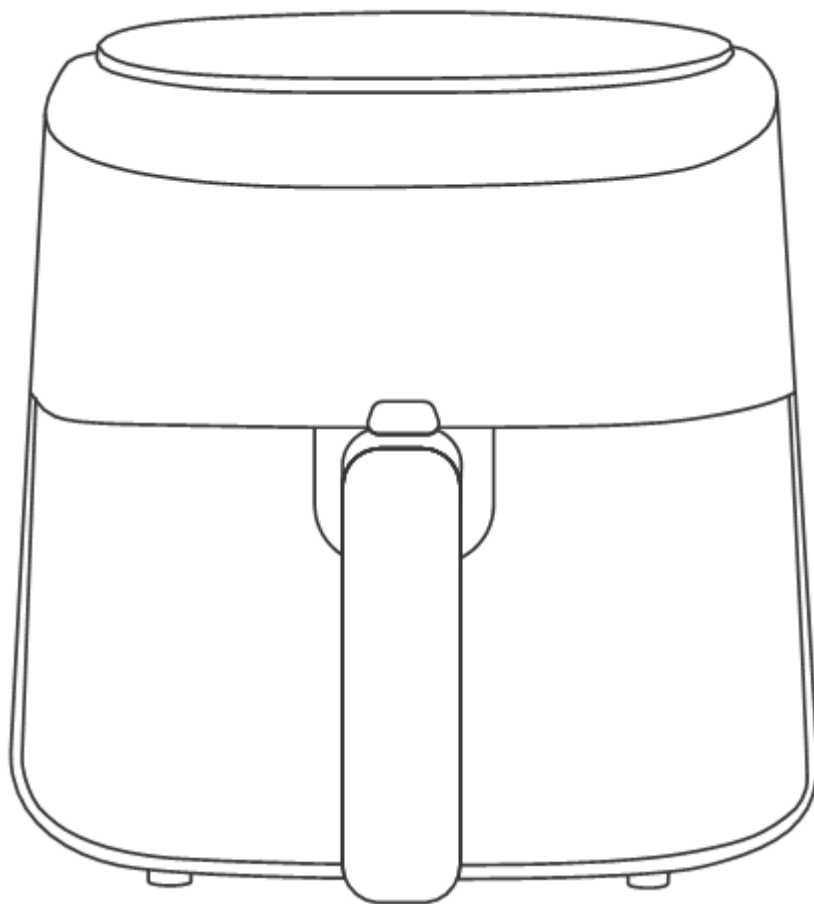




# AKAI



## AIR FRYER AAF-350

ENGLISH

(GB) User manual  
(RO) Manual utilizare  
(GR) Οδηγίες χρήσεως

(БГ) бългaрски  
(PL) Instrukcja obsługi  
(HU) Használati kézikönyv

(CZ) Příručka uživatele  
(SZ) Príručka používateľ'a

*Thank you for choosing our air fryer. Before using this appliance and to ensure its best use, please read the instructions carefully.*

*The safety precautions listed here reduce the risk of fire, electric shock, and injury when followed correctly. Keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, purchase receipt and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and risk prevention measures when using an electrical appliance. The manufacturer will not be held responsible for any damage resulting from the user's failure to follow these instructions.*

*Content of the box:*

- Air fryer
- User manual
- Warranty certificate

*The air fryer is suitable for bake, cook and fry of vegetables, meat, beef, chicken, fish.*

*Please note, the manufacturer does not assume responsibility in case of improper use. Improper use may void the warranty.*

*- Do not modify the device without the manufacturer's consent and do not use any auxiliary equipment that has not been approved or provided by the manufacturer.*

*- Do not use spare parts or accessories that have not been supplied or approved by the manufacturer.*

*- Observe all the information in this user manual, especially regarding safety.*

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed.
- If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Contact the authorized service center to carry out the necessary repairs.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety or have been trained in its use the device safely.
- Children must not play with this appliance. They should also not carry out cleaning and maintenance tasks on the device unless they are over 8 years of age and supervised.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Check that the voltage of the electrical network corresponds to that shown on the classification label of the electrical appliance before using it.
- Check that the plug you are going to connect the appliance to has an earth connection.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface from which they cannot fall.
- Some parts of this electrical appliance may become hot, do not touch them as you may get burned.
- Make sure your hands are dry before touching an electrical appliance, cable or plug.
- Electrical appliances can give off some heat to avoid the risk of starting a fire. Make sure that the appliance has enough free space around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances should never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cables and plugs do not come into contact with water.
- Do not immerse electrical appliances, cables or plugs in water or any other liquid.
- Do not touch electrical appliances if they have fallen into water. Remove the plug from the outlet immediately. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cables and plugs do not come into contact with heat sources such as kitchen countertops or burners or any type of open fire.
- Don't let cords hang over the edge of a sink, counter, or table.
- Unplug the appliance whenever you are not using it.
- Unplug the power cord from the mains by pulling on the plug, not the cord.

- Regularly check that the cable and the device are not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service provider, or an equivalently qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance must not be connected by an external controller or with a different system with remote control.
- Never use the appliance in damp or wet places.
- To disconnect, end all function operations on the control panel. Then remove plug from wall outlet.
- Unplug the appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Let it cool down before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Make sure the frying basket is properly seated in the front of the drawer. The tabs on the basket handle must be fully inserted into the grooves in the top of the basket drawer.
- Always make sure the fry basket drawer is fully closed, with the fry basket handle securely locked in the drawer, while the air fryer is in operation.

**WARNING:** The air fryer will not operate unless the fry basket drawer is completely closed.

**CAUTION:** After hot air frying, the frying basket, frying basket drawer and cooked food are hot. Be very careful when handling the Basket / Drawer Hot Air Fryer.

1. Please read the instruction manual carefully before operating or cleaning the appliance.
2. The cord of this appliance must be plugged into a 220-240V AC outlet.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or try to repair the damaged device.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse the power cord in any liquid. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by contacting customer service.
6. Keep the cord out of the reach of children and babies to avoid the risk of electric shock and suffocation.
7. Place the air fryer on a flat, heat resistant work area.
8. Do not block the air outlet at the rear and the air inlet at the top of the air fryer with any object.
9. Keep the device at least 10 centimeters away from walls or other objects during operation.
10. Always use the basket handle to open the fry basket drawer.
11. Do not replace the empty fry basket drawer (without the basket) in the air fryer body. Check that the frying basket is securely in position.

**WARNING:** After using the product, be sure to place the frying basket drawer on a flat, heat resistant surface before pressing the basket release button.

**WARNING:** Underfilling or overfilling the frying basket can damage the air fryer.

12. Never move the fryer from hot air or when it contains hot food. Let product cool before moving.
13. Use the product's power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Use of an extension cord with this product is not recommended. Always plug directly into the wall outlet.

**CAUTION:** To prevent plasticizers from migrating to the surface finish where it is placed, use a NONPLASTIC coaster or placemat between the appliance and the countertop or tabletop finish. Failure to do so may cause the finish to darken or cause permanent staining.

14. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not work properly. It must be operated on a separate electrical circuit from other appliances.
15. Do not use outdoors.
16. Save these instructions.

Caution: Baking, cooking and frying at very high temperature can release health dangerous substances.

- Remove burnt residues.
- Do not overcook the food during baking or frying.

### CAUTION ON HOT SURFACES

This appliance generates heat and exhaust steam during use. Appropriate precautions must be taken to avoid the risk of burns, fire or other injuries.

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

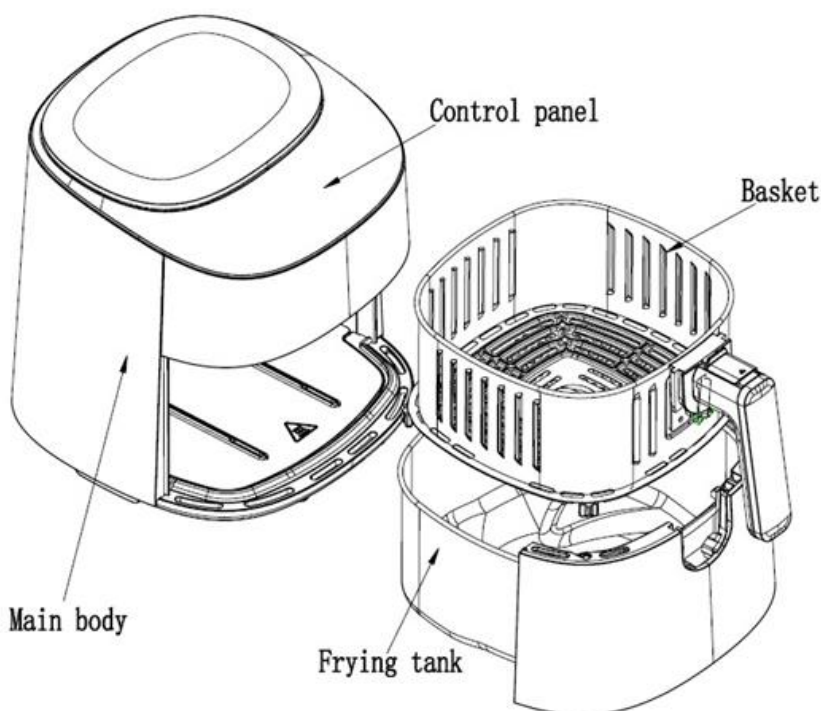
- Do not touch the ventilation grills on the side of the machine
- Touch only the handle and the control buttons
- Do not put your hand inside of the air fryer either touch it's hot surface.
- Do not move the air fryer while operates or if it`s not completely cooled down.
- Be very careful at the hot steam, do not hold your head above the air fryer and do not put your hands into the steam.
- Place the air fryer on a heat resistant surface.

