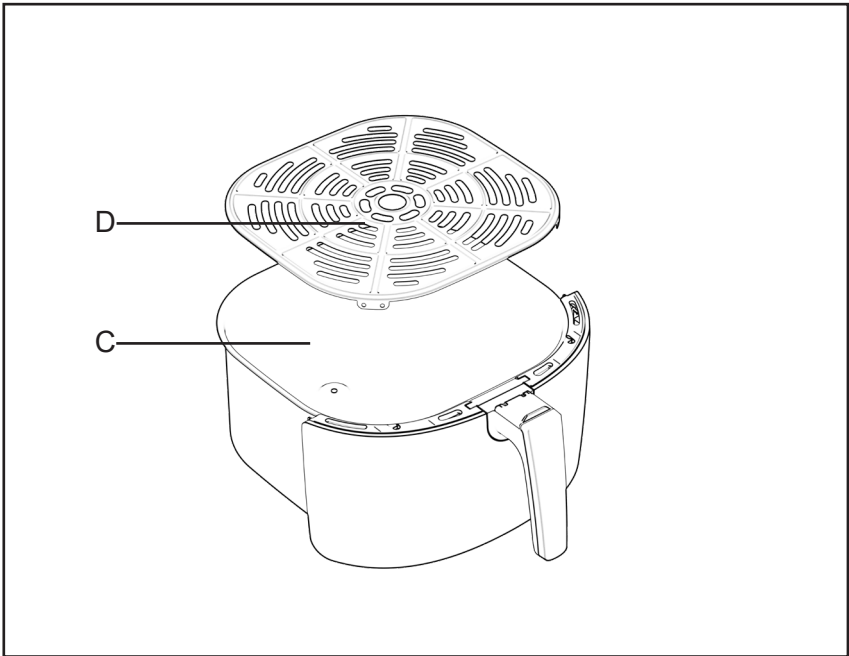
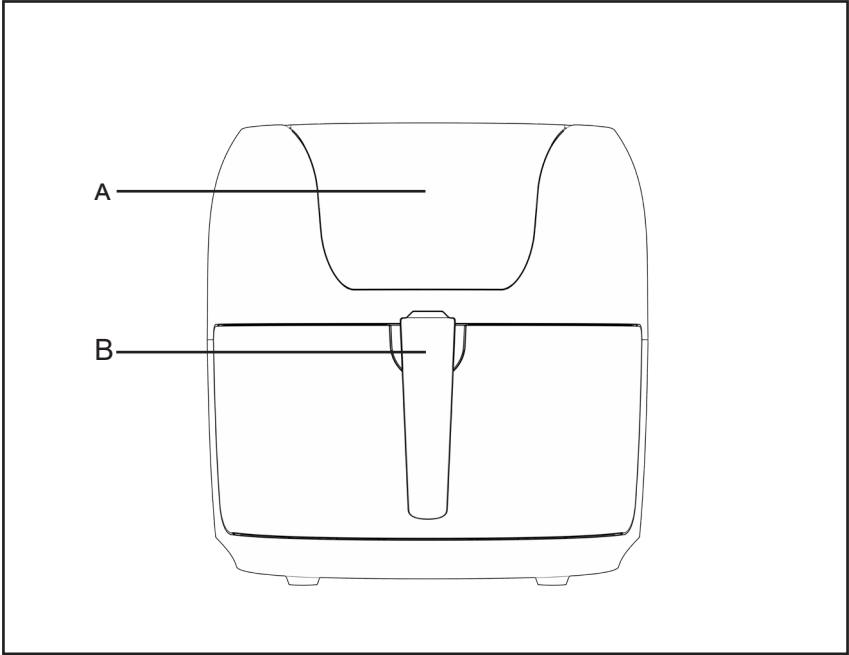


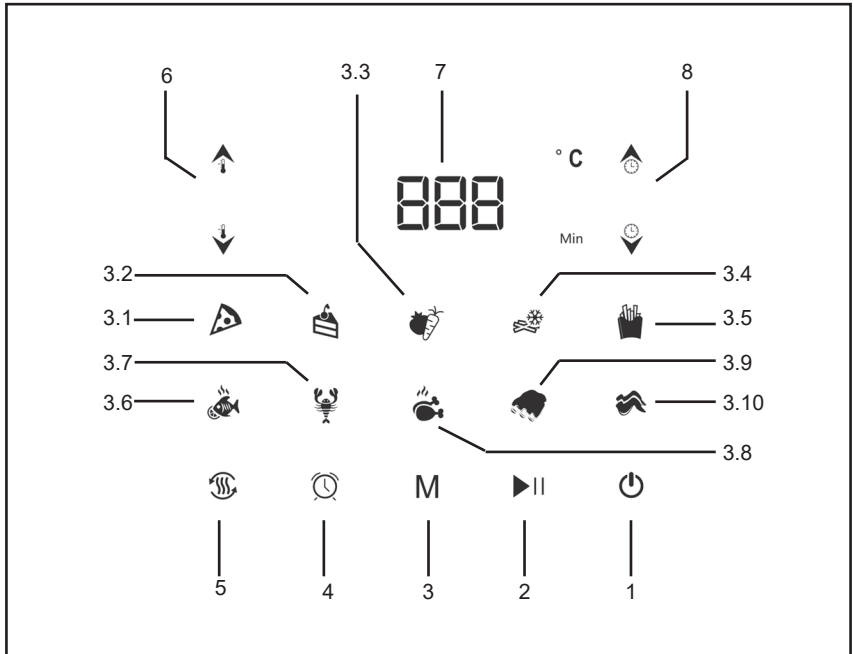
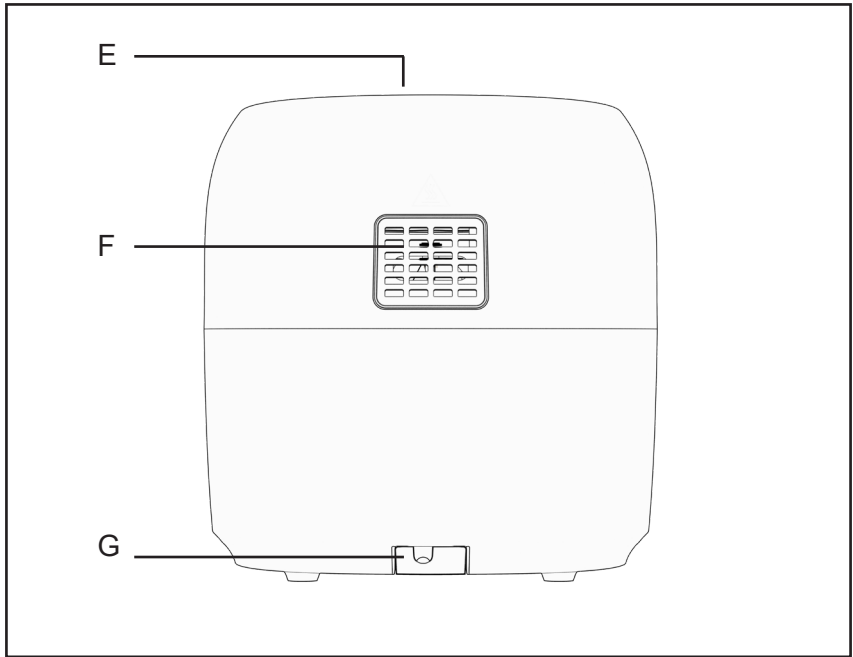
# Léviter Digital 7 Plus



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

**solac**





**FA1800****FREIDORA DE AIRE****DESCRIPCIÓN****A. Panel de control digital**

1. Encendido/apagado
2. Inicio/pausa
3. Selección de programa predefinido
  - 3.1 Programa de pizza
  - 3.2 Programa de postres
  - 3.3 Programa de verduras
  - 3.4 Programa de patatas congeladas
  - 3.5 Programa de patatas frescas
  - 3.6 Programa de pescado
  - 3.7 Programa de marisco
  - 3.8 Programa de Zmuslos de pollo
  - 3.9 Programa de costillas
  - 3.10 Programa de alitas de pollo

**4. Función de inicio retardado****5. Precalentamiento****6. Ajuste de temperatura****7. Pantalla digital****8. Ajuste de tiempo****B. Asa****C. Cubeta****D. Rejilla antiadherente****E. Entrada de aire****F. Salida de aire****G. Cable de alimentación y enchufe**

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

**UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:**

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato vacío.
- No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.

- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.
- Como orientación, en la tabla anexa se indican una serie de recetas que incluyen la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- El producto contiene elementos electrónicos y elementos calefactores. No lo introduzca en agua ni lo lave con agua.
- No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento. No toque el interior del producto para evitar quemaduras.
- No dañe, tire con fuerza ni retuerza el cable de alimentación, no lo utilice para transportar cargas pesadas ni lo transforme, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Separe el producto unos 30 cm de distancia de la pared o de los muebles para evitar que se dañen.

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

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

- El aire a alta temperatura saldrá por la salida (F) durante el proceso de trabajo del producto.

### USO:

- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.

NOTA: Manipule la cubeta utilizando su asa. No toque la cubeta cuando esté caliente.

- Coloque los ingredientes que desea freír dentro de la cubeta (C).
- Introduzca la cubeta dentro de la freidora.
- Pulse el botón de encendido/apagado (1) para activar el aparato.
- Ajuste la temperatura (6) y el tiempo (8) utilizando los iconos correspondientes ya que la temperatura y el tiempo iniciales serán de 200°C y 8 minutos, o seleccione uno de los 10 modos preestablecidos mediante el botón Modo (3)
- Una vez hecho esto, pulse el botón inicio/pausa (2) y el aparato comenzará a funcionar.
- Para un mejor resultado, puede seleccionar el programa precalentamiento (5), que por defecto es de 5 minutos a 80°C. Cuando el tiempo de precalentamiento llegue a su fin, comenzará la temperatura y el tiempo preestablecidos.
- Si detiene el proceso mientras está seleccionado cualquier modo preestablecido, el aparato pasará a modo de espera después de 1 minuto. Esto también se aplica a la pausa en mitad del proceso de cocción.

NOTA: Si el producto está encendido y retira la cubeta, este permanecerá apagado hasta que vuelva a colocarla.

NOTA: tenga en cuenta que si el aparato está frío deberá añadir de 3 a 5 minutos al tiempo de cocción si no se ha utilizado el ajuste de precalentamiento.

NOTA: si desea agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela cuando se hayan alcanzado 2/3 del tiempo de cocción.

- La freidora emitirá un pitido cuando el tiempo de cocción haya finalizado.
- Una vez finalizado, saque la cubeta fuera del aparato. Este se apagará automáticamente.
- Si los alimentos no se cocinan como se desea, vuelva a encenderlo durante un par de minutos.

**ATENCIÓN:** La cubeta y los alimentos estarán muy CALIENTES.

- Coloque la cubeta sobre una superficie plana capaz de soportar altas temperaturas.

### FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO

- Si desea programar el tiempo de cocción para que el aparato empiece a trabajar más tarde, puede pulsar el icono de inicio retardado (4) y programarlo hasta con 12 horas de retraso. Puede pulsar este icono antes o después de elegir el programa preestablecido.
- Una vez configurado, presione inicio para empezar el proceso (2).
- Una vez finalizado el tiempo, se iniciará el proceso de cocción.

### TIEMPO Y TEMPERATURA

- Puede cambiar la hora y la temperatura utilizando los símbolos ▲/▼ (6, 8).

### PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- Este aparato dispone de 10 programas preestablecidos.
- Para seleccionar un programa, pulse cualquiera de los botones de programa (3.1-3.10).
- Si lo desea, también puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de los programas preestablecidos mediante los iconos designados para ello (6, 8).
- Una vez seleccionado el programa deseado (3), pulse el icono de inicio/pausa (2) para iniciar el proceso de cocción. Verá que el temporizador empieza a funcionar.
- Para modificar cualquier ajuste durante la cocción, primero pause el proceso (2), modifique el ajuste deseado (6, 8) y reanude el mismo pulsando de nuevo inicio (2).

NOTA: Durante la fase de cocción, puede pulsar el icono de inicio/pausa (2) para detener el aparato, el temporizador también se detendrá y mostrará el tiempo restante. Pulse de nuevo este botón para reanudar la fase de cocción.

- La freidora emitirá un pitido cuando el tiempo de cocción haya finalizado.
- Compruebe que los alimentos estén cocinados.
- Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir la cubeta en la freidora y programar el temporizador para que se cocine durante unos minutos más.

- Una vez finalizada la cocción, saque la cubeta del aparato. El aparato se apagará automáticamente.

#### **UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:**

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Dejar que se enfríe.
- Limpiar el aparato.

#### **PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:**

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

## **LIMPIEZA**

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Ninguna de las partes de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, secar todas las piezas antes de su montaje y guardado.

#### **TABLA DE RECOMENDACIONES**

- Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos.

NOTA: Estos ajustes son meramente indicativos.

- Los alimentos pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar los mejores ajustes para ningún alimento específico.

## GUIA DE COCINA

	Cantidad (min-max) (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
<b>Patatas fritas</b>					
Patatas finas congeladas	300-1500	9-16	200	Si	
Patatas gruesas congeladas	300-1500	11-20	200	SI	
Patatas caseras (5×8mm)	300-1500	16-10	200	SI	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas caseras en gajos.	300-1500	18-22	180	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas caseras en dados.	300-1500	12-18	180	Si	Añadir 1/2 cda aceite
Patatas rostí	250	15-18	180	SI	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Si	
<b>Carnes y aves</b>					
Filete	100-500	8-12	180		
Costilla de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollos de salchicha	100-500	13-15	180		
Muslos	100-500	18-22	1810		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Si	
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queso empanado congelado	100-400	8-10	180		
Verdura rellena	100-400	10	160		
<b>Hornear</b>					
Bizcocho	300	20-25	160		Use molde para horno

Quiche	400	20-25	180		- Use molde para horno
Muffins	300	15-18	200		- Use molde para horno
Snacks dulces	400	20	160		

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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



**FA1800****AIR FRYER****DESCRIPTION**

## A. Digital control panel

## 1. Power ON/OFF

## 2. Start/Pause

## 3. Pre-set mode selection

## 3.1 Pizza program

## 3.2 Dessert program

## 3.3 Vegetable program

## 3.4 Frozen fries program

## 3.5 Fresh fries program

## 3.6 Fish program

## 3.7 Seafood program

## 3.8 Chicken drumsticks program

## 3.9 Rib program

## 3.10 Chicken wings program

## 4. Delayed start function

## 5. Preheating

## 6. Temperature adjustment

## 7. Digital display

## 8. Time adjustment

## B. Handle

## C. Pot

## D. Non-stick tray

## E. Air inlet

## F. Air outlet

## G. Power cable and plug

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

**USE AND CARE:**

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.
- Do not move the appliance while in use.

- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- As a reference, in the annexed table you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.
- The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water.
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch inside of the product, avoid scald.
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please place the produce 30 cm away the wall or furniture to avoid damage to wall or furniture.

**INSTRUCTIONS FOR USE****BEFORE USE:**

- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- High temperature air will flow out through the outlet (F) during the product working process.

**USE:**

- Unroll the cable completely before plugging it in.

- Connect the appliance to the mains.

Note: Manipulate the pot using its handle. Don't touch the pot when it's hot.

