completely closed, the air fryer will not be heated and the display will be off.

9. when the set temperature is reached, the electric heating indicator does not display the flashing prompt on the display.

Note: during operation, the electric heating tube indicator light is cycled on and off to maintain the selected temperature NTC control.

10. to ensure uniform cooking / color burning, open the fryer drawer at half the cooking time and check the food in the inner pot. Rotate or shake the food in the inner pot.

11. When finished, push the fryer drawer fully into the machine body. Adjust the temperature if necessary.

12. When the drawer is opened, the whole machine is powered off, the heating pipe fan stops working, and the display screen goes out. After the drawer is put back in place, the appliance will continue to heat.

Note: be careful when turning the food in the inner pot. To avoid personal injury or property damage, do not turn the food by shaking the whole machine.

Warning: be extra careful when taking out and placing the drawer of the inner pot to avoid being scalded by hot steam.

Note: hot oil may accumulate at the bottom of the fryer drawer. To avoid personal injury or food contamination, be sure to remove the shelf from the drawer before cleaning, and then clean the residual oil at the bottom of the fryer.

Warning: after cooking, do not put the shelf and inner pot directly on the plastic table to avoid scorching the plastic table!

Don't turn the drawers with shelves over.

Note: turn off the power switch in time to turn off the air fryer.

When the set working time is reached, the appliance will continuously emit a beep.

The air fryer will turn off automatically.

The whole display screen is closed and only the power switch is displayed.

Turn over to check the color and cooking degree of the food. If you need to continue cooking, adjust the temperature and time until the food is completely cooked.

13. after the work is completed, pull the drawer out of the machine body and place it on a flat and heat-resistant surface.

14. put the cooked food into a suitable container. Continue cooking if necessary.

Note: when preparing for the next cooking, the heating system of the air fryer will heat faster than the first time.

15. after all the food is fried, press the pause button, and the electric heating tube indicator will go out.

16. unplug the appliance when it is not in use.

Helpful Hints

1. Olive oil spray or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your Air Fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10 °C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and amount.
3. Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 1/2 full.
4. For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart following as a general guide.
5. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between

batches.

6. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.

7. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.

8. The Air Fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 220°C for up to 15-20 minutes.

Air Frying Chart

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.

2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

IMPORTANT NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

* Oil may be sprayed or brushed onto foods.

* Spray oils work well as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.

- * To ensure crispy results, make sure foods are dried before adding oil.
- * Cut pieces smaller to create more surface area for crispier results.
- * Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.
- * Add 3-5 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	ACTION
Cake	160C	15 minutes	-
French Fries	220C	16 minutes	shake
Fish	180C	20 minutes	-
Drumsticks	220C	20 minutes	-
Meat	220C	15 minutes	-
Steak	200C	10minutes	-
Chicken wings	220C	13minutes	-
Dry Fruits	40-80C	4 hours	-

LEASE NOTE:

The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

PRECAUȚII IMPORTANTE

În momentul în care utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE.

2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânere sau butoane.

3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau alt lichid.

4. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau au fost instruiți despre cum să folosească aparatul într-un mod sigur și să înțeleagă aceste pericole.

5. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

Curățarea și întreținerea de către utilizator nu ar trebui să fie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.

6. Deconectați-l din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a instala sau scoate piesele și înainte de curățarea aparatului.

7. Nu utilizați aparat cu cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul nu funcționează corect sau a fost deteriorat în vreun fel. Trebuie dus la tehnician calificat pentru inspecție, reparație sau reglare electrică sau mecanică.

8. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca vătămări.

9. A nu se utiliza în aer liber.

10. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să atingă suprafețele fierbinți.

11. Nu așezați pe sau lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric sau într-un cuptor încălzit.

12. Trebuie să aveți mare grijă când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.

13. Pentru a deconecta, finalizați toate operațiunile funcționale de pe panoul de control. Apoi scoateți ștecherul din priză.

14. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.

15. Asigurați-vă că coșul de prăjire este blocat în partea din față a sertarului - cele două mânere de pe mânerul coșului de prăjire trebuie să fie complet introduse în canelurile din partea de sus a sertarului coșului.

16. Asigurați-vă întotdeauna că sertarul coșului de prăjit este complet închis, cu mânerul coșului de prăjit bine blocat în sertar, în timp ce Air Fryer este în funcțiune.

AVERTISMENT: Air Fryer nu va funcționa decât dacă sertarul coșului pentru prăjeala este complet închis.

ATENȚIE: După prăjirea cu aer cald, coșul de prăjit și sertarul coșului de prăjit și alimentele gătită sunt fierbinți. Trebuie acordată o atenție deosebită atunci când manipulați coșul/sertarul pentru friteuza cu aer cald.

DOAR PENTRU UZ CASNIC

PRECAUȚII SUPLIMENTARE IMPORTANTE

ATENȚIE SUPRAFETE FIERBINTE: Acest aparat generează căldură și abur în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, incendii sau alte vătămări corporale sau daune materiale.

ATENȚIE: Acest aparat este fierbinte în timpul funcționării și reține căldura pentru o perioadă de timp după ce a fost oprit. Folosiți întotdeauna mănuși de gătit atunci când lucrați cu

materiale fierbinți și lăsați piesele metalice să se răcească înainte de curățare. Nu așezați nimic pe aparat în timp ce acesta funcționează sau este fierbinte.

1. Toți utilizatorii acestui aparat trebuie să citească și să înțeleagă acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza sau curăța acest aparat.

2. Cablul pentru acest aparat trebuie conectat numai la o priză electrică de 220-240 V AC (curent alternativ).

3. Dacă acest aparat începe să funcționeze defectuos în timpul utilizării, scoateți imediat ștecherul din priză. Nu utilizați și nu încercați să reparați un aparat defect.

4. Nu lăsați acest aparat nesupravegheat în timpul utilizării.

5. Nu scufundați cablul de alimentare în lichid. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service autorizat sau de un tehnician calificat pentru a evita pericolul.

6. Țineți cablul departe de copii și bebeluși pentru a evita riscul de șoc electric și strangulare. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.

7. Așezați Air Fryer pe o suprafață de lucru plată, rezistentă la căldură.

8. Nu blocați orificiul de evacuare a aerului din spate și orificiul de intrare a aerului din partea de sus a friteuzei cu niciun obiect.

9. Țineți unitatea la cel puțin 4 inci distanță de pereți sau alte obiecte în timpul funcționării.