### THIS PRODUCT IS FOR HOME USE ONLY AND WILL NOT BE USED FOR INDUSTRIAL PURPOSES.

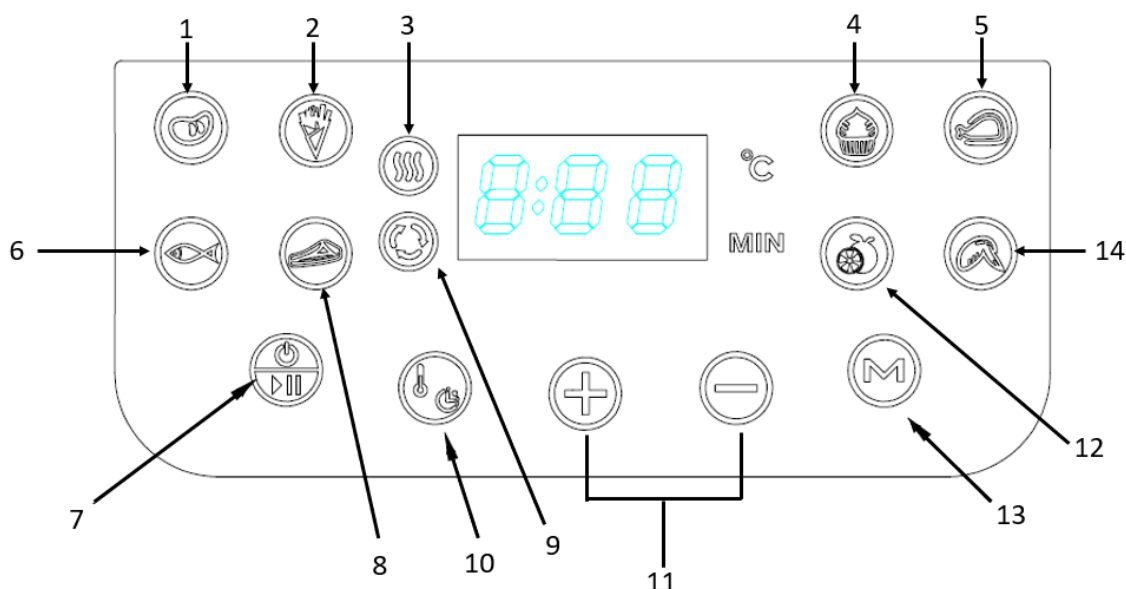
#### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. If your fryer is found with the fry basket locked in the drawer inside the fryer body. Firmly grasp the basket handle to open the basket drawer, then remove the product drawer and place it on a clean, flat work surface.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the fryer. Check that there is no packaging under and around the frying basket and drawer.
3. Wash the frying basket and drawer in hot, soapy water.
4. **Do not immerse the fryer body in water.** Wipe the body of the air fryer clean with a damp cloth, then dry all parts thoroughly.
5. Lock the frying basket once clean in the drawer.

#### AIR FRYER DESCRIPTION



## CONTROL PANEL DESCRIPTION



- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Indicator meat.      | 8. Indicator Fillet.                        |
| 2. Indicator chips.     | 9. Indicator Fan.                           |
| 3. Indicator heating.   | 10. Button temperature / time.              |
| 4. Indicator pie.       | 11. Buttons temperature and time regulators |
| 5. Indicator chicken.   | 12. Indicator dried fruit-vegetables        |
| 6. Indicator fish.      | 13. Button program choice.                  |
| 7. Button On/Off/Pause. | 14. Indicator chicken wings.                |

## INSTRUCTIONS FOR USE

### WARNINGS!

- This product should not be used to boil water.
- You must be very careful when handling the basket and drawer when hot. Prevent steam from escaping from the frying basket and food
- The air fryer will not heat and the control panel will remain off until the fry basket drawer is fully closed.

**NOTE:** During the first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area near the plug.
2. Firmly grasp the basket handle to open the drawer, then remove it from the machine and place it on a clean, flat surface.
3. Place the food in the frying basket. Do not overfill the basket with food. To ensure proper cooking and air circulation. NEVER fill the frying basket more than half full.
4. Insert the assembled fry basket drawer into the front of the air fryer. Always make sure the fry basket drawer is completely closed.
5. Plug cord into wall outlet. All the lights on the display screen will be on for 1 second, entering the standby mode and the power button light will be on constantly.
6. Touch the power button for 0.5 seconds and the buzzer will make sound. All the lights on the display screen are on, and the default temperature "220 °C" appears. The default Time "0:16" (baked "French fries" mode)
7. Touch the temperature / time conversion key to select the temperature or time, and the numbers in the display screen will be converted accordingly.
8. Touch the "+" or "-" buttons to set the cooking time. The time can be increased or decreased by 1 minute. The maximum time which can be set is 60 min.

9. If you long press the key "+" or "-", you can quickly set the time. The time setting range is 0:01-0:60, except roasted dried fruit

10. Long press "+" or "-" button to set the cooking temperature. The temperature can be increased or decreased by 5 °C.

11. Long press "+" or "-" quickly set the temperature. The temperature setting range is 80-220 °C

12. Lightly touch the start / pause button, the whole machine starts to work and the icons of motor work indication (3) and electric heating tube work indication (9) are displayed in a dynamic cycle show.

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

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

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

When done frying, remove the drawer from the machine and place it on a flat heat resistant surface, then remove the frying basket from the drawer by releasing the protector and pressing

the basket anchor button. 

To ensure even cooking / browning, open the basket drawer halfway through the cooking time. Lift the frying basket out of the drawer to rotate or shake food. Once you're done, put the basket back in the drawer. The timer will pause the countdown when the drawer is opened and the air fryer will stop heating until the drawer is replaced and the countdown continues.

**CAUTION:** Always use oven gloves when handling the hot air fryer basket.

Make sure the basket is in the locked position when stirring food. To avoid injury to persons or personal property, do not press the basket release button while moving the basket.

Hot oil can collect in the bottom of the drawer. To avoid the risk of personal injury or burns, or to prevent oil from contaminating food, always unlock and remove the fry basket from the drawer before emptying.

**NEVER** turn drawer over with frying basket in place.

**WARNINGS!** Unplug air fryer when not in use.

Let cooked food stand for 5 to 10 seconds before removing air fryer basket drawer or food from frying basket.

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

If the fryer is cold, adjust the time to 3-5 minutes to preheat the appliance. The electric heating indicator shows that the fryer is starting to heat up.

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

During operation, the indicator related to the electric heating resistance will turn on / off depending on the level of temperature reached.

**WARNING!** During use, be very careful when removing the drawer to avoid injury from hot steam.

**WARNING!** After cooking, do not place the drawer and/or basket directly on the plastic table to avoid melting the plastic table!

At the end of the cooking program when the preparation time is reached, the device will continuously emit a "beep" sound signal. The fryer will automatically turn off.

Place the cooked food in a suitable container. Continue cooking if necessary.

**NOTE:** When preparing for your next cooking session, the fryer's heating system will heat up faster than the first time.

Hot oil can collect at the bottom of the pan. To avoid the risk of personal injury or burns, or to prevent contamination of food with oil, always unlock and remove the frying basket from the dish before emptying.

**WARNING!** Unless the fryer drawer is completely closed, the air fryer will not be heated and the display will be off.

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

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

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

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

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

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

**WARNING!** Be extra careful when taking out and placing the drawer of the inner pot to avoid being scalded by hot steam.

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

**WARNING!** After cooking, do not put the shelf and inner pot directly on the plastic table to avoid scorching the plastic table!

5. Don't turn the drawers with shelves over.

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

6. When the set working time is reached, the appliance will continuously emit a beep. The air fryer will turn off automatically.

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

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

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

10. Put the cooked food into a suitable container. Continue cooking if necessary.

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

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

12. Unplug the appliance when it is not in use.

## **HELPFUL TIPS**

- Use olive oil spray or vegetable oil for air frying.
- Use your air fryer to cook prepackaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time. As a general rule, lower the cooking temperature of the recipe by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and the quantity.
- Do not overfill the basket to fry food. Never fill the basket more than half full.
- For best results, some foods need to be vigorously shaken or turned over during the cooking time.
- To avoid excessive smoking, when cooking foods naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the fry basket drawer during use.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and prevent excessive smoking.
- To fry small batches of freshly breaded food, press the breading onto the food to help it adhere. Place in frying basket so that food is not touching to allow airflow to all surfaces.

- The air fryer can be used to reheat food at a temperature of 220°C for 15-20 minutes.

**WARNINGS!** Always use a meat thermometer to make sure meat, poultry and fish are thoroughly cooked before eating.


1. To ensure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake the food in the basket.


2. Remember, frying smaller amounts of food in shorter cooking times will achieve better cooking results. Adjust temperatures and air fry times as needed to suit your taste.

**IMPORTANT:** Unless foods are pre-greased, for crisp, browned results, all foods should be lightly oiled before air frying.

- You can spray or brush oil on food.
- Spray oils work well as the oil is evenly distributed and smaller amounts of oil are needed.
- To ensure crispy results, make sure food is dry before adding oil.
- Cut smaller pieces to create more surface area for crispier results.
- It is recommended to preheat the fryer for 3-5 minutes to improve the cooking of the food.

## PROGRAMS

To use the preset programs, press the button 13 .

Press the key 13  again as many times as you want until the program you want to use is selected. The light of the selected program will flash.

Once the program has been chosen, press the button 7 so that the fryer begins to heat.

At any time, you can modify the set temperature or time by pressing the button 10 and selecting with +/- as you want to add or decrease temperature or time depending on whether you want to add or decrease temperature or time.

*This chart lists the total average cooking time, the time that action is required, and what action should be taken for best results.*

FOOD	TEMPERATURE	COOKING TIME	ACTION
Meat	220°C	15 min	
Chips	220°C	16 min	REMOVE
Pie	160°C	15 min	
Chicken	220°C	20 min	
Fish	180°C	20 min	
Fillet	200°C	10 min	
Fruit	40 - 80°C	4 hours	
Chicken wings	220°C	13 min	

## CARE AND CLEANING

**WARNINGS!** Let the air fryer cool completely before cleaning.

Unplug the fryer. Remove fry basket from drawer. Make sure the frying drawer and basket have cooled completely before cleaning.