- Put the ingredients you want to fry inside the pot (C).
- Introduce the pot inside the fryer.
- Press the on/off button (1) to switch on the appliance.
- Set the temperature (6) and time (8) using the corresponding icons as the initial temperature and time will be 200°C and 8 minutes, or select one of the 10 preset modes using the Mode button (3).
- Once this is done, press the start/pause button (2) and the appliance will start operating.
- For a better result, you can select the preheating mode (5), which by default is 5 minutes at 80°C. When the time of preheating reaches its end, the pre-set temperature and time will begin.
- Press the start/pause button to start the cooking (2). If you leave it while any preset mode selected, it will turn off into stand-by mode after 1 minute. This also applies into pausing in the middle of the cooking process.

Note: If the product is switched on and you pull off the pot, it will be off until you put it back in.

Note: Have in mind that if the appliance is cool you should add 3-5 minutes to the cooking time if the preheating setting hasn't been used.

Note: If you want to shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it after 2/3 of cooking time has been reached.

- The fryer will beep when the cooking time has elapsed.
- When finished, remove the pot from the appliance. The appliance will automatically switch off.
- If the food is not cooked as desired, switch it on again for couple minutes.

CAUTION: Pot and food will be very HOT.

- Place the pot on a flat surface capable of withstanding high temperatures.

## TIME AND TEMPERATURE

- You can change the time and temperature by using the ▲/▼ symbols (6, 8).

## DELAYED START FUNCTION

- If you desire to program the cooking time so that the appliance starts working later, you can press the delayed start function icon (4)

and program it with up to 12 hours delay. You can press this icon before or after choosing the pre-set mode.

- Once set, press the start icon (2) to begin the process.
- After the time comes to its end, the cooking process will start.

## PRE-SET PROGRAMS

- This appliance has 10 pre-set programs.
- To select a program, press any of the program buttons (3.1-3.10).
- If you wish you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs using the according icons (6, 8).
- Once the desired program has been selected (3), press the start/pause icon (2) to start the cooking process. You will see that the timer will start running.
- To change any settings while cooking, first
- Pause the process (2), modify the desired setting (6, 8) and then resume the process by pressing start again (2).

NOTE: During the cooking phase, you can press the start/pause icon (2) to stop the appliance, the timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.

- The fryer will beep when the cooking time has finished.
- Check to see that the food is cooked.
- If it is not, you only have to put the container back in the fryer and program the timer to cook for a few more minutes.
- Once cooking has finished, take the whole pot part out of the appliance. The appliance will switch itself off automatically.

## ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Unplug the appliance from the mains.
- Let to cool down.
- Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

## SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine

does not start again seek authorised technical assistance.

## **CLEANING**

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- None of the parts are suitable for cleaning in the dishwasher.
- The draining/drying position of the articles washable in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

## **RECOMENDATION TABLE**

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

NOTE: These settings are indicative only.

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

## COOKING GUIDE

	Food Amount (min-max)(g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-1500	9-16	200	Yes	
Thick frozen fries	300-1500	11-20	200	Yes	
Home-made fries (5×8mm)	300-1500	16-10	200	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-1500	18-22	180	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300-1500	12-18	180	Yes	Add 1/2 tbsp oil
Rosti	250	15-18	180	Yes	
Potato gratin	500	15-18	200	Yes	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/ oven dish
Quiche	400	20-25	180		Use baking tin

Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/ oven dish
Sweet snacks	400	20	160		

## TROUBLESHOOTING

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

**FA1800****FRITEUSE À AIR****DESCRIPTION****A. Panneau de commande tactile**

1. Marche/Arrêt
2. Marche/Pause
3. Sélection du programme prédéfini
  - 3.1 Programme pizza
  - 3.2 Programme desserts
  - 3.3 Programme légumes
  - 3.4 Programme frites surgelées
  - 3.5 Programme frites
  - 3.6 Programme poisson
  - 3.7 Programme fruits de mer
  - 3.8 Programmes ailes de poulet
  - 3.9 Programme côtelettes
  - 3.10 Programmes ailes de poulet

**4. Fonction départ différé****5. Préchauffage****6. Régler la température****7. Écran numérique****8. Réglage du temps****B. Poignée****C. Cuve****D. Grille antiadhésive****E. Entrée d'air****F. Sortie d'air****G. Cordon d'alimentation et fiche**

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

**UTILISATION ET ENTRETIEN :**

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.
- Le produit contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne pas le mettre dans l'eau et ne pas le laver à l'eau.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Ne pas toucher l'intérieur du produit pour éviter les brûlures.
- Ne pas endommager, tirer fort ou tordre le cordon d'alimentation, et ne pas l'utiliser pour transporter de lourdes charges. Ne pas le transformer afin d'éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un personnel qualifié pour éviter toute situation dangereuse.
- Merci de positionner l'appareil à 30 cm du mur ou des meubles pour éviter tout dommage.

**MODE D'EMPLOI****CONSIGNES PREALABLES :**

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- De l'air à haute température sera évacué par la sortie (F) durant le fonctionnement.

## UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.

Remarque : Manipuler le panier en utilisant sa poignée. Ne pas toucher le panier lorsque celui-ci est chaud.

- Placer les ingrédients à frire dans le panier.
- Insérer le panier dans la friteuse.
- Appuyer sur le bouton de marche (1) et le maintenir enfoncé pour démarrer l'appareil.
- Régler la température (6) et l'heure (8) à l'aide des icônes correspondantes sachant que la température et l'heure initiales sont de 200 °C et 8 minutes, ou sélectionner l'un des 10 modes prédéfinis à l'aide du bouton Mode (3)
- Puis appuyer sur le bouton marche/pause (2) pour mettre l'appareil en marche.
- Pour un meilleur résultat, il est possible de sélectionner le programme de préchauffage (5), qui par défaut est de 5 minutes à 80 °C. Lorsque le temps de préchauffage arrive à son terme, la température et le temps pré-réglés démarrent.
- En cas d'arrêt de processus alors qu'un mode prédéfini est sélectionné, l'appareil se mettra en mode veille dans un délai de 1 minute. Ceci s'applique également à la pause au milieu du processus de cuisson.

Remarque : Si l'appareil est allumé et que le panier est retiré, l'appareil restera éteint jusqu'à ce que le panier soit remis en place.

Remarque : Noter que si l'appareil est froid, il sera nécessaire d'ajouter 3 à 5 minutes au temps de cuisson si le réglage de préchauffage n'a pas été utilisé.

Remarque : S'il est souhaité secouer les ingrédients, sortir le panier de l'appareil en utilisant la poignée et le secouer lorsque les 2/3 du temps de cuisson sont atteints.

- La friteuse émettra un bip lorsque la cuisson sera terminée.
- Une fois terminée, sortir le panier de l'appareil. L'appareil s'éteindra automatiquement.
- Si les aliments ne sont pas cuits à souhait, rallumer l'appareil pendant quelques minutes.

**ATTENTION :** Le panier et les aliments seront très CHAUDS.

- Placer le panier sur une surface plane capable de résister à des températures élevées.

## FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

- S'il est souhaité programmer le temps de cuisson pour que l'appareil démarre plus tard, toucher l'icône de démarrage différé (4) et programmer le démarrage différé jusqu'à 12 heures. Il est possible d'appuyer sur cette icône avant ou après avoir choisi le programme prédéfini.
- Une fois configuré, appuyer sur démarrage pour lancer le processus (2).
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête.

## DURÉE ET TEMPÉRATURE

- Il est possible de modifier l'heure et la température à l'aide des symboles ▲/▼(6, 8).

## PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

- Cet appareil dispose de 10 programmes prédéfinis.
- Pour sélectionner un programme, appuyer sur l'un des boutons de programme (3.1-3.10).
- Le cas échéant, il est également possible de modifier les réglages de température et d'heure des programmes prédéfinis en utilisant les icônes prévues à cet effet (6, 8).
- Une fois le programme souhaité (3) sélectionné, appuyer sur l'icône de démarrage/pause (2) pour démarrer le processus de cuisson. La minuterie se mettra en marche.
- Pour modifier n'importe quel réglage pendant la cuisson, mettre d'abord le processus en pause (2), modifier le réglage souhaité (6, 8) et le relancer en appuyant à nouveau sur démarrage (2).

REMARQUE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur l'icône marche/arrêt (2) pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la phase de cuisson.

- La friteuse émettra un bip lorsque la cuisson sera terminée.
- Vérifier que les aliments soient cuits correctement.
- Dans le cas contraire, replacer tout simplement les aliments dans le panier et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.
- Une fois la cuisson terminée, retirer tout le panier de l'appareil. L'appareil s'éteindra automatiquement.

## APRES UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Débrancher l'appareil de la prise secteur.

- Laissez-le refroidir.
- Nettoyer l'appareil.

### **SECURITE THERMIQUE :**

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

### **NETTOYAGE**

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Aucune des parties de cet appareil n'est adaptée à un nettoyage au lave-vaisselle.
- La position de vidange/séchage des parties lavables doit permettre une évacuation facile de l'eau.
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

### **TABLEAU DE CONSEIL**

- Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments.

NOTE : Ces paramètres sont purement indicatifs.

- Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.



## MINUTERIE DE CUISINE

	Quantité (min-max) (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Information supplémentaire
<b>Frites</b>					
Frites fines surgelées	300-1500	9-16	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-1500	11-20	200	Oui	
Pommes de terre maison (5×8mm)	300-1500	16-10	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en quartiers	300-1500	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en dés	300-1500	12-18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	250	15-18	180	Oui	
Pommes de terre grati- nées	500	15-18	200	Oui	
<b>Viande et volailles</b>					
Filet	100-500	8-12	180		
Côte de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	1810		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
<b>Apéritifs</b>					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet sur- gelés	100-500	6-10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		
Snacks au fromage pa- nées surgelés	100-400	8-10	180		
Légumes farcis	100-400	10	160		
<b>Cuire au four</b>					

Brioche	300	20-25	160		Utiliser un moule à four.
Quiche	400	20-25	180		Utiliser un moule à four.
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à four.
Snacks sucrés	400	20	160		

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

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

**FA1800****FRITADEIRA DE AR QUENTE****DESCRIPTION****A. Painel de controlo digital**

1. Ligar/desligar
2. Início/ pausa
3. Seleção de programa predefinido
  - 3.1 Programa para pizza
  - 3.2 Programa para sobremesas
  - 3.3 Programa para legumes
  - 3.4 Programa para batatas congeladas
  - 3.5 Programa para batatas frescas
  - 3.6 Programa para peixe
  - 3.7 Programa para marisco
  - 3.8 Programa para coxas de frango
  - 3.9 Programa para costeletas
  - 3.10 Programa para asinhas de frango

**4. Função de início retardado****5. Preaquecimento****6. Ajuste da temperatura****7. Ecrã digital****8. Ajuste do tempo****B. Pega****C. Cesto****D. Grelha antiaderente****E. Entrada de ar****F. Saída de ar****G. Cabo de alimentação e ficha**

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

**UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:**

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o temporizador não funcionar corretamente.

- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objectos de corte sobre o mesmo.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.
- Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.
- O produto contém elementos eletrónicos e elementos de aquecimento. Não o coloque dentro de água nem o lave com água.
- Não cobrir a entrada e saída de ar durante o processo de funcionamento. Não toque o interior do produto para evitar queimaduras.
- Não danifique, nem puxe com força ou torça o cabo de alimentação, nem o utilize para transportar cargas pesadas, nem o transforme, para evitar descargas elétricas, incêndios e outros acidentes. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo seu representante ou por pessoal qualificado, a fim de evitar situações de perigo.
- Coloque o produto a 30 cm de distância da parede ou dos móveis para evitar que fiquem danificados.

**MODO DE UTILIZAÇÃO****NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:**

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

- O ar a altas temperaturas sairá pela (F) abertura durante o processo de funcionamento do produto.

### UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Nota: Manuseie sempre o cesto pela pega. Não toque no cesto enquanto este estiver quente.

- Coloque os ingredientes que deseja fritar dentro do cesto.
- Introduza o cesto dentro da fritadeira.
- Prima o botão de ligar/desligar (1) para ativar o aparelho.
- Ajuste a temperatura (6) e o tempo (8) utilizando os ícones correspondentes, já que a temperatura e o tempo iniciais predefinidos são de 200 °C e 8 minutos, ou selecione um dos 10 modos predefinidos com o botão Modo (3)
- Em seguida, prima o botão de início/pausa (2) e o aparelho começa a funcionar.
- Para melhores resultados, pode selecionar o programa de preaquecimento (5), que é, por defeito, de 5 minutos a 80 °C. Quando o tempo de preaquecimento chegar ao fim, passará à temperatura e tempo predefinidos.
- Se o processo é parado a enquanto está a decorrer, para qualquer modo predefinido, o aparelho passa ao modo de espera após 1 minuto. Isto também se aplica à pausa a meio do processo de fritura dos alimentos.

Nota: Se o aparelho estiver ligado e o cesto é retirado, fica desligado até que se coloque novamente o cesto.

Nota: Se o aparelho estiver frio, deverá acrescentar entre 3 a 5 minutos ao tempo de fritura se não utilizou o ajuste de preaquecimento.

Nota: Se deseja mexer os ingredientes, retire o cesto do aparelho pela pega e sacuda-o quando tiverem passado 2/3 do tempo de fritura.

- A fritadeira emitirá um apito quando termina o tempo de fritura.
- Uma vez terminado, retire o cesto do aparelho. O aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Se os alimentos não estão ainda ao seu gosto, volte a ligá-lo por mais um par de minutos.

ATENÇÃO: O cesto e os alimentos estarão bastante QUENTES.

- Coloque o cesto sobre uma superfície plana capaz de suportar altas temperaturas.

### FUNÇÃO DE INÍCIO RETARDADO

- Se desejar programar o tempo de fritura para que o aparelho comece a trabalhar mais tarde, prima o ícone de início retardado (4) e programe-o para até 12 horas de atraso. Pode premir este ícone antes ou depois de selecionar o programa predefinido.
- Uma vez configurado, prima o botão de início para iniciar o processo (2).
- Uma vez finalizado o tempo, terá início o processo de fritura.

### TEMPO E TEMPERATURA

- Pode alterar a hora e a temperatura utilizando os símbolos ▲/▼ (6, 8).

### PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparelho possui 10 programas predefinidos.
- Para selecionar um programa, prima qualquer um dos botões de programa (3.1-3.10).
- Se o desejar, pode também modificar os ajustes da temperatura e do tempo dos programas predefinidos através dos ícones para tal designados (6,8).
- Uma vez selecionado o programa desejado (3), prima o ícone de início/pausa (2) para iniciar o processo de fritura. Verá que o temporizador começa a funcionar.
- Se desejar modificar qualquer ajuste durante a fritura, primeiro pause o processo (2), modifique o ajuste desejado (6, 8) e reinicie o processo premindo novamente o botão de início (2).

NOTA: Durante a operação de fritura, pode premir o botão de início/ pausa (2), para parar o aparelho, o temporizador irá parar e mostrar o tempo restante. Prima novamente este botão para reiniciar o funcionamento.

- A fritadeira emitirá um apito quando termina o tempo do aquecimento.
- Verifique se os alimentos estão prontos.
- Se ainda não estiverem, só tem de voltar a colocar o cesto dentro do aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Uma vez terminada a fritura, retire o cesto do aparelho. O aparelho desliga-se automaticamente.

## **UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:**

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Deixe que arrefeça.
- Limpe o aparelho.

## **PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:**

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

## **LIMPEZA**

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- Nenhuma das peças deste aparelho pode ir à máquina de lavar loiça.
- A posição de escoamento/secagem das peças laváveis deve permitir o escoamento da água com facilidade.
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

## **TABELA DE RECOMENDAÇÕES**

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

NOTA: Estes ajustes são meramente indicativos.

- Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

## GUIA CULINARIO

	Quantidade (min-máx) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
<b>Batatas fritas</b>					
Batatas finas congeladas	300-1500	9-16	200	Sim	
Batatas grossas congeladas	300-1500	11-20	200	Sim	
Batatas fritas em rodela (5x8 mm)	300-1500	16-10	200	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas caseiras em palitos	300-1500	18-22	180	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas caseiras em cubos	300-1500	12-18	180	Sim	Adicionar 1/2 c/c de óleo
Batatas assadas	250	15-18	180	Sim	
Batatas gratinadas	500	15-18	200	Sim	
<b>Carnes e aves</b>					
Filetes	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Salchichas	100-500	13-15	180		
Coxas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
<b>Aperitivos</b>					
Crepes chineses	100-400	8-10	200	Sim	
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Sim	
Douraditos de peixe congelados	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queijo panados congelados	100-400	8-10	180		
Legumes recheados	100-400	10	160		
<b>Cozer</b>					
Bolachas	300	20-25	160		Utilize uma forma para forno.

Quiche	400	20-25	180		Utilize uma forma para forno.
Muffins	300	15-18	200		Utilize uma forma para forno.
Snacks doces	400	20	160		

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

## FA1800

### FRIGGITRICE AD ARIA

## DESCRIZIONE

#### A. Pannello di controllo digitale

1. Accensione/Spengimento
2. Avvio/pausa
3. Selezione del programma predefinito
  - 3.1 Programma per pizza
  - 3.2 Programma per dolci
  - 3.3 Programma per verdure
  - 3.4 Programma per patate congelate
  - 3.5 Programma per patate fresche
  - 3.6 Programma per pesce
  - 3.7 Programma per frutti di mare
  - 3.8 Programma per cosce di pollo
  - 3.9 Programma per costole
  - 3.10 Programma per ali di pollo

#### 4. Funzione avvio ritardato

#### 5. Preriscaldamento

#### 6. Regolazione della temperatura

#### 7. Schermo digitale

#### 8. Regolazione del tempo

#### B. Manico

#### C. Secchiello

#### D. Griglia antiaderente

#### E. Ingresso dell'aria

#### F. Uscita dell'aria

#### G. Cavo di alimentazione e spina

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

## PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il timer non funziona correttamente.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso

- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.
- Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.
- Il prodotto contiene elementi elettronici ed elementi di riscaldamento. Non immergerlo né lavarlo con acqua.
- Non coprire l'entrata e l'uscita dell'aria durante il funzionamento. Non toccare l'interno del prodotto per evitare scottature.
- Non danneggiare, tirare con forza o ritorcere il cavo di alimentazione, né utilizzarlo per trasportare carichi pesanti o modificarlo, al fine di evitare scariche elettriche, incendi e altri incidenti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un agente del servizio di assistenza o da personale simile e qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
- Posizionare il prodotto a 30 cm di distanza dalla parete o dai mobili per evitare che si danneggi.

## MODALITÀ D'USO

### PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.



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

## USO:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Nota: Muovere il secchiello afferrandolo dal suo manico. Non toccare il secchiello quando è caldo.

- Inserire gli ingredienti che si desiderano friggere nel secchiello (C).
- Inserire il secchiello nella friggitrice.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento (1) per attivare l'apparecchio.
- Regolare la temperatura (6) e il tempo (8) mediante le relative icone, giacché la temperatura e il tempo iniziali saranno di 200 °C e 8 minuti, oppure selezionare una delle 10 modalità predefinite tramite il pulsante Modalità (3).
- Dopodiché, premere il pulsante avvio/pausa (2) e l'apparecchio inizierà a funzionare.
- Per un miglior risultato, è possibile selezionare il programma di preriscaldamento (5), che per difetto è di 5 minuti a 80 °C. Quando il tempo di preriscaldamento arrivi alla fine, si avviano la temperatura e il tempo prestabiliti.
- Se si arresta il processo mentre si sta selezionando una modalità predefinita, dopo un 1 minuto l'apparecchio passa alla modalità di attesa. Ciò vale anche per la pausa a mezza cottura.

Nota: Se il prodotto è acceso e si rimuove il secchiello, rimarrà spento finché non si riposizioni il secchiello stesso.

Nota: bisogna considerare che, se l'apparecchio fosse freddo, si dovranno aggiungere da 3 a 5 minuti al tempo di cottura, se non si utilizza l'impostazione di preriscaldamento.

Nota: se si desiderano mescolare gli ingredienti, estrarre il secchiello dall'apparecchio afferrandolo dal manico e mescolare quando si siano raggiunti i 2/3 del tempo di cottura.

- Al termine del tempo di cottura, la friggitrice emette un segnale acustico.
- Una volta terminata la cottura, estrarre il secchiello dall'apparecchio, che si spegnerà automaticamente.
- Se gli alimenti non si cucinano come desiderato, riaccendere l'apparecchio per circa due minuti.

ATTENZIONE: Il secchiello e gli alimenti saranno molto CALDI.

- Posizionare il secchiello su una superficie piana, adatta a sopportare alte temperature.

## FUNZIONE AVVIO RITARDATO

- Se si desidera programmare il tempo di cottura affinché l'apparecchio si avvii più tardi, premere l'icona di avvio ritardato (4) e programmare fino a 12 ore di ritardo. Si può premere questa icona prima o dopo aver scelto il programma predefinito.
- Dopo averlo configurato, premere avvio per iniziare il processo (2).
- Quando si esaurisce il tempo comincia il processo di cottura.

## TEMPO E TEMPERATURA

- È possibile modificare l'ora e la temperatura mediante i simboli ▲/▼ (6, 8)

## PROGRAMMI PREDEFINITI

- Questo apparecchio possiede 10 programmi predefiniti.
- Per selezionare un programma, premere qualsiasi pulsante programma (3.1-3.10).
- Se si desidera, è possibile cambiare anche le impostazioni della temperatura e del tempo dei programmi predefiniti, utilizzando le apposite icone (6, 8).
- Dopo aver selezionato il programma desiderato (3), premere sull'icona di avvio/pausa (2) per avviare il processo di cottura. Il temporizzatore inizia a funzionare.
- Per modificare qualsiasi impostazione durante la cottura, per prima cosa mettere in pausa il processo (2), modificare l'impostazione desiderata (6, 8) e poi riavviarlo premendo nuovamente avvio (2).

NOTA: Durante la fase di cottura si può premere l'icona avvio/pausa (2) per arrestare l'apparecchio: si fermerà anche il temporizzatore e mostrerà il tempo rimanente. Premere nuovamente questo pulsante per riavviare la fase di cottura.

- Al termine del tempo di cottura, la friggitrice emette un segnale acustico.
- Verificare che gli alimenti siano cotti.
- Se così non fosse, basta reinserire il secchiello nella friggitrice e impostare il temporizzatore aggiungendo alcuni minuti di cottura.
- Al termine della cottura estrarre completamente il secchiello dall'apparecchio. L'apparecchio si spegne automaticamente.

## **UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:**

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Lasciare che si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio.

## **PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:**

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

## **PULIZIA**

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- Nessuna delle parti che compongono questo apparato è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili deve permettere un facile gocciolamento.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

## **TABELLA DI RACCOMANDAZIONI**

- Qui ci si può orientare per la cottura di vari alimenti.

NOTA: Queste impostazioni sono puramente indicative.

- Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

**GUIDA PER LA COTTURA**

	Quantità (min-max) (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
<b>Patate fritte</b>					
Patate fine congelate	300-1500	9-16	200	Si	
Patate grosse congelate	300-1500	11-20	200	Si	
Patate fatte in casa (5x8 mm)	300-1500	16-10	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-1500	18-22	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a dadini fatte in casa	300-1500	12-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate arrosto	250	15-18	180	Si	
Patate gratinate	500	15-18	200	Si	
<b>Carni e volatili</b>					
Filetto	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtini di salsiccia	100-500	13-15	180		
Cosce	100-500	18-22	1810		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
<b>Aperitivi</b>					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nugget di pollo congelati	100-500	6-10	200	Si	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		
Aperitivi al formaggio impastati congelati	100-400	8-10	180		
Verdure ripiene	100-400	10	160		
<b>Cuocere al forno</b>					

Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	400	20-25	180		Utilizzare uno stampo da forno
Muffins	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	400	20	160		

## SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

**FA1800****FREGIDORA D'AIRE****DESCRIPCIÓ****A. Tauler de control digital**

1. Engegada/Apagada
2. Inici/ Pausa
3. Selecció de programa predefinit
  - 3.1 Programa de pizza
  - 3.2 Programa de postres
  - 3.3 Programa de verdures
  - 3.4 Programa de patates congelades
  - 3.5 Programa de patates fresques
  - 3.6 Programa de peix
  - 3.7 Programa de marisc
  - 3.8 Programa de cuixes de pollastre
  - 3.9 Programa de costelles
  - 3.10 Programa d'aletes de pollastre

**4. Funció d'inici retardat**

5. Preescalfament
6. Ajust de temperatura
7. Pantalla digital
8. Ajust de temps

**B. Nansa****C. Cubeta****D. Reixeta antiadherent****E. Entrada d'aire****F. Sortida d'aire****G. Cable d'alimentació i endoll**

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

**UTILITZACIÓ I CURA:**

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit.
- No feu servir l'aparell si el temporitzador no funciona correctament.
- No moveu ni desplaceu l'aparell mentre esti-

gui en funcionament.

- Per conservar el tractament antiadherent en bon estat, no hi feu servir estris metàl·lics o punxants.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- No deseu ni transporteu l'aparell si encara està calent.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- Feu servir únicament estris apropiats per a suportar temperatures altes.
- Com a orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la temperatura de cocció i el temps de funcionament de l'aparell.
- El producte conté elements electrònics i elements de calefacció. No el poseu en aigua ni el renteu amb aigua.
- No cobriu l'entrada ni la sortida d'aire durant el procés de funcionament. No toqueu l'interior del producte per evitar cremades.
- No feu malbé, estireu amb força ni retorceu el cable d'alimentació, ni el feu servir per a transportar càrregues pesades, ni el transformeu, per tal d'evitar descàrregues elèctriques, incendis i altres accidents. Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, per l'agent de servei o per personal amb qualificació similar, per tal d'evitar un perill.
- Col·loqueu el producte a 30 cm de distància de la paret o dels mobles per evitar que es facin malbé.

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

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- L'aire a alta temperatura sortirà per la sortida (F) durant el procés de funcionament del producte.

## ÚS:

- Esteneu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Nota: Manipuleu la cubeta fent-ne servir la nansa. No toqueu la cubeta quan estigui calenta.

- Col·loqueu els ingredients que voleu fregir dins de la cubeta (C).
- Introduïu la cubeta dins de la fregidora.
- Premeu el botó d'engegada/apagada (1) per activar l'aparell.
- Ajusteu la temperatura (6) i el temps (8) fent servir les icones corresponents, ja que la temperatura i el temps inicials són de 200 °C i 8 minuts, o seleccioneu un dels 10 modes preestablerts mitjançant el botó Mode (3)
- Un cop fet, premeu el botó inici/pausa (2) i l'aparell començarà a funcionar.
- Per obtenir un millor resultat, podeu seleccionar el programa preescalfament (5) que, per defecte, és de 5 minuts a 80 °C. En acabar el temps de preescalfament, començaran la temperatura i el temps preestablerts.
- Si atureu el procés mentre hi ha seleccionat algun mode preestablert, l'aparell passarà a mode d'espera al cap d'1 minut. Això també s'aplica a la pausa a la meitat del procés de cocció.

Nota: Si el producte està encès i en traieu la cubeta, romandrà apagat fins que torneu a col·locar-la.

Nota: tingueu en compte que si l'aparell està fred haureu d'afegir de 3 a 5 minuts al temps de cocció si no heu fet servir l'ajust de preescalfament.

Nota: si voleu sacsejar els ingredients, traieu la cubeta de l'aparell per la nansa i sacsegeu-la quan s'hagin assolit 2/3 del temps de cocció.

- La fregidora emetrà un xiulet quan el temps de cocció hagi finalitzat.
- En acabar, traieu la cubeta fora de l'aparell. Aquest s'apagarà automàticament.
- Si els aliments no es cuinen com voleu, torneu a engegar-lo durant un parell de minuts.

**ATENCIÓ:** La cubeta i els aliments estaran molt CALENTS.

- Col·loqueu la cubeta sobre una superfície plana que pugui suportar temperatures altes.

## FUNCIÓ D'INICI RETARDAT

- Si voleu programar el temps de cocció perquè l'aparell comenci a treballar més tard, podeu prémer la icona d'inici retardat (4) i programar-la fins a 12 hores de retard. Podeu prémer aquesta icona abans o després d'escollir el programa preestablert.
- Un cop configurat, premeu inici per començar el procés (2).
- Quan hagi acabat el temps, s'iniciarà el procés de cocció.

## TEMPS I TEMPERATURA

- Podeu canviar l'hora i la temperatura fent servir els símbols ▲/▼ (6, 8).

## PROGRAMES PREDEFINITS

- Aquest aparell té 10 programes predefinits.
- Per seleccionar un programa, premeu qualsevol dels botons de programa (3.1-3.10).
- Si voleu, també podeu modificar els ajustaments de temperatura i temps dels programes preestablerts mitjançant les icones designades a l'efecte (6, 8).
- Un cop seleccionat el programa desitjat (3), premeu la icona d'inici/pausa (2) per iniciar el procés de cocció. Veureu que el temporitzador comença a funcionar.
- Per modificar qualsevol ajustament durant la cocció, pauseu el procés (2), modifiqueu l'ajustament desitjat (6, 8) i repreneu-lo tornant a prémer inici (2).

**NOTA:** Durant la fase de cocció, podeu prémer la icona d'inici/pausa (2) per aturar l'aparell. El temporitzador també s'aturarà i mostrarà el temps restant. Torneu a prémer aquest botó per reprendre la fase de cocció.

- La fregidora emetrà un xiulet quan el temps de cocció hagi finalitzat.
- Comproveu que els aliments estan cuinats.
- Si no ho estan, només heu de tornar a introduir la cubeta a la fregidora i programar el temporitzador perquè es cuini durant uns minuts més.
- Un cop acabada la cocció, traieu la cubeta de l'aparell. l'aparell s'apagarà automàticament.

## UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Desendolceu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Deixeu que es refredi.
- Netegeu l'aparell.

## **PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:**

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

## **NETEJA**

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Cap de les parts d'aquest aparell és apta per a la neteja al rentaplats.
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables ha de permetre l'escorregut de l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

## **TAULA DE RECOMANACIONS**

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

NOTA: Aquests ajustos són merament indicatius.

- Els aliments poden variar l'origen, la mida, la forma i la marca, per això no podem garantir els millors ajustaments per a cap aliment específic.

## GUIA DE CUINA

	Quantitat (mín-màx) (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informació addicional
<b>Patates fregides</b>					
Patates fines congelades	300-1500	9-16	200	Si	
Patates gruixudes congelades	300-1500	11-20	200	Si	
Patates casolanes (5x8mm)	300-1500	16-10	200	Si	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli
Patates casolanes a grills	300-1500	18-22	180	Si	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli
Patates casolanes a daus	300-1500	12-18	180	Si	Afegiu-hi 1/2 cullerada d'oli
Patates rosti	250	15-18	180	Si	
Patates gratinades	500	15-18	200	Si	
<b>Carns i aus</b>					
Filet	100-500	8-12	180		
Costella de porc	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rotlles de salsitxes	100-500	13-15	180		
Cuixes	100-500	18-22	1810		
Pit de pollastre	100-500	10-15	180		
<b>Aperitius</b>					
Rotllets de primavera	100-400	8-10	200	Si	
Nuggets de pollastre congelats	100-500	6-10	200	Si	
Palets de peix congelats	100-400	6-10	200		
Aperitius de formatge arrebossat congelat	100-400	8-10	180		
Verdures farcides	100-400	10	160		
<b>Coure al forn</b>					
Pa de pessic	300	20-25	160		Feu servir un motlle per a forn.