10. Folosiți întotdeauna mânerul coșului de prăjire pentru a deschide sertarul coșului de prăjire.

11. Nu așezați sertarul gol al coșului pentru friteuză (fără coș) în carcasa Air Fryer. Verificați dacă coșul de prăjire este blocat în sertar.

AVERTISMENT: După prăjire, asigurați-vă că ați așezat sertarul coșului de prăjire pe o suprafață plană, rezistentă la căldură înainte de a apăsa butonul de eliberare a coșului.

AVERTISMENT: Umplerea insuficientă sau umplerea excesivă a coșului de friteuză poate deteriora mașina cu aer și poate cauza răni grave.

12. Nu mutați niciodată o friteuză cu aer încălzit sau o friteuză cu aer care conține alimente fierbinți. Lăsați să se răcească înainte de a muta.

13. Dispozitivele nu sunt proiectate să funcționeze cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de control de la distanță.

14. Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și aplicații similare, cum ar fi:

- facilitați de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru
- case de țară
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial
- locuri de tip cazare și mic dejun

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

NOTE DE CABLURI

Cablul de alimentare scurt furnizat trebuie utilizat pentru a reduce riscul de a se încurca sau de a se împiedica de un cablu mai lung. Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor cu acest produs. Conectați întotdeauna direct în priză.

AVERTISMENT PENTRU PLASTIFICANT

ATENȚIE: Pentru a preveni migrarea plastifiantilor pe suprafața blatului sau a blatului

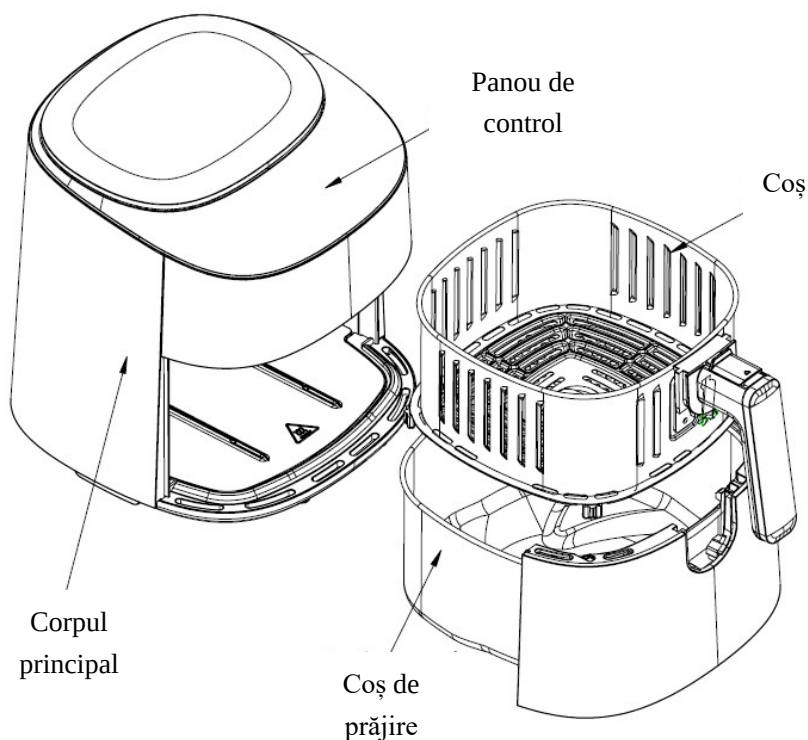
mesei sau a altui mobilier, așezați suporturi sau suporturi NEPLASTICE între aparat și blatul sau finisajul blatului. Dacă nu, acoperirea se poate întuneca; pot apărea defecte permanente sau pete.

ELECTRICITATE

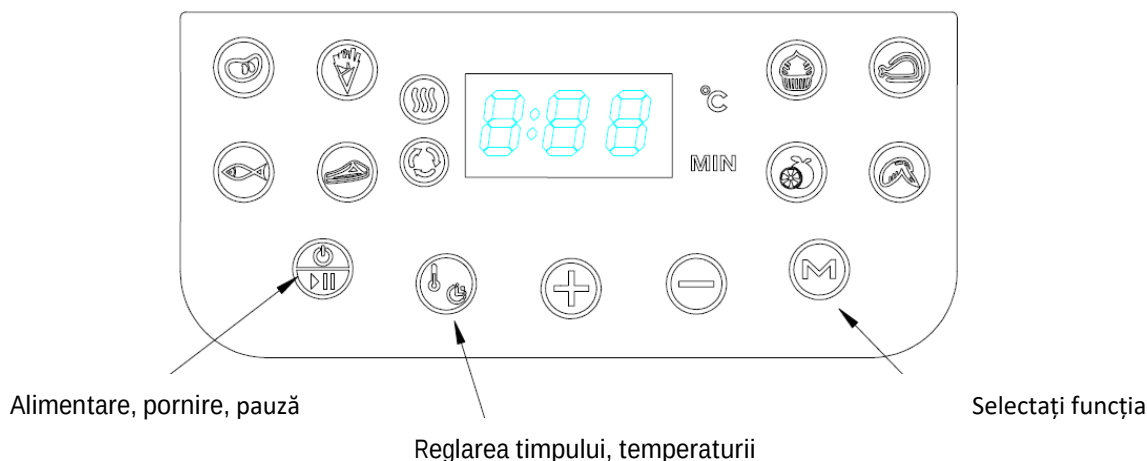
Dacă circuitul electric este supraîncărcat cu alte aparate, este posibil ca aparatul dumneavoastră să nu funcționeze corect. Trebuie să funcționeze într-un circuit electric separat de alte aparate.

Urmați instrucțiunile de mai sus, inclusiv instrucțiunile din secțiunea „Instrucțiuni de întreținere și curățare”.

PREZENTAREA PRODUSULUI



Configurați panoul de control.



1. Puneți tigaia la loc și porniți alimentarea. Toate luminile de pe ecranul de afișare se vor aprinde timp de 1 secundă intrând în modul de așteptare, iar lumina butonului de pornire va rămâne aprinsă.