Wash the frying drawer and basket with hot, soapy water. Do not use metal cookware or abrasive cleansers or cleaners as this may damage the nonstick coating.

The fry basket and basket drawer are dishwasher safe. For best cleaning results, place in the top rack of your dishwasher.

Clean the fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth.

## STORAGE

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



## TROUBLE

The product was delivered from our warehouse in perfect condition. If, however, you discover a problem, use the troubleshooting guide below. If you cannot solve it, contact the authorized service.

<b>Defect</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The air fryer doesn't work.	Is not plugged to the socket.	Plug the machine into the socket.
	The cooking program hasn't been set.	Select the cooking time/program as per user manual.
Food cooked in the appliance is raw.	The food quantity placed in the basket is too big.	Put smaller food pieces in the basket. The smaller pieces are easily cooked.
	The set temperature is too small.	Set the temperature at the right level as per cooking instruction program.
	Cooking time is too short.	Set the cooking time at the correct level as per cooking instructions.
Food is not cooked evenly.	Certain type of food must be turned over halfway through the cooking time.	Food such as potatoes must be twisted halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy.	You have chosen a type of food that requires cooking in a classic / regular fryer.	Use snacks that can be prepared in an air fryer or brush them with a little oil to make them crispier
The cooking basket cannot be inserted correctly into the appliance.	There is too much food quantity in the basket.	Do not exceed the MAX indicator on the basket when filling it.
	The basket is not properly positioned in the appliance.	Push the basket into the cooking pot until you hear a click.
The appliance emits a white smoke.	Fatty foods are cooked.	When you fry fatty foods in the appliance, a large amount of oil drains into the dish. The oil may produce white smoke and the vessel may heat up more than usual. This does not affect the final result of cooking.
	There are grease residues in the appliance from previous use.	The white smoke is caused by the burning of the fat left in the cooking pot. Clean the bowl well after each use.
French fries are not cooked evenly.	You did not use the right potatoes.	Use fresh potatoes and ensure that they remain whole during the cooking process.
	You did not clean the potatoes well before cooking them.	Rinse the potatoes well to remove the starch.
Fresh potatoes are not crispy after being cooked in the air fryer.	The amount of oil and water used influences the way the potatoes will be cooked.	Dry the potatoes well before adding oil. Cut the potatoes into small pieces to make them crispier. Add a little more oil to get crispier potatoes.

## DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on the product or packaging means that the product should not be treated as household waste. Do not throw garbage at the end of its life, but take it to a collection center for recycling. In this way you will help to protect the environment and be able to prevent any negative consequences that it would have on the environment and human health.

To find your nearest collection center:

- Contact local authorities
- Access the website: [www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro)
- Request additional information from the store where you purchased the product.



### Produced according to CE standards

The development, production and sale stages of this product comply with the safety rules included in the regulations of the European Community.

Device is compliant with EU directives:

Low voltage directive (LVD)

Electromagnetic compatibility (EMC)

## PRODUCT SHEET

1. Manufacturer's trademark:	AKAI
2. Model no.	AAF-350
3. Device type	Air fryer
4. Power:	1.300W
5. Basket capacity	3.5litri
6. Number of preset programs	8
7. Adjustable temperature	80°C - 220°C
8. Cooking time setting mechanism	1 – 60 min
9. Overheating protection system	DA
10. Power supply (voltage / frequency)	220-240 V/ 50-60Hz
11. Country of origin	PRC

1. To improve product quality, technical specifications may change without notice.

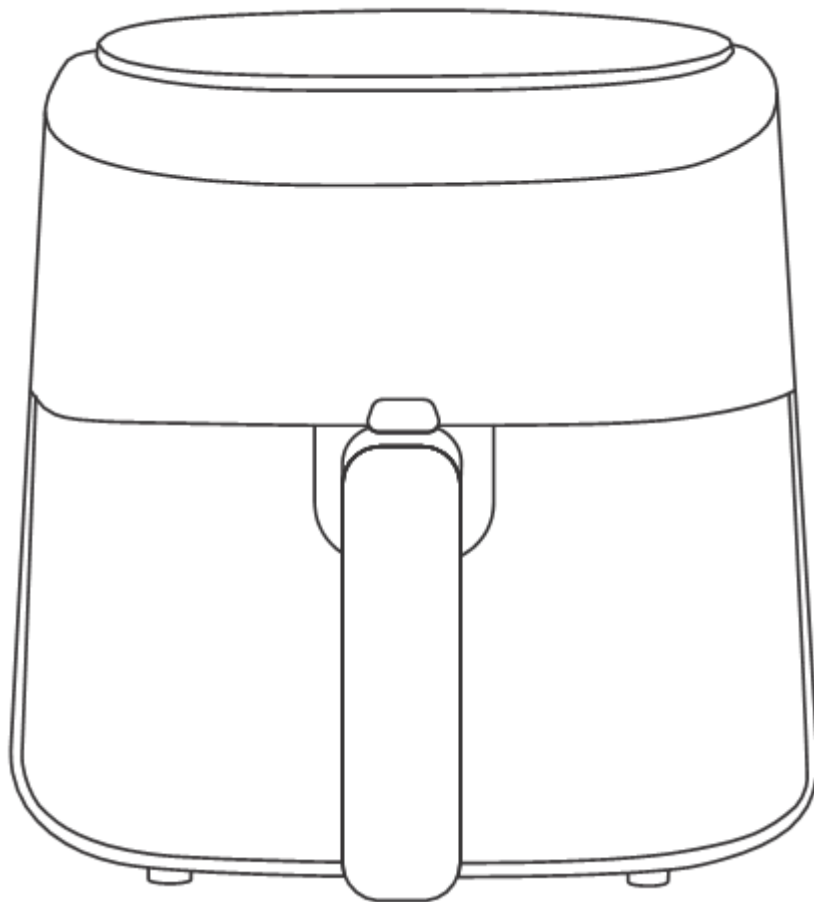
2. The images in this manual are schematic and may differ from the product.

The values presented on the product label or in the accompanying documents of the product are obtained in the laboratory based on the appropriate standards.

IMPORTATOR: SC INTERVISION TRADING-RO SRL  
Bld. I.C Bratianu, nr. 48-52, corp A, etaj. 5,  
camera 504-505, oras Pitesti, judet Arges, Romania  
Cod postal: 110121



# AKAI



**AIR FRYER**

**AAF-350**

**ROMANA**

*Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Înainte de a utiliza acest aparat și pentru a asigura o utilizare optimă a acestuia, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile.*

*Măsurile de siguranță enumerate aici reduc riscul de incendiu, șoc electric și rănire atunci când sunt respectate corect. Păstrați manualul într-un loc sigur pentru referințe viitoare, precum și garanția împreună cu documentul fiscal de achiziție. Dacă este cazul, transmiteți aceste instrucțiuni viitorului proprietar al aparatului. Urmați întotdeauna instrucțiunile de bază de siguranță și măsurile de prevenire a riscurilor atunci când utilizați un aparat electric.*

*Producătorul nu va fi responsabil pentru nici o dauna rezultată din nerespectarea de către utilizator a acestor instrucțiuni.*

*Cutia produsului conține:*

- *Produsul;*
- *Manual de utilizare;*
- *Certificat de garanție.*

*Friteuza cu aer cald este potrivită pentru coacerea, gatitul și frigerea produselor alimentare, cum ar fi legumele, cartofii prajiti și cartofii wedges - făcuți din cartofi proaspeți sau congelați, precum și prepararea carni de peste, pui sau alte tipuri de carne.*

*– Va rugăm să rețineți că producătorul nu își asumă răspunderea în caz de utilizare necorespunzătoare. Utilizarea necorespunzătoare poate anula garanția.*

*– Nu modificați aparatul fără acordul producătorului și nu utilizați niciun echipament auxiliar care nu a fost aprobat sau furnizat de producător.*

*– Nu folosiți piese de schimb sau accesorii care nu au fost furnizate sau aprobate de producător.*

*– Respectați toate informațiile din acest manual de utilizare, în special în ceea ce privește siguranța.*

#### **MASURI DE PRECAUTIE IMPORTANTE**

- Când utilizați orice aparat electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază.
- Dacă aparatul este defect, nu încercați să îl reparați singur. Contactați service-ul autorizat de importator pentru a efectua reparațiile necesare.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau să fi fost instruite în utilizarea dispozitivului în siguranță.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. De asemenea, aceștia nu trebuie să efectueze sarcini de curățare și întreținere pe dispozitiv decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Înainte de a utiliza aparatul, verificați dacă tensiunea din rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța aparatului.
- Verificați dacă ștecherul la care urmează să conectați aparatul are legătură la pământ (împământare).
- Instalați întotdeauna aparatele electrice pe o suprafață stabilă și plană de pe care să nu cadă.
- Unele părți ale acestui aparat electric pot deveni fierbinți, nu le atingeți deoarece vă puteți arde / accidenta / rani.
- Asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de a atinge un aparat electric, cablu sau ștecher.
- Aparatele electrice pot degaja căldură în timpul funcționării. Pentru a evita riscul declanșării unui incendiu asigurați-vă că aparatul are suficient spațiu liber în jurul lui și că nu intră în contact cu materiale inflamabile. Aparatele electrice nu trebuie niciodată acoperite.
- Asigurați-vă că aparatele electrice, cablurile și ștecherurile nu intră în contact cu apa.
- Nu scufundați aparatele electrice, cablurile sau ștecherurile în apă sau în orice alt lichid.
- Nu atingeți aparatele electrice dacă acestea au căzut în apă. Scoateți imediat ștecherul din priză. Nu mai utilizați aparatul.