Quiche	400	20-25	180		Feu servir un motlle per a forn.
Muffins	300	15-18	200		Feu servir un motlle per a forn.
Snacks dolços	400	20	160		

## SOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

**FA1800****HEISLUFTFRITTEUSE****BESCHREIBUNG****A. Digitale Bedienertafel**

1. Ein/Aus
2. Start/ Pause
3. Auswahl eines vordefinierten Programms
  - 3.1 Pizza-Programm
  - 3.2 Programm für Nachspeisen
  - 3.3 Gemüseprogramm
  - 3.4 Programm für Tiefkühlkartoffeln
  - 3.5 Programm für Frischkartoffeln
  - 3.6 Fischprogramm
  - 3.7 Programm Meeresfrüchte
  - 3.8 Programm Hähnchenschenkel
  - 3.9 Programm Rippchen
  - 3.10 Programm Hühnerflügel
4. Funktion für verzögerten Start
5. Vorwärmen
6. Temperatureinstellungen
7. Digitalanzeige
8. Zeiteinstellung

**B. Griff****C. Wanne****D. Antihaft-Gitter****E. Lufteinlass****F. Luftaustritt****G. Stromkabel und Stecker****A. Digitalanzeige****B. Griff****C. Wanne****D. Antihaft-Gitter****E. Lufteinlass****F. Luftaustritt**

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

**BENUTZUNG UND PFLEGE:**

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benützen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Be-

trieb ist.

- Um die antihaftbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.
- In der beigelegten Tabelle finden Sie eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu Temperatur und Dauer der Zubereitung.
- Das Produkt enthält Elektronik und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser ab.
- Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des Produkts, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht gewaltsam daran, verdrehen Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten und verändern Sie es nicht, um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät 30 cm von Wänden oder Möbeln entfernt auf, um Schäden zu vermeiden.

**BENUTZUNGSHINWEISE****VOR DER BENUTZUNG:**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt ge-

raten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

- Während des Betriebs des Produkts wird Luft mit hoher Temperatur aus dem Auslass geblasen (F).

## **BENUTZUNG:**

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Bemerkung: Fassen Sie die Wanne an ihrem Griff an. Berühren Sie die Wanne nicht, wenn sie heiß ist.

- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in die Wanne (C).
- Setzen Sie die Wanne in die Fritteuse ein.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (1), um das Gerät einzuschalten.
- Stellen Sie die Temperatur (6) und die Zeit (8) mit den entsprechenden Symbolen ein, da die Anfangstemperatur und -zeit 200 °C und 8 Minuten betragen, oder wählen Sie einen der 10 voreingestellten Modi mit der Modustaste (3).
- Drücken Sie dann die Start/Pause-Taste (2) und das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Für ein optimales Ergebnis können Sie das Vorheizprogramm (5) wählen, das standardmäßig 5 Minuten bei 80 °C beträgt. Nach Ablauf der Vorwärmzeit beginnt die voreingestellte Temperatur und Zeit.
- Wenn Sie den Vorgang unterbrechen, während ein voreingestellter Modus ausgewählt ist, schaltet das Gerät nach 1 Minute in den Standby-Modus. Dies gilt auch für die Pause in der Mitte des Garvorgangs.

Bemerkung: Wenn das Produkt eingeschaltet ist und Sie die Wanne entfernen, bleibt es ausgeschaltet, bis Sie die Wanne wieder einsetzen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Garzeit bei kaltem Gerät um 3 bis 5 Minuten verlängert werden muss, wenn die Vorwärmstufe nicht verwendet wurde.

Hinweis: Wenn Sie die Zutaten schütteln möchten, nehmen Sie die Wanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie, wenn 2/3 der Garzeit erreicht sind.

- Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie die Wanne aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Wenn die Speisen nicht wie gewünscht ga-

ren, schalten Sie das Gerät einige Minuten lang erneut ein.

- VORSICHT: Die Wanne und die Lebensmittel werden sehr HEISS sein.
- Stellen Sie die Wanne auf eine ebene Fläche, die hohen Temperaturen standhalten kann.

## **FUNKTION VERZÖGERTER START**

- Wenn Sie die Garzeit so programmieren möchten, dass das Gerät erst später in Betrieb geht, können Sie das Symbol für die Startverzögerung (4) drücken und eine Verzögerung von bis zu 12 Stunden programmieren. Sie können dieses Symbol vor oder nach der Auswahl des voreingestellten Programms drücken.
- Nach der Einstellung drücken Sie auf Start, um den Vorgang zu starten (2).
- Sobald die Zeit abgelaufen ist, beginnt der Garvorgang.

## **ZEIT UND TEMPERATUR**

- Sie können die Uhrzeit und die Temperatur mit den Symbolen ▲/▼ (6, 8) ändern.

## **VORDEFINIERTER PROGRAMME**

- Dieses Gerät verfügt über 10 voreingestellte Programme.
- Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie eine der Programmtasten (3.1-3.10).
- Falls gewünscht, können Sie auch die Temperatur- und Zeiteinstellungen der voreingestellten Programme mit den entsprechenden Symbolen (6, 8) ändern.
- Wenn Sie das gewünschte Programm (3) ausgewählt haben, drücken Sie auf das Symbol Start/Pause (2), um den Garvorgang zu starten. Sie werden sehen, dass der Timer zu laufen beginnt.
- Um eine Einstellung während des Garvorgangs zu ändern, unterbrechen Sie zunächst den Vorgang (2), ändern Sie die gewünschte Einstellung (6, 8) und setzen Sie ihn durch erneutes Drücken von Start (2) fort.

BEMERKUNG: Während des Garvorgangs können Sie das Start/Pause-Symbol (2) drücken, um das Gerät zu stoppen; der Timer stoppt dann ebenfalls und zeigt die verbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um die Garphase fortzusetzen.

- Die Fritteuse piept, wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Essen fertig

gegart ist.

- Wenn nicht, stellen Sie die Wanne einfach wieder in die Fritteuse und stellen Sie den Timer ein, um noch ein paar Minuten zu garen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs nehmen Sie die Wanne aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

#### **NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:**

- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät.

#### **WÄRMESCHUTZSCHALTER:**

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

## **REINIGUNG**

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Die Lage der abwaschbaren Teile muss so sein, dass das Wasser leicht abfließen kann.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

#### **TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN**

- Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel.

**BEMERKUNG:** Diese Einstellungen sind nur indikativ.

- Lebensmittel können in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, so dass wir keine Garantie für die besten Einstellungen für ein bestimmtes Lebensmittel geben können.

**BRATANLEITUNG**

	Anzahl (min-max) (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weiterführende Informationen
<b>Pommes Frites</b>					
Dünne gefrorene Pommes	300-1500	9-16	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	300-1500	11-20	200	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (5×8mm)	300-1500	16-10	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffels- tücke	300-1500	18-22	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffeln in Würfeln	300-1500	12-18	180	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rostl-Pommes	250	15-18	180	Ja	
Überbackene Bratkartoffeln	500	15-18	200	Ja	
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Filet	100-500	8-12	180		
Schweinerippchen	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst im Brötchen	100-500	13-15	180		
Schenkel	100-500	18-22	1810		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
<b>Vorspeisen</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	
Gefrorene Hähnchen- Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		
Tiefgekühlte panierte Käse- Häppchen	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
<b>Backen</b>					
Zwieback	300	20-25	160		Verwenden Sie eine Backform.

Quiche	400	20-25	180		Verwenden Sie eine Backform.
Muffins	300	15-18	200		Verwenden Sie eine Backform.
Süße Snacks	400	20	160		

## PROBLEMLÖSUNG

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

**FA1800****LUCHTFRITEUSE****BESCHRIJVING**

## A. Digitaal controlepaneel

1. Aan / uit
2. Start / Pauze
3. Selectie van standaard programma
  - 3.1 Programma voor pizza
  - 3.2 Programma voor toetjes
  - 3.3 Programma voor groenten
  - 3.4 Programma voor diepgevroren aardappelen
  - 3.5 Programma voor verse aardappelen
  - 3.6 Programma voor vis
  - 3.7 Programma voor schelpdieren
  - 3.8 Programma voor drumsticks
  - 3.9 Programma voor varkensribben
  - 3.10 Programma voor kippenvleugels

## 4. Vertraagde start

## 5. Voorverwarming

## 6. Temperatuurstelling

## 7. Digitaal display

## 8. Timer

## B. Handgreep

## C. Bak

## D. Anti-aanbak rooster

## E. Luchtaanvoer

## F. Luchtafvoer

## G. Voedingskabel en stekker

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

**GEBRUIK EN ONDERHOUD:**

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekochte accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Zet het apparaat niet aan als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de timer niet goed werkt.

- Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Bewerk het apparaat niet met metalen of scherpe voorwerpen om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
- Transporteer het apparaat niet als het nog warm is.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- De bijgevoegde tabel geeft ter informatie een aantal recepten met kooktijd en werkingsduur van het apparaat.
- Dit product bevat elektronische en verwarmingselementen. Dompel het niet onder in water en was het niet met water.
- Dek de luchtinvoer en -afvoer niet af wanneer het apparaat in gebruik is. Raak het inwendige van het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Beschadig de voedingskabel niet, trek er niet hard aan en verdraai hem niet, gebruik hem niet om zware ladingen te verplaatsen en maak geen gebruik van een transformator om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen. Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn technische dienst of equivalent gekwalificeerd personeel vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Plaats het product op 30 cm afstand van de muur en meubels om schade te voorkomen.

**GEBRUIKSAANWIJZING****OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:**

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

- Er komt hete lucht uit de luchtuitgang (F) tijdens het gebruik van het apparaat.

### GEBRUIK:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Opmerking: Manipuleer de frituurbak met het handvat. Raak de frituurbak niet aan als ze warm is.

- Plaats de te frituren ingrediënten in de frituurbak (C).
- Plaats de frituurbak in de friteuse.
- Druk op de aan/uit knop (1) om het apparaat te activeren.
- Stel de temperatuur (6) en de tijd (8) in met de overeenkomstige pictogrammen, gegeven dat de aanvankelijke temperatuur en tijd 200°C en 8 minuten zijn, of selecteer een van de 10 vooraf ingestelde programma's met de Functieknop (3)
- Druk vervolgens op de start/stop knop (2) zodat het apparaat gaat werken.
- Activeer voor een optimaal resultaat het programma voorverwarmen (5), dat standaard op 5 minuten bij 80 °C staat. Wanneer de voorverwarmingstijd afloopt, start de ingestelde temperatuur en tijd.
- Wanneer u het proces stopt terwijl een standaardprogramma geactiveerd is, gaat het apparaat na 1 minuut in de stand-by stand. Dit is ook van toepassing wanneer men pauzeert terwijl het kookproces in gang is.

Opmerking: Wanneer het apparaat aan staat en men de frituurbak verwijdert, blijft het apparaat uitgeschakeld totdat men de bak terugplaatst.

Opmerking: als het apparaat koud is, denk eraan 3 tot 5 minuten op te tellen bij de kooktijd als u geen gebruik maakt van het voorverwarmingsprogramma.

Opmerking: als u de ingrediënten wilt opschudden, verwijder de frituurbak uit het apparaat met het handvat en schud hem wanneer 2/3 van de kooktijd verstreken is.

- De friteuse maakt een pieptoon wanneer de kooktijd afgelopen is.
- Haal de frituurbak uit het apparaat wanneer de kooktijd is afgelopen. Het apparaat gaat automatisch uit.
- Wanneer de ingrediënten niet voldoende gekookt zijn, kunt u het apparaat nog eens een paar minuten aanzetten.

LET OP: De frituurbak en de ingrediënten zijn ZEER HEET.

- Plaats de bak op een vlak oppervlak dat hittebestendig is.

### VERTRAAGDE START

- Wanneer u het apparaat later wilt laten starten, kunt u op het pictogram voor een vertraagde start (4) drukken en de vertraging instellen tot maximaal 12 uur. U kunt op dit pictogram drukken voor- of nadat u een standaard programma selecteert.
- Als u uw selectie gemaakt heeft, druk op start om het proces te starten (2).
- Als de tijd verstreken is, start het kookproces.

### TIJD EN TEMPERATUUR

- U kunt de tijd en de temperatuur instellen met de symbolen ▲/▼ (6, 8).

### STANDAARDPROGRAMMA'S

- Dit apparaat beschikt over 10 standaardprogramma's.
- Selecteer een programma door op een van de programmaknoppen (3.1-3.10) te drukken.
- Indien gewenst kunt u de temperatuur en tijd van de standaardprogramma's wijzigen met de daarvoor bestemde pictogrammen (6, 8).
- Als het gewenste programma (3) eenmaal is geselecteerd, druk op het pictogram start/pauze (2) om het kookproces te starten. U ziet dat de timer begint te lopen.
- Om een instelling te wijzigen tijdens het koken, pauzeer het proces eerst (2), wijzig dan de gewenste instelling (6, 8) en hervat het proces door opnieuw op start te drukken (2).

OPMERKING: Tijdens het koken kunt u op het pictogram start/pauze (2) drukken op het apparaat te stoppen, daarbij stopt de timer ook en toont de resterende tijd. Druk nogmaals op deze knop om het kookproces te hervatten.

- De friteuse maakt een pieptoon wanneer de kooktijd afgelopen is.
- Controleer dat de ingrediënten gaar zijn.
- Als dit niet het geval is, kunt u de mand weer in de friteuse plaatsen en een paar extra minuten kooktijd instellen met de timer.
- Haal de frituurbak uit het apparaat wanneer de kooktijd is verstreken. Het apparaat gaat automatisch uit.



### **NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:**

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat hem afkoelen.
- Reinig het apparaat.

### **THERMISCHE BEVEILIGING:**

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligd.
- Wanneer het apparaat vanzelf uitgaat en niet opnieuw aangaat, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker weer in het stopcontact te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem contact op met een erkende technische dienst.

## **REINIGING**

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De onderdelen van dit apparaat kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
- Leg de gewassen onderdelen zodanig neer dat het water makkelijk kan afdruipen.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

### **TABEL MET SUGGESTIES**

- Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten.

**OPMERKING:** Deze instellingen zijn slechts indicatief.

- De gebruikte producten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke producten.

## KOOKSUGGESTIES

	Hoeveelheid (min-max) (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
<b>Patat friet</b>					
Ingevroren fijne patat friet	300-1500	9-16	200	Ja	
Ingevroren grove patat friet	300-1500	11-20	200	Ja	
Zelfgemaakte patat friet (5x8 mm)	300-1500	16-10	200	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Huishoudelijke in partjes gesneden aardappels	300-1500	18-22	180	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte in blokjes gesneden aardappels.	300-1500	12-18	180	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Rösti	250	15-18	180	Ja	
Gegratineerde aardappelen	500	15-18	200	Ja	
<b>Vlees en gevogelte</b>					
Filet	100-500	8-12	180		
Varkensribben	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worstrollen	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kippenborst	100-500	10-15	180		
<b>Aperitieven</b>					
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	
Ingevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Ingevroren vissticks	100-400	6-10	200		
Ingevroren gepaneerde kaashapjes	100-400	8-10	180		
Gevulde groenten	100-400	10	160		
<b>In de oven bakken</b>					

Cake	300	20-25	160		Gebruik een kom voor de oven
Quiche	400	20-25	180		Gebruik een kom voor de oven
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een kom voor de oven
Zoete snacks	400	20	160		

## STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Air Fryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het IN.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde..
	De timer is niet ingesteld.	Zet het apparaat aan door de timer op de gewenste kooktijd in te stellen.
De in de AIR FRYER gefrituurde producten zijn niet helemaal gaar.	Men heeft teveel producten in de bak geplaatst.	Plaats minder producten in de bak. Bij kleinere hoeveelheden kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur tot de gewenste waarde bereikt is. Regel de temperatuur bij: zie kook-suggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Bepaalde producten moeten halverwege opgeschud worden.	Wanneer de producten op elkaar liggen (bijvoorbeeld, patat friet), moeten ze halverwege opgeschud worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	Men heeft ongeschikte producten gebruikt.	Raadpleeg de instructies voor bereiding van de fabrikant.
Er komt witte rook uit het apparaat.	De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd.	Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist.
	De bak bevat nog vetresten van de vorige keer.	De witte rook wordt veroorzaakt door verhitte olie in de bak.
De bak kan niet in het apparaat verplaatst worden.	De bak is te vol.	Vol de bak niet boven het maximum zoals aangegeven in de kookgids.