2. Atingeți butonul de pornire timp de 0,5 secunde și soneria va suna. Toate luminile de pe ecran sunt aprinse și apare temperatura implicită „220°C”. Ora prestabilită „0:16” (modul la cuptor/cartofi prăjiți)

3. Atingeți tasta de conversie temperatură/timp pentru a selecta temperatura sau ora, iar numerele de pe ecranul de afișare vor fi convertite în consecință

4. Atingeți butoanele " " sau "-" pentru a seta timpul de gătire. Timpul poate fi mărit sau micșorat cu 1 minut.

5. Dacă apăsați des butonul, puteți seta rapid ora. Intervalul de setare a timpului este 0:01-0:60, cu excepția fructelor uscate coapte

6. Atingeți butonul „ ” sau „-” pentru a seta temperatura de gătit. Temperatura poate fi crescută sau scăzută cu 5°C.

7. Apăsați butonul pentru a seta rapid temperatura Intervalul de setare a temperaturii este 80-220°C.

8. Atingeți ușor butonul de pornire/pauză, întreaga mașină începe să funcționeze, iar pictogramele indicației de funcționare a motorului și indicația de funcționare a tubului de încălzire electrică sunt afișate într-un ciclu dinamic Show.

9. După gătit, soneria va suna de 3 ori, timpul de afișare va fi „000”, întreaga mașină este oprită, vă rugăm să scoateți cablul de alimentare.

10. Pentru a asigura o gătire/rumenire uniformă, deschideți sertarul coșului de prăjit la jumătatea timpului de gătire. Verificați, întoarceți sau agitați energic alimentele din coșul de prăjit.

IMPORTANT: Când trageți sertarul din corpul friteitorului cu aer, întreaga mașină nu mai funcționează. Întreaga mașină reia funcționarea când găleata de prăjire este apăsată din nou.

Înainte de prima utilizare

1. Air Fryer vine cu coșul de prăjit blocat în sertarul din interiorul corpului Air Fryer. Prindeți

ferm mânerul coșului de prăjire pentru a deschide sertarul coșului de prăjire; apoi scoateți sertarul din mașină și așezați-l pe o suprafață de lucru plană și curată.

2. Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele din interiorul și din exteriorul friteuzei cu aer. Verificați dacă există ambalaje sub și în jurul coșului de prăjire și a sertarului.

3. Spălați coșul de prăjit și sertarul în apă fierbinte cu săpun.

4. **NU SCUFUNDAȚI CORPUL FRĂTEUTEI ÎN APA.** Ștergeți corpul Air Fryer cu o cârpă umedă. Uscăți bine toate părțile.

5. Blocați coșul de prăjit curat în sertar.

Instrucțiuni de utilizare

AVERTIZARE! Acest aparat nu trebuie folosit pentru a fierbe apa.

NOTĂ: În timpul primei utilizări, friteuza cu aer poate emite un ușor miros. Asta este normal.

1. Așezați friteuza cu aer pe o zonă de lucru plată, rezistentă la căldură, lângă o priză electrică.

2. Prindeți ferm mânerul coșului de prăjire pentru a deschide sertarul coșului de prăjire; apoi scoateți sertarul din mașină și așezați-l pe o suprafață plană și curată.

3. Așezați mâncarea în coșul de prăjit. Nu umpleți excesiv coșul de prăjit cu alimente. Pentru a asigura o gătit adecvată și circulația aerului, **NU** umpleți **NICIODATĂ** coșul de prăjire mai mult de 1/2 plin.

4. puneți tigaia în sertarul tigaii, asigurați-vă că este în poziție și blocată,

Puneți în friteuză și asigurați-vă că sertarul coșului este complet închis.

5. conectați cablul de alimentare la o priză de perete.

6. Intervalul de temperatură reglabil este între 80~220°C.

7. dacă friteuza este rece, setați timpul la 3-5 minute pentru a preîncălzi mașina. Indicatorul de căldură electrică arată că friteuza începe să se încălzească.

Important: Dacă butonul de pornire nu este apăsat, friteuza nu se va încălzi.

Avertisment: dacă sertarul friteuzei nu este complet închis, Air Fryer nu se va încălzi și afișajul va fi oprit.

9. când temperatura setată este atinsă, indicatorul de încălzire electrică nu afișează mesajul intermitent pe afișaj.

Notă: în timpul funcționării, indicatorul luminos al tubului de încălzire electrică se aprinde și se oprește pentru a menține controlul NTC al temperaturii selectate.

10. pentru a asigura o gătire/rumenire uniformă, deschideți sertarul friteuzei la jumătatea timpului de gătire și verificați alimentele din recipientul interior. Rotiți sau agitați alimentele din recipientul interior.

11. Când ați terminat, împingeți sertarul friteuzei până la capăt în carcasa mașinii. Reglați temperatura dacă este necesar.

12. Când sertarul este deschis, întreaga mașină se oprește, ventilatorul conductei de încălzire nu mai funcționează și ecranul de afișare se stinge. Odată ce sertarul este readus la locul său,

aparatură va continua să se încălzească.

Notă: aveți grijă când întoarceți alimentele în recipientul interior. Pentru a evita rănirea personală sau daune materiale, nu răsturnați alimentele scuturând întreaga mașină.

Atenție: aveți mare grijă când scoateți și așezați sertarul interior al oală pentru a evita arsurile cauzate de aburul fierbinte.

Notă: uleiul fierbinte se poate acumula pe fundul sertarului friteuzei. Pentru a evita rănirea sau contaminarea alimentelor, asigurați-vă că ați scos raftul din sertar înainte de curățare și apoi curățați uleiul rezidual de pe fundul friteuzei.

Atenție: după gătit, nu așezați raftul și oala interioară direct pe masa de plastic pentru a evita arderea mesei de plastic!

Nu răsturnați sertarele cu rafturi.

Notă: opriți alimentarea la timp pentru a opri friteuza.

Când timpul de lucru setat este atins, dispozitivul va emite un semnal sonor continuu. Friteuza se va opri automat.

Întregul ecran de afișare este închis și este afișat doar comutatorul de alimentare.

Întoarceți-vă pentru a verifica culoarea și starea de coacere a alimentelor. Dacă trebuie să continuați gătitul, reglați temperatura și timpul până când mâncarea este complet gătită.

13. După terminarea lucrărilor, trageți sertarul din corpul mașinii și așezați-l pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.

14. Puneți mâncarea gătită într-un recipient adecvat. Continuați să gătiți dacă este necesar.

Notă: atunci când vă pregătiți pentru următoarea gătire, sistemul de încălzire al friteuzei cu aer se va încălzi mai repede decât prima dată.

15. După ce toate alimentele sunt prăjite, apăsați butonul de pauză și indicatorul tubului de încălzire electrică se va stinge.

16. deconectați aparatul atunci când nu este utilizat.