- Asigurați-vă că aparatele electrice, cablurile și ștecherile nu intră în contact cu surse de căldură, cum ar fi arzătoarele sau orice tip de foc deschis.
- Nu lăsați cablurile să atârne peste marginea chiuvetei sau mesei.
- Deconectați aparatul ori de câte ori nu îl utilizați.
- Deconectați cablul de alimentare de la rețea trăgând de ștecher, nu de cablu.
- Verificați în mod regulat dacă cablul și dispozitivul nu sunt deteriorate. Nu utilizați aparatul electric dacă cablul prezintă semne de deteriorare. Dacă cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un furnizor de servicii sau o persoană calificată în mod echivalent pentru a evita un pericol.
- Acest aparat nu trebuie conectat printr-un controler extern sau cu un alt sistem cu telecomandă sau priza programabilă.
- Nu utilizați niciodată aparatul în locuri umede.
- Pentru a deconecta anulați toate operațiunile de pe panoul de control. Apoi scoateți ștecherul din priza.
- Deconectați aparatul de la priza atunci când nu îl utilizați și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a pune sau scoate piese și înainte de a curăța aparatul.
- Nu utilizați aparatul pentru alte utilizări decât cele pentru care a fost prevăzut.
- Verificați coșul de prăjit să fie așezat corect în partea din față a sertarului. Urechile de pe mânerul coșului trebuie introduse complet în canelurile din partea superioară a sertarului coșului.
- Asigurați-vă întotdeauna că sertarul coșului de prăjire este complet închis, cu mânerul coșului de prăjire blocat bine în sertar, în timp ce friteuza este în funcțiune.

**AVERTISMENT:** Friteuza cu aer cald nu va funcționa decât dacă sertarul coșului de prăjire este complet închis.

**ATENȚIE:** După prăjirea cu aer cald, coșul de prăjit, sertarul coșului de prăjit și alimentele gătite sunt fierbinți. Trebuie avută mare grijă când manipulați friteuza cu aer cald cu coș / sertar.

Înainte de a utiliza aparate electrocasnice electrice, respectați întotdeauna următoarele măsuri de precauție de bază:

1. Citiți toate instrucțiunile și păstrați-le pentru referințe viitoare.
2. Înainte de a utiliza aparatul, verificați dacă tensiunea din rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța aparatului (220-240V).
3. Nu utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul avariat sau dacă acesta prezintă defecțiuni sau este scăpat ori avariat în vreun fel. Contactați un tehnician calificat pentru verificare, reparație sau reglare electrică sau mecanică.
4. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
5. Nu introduceți cablul în nici un lichid. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat acesta trebuie înlocuit de personal de service autorizat.
6. Țineți cablul de alimentare departe de copii sau bebeluși pentru a evita riscul de accidente, electrocutare sau sufocare.
7. Așezați aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la temperaturi ridicate.
8. Nu acoperiți / blocați fantele de ventilație situate în partea superioară și partea din spate a aparatului.
9. Poziționați aparatul la o distanță minimă de 10 cm față de pereți sau alte obiecte.
10. Utilizați întotdeauna mânerul coșului pentru a deschide sertarul coșului de preparare alimente.
11. Folosiți întotdeauna coșul pentru prepararea alimentelor, astfel încât mancarea să nu se ardă. Verificați dacă acest coș este bine fixat în locașul său.

**AVERTISMENT:** După finalizarea procesului de preparare alimente așezați întotdeauna vasul de gătit și coșul de prăjire pe o suprafață plană, rezistentă la căldură.

**AVERTISMENT:** Umplerea insuficientă sau umplerea excesivă a coșului de prăjit poate deteriora friteuza cu aer cald.

12. Nu mutați niciodată friteuza cu aer cald în timpul preparării alimentelor sau când conține

alimente fierbinți. Lăsați produsul să se răcească înainte de a-l muta.

13. Utilizați cablul de alimentare al produsului cu care livrat produsul. Utilizarea unui prelungitor nu este recomandată. Conectați întotdeauna direct la priza de perete.

**ATENȚIE:** În timpul funcționării aparatul degaja căldură, iar temperatura ridicată din zona inferioară a aparatului poate afecta blatul de bucatărie în cazul în care acesta nu este rezistent la temperaturi înalte. Recomandăm utilizarea unui suport tip pad din silicon sau alt material rezistent la temperatură, acesta trebuie să fie poziționat sub friteuza cu aer cald. Nerespectarea acestui lucru poate duce la întunecarea finisajului sau poate cauza pete permanente.

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

15. Nu folosiți în aer liber.

16. Salvați aceste instrucțiuni.

**ATENȚIE:** Coacerea, gătirea și frigerea la o temperatură prea ridicată pot produce substanțe periculoase pentru sănătate.

– îndepărtați reziduurile arse.

– Nu gătiți în exces mancarea în timpul coacerii sau frigerii.

## **SUPRAFETE FIERBINTI**

Risc de vătămare!

Suprafețele friteuzei pot deveni fierbinți în timpul funcționării. Pentru prevenirea arsurilor, respectați instrucțiunile de mai jos:

– Purtați mănuși de bucatărie în timpul funcționării aparatului.

– Poziționați aparatul numai pe o suprafață rezistentă la căldură.

– Nu atingeți grilele de aerisire din partea laterală a aparatului.

– Atingeți numai manerul și butoanele de control.

– Nu introduceți mâna în aparat și nu atingeți vasul de gătit sau plita fierbinte.

– Nu mișcați aparatul în timp ce acesta este pornit sau dacă nu este răcit complet după utilizare.

– Aveți grijă la aburul care iese din aparat. Nu țineți capul direct deasupra aparatului și nu puneți mâinile în abur.

– Așezați întotdeauna friteuza pe o suprafață rezistentă la căldură.

## **ACEST PRODUS ESTE DESTINAT NUMAI PENTRU UZ CASNIC SI NU SE VA FOLOSI IN SCOP INDUSTRIAL.**

### **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE:**

1. Dacă coșul este blocat în sertarul friteuzei prindeți ferm de mânerul coșului pentru a deschide sertarul, apoi scoateți sertarul pentru produse și așezați-l pe o suprafață de lucru curată și plană.

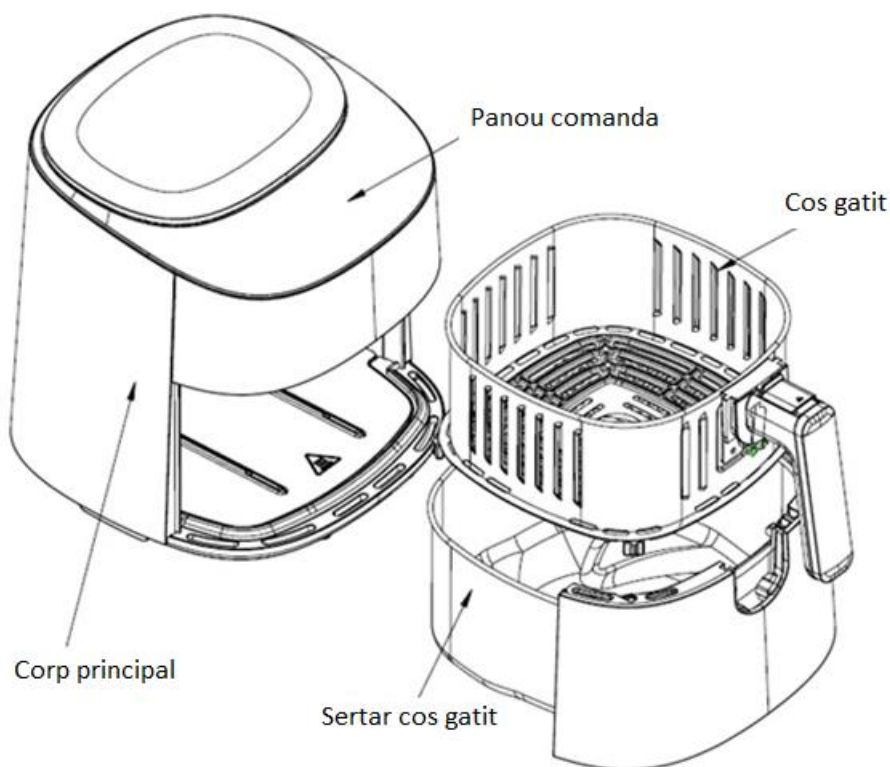
2. Scoateți toate materialele de ambalare și etichetele din interiorul și din exteriorul friteuzei. Verificați dacă nu există ambalaje sub și în jurul coșului și sertarului.

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

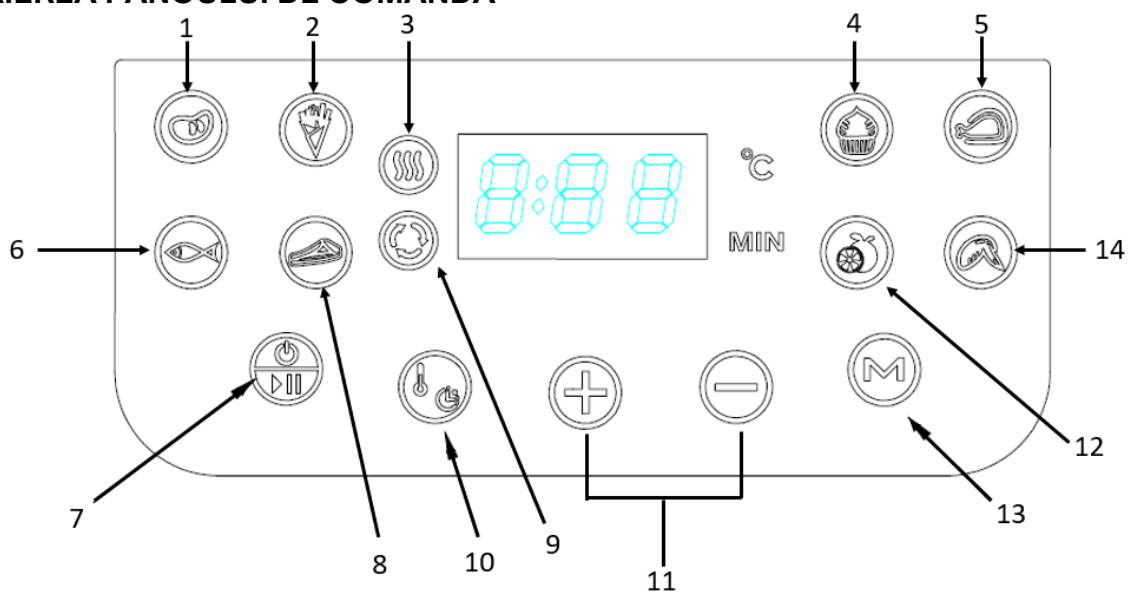
4. **Nu scufundați corpul friteuzei în apă.** Ștergeți corpul friteuzei cu o cârpă umedă, apoi uscați bine toate piesele.