**FA1800****FRITEUZĂ CU AER****DESCRIERE****A. Panou de comandă**

1. PORNIRE/OPRIRE alimentare
2. Start/Pauză
3. Selectarea modurilor presetate
  - 3.1 Program pentru pizza
  - 3.2 Program pentru desert
  - 3.3 Program pentru legume
  - 3.4 Program pentru cartofi pai congelați
  - 3.5 Program pentru cartofi pai proaspeți
  - 3.6 Program pentru pește
  - 3.7 Program pentru fructe de mare
  - 3.8 Program pentru ciocănele
  - 3.9 Program pentru coaste
  - 3.10 Program pentru aripioare de pui

**4. Funcția de pornire întârziată****5. Preîncălzire****6. Reglarea temperaturii****7. Ecran cu afișaj digital****8. Reglarea timpului****B. Mâner****C. Vas****D. Tavă neaderentă****E. Orificiu admisie aer****F. Orificiu evacuare aer****G. Cablu de alimentare și mufă**

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

**UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:**

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriiile nu sunt montate în mod corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriiile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu folosiți aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul temporizatorului nu funcționează corespunzător.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.

- Pentru a menține tratamentul antiaderent în stare bună, nu utilizați ustensile metalice sau ascuțite.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică atunci când nu îl utilizați și înainte de a efectua orice operație de curățare.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Nu depozitați și nici nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.
- Ca referință, în tabelul anexat veți găsi recomandări privind temperatura și timpul necesar pentru gătitul câtorva feluri de mâncare.
- Produsul conține elemente electronice și elemente de încălzire. Nu-l introduceți în apă și nu-l spălați cu apă.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer în timpul procesului de funcționare. Nu atingeți interiorul produsului, pentru a evita arsurile.
- Nu deteriorați, nu trageți sau răsuciți puțernic cablul de alimentare, nu îl utilizați pentru a transporta încărcături grele și nu îl transformați, pentru a evita șocurile electrice, incendiile și alte accidente. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de servicii sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolul.
- Vă rugăm să plasați produsul la o distanță de 30 cm de perete sau de mobilă pentru a evita deteriorarea peretelui sau a mobilei.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE****ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

- Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

- Aerul la temperaturi ridicate va fi evacuat prin gura de golire (F) în timpul procesului de lucru al produsului.
- Așezați vasul pe o suprafață plată și rezistentă la temperaturi ridicate.

#### UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Notă: Manipulați vasul folosind mânerul. Nu atingeți vasul atunci când este fierbinte.

- Puneți ingredientele pe care doriți să le prăjiți în vas (C).
- Introduceți vasul în interiorul friteuzei.
- Apăsăți butonul de pornire/oprire (1) pentru a porni aparatul.
- Setăți temperatura (6) și timpul (8) folosind pictogramele corespunzătoare, deoarece temperatura și timpul inițiale vor fi de 200 °C și 8 minute, sau selectați unul dintre cele 10 moduri presetate, cu ajutorul butonului pentru moduri (3).
- După ce ați făcut acest lucru, apăsați butonul de start/pauză (2), iar aparatul va începe să funcționeze.
- Pentru un rezultat mai bun, puteți selecta modul de preîncălzire (5), care, în mod implicit, este de 5 minute la 80 °C. Când se termină timpul de preîncălzire, vor începe temperatura și timpul presetate.
- Apăsăți butonul de start/pauză pentru a începe gătitul (2). Dacă nu faceți nimic în timp ce este selectat orice mod presetat, gătitul se va opri în modul stand-by după 1 minut. Acest lucru se aplică și dacă puneți pauză în timpul procesului de gătire.

Notă: Dacă produsul este pornit și scoateți vasul, acesta va rămâne oprit până când îl puneți la loc.

Notă: Aveți în vedere că, dacă aparatul este rece, trebuie să adăugați 3-5 minute la timpul de gătire, în cazul în care nu s-a folosit setarea de preîncălzire.

Notă: Dacă doriți să scuturați ingredientele, după ce au trecut 2/3 din timpul de gătire, scoateți vasul din aparat, ținând de mâner, și scuturați-l.

- Friteuza va emite un semnal sonor când s-a terminat timpul de gătire.
- La final, scoateți vasul din aparat. Aparatul se va opri în mod automat.
- Dacă mâncarea nu este gătită așa cum doriți, porniți-l din nou pentru câteva minute.

ATENȚIE: Vasul și mâncarea vor fi foarte FIERBINȚI.

#### ORĂ ȘI TEMPERATURĂ

- Puteți modifica timpul și temperatura cu ajutorul simbolurilor ▲/▼ (6, 8).

#### FUNCȚIA DE PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

- Dacă doriți să programați timpul de gătire astfel ca aparatul să înceapă să funcționeze mai târziu, puteți apăsa pictograma funcției de pornire întârziată (4) și să îl programați cu o întârziere de până la 12 ore. Puteți apăsa această pictogramă înainte sau după alegerea modului presetat.
- Odată setat, apăsați pictograma de pornire (2) pentru a începe procesul.
- Procesul de gătire începe după ce se termină timpul.

#### PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 10 programe prestabilite.
- Pentru a selecta un program, apăsați oricare dintre butoanele de program (3.1-3.10).
- De asemenea, dacă doriți, puteți să modificați setările de temperatură și de timp pentru programele presetate folosind pictogramele corespunzătoare (6, 8).
- După ce ați selectat programul dorit (3), apăsați pictograma de start/pauză (2) pentru a începe procesul de gătit. Cronometrul va începe să funcționeze.
- Pentru a schimba orice setări în timpul gătitului, mai întâi
- Întrerupeți procesul (2), modificați setarea dorită (6, 8), apoi reluați procesul apăsând din nou start (2).

NOTĂ: În timpul fazei de gătire, puteți apăsa pictograma start/pauză (2) pentru a opri aparatul, temporizatorul se va opri și el și va afișa timpul rămas. Apăsăți din nou acest buton pentru a relua faza de preparare.

- Friteuza va emite un semnal sonor atunci când timpul de preparare s-a încheiat.
- Verificați ca mâncarea să fie gătită.
- În caz contrar, nu trebuie decât să puneți recipientul din nou în friteuză și să programați temporizatorul pentru încă câteva minute de preparare.
- După ce gătitul s-a încheiat, scoateți toată partea vasului afară din aparat. Aparatul se va opri automat.

## **DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:**

- Scoateți aparatul din priză.
- Lăsați să se răcească.
- Curățați aparatul așa cum se arată în secțiunea privind curățarea.

## **PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:**

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

## **CURĂȚAREA**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor lavabile în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

## **TABEL CU RECOMANDĂRI**

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

NOTĂ: Aceste setări sunt doar orientative.

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

**GHID DE GĂTIRE**

	Cantitate alimente (min-max)(g)	Tim (min)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
<b>Cartofi și cartofi prăjiți</b>					
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-1500	9-16	200	Da	
Cartofi pai groși și congelați	300-1500	11-20	200	Da	
Cartofi prăjiți de casă (5×8 mm)	300-1500	16-10	200	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-1500	18-22	180	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi cubulețe de casă	300-1500	12-18	180	Da	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi Rosti	250	15-18	180	Da	
Cartofi gratinați	500	15-18	200	Da	
<b>Carne și carne de pasăre</b>					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlet de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnați	100-500	13-15	180		
Ciocănele	100-500	18-22	1810		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
<b>Coacere</b>					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Da	
Aripioare de pui congelate	100-500	6-10	200	Da	
Crochete de pește congelate	100-400	6-10	200		
Pâine congelată mărunțită	100-400	8-10	180		
Legume umplute	100-400	10	160		
<b>Coacere</b>					
Prăjituri	300	20-25	160		Folosiiți o formă de copt/un vas pentru cuptor

Quiche	400	20-25	180		Folosiți o formă de copt
Brioșe	300	15-18	200		Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor
Gustări dulci	400	20	160		

## DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Soluția
FRITEUZA CU AER nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Apăsăți butonul corespunzător timpului de gătire necesar pentru a porni aparatul.
Alimentele prăjite cu FRITEUZA CU AER nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din vas este prea mare.	Puneți loturi mai mici de alimente în vas. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Apăsăți butoanele de temperatură până când ajungeți la temperatura dorită. Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătit pentru referință.
Alimentele sunt prăjite în mod neuniform în FRITEUZA CU AER.	Anumite tipuri de alimente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Alimentele care stau la suprafață sau una peste alta (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din FRITEUZA CU AER.	Tipul de aliment utilizat este incorect.	Consultați instrucțiunile de gătit ale producătorilor alimentari.
Iese fum alb din aparat.	Au fost utilizate alimente cu un conținut ridicat de ulei. S-a adăugat ulei în alimente.	Nu utilizați grupuri de alimente cu conținut ridicat de ulei și nu adăugați ulei suplimentar care nu este necesar. O friteuză cu aer utilizează tehnologia în care uleiul este la un nivel scăzut sau nu este necesar.
	Vasul încă mai conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în vas. Asigurați-vă că, după fiecare utilizare, curățați corect vasul.
De bak kan niet in het apparaat verplaatst worden.	De bak is te vol.	Vol de bak niet boven het maximum zoals aangegeven in de kookgids.



**FA1800****FRYTOWNICA POWIETRZNA****OPIS**

## A. Panel sterowania

## 1. ON/OFF

## 2. Start/ Pauza

## 3. Wybór programu ustawionego fabrycznie

## 3.1. Program - pizza

## 3.2 Program - desery

## 3.3 Program - warzywa

## 3.4 Program - mrożone ziemniaki

## 3.5 Program - świeże ziemniaki

## 3.6 Program - ryba

## 3.7 Program - owoce morza

## 3.8 Program - udka kurczaka

## 3.9 Program - żeberka

## 3.10 Program - skrzydełka kurczaka

## 4. Funkcja opóźnionego startu

## 5. Podgrzewanie

## 6. Ustawienie temperatury

## 7. Ekran cyfrowy

## 8. Ustawienie czasu

## B. Uchwyt

## C. Kuweta

## D. Nieprzywierający ruszt

## E. Wejście powietrza

## F. Wylot powietrza

## G. Kabel zasilający i wtyczka

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

**UŻYWANIE I KONSERWACJA:**

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli czasomierz nie działa prawidłowo.

- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- Aby zachować właściwości patelni zapobiegające przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszczków metalowych.
- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Nie chować ani też nie transportować urządzenia jeśli jest jeszcze gorące.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.
- Jako wskazówka, w dołączonej tabeli wskazane jest seria przepisów, które zawierają temperaturę gotowania i czas pracy urządzenia..
- Produkt zawiera elementy elektroniczne i grzewcze. Nie należy wkładać go do wody ani myć wodą.
- Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać wlotu i wylotu powietrza. Nie należy dotykać wnętrza urządzenia, aby uniknąć poparzeń.
- Aby uniknąć porażenia prądem, pożaru i innych wypadków, nie wolno uszkadzać, ciągnąć na siłę ani skrócić przewodu zasilającego, używać go do przenoszenia ciężkich ładunków ani przekształcać. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony powinien być wymieniany przez producenta, jego oficjalny serwis lub przez odpowiedni personel, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, produkt należy umieścić w odległości 30 cm od ściany lub mebli.

# SPOSÓB UŻYCIA

## UWAGI PRZED UŻYCIEM:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Podczas pracy produktu z wylotu (F) będzie wydostawać się powietrze o wysokiej temperaturze.

## SPOSÓB UŻYCIA:

- Rozwinąć całkowicie kabel przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego.
- Podłączyć urządzenie do prądu.

Uwaga: Obsługiwać patelnię za pomocą jej uchwyty. Nie należy dotykać patelni, gdy jest gorąca.

- Umieścić składniki do smażenia wewnątrz patelni (C).
- Włożyć kuwetę do frytkownicy.
- Nacisnąć przycisk on/off (1), aby włączyć urządzenie.
- Ustawić temperaturę (6) i czas (8) za pomocą odpowiednich ikon, ponieważ początkowa temperatura i czas będą wynosić 200 °C i 8 minut, lub wybrać jeden z 10 zaprogramowanych trybów za pomocą przycisku Mode (3).
- Po wykonaniu tej czynności należy nacisnąć przycisk start/pauza (2), a urządzenie zacznie pracować.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, można wybrać program podgrzewania (5), który domyślnie trwa 5 minut w temperaturze 80 °C. Gdy czas podgrzewania dobiegnie końca, rozpocznie się praca w ustawionej temperaturze i czasie.
- Jeśli zatrzymamy proces, gdy wybrany jest dowolny tryb zaprogramowany, urządzenie przejdzie w tryb czuwania po 1 minucie. Dotyczy to również pauzy w środku procesu gotowania.

Uwaga: Jeśli urządzenie jest włączone i wyjąć kuwetę, pozostanie ono wyłączone do czasu wymiany kuwety.

Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli urządzenie jest zimne, należy dodać od 3 do 5 minut do czasu gotowania, jeśli nie był używany tryb podgrzewania.

Uwaga: Jeśli chcemy wstrząsnąć składnikami, należy zdjąć patelnię z urządzenia za uchwyt i wstrząsnąć nią po osiągnięciu 2/3 czasu gotowania.

- Frytownica wyemituje sygnał ostrzegawczy, kiedy skończy się czas gotowania.
- Po zakończeniu należy wyjąć kuwetę z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jeśli potrawy nie ugotują się tak jak trzeba, włącz go ponownie na kilka minut.

**OSTRZEŻENIE:** Kuweta/kosz i potrawy będą bardzo **GORĄCE**.

- Umieścić kuwetę na płaskiej powierzchni zdolnej do wytrzymania wysokich temperatur.

## FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

- Jeśli chcemy zaprogramować czas gotowania tak, aby urządzenie zaczęło pracować później, możemy nacisnąć ikonę opóźnionego startu (4) i zaprogramować go z opóźnieniem do 12 godzin. Ikonę tę można nacisnąć przed lub po wybraniu ustawionego fabrycznie programu.
- Po ustawieniu nacisnąć start, aby rozpocząć proces (2).
- Po upływie czasu rozpocznie się proces gotowania.

## CZAS I TEMPERATURA

- Możesz zmienić czas i temperaturę za pomocą symboli ▲/▼ (6, 8).