Sfaturi utile

1. Spray cu ulei de măsline sau vegetal funcționează bine pentru prăjirea prin aer.
2. Folosiți Air Fryer pentru a găti alimente preambalate cu o fracțiune de ulei, într-o fracțiune de timp! Ca regulă generală, reduceți temperatura de coacere din rețetă cu 10 °C și reduceți timpul de gătire cu 30% până la 50%, în funcție de mâncare și cantitate.
3. Nu umpleți excesiv coșul de prăjit cu alimente. NU umpleți NICIODATĂ coșul de prăjit mai mult de 1/2.
4. Pentru rezultate optime, unele alimente trebuie agitate energic sau întoarse în timpul prăjirii la aer. Consultați următorul tabel pentru friteuza cu aer ca ghid general.
5. Pentru a evita excesul de fum atunci când gătiți alimente cu un conținut natural ridicat de grăsime, cum ar fi aripioare de pui sau cârnați, poate fi necesar să goliți grăsimea din sertarul coșului de friteuză între loturi.

6. Uscați întotdeauna alimentele înainte de a le găti pentru a favoriza rumenirea și pentru a evita excesul de fum.

7. Prăjiți în aer loturi mici de alimente proaspăt pane. Apăsați pâinea pe alimente pentru a adera. Aranjați într-un coș de prăjit astfel încât alimentele să nu se atingă pentru a permite aerului să treacă prin toate suprafețele.

8. Air Fryer poate fi folosit pentru reîncălzirea alimentelor. Setati temperatura la 220°C timp de până la 15-20 de minute.

Masa pentru friteuza cu aer

AVERTIZARE! UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA UN TERMOMETRUL DE CARNE PENTRU A SE ASIGURA CĂ CARNEA, PĂSAREA ȘI PESȘELE SUNT GĂTITE BENIN ÎNAINTE DE CONSUMARE. Următoarea diagramă este concepută doar ca ghid. Cantitatea de alimente prăjite la aer la un moment dat, grosimea sau densitatea alimentelor și dacă alimentele sunt proaspete, decongelate sau congelate pot schimba timpul total de gătire necesar.

1. Pentru a asigura o gătire/rumenire uniformă, deschideți sertarul coșului de prăjit la jumătatea timpului de gătire. Verificați, întoarceți sau agitați energic alimentele din coșul de prăjit. Acest grafic enumeră timpul total mediu pentru prăjirea la aer, timpul necesar pentru a lua unele măsuri și ce trebuie făcut pentru cele mai bune rezultate.

2. Amintiți-vă că prăjirea în loturi mai mici va avea ca rezultat timpi de gătire mai scurți și alimente de calitate superioară. Ajustați temperaturile și timpii de prăjire cu aer după cum este necesar, pentru a se potrivi gusturilor dvs.

NOTĂ IMPORTANTĂ: Cu excepția cazului în care alimentele sunt preambalate și unse în prealabil, toate alimentele trebuie unse ușor înainte de prăjire cu aer pentru rezultate prăjite și crocante.

* Uleiul poate fi pulverizat sau periat pe alimente.

* Uleiurile pulverizate funcționează bine deoarece uleiul este distribuit uniform și sunt necesare cantități mai mici de ulei.

* Pentru a asigura rezultate crocante, asigurați-vă că alimentele sunt uscate înainte de a adăuga ulei.

* Tăiați bucăți mai mici pentru a crea o suprafață mai mare pentru rezultate mai crocante.

* Albirea este un termen care se referă la pregătirea alimentelor la o temperatură mai scăzută înainte de prăjirea finală la aer.

* Adăugați 3-5 minute la TIMPUL DE PRĂJIRE CU AER pentru a permite friteuzei să se preîncălzească.

ALIMENTE	TEMP	TIMP DE PRĂJIRE CU AER	ACȚIUNE
Tort	160C	15 minute	-
Cartofi prăjiți	220C	16 minute	clatiți
Pește	180C	20 de minute	-
Pulpe	220C	20 de minute	-
Carne	220C	15 minute	-
Friptură	200C	10 minute	-
Aripioare de pui	220C	13 minute	-
Fructe uscate	40-80C	4 ore	-

NOTĂ:

USDA recomandă carnea de vită și miel etc. Să fie preparată la o temperatură internă de 145°F/63°C. Carnea de porc trebuie gătită la o temperatură internă de 160°F/71°C, iar păsările de curte trebuie găsite la o temperatură internă de 170°F/77°C - 180°F/82°C pentru a se asigura că toate bacteriile dăunătoare sunt ucise. Când reîncălziți carnea/produsele de pasăre, acestea trebuie, de asemenea, găsite la o temperatură internă de 165°F/74°C.

Instrucțiuni de asistență pentru utilizatori

Această unitate necesită puțină întreținere. Nu conține piese care pot fi reparate de utilizator. Orice service care necesită demontare, alta decât curățarea, trebuie efectuată de un tehnician calificat pentru repararea aparatelor.

Instrucțiuni de întreținere și curățare

AVERTIZARE! Lăsați Air Fryer să se răcească complet înainte de curățare.

1. Deconectați friteuza cu aer de la priză. Scoateți coșul de prăjit din sertar. Asigurați-vă că sertarul coșului pentru prăjiți și coșul pentru prăjiți s-au răcit complet înainte de curățare.
2. Spălați sertarul coșului și coșul de prăjit în apă fierbinte cu săpun. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau produse de curățare abrazive sau produse de curățare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.
3. Coșul pentru prăjit și sertarul pentru coșul de prăjit pot fi spălat vase. Pentru cele mai bune rezultate, puneți-l în raftul superior al mașinii de spălat vase pentru a curăța.
4. Ștergeți carcasa Air Fryer cu o cârpă moale, umedă, non-abrazivă, pentru a o curăța.

Instrucțiuni de depozitare

1. Asigurați-vă că Air Fryer este deconectat și că toate piesele sunt curate și uscate înainte de a o pune deoparte.
2. Nu depozitați niciodată Air Fryer în timp ce este fierbinte sau ud.
3. Păstrați Air Fryer în carcasă sau într-un loc curat și uscat.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

2. Μην αγγίζετε τις επιφάνειες που είναι ζεστές. Χρησιμοποιήστε λαβές ή πλήκτρα.

3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για το πώς να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

5. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.

6. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε. Αφήστε να κρυώσει η πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή.

7. Μη λειτουργείτε με τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή έχει προταθεί έχει καταστραφεί με οποιονδήποτε τρόπο.

Μεταφέρετε τη συσκευή σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για επιθεώρηση, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.

8. Μεταφέρετε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση, επισκευή ή ρύθμιση.

9. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.