5. Blocați coșul de prăjit după curățare în secțiunea sa.

## DESCRIEREA APARATULUI



## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDA



1. Indicator program carne
2. Indicator program cartofi prajiti
3. Indicator incalzire
4. Indicator program placinta
5. Indicator program pui
6. Indicator program peste
7. Buton Pornit/Oprit/Pauza

8. Indicator program carne file
9. Indicator ventilare
10. Buton temperatura / timp preparare
11. Butoane setare temperatura / timp preparare alimente
12. Indicator program fructe-legume
13. Buton selectare program
14. Indicator program aripi pui

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### AVERTIZĂRI!


- Acest produs nu trebuie folosit pentru a fierbe apa.
- Trebuie avută mare grijă când manipulați coșul și sertarul când sunt fierbinți. Aveți grijă la evacuarea aburului din coșul de prăjit și din alimente, acesta este foarte fierbinte și va poate răni.
- Friteuza cu aer nu va funcționa și panoul de control va rămâne oprit până când sertarul coșului de prăjire este complet închis.

NOTĂ: În timpul primei utilizări, friteuza cu aer poate emite un ușor miros. Acest lucru este normal și acest miros va dispărea ulterior.

1. Așezați friteuza cu aer pe o zonă de lucru plată, rezistentă la căldură în imediată apropiere a unei prize.
2. Prindeți ferm de mânerul coșului pentru a deschide sertarul, apoi scoateți-l din aparat și așezați-l pe o suprafață curată și plană.
3. Așezați mâncarea în coșul de prăjit. Nu umpleți excesiv coșul cu alimente. Pentru a se asigura gătirea corectă și circulația aerului cald NU umpleți NICIODATĂ coșul mai mult de jumătate.
4. Introduceți sertarul coșului de prăjire asamblat în partea din față a friteuzei cu aer. Asigurați-vă întotdeauna că sertarul coșului de prăjire este complet închis.
5. Conectați cablul la priza. Toate luminile de pe ecranul de afișare vor fi aprinse timp de 1 secundă, intrând în modul de așteptare, iar lumina butonului de pornire va fi aprinsă constant.
6. Atingeți butonul de pornire(7), timp de 0,5 secunde și aparatul va emite un semnal sonor. Toate luminile de pe panoul de comanda sunt aprinse și apare temperatura implicită 220 °C. Ora implicită „0:16” (modul de gătire „Cartofi prăjiți”).
7. Atingeți tasta (10) de setare temperatură / timp pentru a selecta temperatura sau ora, iar pe ecran vor fi indicate modificările aduse de Dvs.
8. Atingeți butoanele „+” sau „-” pentru a seta timpul de gătire. Timpul poate fi mărit sau micșorat cu 1 minut. Timpul maxim care poate fi setat este de 60 min.
9. Apăsăți lung butonul “+” sau “-” pentru a seta rapid ora. Intervalul de setare a timpului este între 0:01-0:60, cu excepția programului dedicat fructelor uscate.
10. Apăsăți lung butonul „+” sau „-” pentru a seta temperatura de gătit. Temperatura poate fi crescută sau scăzută cu 5 °C.
11. Apăsăți lung butonul “+” sau “-” pentru a seta rapid temperatura. Intervalul de setare a temperaturii este cuprins între 80-220 °C.
12. Atingeți ușor butonul de pornire/pauză și aparatul va începe să funcționeze, iar pictogramele 3 și 9 vor începe să lumineze într-un ciclu dinamic.
13. După finalizarea programului de gătire aparatul va emite un semnal sonor de 3 ori, timpul de afișare va fi „000” și aparatul se va opri automat din funcționare. Vă rugăm să scoateți cablul de alimentare din priza.
14. Pentru a asigura o gătire/rumenire uniformă, deschideți sertarul coșului de prăjit la jumătatea timpului de gătire. Verificați, întoarceți sau agitați energic alimentele din coșul de prăjit.

**IMPORTANT:** Când trageți sertarul din corpul friteuzei aparatul se va opri automat. În momentul în care ați reintrodus sertarul în aparat acesta își va relua automat modul de funcționare.

Când ați terminat de prăjit, scoateți sertarul din aparat și așezați-l pe o suprafață plană rezistentă la căldură, apoi scoateți coșul de prăjit din sertar eliberând și apăsând butonul de ancorare a

coșului. 

**ATENȚIE::** Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor când manipulați coșul friteuzei.

Verificați coșul de prăjit să fie în poziția blocată atunci când amestecați alimentele. Pentru a evita rănirea, nu apăsați butonul de eliberare a coșului în timp ce mutați coșul.

Uleiul fierbinte se poate acumula în fundul sertarului. Pentru a evita riscul de vătămare corporală sau arsuri sau pentru a preveni contaminarea alimentelor cu ulei, deblocați întotdeauna și scoateți coșul de prăjire din sertar înainte de golire.

**NU întoarceți NICIODATĂ sertarul cu cosul de prajit fixat. Deblocati cosul de prajit si doar**



**apoi rasturnați alimentele gătite din interiorul acestuia.**

**AVERTIZĂRI! Deconectați friteuza cu aer cald atunci când nu este utilizată.**

Lăsați alimentele gătite să stea timp 5-10 secunde înainte de a scoate cosul sau alimentele din coșul de prăjit.

### **SFATURI IN UTILIZARE**

Dacă friteuza este rece, reglați timpul la 3–5 minute pentru a preîncălzi aparatul. Indicatorul de încălzire electrică arată că friteuza începe să se încălzească.

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

În timpul funcționării, indicatorul aferent rezistenței de încălzire electrică se va aprinde / stinge în funcție de nivelul temperaturii atinse.

**AVERTIZARE!** În timpul utilizării fiți deosebit de atenți când scoateți sertarul pentru a evita opărirea / ranirea cu abur fierbinte.

**AVERTIZARE!** După gătit, nu așezați sertarul și/sau cosul direct pe masa de plastic pentru a evita topirea mesei de plastic!

La finalul programului de gatire cand timpul de preparare este atins, aparatul va emite continuu un semnal sonor de tip “beep”. Friteuza se va opri automat.

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

**NOTĂ:** Când vă pregătiți pentru următoarea sesiune de gătit, sistemul de încălzire al friteuzei se va încălzi mai repede decât prima dată.

### **SFATURI UTILE**

- Utilizați ulei de măsline sau ulei vegetal pentru prăjirea în friteuza cu aer cald.
- Puteti folosi friteuza cu aer cald pentru a găti alimente preambalate cu o cantitate minima de ulei si un timp de gatire redus.
- Nu umpleți excesiv coșul pentru a prăji alimente. Nu umpleți niciodată coșul mai mult de jumătate.
- Pentru rezultate optime, unele alimente trebuie agitate energic sau intoarse în timpul gătirii.
- Alimentele cu continut ridicat de ulei sau grasimi, cum ar fi carnatii, nu sunt potrivite pentru prepararea în acest aparat. Uleiul si grasimile se pot scurge în vasul de gatit si pot arde.
- În cazul în care gatiti alimente bogate în grasimi pentru a evita eliberarea de fum rezultat din arderea grasimilor va recomandam să scurgeți grăsimea din vasul coșului de prăjire în timpul utilizării.
- Pentru a preveni degajarea de fum / abur în exces si pentru o rumenire uniforma recomandam sa nu introduceti alimente cu prea multa umiditate pe ele. Spre exemplu, stergeti cu un servetel uscat bucatile de carne înainte de a le introduce în cos.
- Asezati alimentele în cos astfel încat sa permita un flux de aer pe toate suprafetele si astfel acestea sa se rumeneasca uniform.
- Friteuza cu aer cald poate fi folosită timp de 15-20 de minute pentru a reîncălzi alimentele la o temperatură de 220°C.

**AVERTIZĂRI!** Utilizați întotdeauna un termometru pentru carne pentru a vă asigura că vita, carnea de pasăre și peștele sunt bine gătite înainte de a le mânca.

1. Pentru a asigura o coacere uniformă/rumenire, deschideți sertarul vasului de prăjit la jumătatea timpului de gătire. Verificați, întoarceți sau agitați energic alimentele din coș.

2. Amintiți-vă că prăjirea unor cantități mai mici de alimente în timpi mai scurți de gătire va oferi rezultate mai bune la gătit. Reglați temperatura și timpii de prăjire la aer după cum este necesar, pentru a se potrivi gustului dvs.

**IMPORTANT:** Cu excepția cazului în care alimentele sunt unse în prealabil, pentru rezultate crocante și rumenite, toate alimentele trebuie unse ușor cu ulei înainte de a fi prăjite cu aer cald.


- Puteți pulveriza sau peria ulei pe alimente.
- Uleiurile pulverizate funcționează bine deoarece uleiul este distribuit uniform și sunt necesare cantități mai mici de ulei.
- Pentru a asigura rezultate crocante, asigurați-vă că alimentele sunt uscate înainte de a adăuga

ulei.

- Tăiați bucăți mai mici pentru alimente mai crocante.
- Este recomandat să preîncălziți friteuza timp de 3 - 5 minute pentru a îmbunătăți gătirea alimentelor.

## INFORMATII SUPLIMENTARE PROGRAME PRESETATE

Pentru a utiliza programele presetate de preparare alimente apăsați butonul 13 .

Apăsați butonul 13  până când ați selectat programul presetat dorit. Indicatorul luminos aferent fiecărui program presetat va lumina și va confirma selecția făcută.