## PROGRAMY USTAWIONE FABRYCZNIE

- To urządzenie posiada 10 programów wstępnie zdefiniowanych fabrycznie.
- Aby wybrać program, nacisnąć dowolny przycisk programu (3.1-3.10).
- W razie potrzeby można również zmienić ustawienia temperatury i czasu zaprogramowanych programów za pomocą wyznaczonych ikon programów (6, 8).
- Po wybraniu żądanego programu (3), nacisnąć ikonę startu/pauzy (2), aby rozpocząć proces gotowania. Zauważymy, że timer zaczyna działać.
- Aby zmienić dowolne ustawienie podczas gotowania, należy najpierw wstrzymać proces (2), zmienić żądane ustawienie (6, 8) i wznówić naciskając ponownie start (2).

**UWAGA:** Podczas fazy gotowania można nacisnąć ikonę start/pauza (2), aby zatrzymać urządzenie, timer również się zatrzyma i wyświetli

pozostały czas. Nacisnąć ten przycisk ponownie, aby wznowić fazę gotowania.

- Frytownica wyemituje sygnał ostrzegawczy, kiedy skończy się czas gotowania.
- Sprawdzić, czy potrawa jest ugotowana.
- Jeśli nie jest, wystarczy umieścić kuwetę z powrotem we frytownicy i ustawić timer, aby gotować jeszcze przez kilka minut.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć kuwetę z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie..

#### **PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:**

- Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Pozostawić do ostygnięcia.
- Wyczyścić urządzenie.

#### **OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:**

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

## **CZYSZCZENIE**

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Żaden element tego urządzenia nie nadaje

się do mycia w zmywarce.

- Pozycja do odsączania/suszenia części zmywalnych musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

#### **TABELA REKOMENDACJI**

- Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw.

UWAGA: Te ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny.

- Żywność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywności.

**PRZEWODNIK GOTOWANIA**

	Ilość (min-maks) (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
<b>Frytki</b>					
Cienkie ziemniaki mrożone	300-1500	9-16	200	Tak	
Grube ziemniaki mrożone	300-1500	11-20	200	Tak	
Domowe ziemniaki (5×8 mm)	300-1500	16-10	200	Tak	Dolać 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki w plasterkach	300-1500	18-22	180	Tak	Dolać 1/2 łyżki oleju
Domowe frytki w kostkach	300-1500	12-18	180	Tak	Dolać 1/2 łyżki oleju
Pieczone ziemniaki	250	15-18	180	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Tak	
<b>Mięso i drób</b>					
Filety	100-500	8-12	180		
Żeberka wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roladki z kielbasy	100-500	13-15	180		
Udka	100-500	18-22	180		
Piers z kurczaka	100-500	10-15	180		
<b>Przystawki</b>					
Roladki wiosenne	100-400	8-10	200	Tak	
Nuggets z mrożonego kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Serowe przekąski mrożone panierowane	100-400	8-10	180		
Nadziewane warzywa	100-400	10	160		
<b>Piec</b>					
Biszkopt	300	20-25	160		Użyć formy do pieczenia

Quiche	400	20-25	180		Użyć formy do pieczenia
Muffins	300	15-18	200		Użyć formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160		

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
AIR FRYER nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Czasomierz nie jest ustawiony.	Aby włączyć urządzenie, należy uruchomić czasomierz do momentu osiągnięcia wymaganego czasu przygotowania.
Potrawy smażone w AIR FRYER nie są w pełni ugotowane.	Ilość produktów umieszczonych w kuwecie/koszu jest nadmierna.	Umieść mniejszą ilość składników w kuwecie/koszu. Mniejsze ilości łatwiej się potrząsa i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Zwiększyć temperaturę, aż do osiągnięcia właściwej pozycji. Ustawienie temperatury: skonsultować z przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektórymi produktami powinno się potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania.	Kiedy produkty jedne na drugich (np. frytki) należy nimi potrząsnąć w połowie czasu ich przygotowywania.
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Nieodpowiedni czas smażenia.	Sprawdzić sposób przygotowania produktów (potraw) wskazany przez ich producenta.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są składniki z wysoką zawartością oleju. Do ich przygotowania został dodany olej.	Nie używać potraw bogatych w olej ani nie dodawać więcej oleju, niż jest to bezwzględnie konieczne. Ta frytownica wykorzystuje technologię, która wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale.
	Patelnia zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany tłuszczem, który jest podgrzewany na kuwecie.
Nie można przesuwac kuwety w urządzeniu.	Przeciążona kuweta.	Nie należy napełniać kuwety powyżej wskazania podanego w instrukcji gotowania.

## FA1800

### ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК

## ОПИСАНИЕ

#### A. Цифрово табло за управление

1. Включено/ Изключено
2. Начало/Пауза
3. Избор на предварително зададена програма
  - 3.1 Програма за пица
  - 3.2 Програма за десерти
  - 3.3 Програма за зеленчуци
  - 3.4 Програма за замразени картофи
  - 3.5 Програма за свежи картофи
  - 3.6 Програма за риба
  - 3.7 Програма "Морски дарове"
  - 3.8 Програма за пилешки бутчета
  - 3.9 Програма за ребърца
  - 3.10 Програма "Пилешки крилца"

#### 4. Функция "забавен старт"

#### 5. Подгряване

#### 6. Настройка на температурата

#### 7. Дигитален екран

#### 8. Настройка на времето

#### B. Ръкохватка

#### C. Легенче

#### D. Решетка с покритие срещу прилепване

#### E. Вход за въздуха

#### F. Изход за въздуха

#### G. Захранващ кабел и щепсел.

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

## УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА:

- Преди употреба, развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда в случаите, когато работи неизправно.

- Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
- За да може противозалепващият слой да се съхрани в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.
- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- Изключете уреда, когато не го използвате или преди почистване.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не е изстинал напълно.
- В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Използвайте единствено устойчиви на висока температура прибори.
- Ориентировъчно, на таблицата се посочват няколко рецепти, включващи температурата за приготвяне на храната и времето за работа на уреда.
- Уредът съдържа електронни и нагревателни елементи. Моля не го поставяйте във вода или го мийте с вода.
- Моля, докато уредът се намира в работен режим, не покривайте входа и изход за въздуха. С цел избягване на изгаряния, моля не докосвайте вътрешността на уреда.
- За да избегнете пожар, токови удари и други произшествия, моля не нарушавайте целостта на захранващия кабел, не го опъвайте със сила. Не го използвайте за пренасяне на тежки товари, не променяйте конфигурацията му. При повреден кабел, същият следва да се подмени от производителя, от оторизирания сервиз или от лица с подобна квалификация. По този начин се избягват опасни положения.
- За да избегнете повреди на мебелите, поставете уреда на 30 cm разстояние от тях.

# НАЧИН НА УПОТРЕБА

## БЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА НА УРЕДА:

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване".
- Силно нагретият въздух излиза от изхода (F) по време на работа на уреда.

## РАБОТА С УРЕДА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.

Бележка: При използване на легенчето го дръжте за ръкохватката. Не се допирайте до легенчето, докато е горещ.

- Поставете в легенчето съставките, предназначени за пържене съставки (C).
- Вкарайте легенчето във фритюрника.
- Натиснете бутона за вкл./изкл. (1), за да задействате уреда.
- Настройте температурата (6) и времето (8) като използвате съответните картинки, тъй като началните температура и време ще са 200 °C и 8 минути; или изберете един от 10-те предварително зададени режима посредством бутон "Режим"(3)
- След това натиснете бутона за старт/пауза (2). Уредът ще започне да работи.
- За да постигнете по-добър резултат, може да изберете програмата за загаряване (5). Тя по подразбиране е 5 минути при температура 80 °C. При изтичане на времето за загаряване, ще започне предварително установените температура и време.
- Ако, докато избирате някой предварително установен режим спрете процеса, след 1 минута уредът ще премине в режим "изчакване". Това се отнася също така и до паузата по средата на процеса на приготвяне на продуктите.

Бележка: В случай, че изтеглите легенчето при включен уред, той ще изключи и ще остане в това състояние до момента, в който върнете легенчето.

Бележка: моля имайте предвид, че ако уредът е охладен и не е била използвана настройката на загаряването, следва да добавите между 3 и 5 минути към времето за приготвяне на храната.

Бележка: ако желаете да разклатите съставките, извадете легенчето от уреда, като го държите за ръкохватката и го разклатете, след като е изминало 2/3 от времето за приготвяне.

- Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава изсвирване.
- След като приключи, извадете легенчето от уреда. Уредът ще се изключи автоматично.
- Ако продуктите не са се приготвили съгласно вашето желание, включете го отново за около две минути.

**ВНИМАНИЕ!** Легенчето и хранителните продукти са изключително ГОРЕЩИ!

- Поставете легенчето върху повърхност, която да е равна и годна да понася високи температури.

## ФУНКЦИЯ "ЗАБАВЕНО ВКЛЮЧВАНЕ"

- Ако желаете да програмирате времето за приготвяне така, че уредът да започне работа по-късно, можете да натиснете картинката за забавено включване (4) и да го програмирате да заработи до 12 часа по-късно. Можете да натиснете тази картинка преди или след избиране на предварително установената програма.
- След като го настроите, натиснете "начало", за да задействате процеса (2).
- След като времето изтече, процесът на готвене ще започне.

## ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

- Можете да промените часа и температурата посредством символите ▲/▼(6, 8).

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Уредът разполага с 10 предварително зададени програми.
- За да изберете някоя програма, натиснете който и да е от бутоните на програмата (3.1-3.10).
- Ако желаете, също така можете да промените настройките за температура и време на предварително зададените програма. Направете това посредством определените за това картинки (6,8).

- След като сте избрали желаната програма (3), натиснете изображението за начало/пауза (2), за да започнете процеса на готвене. Ще забележите, че темпоризаторът започва да работи.
- За промяна на някоя от настройките по време на готвенето, първо спрете процеса (2), променете желаната настройка (6, 8) и възобновете процеса, отново натискайки "начало" (2).

**БЕЛЕЖКА:** По време на готвенето може да натиснете картинката за начало/пауза (2), за да спрете уреда. Темпоризаторът също ще спре и ще покаже оставащото време. Натиснете отново този бутон, за да възобновите фазата на готвене.

- Когато времето за приготвяне на хранителните продукти изтече, фритюрникът издава изсвирване.
- Уверете се, че продуктите са се сготвили.
- Ако не са се сготвили, само следва да вкарате отново легенчето във фритюрника и да настроите темпоризатора така, че готвенето да продължи няколко минути повече.
- След приключване на готвенето, извадете легенчето от уреда. Уредът спира автоматично.

## **СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА**

- Изключете уреда от захранващата мрежа.
- Оставете уреда да се охлади.
- Почистете уреда.

## **ТЕРМОЗАЩИТА ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:**

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

## **ПОЧИСТВАНЕ**

- Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.

- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Не се допуска измиването на частите на този уред в съдомиялна машина.
- Положението, при оттичане /сушене на подлежащите на измиване части следва да позволява безпрепятственото оттичане на водата.
- След това подсушете всички части, сглобете ги отново и съхранете уреда.

## **ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ**

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

**БЕЛЕЖКА:** Тези настройки са ориентировъчни.

- Хранителните продукти могат да бъдат с различни произход, размер, форма и марка, поради което не можем да гарантираме, кои са най-добрите настройки за всеки хранителен продукт поотделно.



## УПЪТВАНЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

	Количество (мин-макс) (г)	Време (мин)	Температура (°C)	Разклатете	Допълнителна информация
<b>Пържени картофи</b>					
Фини замразени пържени картофи	300-1500	9-16	200	Да	
Дебело нарязани замразени пържени картофи	300-1500	11-20	200	Да	
Домашни картофи (5x8 мм)	300-1500	16-10	200	Да	Добавете 1/2 голяма лъжица олио
Картофи на резени	300-1500	18-22	180	Да	Добавете 1/2 голяма лъжица олио
Домашни картофи на кубчета	300-1500	12-18	180	Да	Добавете 1/2 голяма лъжица олио
Картофи рости	250	15-18	180	Да	
Картофи огретен	500	15-18	200	Да	
<b>Пилешко месо и други меса</b>					
Филе	100-500	8-12	180		
Свински ребърца	100-500	10-14	180		
Хамбургери	100-500	7-14	180		
Ролца от кренвирши	100-500	13-15	180		
Бутчета	100-500	18-22	1810		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
<b>Предястия</b>					
Пролетни ролца	100-400	8-10	200	Да	
Замразени пилешки късове	100-500	6-10	200	Да	
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200		
Аперитиви от паниран и замразен кашкавал.	100-400	8-10	180		
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		

Печене					
Бишкоти	300	20-25	160		Използвайте форма за фурна
Киш	400	20-25	180		Използвайте форма за фурна
Кексчета	300	15-18	200		Използвайте форма за фурна
Сладки закуски	400	20	160		

## РАЗРЕШАВАНЕ НА ВЪЗНИКНАЛИ ПРОБЛЕМИ

Проблем	Възможна причина	Разрешение на проблема
Уредът AIR FRYER не работи	Уредът не е подключен към мрежата.	Свържете уреда в заземен контакт.
	Темпоризаторът не е настроен.	За да включите уреда, използвайте темпоризатора за да получите необходимото за приготвяне време.
Продуктите, пържени във фритюрника не са се изпържили напълно.	Количеството поставени в легенчето храни е прекалено голямо.	Поставете по-малко количество съставки в легенчето. По-малките количества са по-лесни за разклащане и се изпържават по-равномерно.
	Избраната температура е прекалено ниска.	Увеличете температурата до достигане до подходящо положение. Нагласете температурата. За целта направете справка с наръчника за готвене.
Продуктите се изпържават неравномерно.	Някои продукти следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.	Когато едни продукти се намират над други - например, пържени картофи - те следва да се разклащат по средата на времето за приготвяне.
Пържените картофи не излизат хрупкави.	Използвани са неправилни продукти.	Направете справка за начина на приготвяне на продукти на производителя.
От уреда излиза бял пушек.	Пригответе продукти с високо съдържание на олио. Към продуктите е прибавено олио.	Не използвайте продукти с високо съдържание на олио. Не добавяйте повече олио от необходимото. Фритюрникът използва технология, Изискваща съвсем малко олио, или неизискваща олио.
	Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишната употреба.	Белият пушек е предизвикан от загрятата в кофичката мазнина.
Легенчето не може да се вкара във вътрешността на уреда.	Претоварено легенче.	Моля, не пълнете легенчето над отметката, указана в наръчника за готвене.