11. Μην τη τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε καυστήρα με αέριο ή ηλεκτρικό ή προθερμασμένο φούρνο.
12. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
13. Για αποσύνδεση, τερματίστε όλες τις λειτουργικές λειτουργίες στον πίνακα ελέγχου. Αποσυνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
14. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από αυτή που προορίζεται.
15. Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι τηγανητών είναι κλειδωμένο στο μπροστινό μέρος του συρταριού - και οι δύο λαβές στη λαβή του καλάθιού τηγανιών πρέπει να εισαχθούν πλήρως στις αυλακώσεις στο επάνω μέρος του συρταριού του καλάθιού.
16. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το συρτάρι του καλάθιού της φριτέζας είναι πλήρως κλειστό με τη λαβή του καλάθιού της φριτέζας καλά κλειδωμένη στο συρτάρι ενώ το Air Fryer λειτουργεί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το Air Fryer δεν θα λειτουργήσει αν δεν κλείσει τελείως το συρτάρι του καλάθιού της φριτέζας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, το καλάθι τηγανίσματος και το συρτάρι του καλάθιού τηγανίσματος και το μαγειρεμένο φαγητό είναι ζεστά. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε το καλάθι/συρτάρι της φριτέζας ζεστού αέρα.

Μόνο για οικιακή χρήση

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ: Αυτή η συσκευή παράγει θερμότητα και ατμό κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται επαρκείς προφυλάξεις για την αποφυγή του κινδύνου εγκαυμάτων, πυρκαγιών ή άλλου προσωπικού τραυματισμού ή υλικών ζημιών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτή η συσκευή είναι ζεστή κατά τη λειτουργία και διατηρεί τη θερμότητα για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια μαγειρέματος όταν εργάζεστε με ζεστά υλικά και αφήνετε τα μεταλλικά μέρη να κρυσώσουν πριν τα καθαρίσετε. Μην τοποθετείτε τίποτα στη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ζεστή.

1. Όλοι οι χρήστες αυτής της συσκευής πρέπει να διαβάσουν και να κατανοήσουν αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση ή τον καθαρισμό αυτής της συσκευής.
2. Το καλώδιο αυτής της συσκευής θα πρέπει να συνδέεται μόνο σε ηλεκτρική πρίζα 220-240V AC (εναλλασσόμενο ρεύμα).
3. Εάν αυτή η συσκευή αρχίσει να δυσλειτουργεί κατά τη χρήση, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε μια ελαττωματική συσκευή.
4. Μην αφήνετε αυτή τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
5. Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος σε υγρό. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις του ή από εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί κάποιος κίνδυνος.
6. Κρατήστε το καλώδιο μακριά από παιδιά και μωρά για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και στραγγαλισμού. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
7. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας.
8. Μην φράζετε την έξοδο αέρα στο πίσω μέρος και την είσοδο αέρα στο επάνω μέρος της φριτέζας αέρα με κανένα αντικείμενο.
9. Κρατήστε τη μονάδα τουλάχιστον 4 ίντσες μακριά από τοίχους ή άλλα αντικείμενα κατά

τη λειτουργία.

10. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή του καλαθιού τηγανητών για να ανοίγετε το συρτάρι του καλαθιού με τηγανίτες.

11. Μην τοποθετείτε το άδειο συρτάρι του καλαθιού φριτέζας (χωρίς το καλάθι) στο περίβλημα της φριτέζας αέρα. Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι τηγανίσματος είναι ασφαλισμένο στη θέση του στο συρτάρι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μετά το τηγάνισμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια πριν πατήσετε το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ανεπαρκής πλήρωση ή η υπερβολική πλήρωση του καλαθιού της φριτέζας μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο Air Fryer και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

12. Μην μετακινείτε ποτέ μια φριτέζα με θερμαινόμενο αέρα ή μια φριτέζα αέρα που περιέχει ζεστό φαγητό. Αφήστε να κρυώσει πριν μετακινηθείτε.

13. Οι συσκευές δεν έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

14. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- εγκαταστάσεις κουζίνας για το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας
- εξοχικές κατοικίες
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα
- χώροι τύπου bed and breakfast

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΛΩΔΙΩΝ

Το παρεχόμενο κοντό καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να χρησιμοποιείται για να μειωθεί ο κίνδυνος μπερδέματος ή σκοντάφτοντας σε ένα μακρύτερο καλώδιο. Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με αυτό το προϊόν. Συνδέετε πάντα απευθείας σε μια πρίζα/πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΛΑΣΤΙΚΕΥΤΗ

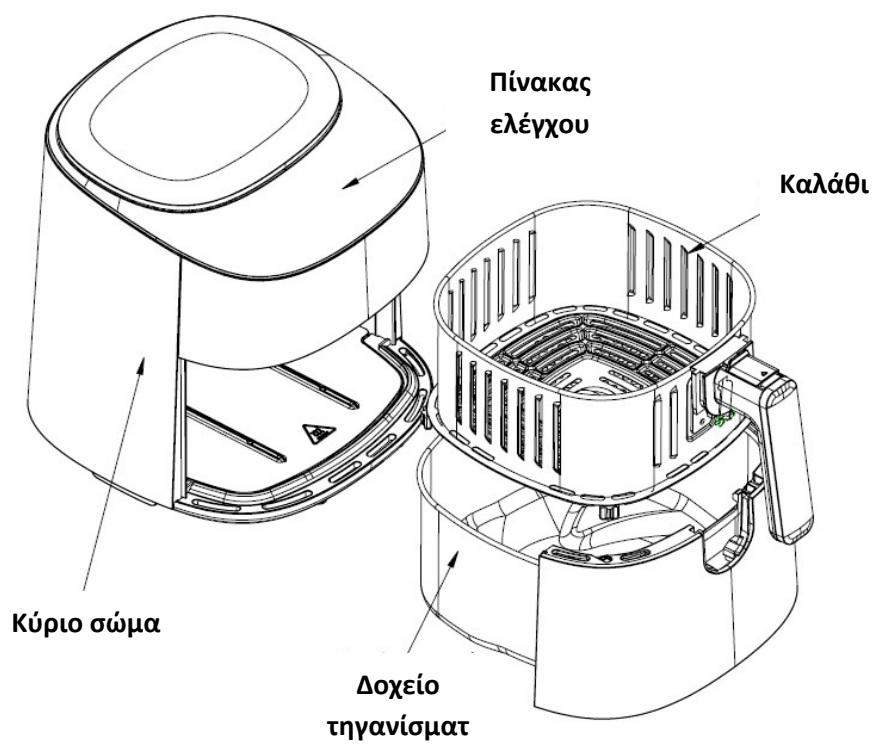
ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποτρέψετε τη μετανάστευση πλαστικοποιητών στην επιφάνεια του πάγκου ή του τραπεζιού ή άλλων επίπλων, τοποθετήστε ΜΗ ΠΛΑΣΤΙΚΑ σουβέρ ή σουβέρ ανάμεσα στη συσκευή και τον πάγκο ή το κάλυμμα του τραπεζιού. Εάν δεν το κάνετε, η επίστρωση μπορεί να σκουρύνει. μπορεί να εμφανιστούν μόνιμα ελαττώματα ή λεκέδες.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