În momentul în care finalizați selecția programului de preparare presetat apăsați butonul 7 și friteuza cu aer cald va începe să funcționeze.

În orice moment puteți modifica temperatura și / sau timpul de preparare prin apăsarea butonului 10 și ulterior prin apăsarea butoanelor +/- în funcție de dorințele Dvs în vederea creșterii / scăderii temperaturii sau a timpului de preparare alimente.

TIP ALIMENT	TEMPERATURA	TIMP PREPARARE	ACTIUNE
Carne	200°C	15 min	
Cartofi prajiti	220°C	16 min	SCOATETI
Placinta	160°C	15 min	
Pui	220°C	20 min	
Peste	180°C	20 min	
Carne file	200°C	10 min	
Fructe / legume	40 - 80°C	4 hours	
Aripi pui	220°C	13 min	

*Acest tabel prezintă timpii medii de gătire în funcție de temperatura presetată, aceste valori se pot modifica în funcție de dorințele Dvs astfel încât să obțineți cele mai bune rezultate în timpul procesului de gătire.*

## CURATAREA SI ÎNTRETINEREA

**AVERTIZĂRI! Lasati friteuza sa se raceasca inainte de a incepe orice proces de curatare.**

Scoateti întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare. Scoateti cosul din vas. Asigurați-va că atât cosul cât și vasul s-au răcit, procesul de curățare se va derula doar după răcirea completă a acestora.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, stecherul sau aparatul în apă sau lichid. După fiecare utilizare, asigurați-va că stecherul este scos mai întâi din priză.

Curățați toate piesele detașabile după fiecare utilizare folosind apă caldă și detergent de vase.

Nu utilizați substanțe abrazive pentru curățarea cosului / vasului deoarece acestea pot distruge iremediabil stratul antiaderent de pe acestea.

Puteti spala in masina de spalat vase atat cosul cat si sertarul iar pentru cele mai bune rezultate, pozitionati-le pe raftul superior al masinii de spalat vase.

Puneti toate piesele la loc si pastrati-le pentru urmatoarea utilizare.

Stergeti suprafata exterioara a aparatului cu o laveta moale, umeda pentru a elimina petele.

## DEPOZITARE

1. Asigurați-va că friteuza este deconectată de la rețeaua electrică și că toate componentele au fost curățate și uscate înainte de depozitare.
2. Nu depozitați aparatul dacă acesta este cald sau umed.
3. Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat.

## DEPANAREA

Produsul a fost livrat din depozitul nostru in stare perfecta. Daca, totusi, descoperiti o problema, utilizati ghidul de depanare de mai jos. In cazul in care nu puteti rezolva problema apărută, contactati service-ul autorizat.

<b>Problema</b>	<b>Cauza posibila</b>	<b>Solutie</b>
Friteuza nu functioneaza.	Aparatul nu este conectat la priza.	Introduceti stecherul intr-o priza cu impamantare.
	Nu a fost setat timpul de gatire.	Selectati timpul de gatire conform instructiunilor din manual.
Alimentele gatite in aparat sunt crude.	Cantitatea de alimente din cos este prea mare.	Puneti bucati mai mici de alimente in cos. Bucatile mai mici se gatesc uniform.
	Temperatura setata este prea mica.	Setati temperatura la nivelul corect conform instructiunilor de gatire.
	Timpul de gatire este prea scurt.	Setati timpul de gatire la nivelul corect conform instructiunilor de gatire.
Alimentele nu sunt gatite uniform.	Anumite tipuri de alimente trebuie sa fie intoarse/miscate la jumatatea timpului de gatire.	Alimentele precum cartofii trebuie sa fie intoarse / rotite la jumatatea timpului de gatire.
Gustarile prajite nu sunt crocante.	Ati ales un tip de alimente care necesita gatirea intr-o friteuza clasica / obisnuita.	Utilizati gustari care pot fi preparate la friteuza cu aer clad sau ungeti-le cu putin ulei pentru a fi mai crocante.
Vasul de gatit nu poate fi introdus corect in aparat.	Sunt prea multe ingredient in cos	Nu depasiti indicatorul MAX de pe cos atunci cand il umpleti.
	Cosul nu este pozitionat corespunzator in vas.	Impingeti cosul in vasul de gatit pana cand auziti un click.
Aparatul degaja un fum alb.	Se gatesc alimente grase.	Atunci cand prajiti alimente grase in aparat se scurge o cantitate mare de ulei in vas. Uleiul poate produce fum alb si vasul se poate incalzi mai mult decat de obicei. Acest lucru nu afecteaza rezultatul final al gatirii.
	Vasul are reziduuri de grasime de la utilizarea anterioara	Fumul alb este cauzat de arderea grasimilor ramase in vasul de gatit. Curatati bine vasul dupa fiecare utilizare.
Cartofii prajiti nu sunt gatiti uniform.	Nu ati utilizat cartofii potriviti.	Utilizati cartofi proaspeti si asigurativa ca acestia raman intregi pe durata procesului de gatire.
	Nu ati curatat bine cartofii pai inainte de a-i gati.	Clatiti bine cartofii pai pentru a indeparta amidonul.
Cartofii proaspeti nu sunt crocanti dupa ce sunt gatiti in friteuza.	Cantitatea de ulei si de apa utilizate influenteaza modul in care vor fi gatiti cartofii.	Uscati bine cartofii pai inainte de a adauga ulei. Taiati cartofii in bucati mici pentru a fi mai crocanti la final. Adaugati un pic mai mult ulei pentru a obtine niste cartofi mai crocanti.

**ELIMINAREA DESEURILOR ÎN MOD RESPONSABIL FATA DE MEDIU**

Acest simbol prezent pe produs sau pe ambalaj semnifică faptul că produsul respectiv nu trebuie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Nu aruncați aparatul la gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un centru de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel veți ajuta la protejarea mediului înconjurător și veți putea împiedica eventualele consecințe negative pe care le-ar avea asupra mediului și sănătății umane.

Pentru a afla adresa celui mai apropiat centru de colectare:

Contactați autoritățile locale;

Accesați pagina de internet: [www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro);

Solicitați informații suplimentare de la magazinul de unde ați achiziționat produsul.

**Specificatii tehnice****Conform standardelor CE**

Etapele de dezvoltare, productie si vanzare ale acestui produs sunt conforme cu regulile de siguranta incluse in reglementarile Comunitatii Europene.

Dispozitivul este conform cu directivele UE:

- Directiva de joasă tensiune (LVD)
- Compatibilitate electromagnetă (EMC)

**FISA PRODUSULUI**

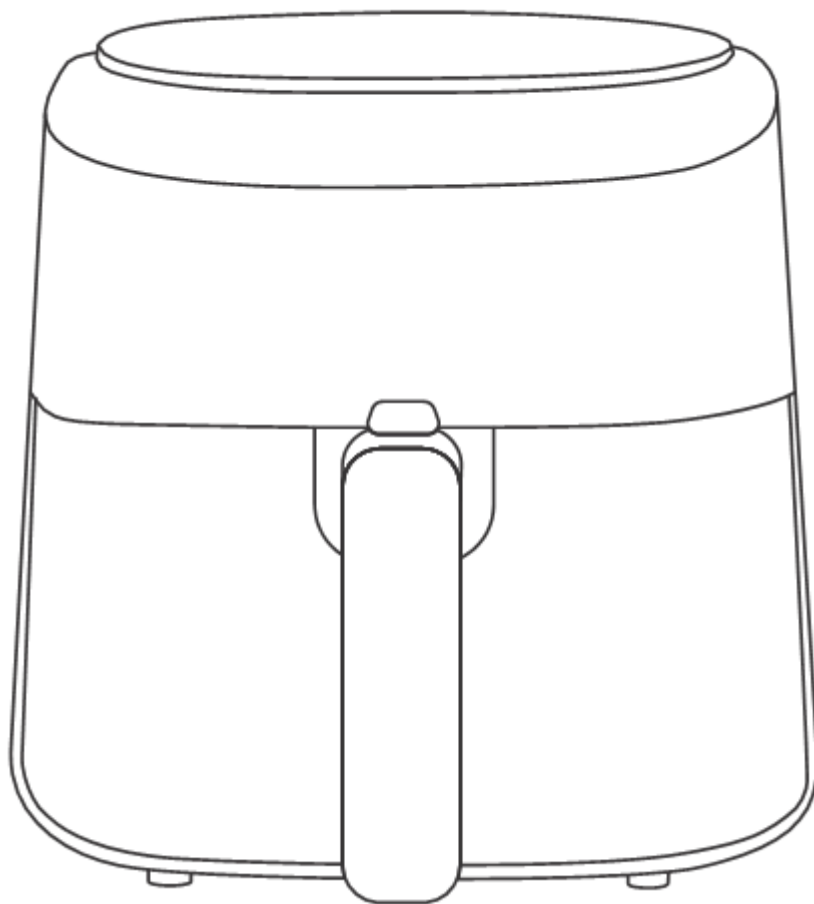
1. Marca comerciala a producatorului:	AKAI
2. Modelul de fabricatie:	AAF-350
3. Tipul aparatului	FRITEUZA CU AER CALD
4. Putere nominala:	1.300W
5. Capacitate cos	3.5litri
6. Numar programe presetate	8
7. Temperatura ajustabila	80°C - 220°C
8. Mecanism setare timp gatire	1 – 60 min
9. Sistem de protectia la supraincalzire	DA
10. Sursa alimentare (voltaj / frecventa)	220-240 V/ 50-60Hz
11. Tara de fabricatie	PRC

1. Pentru îmbunătățirea calității produsului, specificatiile tehnice se pot modifica fără notificări.
2. Imaginile din acest manual sunt schematici și pot să difere față de produs.
3. Valorile prezentate pe eticheta produsului sau în documentele însoțitoare ale produsului sunt obținute în laborator pe baza standardelor corespunzătoare.

