

SETĂRI					
	Cantitate min-max (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi prajiti	400-500	18-20	200	agitare	
Carne și pui					
Friptură	100-600	10-15	180		
Carne de porc	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Ruloul de mezeluri	100-600	13-15	200		
Stick-uri	100-600	25-30	180		
Piept de pui	100-600	15-20	180		
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-500	8-10	200	agitare	Folosiți gata pentru cuptor
Bucăți de pui congelat	100-600	6-10	200	agitare	Folosiți gata pentru cuptor
Coacere					
Prăjitură	400	20-25	160		Tartă
Quiche	500	20-22	180		Utilizați o tavă de copt / farfurie de cuptor
Brioșe	400	15-18	200		Tartă
Gustări dulci	500	20	160		Utilizați o tavă de copt / farfurie de cuptor



INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER

BEDIENUNGSANLEITUNG
HEISSLUFTFRITTEUSE

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОГРИЛЬ

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
FRITEZA ZA PRŽENJE VRELIM
VAZDUHOM

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
УРЕД ЗА ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ

MODE D’EMPLOI
FRITEUSE À AIR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΥΡΕΔ ΖΑ ΠЪРЖΕΝΕ С ВЪЗДУХ

NÁVOD K OBSLUZE
VZDUCHOVÁ FRITÉZA

MANUAL DE UTILIZARE
APARAT DE PRĂJIRE CU AER



ENGLISH	PAGE 2	SCG/CRO/B.i.H.	STRANA 17	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 33
DEUTSCH	SEITE 5	БЪЛГАРСКИ	СТР. 21	ČESKY	STRANA 37
РУССКИЙ	СТР. 9	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 25	ROMANESTE	PAGINA 41
POLSKI.....	STRONA 13	FRANÇAIS	PAGE 29		

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

Only GENUINE with this

Мы вам благодарны за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

Только ПОДЛИННИКИ с этим

AIR FRYER

Before connecting the appliance, make sure that the specifications on the data plate correspond to the conditions of the electrical supply network.

The electrical safety of this appliance can only be assured if it has been correctly grounded.

SPECIFICATIONS

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

NAME OF PARTS: (Fig. A)

- A. Fry basket
- B. Basket release button cover
- C. Basket release button
- D. Basket handle
- E. Pan
- F. Power light
- G. Timer knob
- H. Working light
- I. Temperature control knob
- J. Air outlet
- K. Power cord

IMPORTANT SAFEGUARD:

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. Remove the plug from the wall before moving the appliance. Use both hands to move the appliance.
8. Do not use any accessories other than the ones provided with this product. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
10. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
11. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. If the supply cord is damaged, it must be replaced

by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

12. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
13. Always pull the plug out from the wall – never pull the cord.
14. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. In order to prevent accidental burns, always use the handle and knobs to operate this appliance.
16. Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
17. Don't touch the inside of the appliance while it is operating.
18. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
19. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
20. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the plug from the appliance.
21. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
22. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
23. Do not use outdoors.
24. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air.
Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the basket in the pan.
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The timer starts counting down the set time.
- b. During the hot air frying process, the working light comes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section

"Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking.

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

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

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

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

The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan. This is normal.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

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

SETTINGS

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
4. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

6. Clean outside of appliance with a damp sponge.
7. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.

**Environment friendly disposal**

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

SETTINGS

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

HEISSLUFTFRITTEUSE

Achten Sie vor dem Anschluss des Geräts darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsunternehmens übereinstimmen.

Die elektrische Sicherheit von diesem Gerät kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß geerdet wurde.

TECHNISCHE DATEN

1400 W • 220-240 V • 50/60 Hz

BEZEICHNUNG DER TEILE: (Abb. A)

- A. Frittierkorb
- B. Abdeckung der Korbentriegelungstaste
- C. Korbentriegelungstaste
- D. Korbgriff
- E. Topf
- F. Status-LED
- G. Timerknopf
- H. Betriebs-LED
- I. Temperaturregler
- J. Luftauslass
- K. Netzkabel

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Alle Anweisungen lesen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Handgriffe oder Knöpfe.
3. Falls Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden, muss man sorgfältig aufpassen.
4. Geben Sie alle Zutaten in den Korb und vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen.
5. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches und halten Sie es von heißen Flächen fern.
6. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen bestehen oder es anderweitig beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
7. Vor dem Umsetzen des Geräts den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Setzen Sie das Gerät mit beiden Händen um.
8. Nur Zubehörteile verwenden, die mit dem Produkt mitgeliefert wurden. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Gefährdungen oder Verletzungen führen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen aufgeheizten Ofen oder einen Mikrowellenherd.
10. Decken Sie Lufteinlass und Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist
11. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht mehr benötigt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen, herausnehmen oder es reinigen.
13. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
14. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpads aus Metall, da Teile des Pads abbrechen und unter Spannung stehende Komponenten berühren können. Gefahr eines elektrischen Schlags.
15. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer die vorhandenen Handgriffe und Knöpfe.
16. Das Befüllen des Topfes mit Öl kann zu einer Brandgefahr führen.
17. Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Geräts.
18. Berühren Sie den Netzstecker und das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
19. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät jeweils mindestens 10 cm Freiraum.
20. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie ab, bis der Rauch vergeht, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
21. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche aufgestellt wird.
22. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
23. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
24. Wenn der elektrische Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
25. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
26. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn,

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!