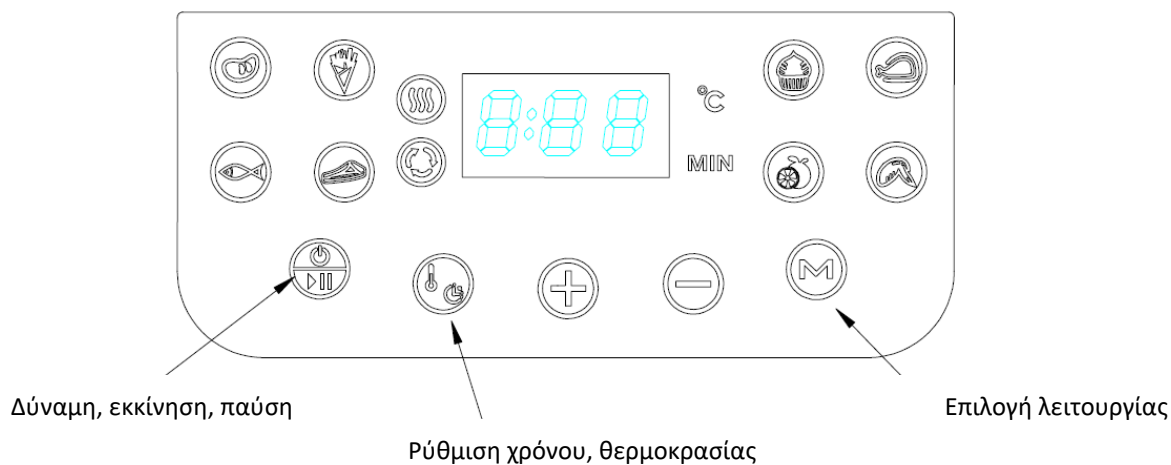
Εάν το κύκλωμα είναι υπερφορτωμένο με άλλες συσκευές, η συσκευή σας ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά. Πρέπει να λειτουργεί σε ξεχωριστό ηλεκτρικό κύκλωμα από άλλες συσκευές.

Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες, συμπεριλαμβανομένων των οδηγιών στην ενότητα "Οδηγίες συντήρησης και καθαρισμού".

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ



Πίνακας ελέγχου για ρύθμιση.



1. Τοποθετήστε το ταψί στη θέση του και ενεργοποιήστε το ρεύμα. Όλα τα φώτα στην οθόνη θα ανάψουν για 1 δευτερόλεπτο μπαίνοντας σε κατάσταση αναμονής και η λυχνία του κουμπιού λειτουργίας θα είναι σταθερά αναμμένη.

2. Αγγίξτε το κουμπί λειτουργίας για 0,5 δευτερόλεπτα και θα ηχήσει ο βομβητής. Όλα τα φώτα στην οθόνη είναι αναμμένα και εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία "220°C".

Προεπιλεγμένος χρόνος "0:16" (Λειτουργία ψητές / τηγανιτές πατάτες)

3. Αγγίξτε το πλήκτρο μετατροπής θερμοκρασίας/χρόνου για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ή την ώρα και οι αριθμοί στην οθόνη θα μετατραπούν ανάλογα

4. Αγγίξτε τα κουμπιά " " ή "-" για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί κατά 1 λεπτό.

5. Εάν πατάτε συχνά το κουμπί, μπορείτε να ρυθμίσετε γρήγορα την ώρα. Το εύρος ρύθμισης ώρας είναι 0:01-0:60 Εκτός από τα ψημένα αποξηραμένα φρούτα

6. Αγγίξτε το κουμπί " " ή "-" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί κατά 5°C.

7. Πατήστε το κουμπί για γρήγορη ρύθμιση της θερμοκρασίας Το εύρος ρύθμισης

θερμοκρασίας είναι 80-220°C.

8. Αγγίξτε ελαφρά το κουμπί έναρξης/παύσης, ολόκληρο το μηχάνημα ξεκινά να λειτουργεί και τα εικονίδια της ένδειξης λειτουργίας κινητήρα και της ένδειξης λειτουργίας του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης εμφανίζονται σε έναν δυναμικό κύκλο Εμφάνισης.

9. Μετά το μαγείρεμα, ο βομβητής θα χτυπήσει 3 φορές, ο χρόνος εμφάνισης θα είναι "000", ολόκληρο το μηχάνημα είναι απενεργοποιημένο, αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

10. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα/ρόδινο, ανοίξτε το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Ελέγξτε, γυρίστε ή ανακινήστε δυνατά το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν τραβάτε το συρτάρι έξω από το σώμα της φριτέζας αέρα, ολόκληρο το μηχάνημα σταματά να λειτουργεί. Ολόκληρο το μηχάνημα ξαναρχίζει τη λειτουργία του όταν πατηθεί ξανά ο κάδος τηγανίσματος.

Πριν τη χρήση για πρώτη φορά

1. Η Air Fryer σας συνοδεύεται από το καλάθι τηγανίσματος κλειδωμένο στο συρτάρι μέσα στο σώμα της Air Fryer. Πιάστε σταθερά τη λαβή του καλαθιού τηγανητού για να ανοίξετε το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος. στη συνέχεια αφαιρέστε το συρτάρι από το μηχάνημα και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη, καθαρή επιφάνεια εργασίας.

2. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και τις ετικέτες από το εσωτερικό και το εξωτερικό της Air Fryer. Ελέγξτε για τη συσκευασία κάτω και γύρω από το καλάθι και το συρτάρι τηγανητών.

3. Πλύνετε το καλάθι της φριτέζας και το συρτάρι σε ζεστό, σαπουνόνερο.

4. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΙΝΑΣ ΣΤΟ ΝΕΡΟ. Σκουπίστε το σώμα της φριτέζας αέρα με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.