IMPORTATOR: SC INTERVISION TRADING-RO SRL  
Bld. I.C Bratianu, nr. 48-52, corp A, etaj. 5,  
camera 504-505, oras Pitesti, judet Arges, Romania  
Cod postal: 110121



# ΑΚΑΙ



**ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ**

**AAF-350**

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ**

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τη φριτέζα μας. Πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή και για να διασφαλίσετε την καλύτερη χρήση της, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

Οι προφυλάξεις ασφαλείας που αναφέρονται εδώ μειώνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού όταν ακολουθούνται σωστά. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά, καθώς και την εγγύηση, την απόδειξη αγοράς και το κουτί. Εάν μπορείτε, δώστε αυτές τις οδηγίες στον μελλοντικό ιδιοκτήτη της συσκευής. Ακολουθείτε πάντα τις βασικές οδηγίες ασφαλείας και τα μέτρα πρόληψης κινδύνου όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική συσκευή. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών από τον χρήστη.

Περιεχόμενο του κουτιού:

- Φριτέζα αέρα
- Εγχειρίδιο χρήστη
- Πιστοποιητικό εγγύησης

Η φριτέζα αέρα είναι κατάλληλη για ψήσιμο, μαγείρεμα και τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, μοσχάρι, κοτόπουλου, ψαριού.

Σημειώστε ότι ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.

- Μην τροποποιείτε τη συσκευή χωρίς τη συγκατάθεση του κατασκευαστή και μην χρησιμοποιείτε βοηθητικό εξοπλισμό που δεν έχει εγκριθεί ή παρέχεται από τον κατασκευαστή.
- Μην χρησιμοποιείτε ανταλλακτικά ή αξεσουάρ που δεν έχουν παραδοθεί ή εγκριθεί από τον κατασκευαστή.
- Λάβετε υπόψη όλες τις πληροφορίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης, ειδικά όσον αφορά την ασφάλεια.

## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ**

ο Όταν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.

ο Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική, μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας.

Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να πραγματοποιήσετε τις απαραίτητες επισκευές.

ο Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με ασφάλεια.

ο Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτή τη συσκευή. Επίσης, δεν πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού και συντήρησης στη συσκευή, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και υπό την επίβλεψη ενήλικα.

ο Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

ο Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην ετικέτα ένδειξης της ηλεκτρικής συσκευής πριν τη χρησιμοποιήσετε.

ο Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα στο οποίο πρόκειται να συνδέσετε τη συσκευή έχει σύνδεση γείωσης.

ο Τοποθετείτε πάντα τις ηλεκτρικές συσκευές σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια από την οποία δεν μπορούν να πέσουν.

ο Ορισμένα μέρη αυτής της ηλεκτρικής συσκευής μπορεί να ζεσταθούν, μην τα αγγίζετε γιατί μπορεί να καείτε.

ο Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν αγγίξετε μια ηλεκτρική συσκευή, καλώδιο ή βύσμα.

ο Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορούν να εκπέμπουν κάποια θερμότητα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της και ότι δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Οι ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει ποτέ να καλύπτονται.

ο Βεβαιωθείτε ότι οι ηλεκτρικές συσκευές, τα καλώδια και τα βύσματα δεν έρχονται σε επαφή με το νερό.

ο Μην βυθίζετε ηλεκτρικές συσκευές, καλώδια ή βύσματα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

ο Μην αγγίζετε ηλεκτρικές συσκευές εάν έχουν πέσει στο νερό. Αφαιρέστε αμέσως το φως από την πρίζα. Σταματήστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

ο Βεβαιωθείτε ότι οι ηλεκτρικές συσκευές, τα καλώδια και τα βύσματα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας όπως πάγκοι κουζίνας ή καυστήρες ή οποιοδήποτε είδος ανοιχτής φωτιάς.

ο Μην αφήνετε τα κορδόνια να κρέμονται πάνω από την άκρη ενός νεροχύτη, πάγκου ή τραπεζιού.

ο Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όποτε δεν τη χρησιμοποιείτε.

ο Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας από το φως και όχι το καλώδιο.

ο Ελέγχετε τακτικά ότι το καλώδιο και η συσκευή δεν έχουν υποστεί ζημιά. Μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική συσκευή εάν το καλώδιο παρουσιάζει σημάδια ζημιάς. Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, έναν πάροχο υπηρεσιών ή εξίσου εξειδικευμένο άτομο, προκειμένου να αποφευχθεί ένας κίνδυνος.

ο Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται με εξωτερικό ελεγκτή ή με διαφορετικό σύστημα με τηλεχειριστήριο.

ο Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε υγρά ή υγρά μέρη.

ο Για αποσύνδεση, τερματίστε όλες τις λειτουργίες λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το φως από την πρίζα.

ο Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε. Αφήστε το να κρυώσει πριν φορέσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή.

ο Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη.

ο Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο μπροστινό μέρος του συρταριού. Οι γλωττίδες στη λαβή του καλάθιού πρέπει να εισαχθούν πλήρως στις αυλακώσεις στο επάνω μέρος του συρταριού του καλάθιού.

ο Πάντα να βεβαιώνετε ότι το συρτάρι του καλάθιού τηγανιστηρίου είναι τελείως κλειστό, με τη λαβή του καλάθιού τηγανιτού να είναι καλά κλειδωμένη στο συρτάρι, ενώ η φριτέζα αέρα είναι σε λειτουργία.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η φριτέζα αέρα δεν θα λειτουργήσει αν δεν κλείσει τελείως το συρτάρι του καλάθιού τηγανίσματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μετά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, το καλάθι τηγανίσματος, το συρτάρι του καλάθιού τηγανίσματος και το μαγειρεμένο φαγητό είναι ζεστά. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη φριτέζα ζεστού αέρα καλάθι/συρταριού.

1. Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία ή καθαρίσετε τη συσκευή.

2. Το καλώδιο αυτής της συσκευής πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε πρίζα AC 220-240V.

3. Εάν αυτή η συσκευή αρχίσει να δυσλειτουργεί κατά τη χρήση, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε ή προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.

4. Μην αφήνετε αυτή τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

5. Μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε οποιοδήποτε υγρό. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί επικοινωνώντας με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

6. Κρατήστε το καλώδιο μακριά από παιδιά και μωρά για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και ασφυξίας.

7. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα περιοχή εργασίας.

8. Μην φράζετε την έξοδο αέρα στο πίσω μέρος και την είσοδο αέρα στο επάνω μέρος της φριτέζας αέρα με οποιοδήποτε αντικείμενο.

9. Κρατήστε τη συσκευή τουλάχιστον 10 εκατοστά μακριά από τοίχους ή άλλα αντικείμενα κατά τη λειτουργία.

10. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή του καλάθιού για να ανοίγετε το συρτάρι του καλάθιού τηγανητών.

11. Μην αντικαθιστάτε το άδειο συρτάρι του καλάθιού τηγανίσματος (χωρίς το καλάθι) στο σώμα της φριτέζας αέρα. Ελέγξτε ότι το καλάθι τηγανίσματος είναι καλά στη θέση του.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αφού χρησιμοποιήσετε το προϊόν, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το συρτάρι του καλάθιού τηγανίσματος σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια πριν πατήσετε το κουμπί απελευθέρωσης του καλάθιού.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ανεπαρκής ή υπερβολική πλήρωση του καλάθιού τηγανίσματος μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη φριτέζα αέρα.

12. Μην μετακινείτε ποτέ τη φριτέζα από ζεστό αέρα ή όταν περιέχει ζεστό φαγητό. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει πριν μετακινήσετε.

13. Χρησιμοποιήστε το καλώδιο τροφοδοσίας του προϊόντος για να μειώσετε τον κίνδυνο που προκύπτει από το να μπλέξετε ή να σκοντάψετε σε ένα μακρύτερο καλώδιο. Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με αυτό το προϊόν. Συνδέστε πάντα απευθείας στην πρίζα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποτρέψετε τη μεταφορά πλαστικοποιητών στο φινίρισμα της επιφάνειας όπου τοποθετείται η συσκευή, χρησιμοποιήστε ένα ΜΗ ΠΛΑΣΤΙΚΟ σουβέρ ή σουπλά ανάμεσα στη συσκευή και το φινίρισμα του πάγκου ή του επιτραπέζιου. Εάν δεν το κάνετε αυτό, το φινίρισμα μπορεί να σκουρύνει ή να προκαλέσει μόνιμο λεκέ.

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

15. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

16. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

**Προσοχή:** Το ψήσιμο, το μαγείρεμα και το τηγάνισμα σε πολύ υψηλή θερμοκρασία μπορεί να απελευθερώσουν επικίνδυνες ουσίες για την υγεία.

- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα.

- Μην παραβράζετε το φαγητό κατά το ψήσιμο ή το τηγάνισμα.

## **ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΕ ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ**

Αυτή η συσκευή παράγει θερμότητα και ατμό εξάτμισης κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων, πυρκαγιάς ή άλλων τραυματισμών.



Αυτή η συσκευή είναι ζεστή κατά τη λειτουργία και διατηρεί τη θερμότητα για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίησή της. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε ζεστά υλικά και αφήνετε τα μεταλλικά μέρη να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία ή ζεστή.