**FA1800****ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

## A. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου

1. Έναρξη λειτουργίας / Παύση λειτουργίας
2. Έναρξη/Παύση
3. Επιλογή προκαθορισμένου προγράμματος
  - 3.1 Πρόγραμμα για πίτσα
  - 3.2 Πρόγραμμα για επιδόρπια
  - 3.3 Πρόγραμμα για λαχανικά
  - 3.4 Πρόγραμμα για κατεψυγμένες πατάτες
  - 3.5 Πρόγραμμα για φρέσκες πατάτες
  - 3.6 Πρόγραμμα για ψάρι
  - 3.7 Πρόγραμμα για θαλασσινά
  - 3.8 Πρόγραμμα για μπουπια κοτόπουλου
  - 3.9 Πρόγραμμα για παϊδάκια
  - 3.10 Πρόγραμμα για φτερούγες κοτόπουλου

## 4. Λειτουργία μεταγενέστερης έναρξης

5. Προθέρμανση
6. Ρύθμιση θερμοκρασίας
7. Ψηφιακή οθόνη
8. Προθέρμανση

## B. Χερούλι

## C. Κάδος

## D. Αντικολλητική σχάρα

## E. Είσοδος αέρα

## F. Έξοδος αέρα

## G. Τροφοδοτικό καλώδιο και πρίζα

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

**ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:**

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά ο χρονοδιακόπτης.
- Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- Για να διατηρηθεί η αντικολλητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη που μπορούν να αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες.
- Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η θερμοκρασία ψησίματος και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.
- Το προϊόν περιλαμβάνει ηλεκτρονικά στοιχεία και θερμαντικά στοιχεία. Μη το τοποθετείτε σε νερό ούτε να το πλένετε με νερό.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο του αέρα όταν βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας. Μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος, για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

- Μην προκαλείτε ζημιές, μην τραβάτε με δύναμη ή τσαλακώνετε το τροφοδοτικό καλώδιο ούτε να το χρησιμοποιείτε για να μεταφέρετε βαριά φορτία ούτε να το τροποποιείτε, προκειμένου να αποφύγετε ηλεκτροπληξίες, πυρκαγιές και άλλα ατυχήματα. Αν το τροφοδοτικό καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να το αντικαταστήσετε από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή άτομα με παρεμφερείς ιδιότητες, προκειμένου να αποφύγετε να βρεθείτε σε κίνδυνο.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε απόσταση 30 cm από τον τοίχο ή τα έπιπλα για να μην τους προκληθούν ζημιές.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, μπορείτε να επιλέξετε το πρόγραμμα προθέρμανσης (5), το οποίο ως προεπιλογή προβλέπει 5 λεπτά στους 80 °C. Όταν ο χρόνος προθέρμανσης φτάσει στο τέλος, θα ξεκινήσουν η προκαθορισμένη θερμοκρασία και χρόνος.
- Αν σταματήσετε τη διαδικασία ενώ έχει επιλεγεί οποιαδήποτε προκαθορισμένη λειτουργία, η συσκευή θα μπει σε κατάσταση αναμονής μετά από 1 λεπτό. Αυτό ισχύει επίσης για την παύση στο μέσο της διαδικασίας μαγειρέματος.

## ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Ο αέρας υψηλής θερμοκρασίας θα βγει από (F) την έξοδο όταν η συσκευή λειτουργεί.

### ΧΡΗΣΗ:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Σημείωση: Χειριστείτε τον κάδο, χρησιμοποιώντας τη λαβή του. Μην αγγίζετε τον κάδο όταν είναι ζεστός.

- Τοποθετήστε τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στον κάδο (C).
- Βάλτε τον κάδο μέσα στη φριτζά.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης λειτουργίας (1) για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία (6) και τον χρόνο (8), χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα εικονίδια, μιας και η αρχική θερμοκρασία και ο αρχικός χρόνος θα είναι 200 °C και 8 λεπτά, ή επιλέξτε ένα από τους 10 προκαθορισμένους τρόπους λειτουργίας με το κουμπί Λειτουργία (3)
- Αφού το κάνετε αυτό, πατήστε το κουμπί έναρξη/παύση λειτουργίας (2) και η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.

Σημείωση: Αν η συσκευή είναι αναμμένη και αφαιρέσετε τον κάδο, αυτή θα παραμείνει σβηστή μέχρι να ξαναβάλετε τον κάδο.

Σημείωση: να ξέρετε ότι αν η συσκευή είναι κρύα, θα πρέπει να προσθέσετε 3 με 5 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος, αν δεν έχετε χρησιμοποιήσει τη ρύθμιση της προθέρμανσης.

Σημείωση: αν θέλετε να ανακατέψετε τα συστατικά, βγάλτε τον κάδο χρησιμοποιώντας τη λαβή και ανακινήστε τον, όταν θα έχουν ολοκληρωθεί τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί, θα ακούσετε ένα σφύριγμα.
- Όταν θα έχει ολοκληρωθεί, βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή. Η συσκευή θα σβήσει αυτόματα.
- Αν τα τρόφιμα δεν έχουν μαγειρευτεί όπως επιθυμείτε, ανάψτε και πάλι τη συσκευή για ένα δύο λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο κάδος και τα τρόφιμα θα είναι πολύ ΚΑΥΤΑ.

- Τοποθετήστε τον κάδο επάνω σε ομαλή επιφάνεια, η οποία μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

- Αν θέλετε να προγραμματίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για να αρχίσει η συσκευή να λειτουργεί κάποια στιγμή αργότερα, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο της μεταγενέστερης έναρξης (4) και να την προγραμματίσετε έως και 12 ώρες αργότερα. Μπορείτε να πατήσετε αυτό το εικονίδιο προτού ή αφού επιλέξετε κάποιο προκαθορισμένο πρόγραμμα.
- Αφού έχετε κάνει τη ρύθμιση, πατήστε έναρξη για να ξεκινήσει η διαδικασία (2).
- Αφού περάσει ο χρόνος, θα αρχίσει να λειτουργεί η συσκευή.

## ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα και τη θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας τα σύμβολα ▲/▼ (6, 8).

## ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει 10 προκαθορισμένα προγράμματα.
- Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε οποιοδήποτε από τα κουμπιά προγραμματισμού (3.1-3.10).
- Αν το επιθυμείτε, μπορείτε επίσης να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου των προκαθορισμένων προγραμμάτων, μέσω των ειδικών εικονιδίων για αυτόν τον σκοπό (6, 8).
- Αφού επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα (3), πατήστε το εικονίδιο έναρξης/παύσης λειτουργίας (2) για να αρχίσει η διαδικασία μαγειρέματος. Θα δείτε ότι ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρώτα σταματήστε τη διαδικασία (2), κάντε την αλλαγή που επιθυμείτε (6, 8) και αρχίστε ξανά τη διαδικασία, πατώντας και πάλι την αρχή (2).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο έναρξης/παύσης λειτουργίας (2) για να σταματήσει η συσκευή, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, και θα δείξει τον χρόνο που απομένει. Πατήστε εκ νέου αυτό το κουμπί για να ξεκινήσει και πάλι τη φάση μαγειρέματος.

- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί, θα ακούσετε ένα σφύριγμα.
- Δοκιμάστε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί.
- Αν όχι, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να ξαναεισαγάγετε τον κάδο στη φριτζά και να προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη για να μαγειρευτεί μερικά ακόμη λεπτά.
- Αφού το μαγειρέμα έχει ολοκληρωθεί, βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή. Η συσκευή θα σβήσει αυτόματα.

## ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Αφήστε τη να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Κανένα από τα μέρη αυτής της συσκευής δεν μπορεί να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων
- Η θέση στράγγισης/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού
- Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν τα συναρμολογήσετε και φυλάξετε η συσκευή.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτές οι ρυθμίσεις είναι απλώς ενδεικτικές.

- Τα τρόφιμα μπορεί να ποικίλουν ως προς την προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα τους, και για αυτό δεν μπορούμε να προτείνουμε εγγυημένα τυχόν βέλτιστες

**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

	Ποσότητα (min-max)(g)	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακινείστε	Πρόσθετες πληροφορίες
<b>Τηγανητές πατάτες</b>					
Πατάτες λεπτές κατεψυγμένες	300-1500	9-16	200	Ναι	
Πατάτες χονδρές κατεψυγμένες	300-1500	11-20	200	Ναι	
Σπτιπικές πατάτες (5×8mm)	300-1500	16-10	200	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι
Σπτιπικές πατάτες κυδωνάτες	300-1500	18-22	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι
Σπτιπικές πατάτες μακρόστενες	300-1500	12-18	180	Ναι	Προσθέστε 1/2 κουτ. λάδι
Πατάτες ροστί	250	15-18	180	Ναι	
Πατάτες ογκραντέν	500	15-18	200	Ναι	
<b>Κρέατα και πουλερικά</b>					
Φιλέτο	100-500	8-12	180		
Χοιρινά παϊδάκια	100-500	10-14	180		
Μπιφτέκια	100-500	7-14	180		
Λουκανικόπιτες	100-500	13-15	180		
Μπουτάκι	100-500	18-22	1810		
Φτερούγα	100-500	10-15	180		
<b>Ορεκτικά</b>					
Ανοιξιάτικα ρολά	100-400	8-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ναι	
Κατεψυγμένα στικ ψαριού	100-400	6-10	200		
Κατεψυγμένες τυροκροκέτες	100-400	8-10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10	160		
<b>Ψήσιμο στον φούρνο</b>					
Κέικ	300	20-25	160		Исползвайте форма за фурна

Κις	400	20-25	180		Χρησιμοποιήστε φόρμα φούρνου.
Μάφινς	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε φόρμα φούρνου.
Γλυκά σνακ	400	20	160		

## ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

## FA1800

### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

## POPIS

#### A. Digitální ovládací panel

1. Zapnutí/vypnutí napájení
2. Spustit / Pozastavit
3. Výběr přednastaveného režimu
  - 3.1 Pizza
  - 3.2 Dezert
  - 3.3 Zelenina
  - 3.4 Mražené hranolky
  - 3.5 Čerstvé hranolky
  - 3.6 Ryby
  - 3.7 Mořské plody
  - 3.8 Kuřecí paličky
  - 3.9 Žebírka
  - 3.10 Kuřecí křídélka

#### 4. Funkce odloženého startu

#### 5. Předehřívání

#### 6. Nastavení teploty

#### 7. Digitální displej

#### 8. Nastavení času

#### B. Rukojeť

#### C. Hrnc

#### D. Mísa s nepřilnavým povrchem

#### E. Přívod vzduchu

#### F. Odvod vzduchu

#### G. Napájecí kabel a zástrčka

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

## POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ:

- Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.
- Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.
- Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spínač časovače nefunguje správně.

- Při používání přístrojem nepohybujte.
- Abyste udrželi nepřilnavou úpravu v dobrém stavu, nepoužívejte kovové nebo špičaté nádobí.
- Nepřetěžujte pracovní kapacitu přístroje.
- Přístroj odpojte z elektrické sítě, když ho nepoužíváte a před zahájením jakéhokoliv čištění.
- Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.
- Neukládejte ani nepřepřavujte přístroj, pokud je stále horký.
- Není-li spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte připojen a bez dozoru. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.
- Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám.
- Jako referenci naleznete v přiložené tabulce doporučení ohledně teploty a času vaření pro několik jídel.
- Výrobek obsahuje elektronické a topné prvky. Neponořujte jej do vody ani nemyjte vodou.
- Nezakrývejte vstup a výstup vzduchu. Nedotýkejte se vnitřku výrobku, abyste se nespálili.
- Nepoškoďte, silně netahejte ani nekrutě napájecí kabel, nepoužívejte jej k přenášení těžkých nákladů ani do něj nezasahujte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, požáru a jiným nehodám. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoby s podobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.
- Umístěte výrobek 30 cm od stěny nebo nábytku, aby nedošlo k poškození stěny nebo nábytku.

## NÁVOD K POUŽITÍ

### PŘED POUŽITÍM:

- Ujistěte se, že byl odstraněn veškerý obalový materiál produktu.
- Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.
- Během provozu přístroje bude výstupem (F) proudit vzduch o vysoké teplotě.



## POUŽITÍ:

- Před tím, než kabel zapojíte do zásuvky, zce- la jej rozviňte.
- Připojte spotřebič do sítě.

Poznámka: Manipulujte s hrncem pomocí jeho rukojeti. Nedotýkejte se hrnce, když je horký.

- Potraviny, které chcete smažit, vložte do hr- nce (C).
- Vložte hrnec do fritézy.
- Spotřebič zapněte stisknutím tlačítka on/off (1).
- Teplotu (6) a čas (8) nastavte pomocí odpoví- dajících ikon, protože počáteční teplota a čas bude 200 °C a 8 minut, nebo vyberte jeden z 10 přednastavených režimů pomocí tlačítka Mode (3).
- Jakmile to uděláte, stiskněte tlačítko start/ pauza (2) a spotřebič se spustí.
- Pro lepší výsledek vaření můžete zvolit režim předehřívání (5), který je standardně 5 minut při 80°C. Když doba předehřívání dosáhne konce, spustí se přednastavená teplota a čas.
- Stiskněte tlačítko start/pauza pro spuštění vaření (2). Pokud přístroj ponecháte v kliku, když je vybrán jakýkoli přednastavený režim, po 1 minutě se přepne do pohotovostního režimu. To platí i pro pauzu během vaření.

Poznámka: Pokud je přístroj zapnutý a vy vytáh- nete hrnec, vypne se, dokud jej nevložíte zpět.

Poznámka: Mějte na paměti, že pokud je spotřebič studený, měli byste k době vaření přidat 3–5 mi- nut, pokud nepoužíváte funkci předehřívání.

Poznámka: Pokud chcete potraviny protřepat, po dosažení 2/3 doby vaření hrnec vytáhněte z přístroje za rukojeť a zatřeste s ním.

- Fritéza po uplynutí doby vaření pípne.
- Po dokončení vyjměte hrnec ze spotřebiče. Fritéza se automaticky vypne.
- Pokud jídlo není uvařeno tak, jak chcete, zno- vu fritézu na několik minut zapněte.

UPOZORNĚNÍ: Hrnec a jídlo budou velmi HORKÉ.

- Postavte hrnec na rovnou plochu, která je odolná vůči vysokým teplotám.

## ČAS A TEPLOTA

- Pomocí symbolů ▲/▼ (6, 8) můžete změnit čas a teplotu.

## FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

- Pokud si přejete naprogramovat dobu vaření tak, aby spotřebič začal pracovat později, můžete stisknout ikonu funkce odloženého startu (4) a naprogramovat jej s až 12hodí- novým zpožděním. Tuto ikonu můžete stisk- nout před nebo po výběru přednastaveného režimu.
- Po nastavení zahajte proces stisknutím ikony start (2).
- Po uplynutí času se spustí proces vaření.

## PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

- Tento spotřebič má 10 přednastavených programů.
- Chcete-li vybrat program, stiskněte libovolné tlačítko programu (3.1-3.10).
- Pokud chcete, můžete také změnit nastavení teploty a času pro přednastavené programy pomocí příslušných ikon (6, 8).
- Jakmile zvolíte požadovaný program (3), stiskněte ikonu start/pauza (2) pro spuštění procesu vaření. Uvidíte, že se spustí časovač.
- Chcete-li během vaření změnit jakékoli nas- tavení, nejprve
- Pozastavte proces (2), upravte požadované nastavení (6, 8) a poté pokračujte v procesu opětovným stisknutím ikony start (2).

POZNÁMKA: Během fáze vaření můžete stisk- nutím ikony start/pauza (2) spotřebič zastavit, časovač se také zastaví a zobrazí zbývajíc čas. Dalším stisknutím tohoto tlačítka obnovíte fázi vaření.

- Fritéza pípne, jakmile doba vaření
- uplyne.
- Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené.
- Pokud tomu tak není, stačí vrátit nádobu zpět do fritézy a naprogramovat časovač, aby se jídlo vařilo ještě několik minut.
- Po dokončení vaření vyjměte celou část hr- nce ze spotřebiče. Spotřebič se automaticky vypne.

## PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

- Zařízení odpojte od napájení.
- Nechte vychladnout.
- Spotřebič vyčistěte podle popisu v části čištění.