5. Κλειδώστε το καθαρό καλάθι τηγανίσματος στο συρτάρι.

Οδηγίες λειτουργίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για να βράζει νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, η φριτέζα αέρα μπορεί να εκπέμψει μια ελαφριά οσμή.

Αυτό είναι φυσιολογικό.

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα περιοχή εργασίας κοντά σε μια πρίζα.

2. Πιάστε σταθερά τη λαβή του καλαθιού τηγανητού για να ανοίξετε το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος. στη συνέχεια αφαιρέστε το συρτάρι από το μηχάνημα και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη, καθαρή επιφάνεια.

3. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος. Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος με φαγητό. Για να διασφαλίσετε το σωστό μαγείρεμα και την κυκλοφορία του αέρα, ΠΟΤΕ ΜΗΝ γεμίζετε το καλάθι τηγανητών περισσότερο από το 1/2 γεμάτο.

4. Τοποθετήστε το τηγάνι στο συρτάρι του τηγανιού, βεβαιωθείτε ότι είναι στη θέση του και κλειδωμένο,

Τοποθετήστε το στη φριτέζα και βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι του καλαθιού είναι πλήρως κλειστό.

5. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πρίζα τοίχου.

6. Το ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας είναι 80~220°C.

7. εάν η φριτέζα είναι κρύα, ρυθμίστε το χρόνο στα 3-5 λεπτά για να προθερμάνετε το μηχάνημα. Η ένδειξη ηλεκτρικής θερμότητας δείχνει ότι η φριτέζα αρχίζει να θερμαίνεται.

Σημαντικό: αν δεν πατηθεί το κουμπί έναρξης, η φριτέζα δεν θα ζεσταθεί.

Προειδοποίηση: εκτός εάν το συρτάρι της φριτέζας είναι τελείως κλειστό, η φριτέζα αέρα δεν θα θερμανθεί και η οθόνη θα είναι σβηστή.

9. όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη ηλεκτρικής θέρμανσης δεν εμφανίζει την προτροπή που αναβοσβήνει στην οθόνη.

Σημείωση: κατά τη λειτουργία, η φωτεινή ένδειξη του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης ανάβει και σβήνει για να διατηρήσει τον επιλεγμένο έλεγχο θερμοκρασίας NTC.

10. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα/ρόδινο, ανοίξτε το συρτάρι της φριτέζας μέχρι τη μέση του χρόνου μαγειρέματος και ελέγξτε το φαγητό στο εσωτερικό δοχείο. Ανακινήστε ή ανακινήστε το φαγητό στο εσωτερικό δοχείο.

11. Όταν τελειώσετε, σπρώξτε το συρτάρι της φριτέζας μέχρι το τέρμα μέσα στο περίβλημα του μηχανήματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία εάν χρειάζεται.

12. Όταν ανοίξει το συρτάρι, ολόκληρο το μηχάνημα σβήνει, ο ανεμιστήρας του σωλήνα θερμότητας σταματά να λειτουργεί και η οθόνη ενδείξεων σβήνει. Μόλις το συρτάρι επιστρέψει στη θέση του, η συσκευή θα συνεχίσει να θερμαίνεται.

Σημείωση: να είστε προσεκτικοί όταν γυρίζετε το φαγητό στο εσωτερικό δοχείο. Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή υλικές ζημιές, μην αναποδογυρίζετε το φαγητό ανακινώντας ολόκληρο το μηχάνημα.

Προειδοποίηση: να είστε πολύ προσεκτικοί όταν αφαιρείτε και τοποθετείτε το εσωτερικό συρτάρι της κατσαρόλας για να αποφύγετε εγκαύματα από ζεστό ατμό.

Σημείωση: μπορεί να μαζευτεί καυτό λάδι στο κάτω μέρος του συρταριού της φριτέζας. Για να αποφύγετε τραυματισμό ή μόλυνση των τροφίμων, φροντίστε να

αφαιρέσετε το ράφι από το συρτάρι πριν το καθαρίσετε και μετά να καθαρίσετε το υπολειμματικό λάδι στο κάτω μέρος της φριτέζας.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε το ράφι και την εσωτερική κατσαρόλα απευθείας πάνω στο πλαστικό τραπέζι για να μην καεί το πλαστικό τραπέζι!

Μην αναποδογυρίζετε συρτάρια με ράφια.

Σημείωση: κλείστε εγκαίρως το ρεύμα για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα.

Όταν επιτευχθεί ο καθορισμένος χρόνος εργασίας, η συσκευή θα εκπέμπει ένα συνεχές ηχητικό σήμα. Η φριτέζα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Ολόκληρη η οθόνη είναι κλειστή και εμφανίζεται μόνο ο διακόπτης λειτουργίας.

Γυρίστε για να ελέγξετε το χρώμα και την ετοιμότητα του φαγητού. Εάν πρέπει να συνεχίσετε το μαγείρεμα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μέχρι να ψηθεί πλήρως το φαγητό.

13. Αφού ολοκληρώσετε την εργασία, τραβήξτε το συρτάρι από το σώμα του μηχανήματος και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

14. Τοποθετήστε το μαγειρεμένο φαγητό σε κατάλληλο δοχείο. Συνεχίστε το μαγείρεμα αν χρειάζεται.

Σημείωση: κατά την προετοιμασία για το επόμενο μαγείρεμα, το σύστημα θέρμανσης της φριτέζας αέρα θα ζεσταθεί πιο γρήγορα από την πρώτη φορά.

15. Αφού τηγανιστεί όλο το φαγητό, πατήστε το κουμπί παύσης και η ένδειξη του

ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης θα σβήσει.

16. αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

Χρήσιμες συμβουλές

1. Το σπρέι ελαιολάδου ή φυτικού ελαίου λειτουργεί καλά για το τηγάνισμα στον αέρα.
2. Χρησιμοποιήστε τη φριτέζα σας για να μαγειρέψετε προσυσκευασμένα τρόφιμα με ένα κλάσμα του λαδιού, σε ένα κλάσμα του χρόνου! Κατά γενικό κανόνα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία ψησίματος στη συνταγή κατά 10°C και μειώστε το χρόνο ψησίματος κατά 30% έως 50% ανάλογα με το φαγητό και την ποσότητα.
3. Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος με φαγητό. ΠΟΤΕ ΜΗΝ γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος περισσότερο από το 1/2 γεμάτο.
4. Για καλύτερα αποτελέσματα, ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να ανακινούνται δυνατά ή να τα γυρίζετε κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος στον αέρα. Συμβουλευτείτε τον ακόλουθο πίνακα φριτέζας αέρα ως γενικό οδηγό.
5. Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό όταν μαγειρεύετε φαγητά με φυσικά υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως φτερούγες κοτόπουλου ή λουκάνικα, μπορεί να χρειαστεί να στραγγίσετε το λίπος από το συρτάρι του καλαθιού της φριτέζας μεταξύ των παρτίδων.
6. Πάντα στεγνώνετε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε για να μαυρίσουν και να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό.
7. Τηγανίστε στον αέρα μικρές παρτίδες φρεσκοπαναρισμένων τροφίμων. Πιέστε το πανάρισμα πάνω στο φαγητό να κολλήσει. Τοποθετήστε σε ένα καλάθι τηγανίσματος έτσι ώστε το φαγητό να μην ακουμπάει για να περάσει ο αέρας από όλες τις επιφάνειες.

8. Η φριτέζα αέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα των τροφίμων. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 220°C για έως και 15-20 λεπτά.

Πίνακας για τηγάνισμα με αέρα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΈΝΑ ΘΕΡΜΌΜΕΤΡΟ ΚΡΈΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΌΤΙ ΤΟ ΚΡΈΑΣ, ΤΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΆ ΚΑΙ ΤΑ ΨΆΡΙΑ ΈΧΟΥΝ ΨΗΘΕΙ ΚΑΛΆ ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΆΛΩΣΗ. Το παρακάτω διάγραμμα προορίζεται μόνο ως οδηγός. Η ποσότητα του φαγητού που τηγανίζεται στον αέρα κάθε φορά, το πάχος ή η πυκνότητα του φαγητού και το αν το φαγητό είναι φρέσκο, αποψυγμένο ή κατεψυγμένο μπορούν όλα να αλλάξουν τον συνολικό απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.

1. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα/ρόδινο, ανοίξτε το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Ελέγξτε, γυρίστε ή ανακινήστε δυνατά το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος. Αυτό το γράφημα παραθέτει τον μέσο συνολικό χρόνο για το τηγάνισμα με αέρα, τον χρόνο που χρειάζεται για να κάνετε κάποια ενέργεια και τι πρέπει να κάνετε για καλύτερα αποτελέσματα.

2. Να θυμάστε ότι το τηγάνισμα σε μικρότερες παρτίδες θα έχει ως αποτέλεσμα μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και υψηλότερη ποιότητα φαγητού. Προσαρμόστε τις θερμοκρασίες και τους χρόνους τηγανίσματος με αέρα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εκτός εάν το φαγητό είναι προσυσκευασμένο και προ-λαδωμένο, όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να λαδώνονται ελαφρά πριν τα τηγανιστούν στον αέρα για τραγανά και τραγανά αποτελέσματα.

* Το λάδι μπορεί να ψεκαστεί ή να βουρτσιστεί σε τρόφιμα.

* Τα λάδια ψεκασμού λειτουργούν καλά γιατί το λάδι κατανέμεται ομοιόμορφα και

χρειάζονται μικρότερες ποσότητες λαδιού.

* Για να εξασφαλίσετε τραγανά αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα έχουν στεγνώσει πριν προσθέσετε λάδι.

* Κόψτε μικρότερα κομμάτια για να δημιουργήσετε μεγαλύτερη επιφάνεια για πιο τραγανά αποτελέσματα.

* Το ζεμάτισμα είναι ένας όρος που αναφέρεται στο προψήσιμο των φαγητών σε χαμηλότερη θερμοκρασία πριν από το τελικό τηγάνισμα στον αέρα.

* Προσθέστε 3-5 λεπτά στο ΧΡΟΝΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ για να προθερμανθεί η φριτέζα.

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΘΕΡΜ	ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
Κεικ	160C	15 λεπτά	-
Πατάτες τηγανιτές	220C	16 λεπτά	ανακατέψτε
Ψάρι	180C	20 λεπτά	-
Μπούτια	220C	20 λεπτά	-
Κρέας	220C	15 λεπτά	-
Μπριζόλα	200C	10 λεπτά	-
Φτερούγες κοτόπουλου	220C	13 λεπτά	-
Ξηρά φρούτα	40-80C	4 ώρες	-

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το USDA συνιστά κρέατα όπως βοδινό και αρνί κ.λπ. για να μαγειρέψετε σε εσωτερική θερμοκρασία 145°F/63°C. Το χοιρινό πρέπει να μαγειρεύεται σε εσωτερική θερμοκρασία 160°F/71°C και τα πουλερικά πρέπει να μαγειρεύονται σε εσωτερική θερμοκρασία 170°F/77°C - 180°F/82°C για να εξασφαλιστεί ότι θα σκοτωθούν όλα τα επιβλαβή βακτήρια. Κατά την αναθέρμανση των προϊόντων κρέατος/πουλερικών, θα πρέπει επίσης να μαγειρεύονται σε εσωτερική θερμοκρασία 165°F/74°C.

Οδηγίες υποστήριξης χρηστών

Αυτή η μονάδα απαιτεί λίγη συντήρηση. Δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Οποιαδήποτε υπηρεσία που απαιτεί αποσυναρμολόγηση εκτός από τον καθαρισμό πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό επισκευής συσκευών.

Οδηγίες συντήρησης και καθαρισμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αφήστε τη φριτέζα αέρα να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

1. Αποσυνδέστε τη φριτέζα αέρα από την πρίζα. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από το συρτάρι. Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος και το καλάθι τηγανητών έχουν κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρίσετε.
2. Πλύνετε το συρτάρι του καλαθιού και τηγανίστε το καλάθι σε ζεστό, σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά ή προϊόντα καθαρισμού, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική επίστρωση.
3. Το καλάθι τηγανίσματος και το συρτάρι του καλαθιού τηγανίσματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε το στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων για να το καθαρίσετε.
4. Σκουπίστε το περίβλημα της φριτέζας αέρα με ένα μαλακό, μη λειαντικό υγρό πανί για να το καθαρίσετε.

Οδηγίες αποθήκευσης

1. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα αέρα είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά πριν την αφήσετε.
2. Μην αποθηκεύετε ποτέ τη φριτέζα αέρα ενώ είναι ζεστή ή υγρή.
3. Αποθηκεύστε τη φριτέζα αέρα στο κουτί της ή σε καθαρό, στεγνό μέρος.