## PRŮVODCE VAŘENÍM

	Ποσότητα (min-max)(g)	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακινείστε	Πρόσθετες πληροφορίες
<b>Brambory a hranolky</b>					
Tenké mražené hranolky	300-1500	9-16	200	Ano	
Tlusté mražené hranolky	300-1500	11-20	200	Ano	
Domácí hranolky (5 × 8 mm)	300-1500	16-10	200	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Brambory nakrájené na měsíčky	300-1500	18-22	180	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Brambory nakrájené na kostičky	300-1500	12-18	180	Ano	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Pečené brambory	250	15-18	180	Ano	
Gratinované brambory	500	15-18	200	Ano	
<b>Maso a drůbež</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Vepřové kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Párkové rolky	100-500	13-15	180		
Kuřecí paličky	100-500	18-22	180		
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		
<b>Malé občerstvení</b>					
Jarní rolky	100-400	8-10	200	Ano	
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	Ano	
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		
Sýrové svačinky	100-400	8-10	180		
Plněná zelenina	100-400	10	160		
<b>Pečení</b>					
Dort	300	20-25	160		Použijte formu na pečení / pekáč

Quiche	400	20-25	180		Použijte formu na pečení / pekáč
Muffiny	300	15-18	200		Použijte formu na pečení / pekáč
Sladké svačinky	400	20	160		

## ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

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

<p>لا تستخدم أتعمة تحتوي على نسبة عالية من الزيت ولا تضيف زيتاً أكثر مما هو ضروري تماماً.</p> <p>تستخدم هذه القلاية تقنية تتطلب القليل أو لا تتطلب الزيت على الإطلاق.</p>	<p>يتم تحضير مكونات ذات نسبة عالية من الزيت تمت إضافة الزيت إلى التحضير.</p>	<p>يخرج دخان أبيض من الجهاز.</p>
<p>الدخان الأبيض ناتج عن الدهون التي تسخن في الوعاء.</p>	<p>لا تزال المقلاة تحتوي على آثار الدهون من الاستخدام السابق.</p>	
<p>لا تملأ الوعاء فوق الإشارة المذكورة في دليل الطبخ.</p>	<p>الوعاء محمّل فوق طاقته.</p>	<p>لا يمكن تحريك الوعاء في الجهاز.</p>

كعك	300	20-25	160	استخدم قالب للفرن
الكيشة	400	20-25	180	استخدم قالب للفرن
الموفينية	300	15-18	200	استخدم قالب للفرن
مقבלات الحلوى	400	20	160	

### حل المشاكل

حامل المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
AIR FRYER القلاية لا تعمل.	الجهاز غير موصول.	أوصل الجهاز بمقبس مع مأخذ أرضي.
	كمية الطعام الموضوعة في الوعاء المفرطة.	لتشغيل الجهاز، شغل الموقوت حتى الحصول على وقت التحضير المطلوب.
الأطعمة المقلية في AIR FRYER القلاية غير جاهزة تماماً.	كمية الطعام الموضوعة في الوعاء المفرطة.	ضع كمية أقل من المكونات في الوعاء. يتم هز الكميات الصغيرة بشكل أفضل، وتقلي بالتساوي
	يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير.	قم بزيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى الوضع المناسب ضبط درجة الحرارة: راجع دليل الطبخ.
الطعام يقلب بشكل غير متساو.	يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير.	عندما يكون الطعام فوق بعضه البعض (مثل البطاطس المقلية) يجب هزها في نصف وقت التحضير.
المقليات لا تخرج مقرمشة.	تم استخدام نوع خاطئ من الطعام.	لا تستخدم أطعمة تحتوي على نسبة عالية من الزيت ولا تضيف زيتاً أكثر مما هو ضروري تماماً. تستخدم هذه القلاية تقنية تتطلب القليل أو لا تتطلب الزيت على الإطلاق.

بدون معلومات إضافية	رج	درجة الحرارة (درجة مئوية)	(الوقت دقيقة)	الكمية (الأدنى-الأقصى)(غ)	
	نعم				بطاطس مقلية
	نعم	200	9-16	300-1500	البطاطس الرقيقة المجمدة
	نعم	200	11-20	300-1500	البطاطس السمكة المجمدة
أضف ٢/١ ملعقة زيت	نعم	200	16-10	300-1500	البطاطس المنزلية (٨x٥) (ملم)
أضف ٢/١ ملعقة زيت	نعم	180	18-22	300-1500	البطاطس المنزلية شرائح
أضف ٢/١ ملعقة زيت	نعم	180	12-18	300-1500	البطاطس المنزلية قطع
	نعم	180	15-18	250	بطاطس روستي
	نعم	200	15-18	500	البطاطس المشوية
					اللحوم والطيور
		180	8-12	100-500	شريحة
		180	10-14	100-500	ضلع لحم
		180	7-14	100-500	همبرغر
		180	13-15	100-500	لفائف السجق
		180	18-22	100-500	أفخاذ
		180	10-15	100-500	صدر الدجاج
					المقبلات
	نعم	200	8-10	100-400	لفائف الربيع
	نعم	200	6-10	100-500	أقراص الدجاج المجمدة
		200	6-10	100-400	أصابع السمك المجمدة
		80	8-10	100-400	مقبلات الجبن بالبقسماط المجمدة
		160	10	100-400	الخضار المحشية
					خبز

(من جديد على بدء 2).

### التنظيف

ملاحظة: أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على أيقونة البدء/ الإيقاف (2) لإيقاف الجهاز، وسوف يتوقف المؤقت أيضاً ويعرض الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لاستئناف عملية الطهي.

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

سوف تصدر القلاية صوت تنبيه عند وقت الطهي الانتهاء.

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

تحقق من طهي الطعام.

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

إذا لم يكن كذلك، فما عليك سوى إعادة إدخال الوعاء في القلاية وبرمجة المؤقت لكي يطهو لبضع دقائق أخرى.

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

بعد اكتمال الطهي، أخرج الوعاء من الجهاز. سينطفئ الجهاز تلقائياً.

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

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

افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

اترك الجهاز يبرد.

إن أي جزء من أجزاء هذا الجهاز هو غير مناسب لتنظيفه في غسالة الصحون.

نظف الجهاز.

إن وضع تفريغ/تجفيف الأجزاء القابلة للغسل يجب أن يسمح بتفريغ الماء بسهولة.

**واقى حراري للسلامة:**

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

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

### جدول التوصيات

يمكنك هنا الحصول على الإرشاد لغرض طبخ مختلف الأطعمة.

إذا بفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي 15 دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

ملاحظة: هذه الإعدادات إرشادية فقط.

يمكن أن يختلف الطعام تبعاً لأصله وحجمه وشكله وعلامته التجارية، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لطعام معين.



تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج

بمجرد الانتهاء، أخرج الوعاء من الجهاز. وسيطفي تلقائياً

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف

إذا لم يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب، فأعد تشغيله لبضع دقائق

تنبيه: سيكون الوعاء والطعام ساخنين جداً

أثناء عملية (F) سيخرج الهواء ذو درجة الحرارة العالية من المخرج تشغيل المنتج

ضع الوعاء على سطح مستوٍ قادر على تحمل درجات الحرارة العالية

:الاستعمال

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس

### وظيفة البدء المتأخر

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي

إذا كنت ترغب في برمجة وقت الطهي بحيث يبدأ الجهاز في العمل لاحقاً، فيمكنك الضغط على أيقونة البدء المتأخر (4) وبرمجته حتى 12 ساعة من التأخير. يمكنك الضغط على هذه الأيقونة قبل أو بعد اختيار البرنامج المعد مسبقاً

ملاحظة: تعامل مع الوعاء باستخدام مقبضه. لا تلمس الوعاء عندما يكون ساخناً

(بعد عمل الإعدادات، اضغط على بدء لبدء العملية 2)

(C) ضع المكونات التي تريد قليها داخل الوعاء

بمجرد انتهاء الوقت، سنبداً عملية الطهي

أدخل الوعاء في داخل القلاية

اضغط على زر التشغيل/الإطفاء (1) لتفعيل الجهاز

### الوقت ودرجة الحرارة

اضبط درجة الحرارة (6) والوقت (8) باستخدام الأيقونات ذات الصلة حيث ستكون درجة الحرارة والوقت الأوليان 200 درجة مئوية و8 دقائق، أو حدد أحد الأوضاع العشرة المعدة مسبقاً باستخدام زر الوضع (3))

يمكنك تغيير الوقت ودرجة الحرارة باستخدام الرموز ▲/▼ (6)

8).

بمجرد الانتهاء من ذلك، اضغط على زر البدء/الإيقاف (2) وسيبدأ الجهاز في العمل

### البرامج المعدة مسبقاً

للحصول على نتيجة أفضل، يمكنك تحديد برنامج التسخين المسبق (5)، والذي يكون افتراضياً 5 دقائق عند 80 درجة مئوية. عندما ينتهي وقت التسخين المسبق، سنبداً درجة الحرارة والوقت المضبوط مسبقاً

يحتوي هذا الجهاز على 10 برامج معدة مسبقاً

إذا أوقفت العملية أثناء تحديد أي وضع مضبوط مسبقاً، فسيدخل الجهاز في وضع الاستعداد بعد 1 دقيقة. يطبق هذا أيضاً على الإيقاف في منتصف عملية الطهي

لتحديد أحد البرامج، اضغط على أي من أزرار البرنامج (1-3).

3.10).

ملاحظة: إذا كان الجهاز قيد التشغيل وقمت بإزالة الوعاء، فسيظل مطفاً حتى تعيده من جديد

إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك أيضاً تعديل إعدادات درجة

الحرارة والوقت للبرامج المعدة مسبقاً عن طريق الأيقونات

(المخصصة لذلك) (6)، 8

ملاحظة: خذ بعين الاعتبار أنه إذا كان الجهاز بارداً فستحتاج إلى إضافة من 3 إلى 5 دقائق إلى وقت الطهي إذا لم يتم استخدام ضبط التسخين المسبق

بمجرد تحديد البرنامج المطلوب (3)، اضغط على أيقونة البدء/

الإيقاف (2) لبدء عملية الطهي. سترى الموقت يبدأ بالعمل

ملاحظة: إذا كنت ترغب في رج المكونات، فأخرج الوعاء من الجهاز بواسطة المقبض ورجها عند الوصول إلى ثلثي وقت الطهي

لتعديل أي إعدادات أثناء الطهي، أولاً أوقف العملية (2)، وقم

بتعديل الإعدادات المطلوبة (6)، 8 واستأنف العملية بالضغط

سوف تصدر القلاية صوت تنبيه عند وقت الطهي المنتهية

## FA1800

ةيئاوئلا ةيئالولأ

## الموصف

لوحة تحكم رقمية A.

تشغيل/إطفاء 1.

بدء/إيقاف 2.

تحديد برنامج معد مسبقاً 3.

برنامج البيئزا 3.1

برنامج الحلوى 3.2

برنامج الخضأ 3.3

برنامج البطاطس المجمدة 3.4

برنامج البطاطس الطازجة 3.5

برنامج الأسماك 3.6

برنامج المأكولات البحرية 3.7

برنامج أفخاذ الدجاج 3.8

برنامج الأضلاع 3.9

برنامج أجنحة الدجاج 3.10

وظيفة البدء المتأخر 4.

التسخين المسبق 5.

ضبط درجة الحرارة 6.

شاشة رقمية 7.

ضبط الوقت 8.

مقبض B.

وعاء C.

شبكة مانعة للالتصاق D.

مدخل الهواء E.

مخرج الهواء F.

سلك الطاقة والقياس G.

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

التقنية.

## الاستخدام والعناية:

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز

لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح

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

لا تستخدم الجهاز وهو فارغ

لا تستخدم الجهاز إذا كان المؤقت لا يعمل بالشكل الصحيح

لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل

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

لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز

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

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

لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً

لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز

لا تستخدم سوى الأدوات المناسبة لتحمل درجات الحرارة العالية

كتوجيه، يذكر في الجدول المرفق سلسلة من الوصفات التي تتضمن درجة حرارة الطهي ووقت تشغيل الجهاز

يحتوي الجهاز على عناصر إلكترونية وعناصر تسخين. لا تضعه في الماء ولا تغسله بالماء

لا تقم بتغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء عملية التشغيل. لا تلمس داخل الجهاز لتجنب الحروق

لا تتلف سلك الطاقة أو تسحبه بقوة أو تلويه، ولا تستخدمه لنقل أحمال ثقيلة ولا تحوله، لتجنب الصدمات الكهربائية والحرائق والحوادث الأخرى. إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من قبل موظفين مؤهلين لتجنب الخطر

ضع الجهاز على بعد 30 سم من الحائط أو من الأثاث لمنع التلف

## طريقة الاستخدام

تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من داخل الجهاز. ملاحظات أولية للاستعمال:

## **ES) GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA**

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

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

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

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

## **EN) WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE**

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

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

You can also request related information by contacting us by phone.

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

## **FR) GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE**

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

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://solac.com>  
Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

## **PT) GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

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

nossos serviços oficiais de assistência técnica. Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://solac.com>  
Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco. Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://solac.com>

## **IT) GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA**

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

## **CA) GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA**

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els vostres drets o interessos heu d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials. Podreu trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://solac.com>  
També podeu demanar informació relacionada posant-vos en contacte amb nosaltres pel telèfon que apareix al final d'aquest manual. Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les vostres actualitzacions a <http://solac.com>

## **DE) GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE**

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

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://solac.com>  
Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://solac.com>

## NL) GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service. U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://solac.com>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen. U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualisering en downloaden via <http://solac.com>

## RO) GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale <http://solac.com>.

## PL) GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje <http://solac.com>

## BG) ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://solac.com>

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

Ръчничка с указания и неговите съвременявания можете да свалите на следния <http://solac.com>

## EL) ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία.

Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

## CZ) ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

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

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: <http://solac.com>

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

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

## (AR) الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية. يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

<http://solac.com> (حسب العلامة التجارية) كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://solac.com>

**AR) ARGENTINA - SOUTH AMERICA**

Av. del Libertador 1298,(B1638BEY)  
Vicente López (Pcia.Buenos Aires)  
541153685223

**BG) BULGARIA - EUROPE**

265,Okolovrasten Pat, Mladost 4 1766  
SOFIA  
35929211120

**DZ) ARGELIA - AFRICA**

46, Ave MAX MARCHAND  
Oran  
213041532020

**ES) ESPAÑA - EUROPE**

Avda. Los Olmos, 1  
Edificio D IV, Oficina 142  
01013 Vitoria-Gasteiz  
902012539  
atencioncliente@solac.com

**FR) FRANCIA - EUROPE**

ZA Les Bas Musats, 18  
Les Bas Musats 89100  
Malay-le-Grand  
03 86 83 90 90

**HU) HUNGRÍA - EUROPE**

Késmárk utca 11-13 1158  
BUDAPEST  
+36 1 370 4519

**IND) INDIA - ASIA**

C-175, Sector-63, Noida,  
Gautam Budh Nagar - 201301  
Delhi  
(+91) 120 4016200

**LB) LÍBANO - MIDDLE EAST**

Imasdounian Building 701064 Zalka,  
Beirut  
961 1 887 501

**LT) LITUANIA - EUROPE**

Strazdo g. 70ALT-48460  
Kaunas  
8-37 759025

**MAR) MARRUECOS - AFRICA**

4 Rue Lot Smara  
Oulfa  
Casablanca  
(+212) 522 89 40 21

**ME) MONTENEGRO - EUROPE**

Rastovac bb, 81400  
Niksic  
+382 40 217 055

**MXN) MEXICO - AMERICA**

Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P.  
06470 – Delegación Cuauhtémoc  
Ciudad de México  
(+52) 55 55468162

**NL) HOLANDA - EUROPE**

Wartelstraat 2, 8223 EH  
Lelystad  
0320-237930

**PER) PERU - AMERICA**

Calle los Negocios 428, Surquillo  
Lima  
(511) 421 6047

**PT) PORTUGAL - EUROPE**

Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa  
+351 210966324

**SA) SOUTHAFRICA - AFRICA**

Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road,  
Croydon, Kempton Park, 1619  
Johannesburg  
(+27) 011 392 5652

**solac**

[www.solac.com](http://www.solac.com)