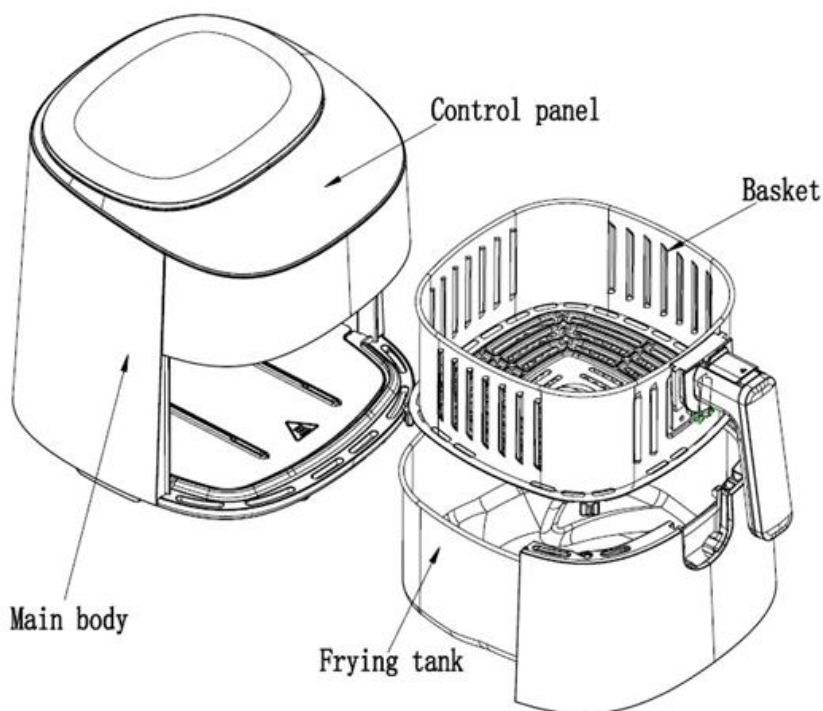
- Μην αγγίζετε τις σχάρες εξαερισμού στο πλάι του μηχανήματος
- Αγγίξτε μόνο τη λαβή και τα κουμπιά ελέγχου
- Μην βάζετε το χέρι σας μέσα στη φριτέζα ούτε αγγίζετε την καυτή επιφάνεια της.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα αέρα ενώ λειτουργεί ή εάν δεν έχει κρυώσει τελείως.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί στον καυτό ατμό, μην κρατάτε το κεφάλι σας πάνω από τη φριτέζα και μην βάζετε τα χέρια σας στον ατμό.
- Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

**ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΚΑΙ ΔΕΝ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ.**

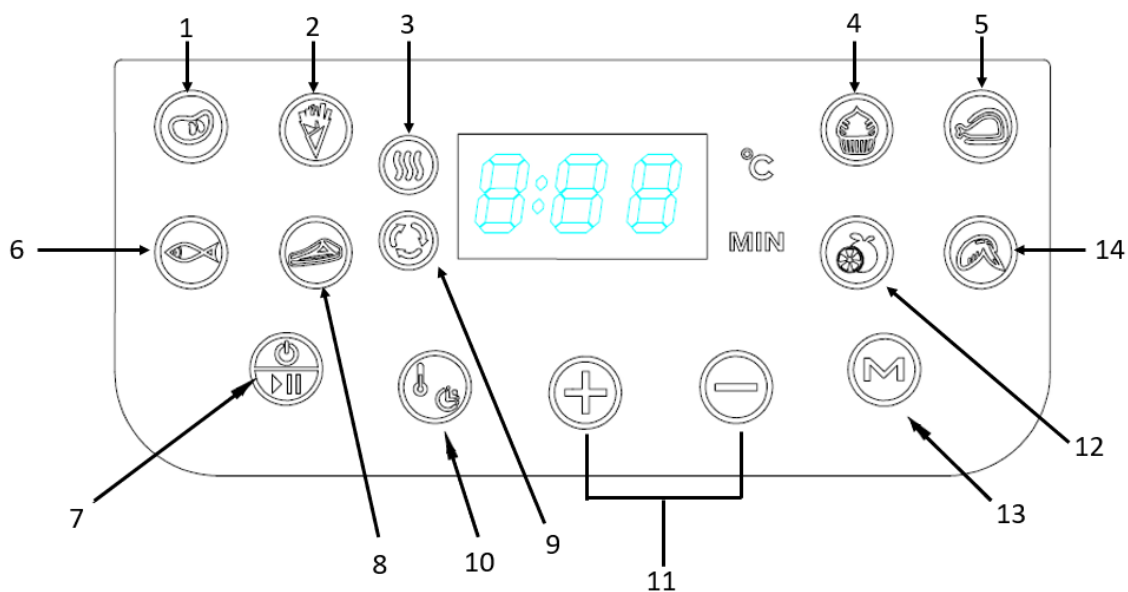
### **ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ**

1. Εάν η φριτέζα σας βρεθεί με το καλάθι τηγανητών κλειδωμένο στο συρτάρι μέσα στο σώμα της φριτέζας, πιάστε σταθερά τη λαβή του καλαθιού για να ανοίξετε το συρτάρι του καλαθιού, στη συνέχεια αφαιρέστε το συρτάρι του προϊόντος και τοποθετήστε το σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια εργασίας.
2. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και τις ετικέτες από το εσωτερικό και το εξωτερικό της φριτέζας. Ελέγξτε ότι δεν υπάρχει συσκευασία κάτω και γύρω από το καλάθι και το συρτάρι τηγανίσματος.
3. Πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος και το συρτάρι με ζεστό, σαπουνόνερο.
4. **Μη βυθίζετε το σώμα της φριτέζας σε νερό.** Σκουπίστε το σώμα της φριτέζας αέρα με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.
5. Κλειδώστε το καλάθι τηγανίσματος αφού καθαριστεί στο συρτάρι.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΟΣ



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ PANEL ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



- |                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 1. Δείκτης κρέατος.       | 8. Δείκτης για φιλέτο.                |
| 2. Δείκτης για chips.     | 9. Δείκτης ανεμιστήρα.                |
| 3. Δείκτης θέρμανσης.     | 10. Πλήκτρο θερμοκρασίας/χρόνου.      |
| 4. Δείκτης για πίτα.      | 11. Ρυθμιστές θερμοκρασίας/χρόνου.    |
| 5. Δείκτης για κοτόπουλο. | 12. Δείκτης στεγνών φρούτων/λαχανικών |
| 6. Δείκτης για ψάρι.      | 13. Πλήκτρο επιλογής προγράμματος.    |
| 7. Δείκτης On/Off/παύση.  | 14. Δείκτης για φτερούγες κοτόπουλου. |

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!

- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για να βράζει νερό.
- Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε το καλάθι και το συρτάρι όταν είναι ζεστά.

Αποτρέψτε τη διαφυγή ατμού από το καλάθι τηγανίσματος και τα τρόφιμα

• Η φριτέζα αέρα δεν θα θερμανθεί και ο πίνακας ελέγχου θα παραμείνει απενεργοποιημένος μέχρι να κλείσει τελείως το συρτάρι του καλάθιου τηγανίσματος.

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

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

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

3. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος. Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι με φαγητό. Για να εξασφαλιστεί το σωστό μαγείρεμα και κυκλοφορία αέρα, ΠΟΤΕ ΜΗΝ γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος περισσότερο από το μισό.

4. Εισαγάγετε το συναρμολογημένο συρτάρι του καλάθιου τηγανίσματος στο μπροστινό μέρος της φριτέζας αέρα. Πάντα να βεβαιώνετε ότι το συρτάρι του καλάθιου με τηγανητά είναι τελείως κλειστό.

5. Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα. Όλα τα φώτα στην οθόνη θα είναι αναμμένα για 1 δευτερόλεπτο, μπαίνοντας σε κατάσταση αναμονής και η λυχνία του κουμπιού λειτουργίας θα είναι συνεχώς αναμμένη.

6. Αγγίξτε το κουμπί λειτουργίας για 0,5 δευτερόλεπτα και ο βομβητής θα κάνει ήχο. Όλα τα φώτα στην οθόνη είναι αναμμένα και εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία "220 °C. Η προεπιλεγμένη ώρα "0:16" (λειτουργία "French Fries")

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

8. Αγγίξτε τα κουμπιά "+" ή "-" για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί κατά 1 λεπτό. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 60 λεπτά.

9. Εάν πατήσετε παρατεταμένα το πλήκτρο "+" ή "-", μπορείτε να ρυθμίσετε γρήγορα την ώρα. Το εύρος ρύθμισης ώρας είναι 0:01-0:60, εκτός από τα καβουρδισμένα αποξηραμένα φρούτα

10. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί "+" ή "-" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί κατά 5 °C.

11. Πατήστε παρατεταμένα "+" ή "-" ρυθμίστε γρήγορα τη θερμοκρασία. Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας είναι 80-220 °C


12. Αγγίξτε ελαφρά το κουμπί έναρξης / παύσης, ολόκληρο το μηχάνημα αρχίζει να λειτουργεί και τα εικονίδια της ένδειξης εργασίας κινητήρα (3) και της ένδειξης εργασίας του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης (9) εμφανίζονται σε μια παράσταση δυναμικού κύκλου.

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

14. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα/ρόδισμα, ανοίξτε το συρτάρι του καλάθιου τηγανίσματος στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Ελέγξτε, γυρίστε ή ανακινήστε δυνατά τα τρόφιμα στο καλάθι τηγανίσματος.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Όταν τραβάτε το συρτάρι έξω από το σώμα της φριτέζας αέρα, ολόκληρο το μηχάνημα σταματά να λειτουργεί. Ολόκληρο το μηχάνημα συνεχίζει να λειτουργεί όταν ο κάδος τηγανίσματος πιεστεί ξανά.

Όταν τελειώσετε το τηγάνισμα, αφαιρέστε το συρτάρι από το μηχάνημα και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από το συρτάρι, απελευθερώνοντας το προστατευτικό και πατώντας το κουμπί

αγκύρωσης του καλάθιου. 

Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα / ροδίσει, ανοίξτε το συρτάρι του καλάθιου μέχρι τη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος από το συρτάρι για να περιστρέψετε ή να ανακινήσετε τα τρόφιμα. Μόλις τελειώσετε, ξαναβάλτε το καλάθι στο συρτάρι. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει την αντίστροφη μέτρηση όταν ανοίξει το συρτάρι και η φριτέζα αέρα θα σταματήσει να θερμαίνεται μέχρι να αντικατασταθεί το συρτάρι και να συνεχιστεί η

αντίστροφη μέτρηση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το καλάθι της φριτέζας με ζεστό αέρα.

Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι είναι στη θέση κλειδώματος όταν ανακατεύετε το φαγητό. Για να αποφύγετε τραυματισμό ατόμων ή προσωπικής περιουσίας, μην πατάτε το κουμπί απελευθέρωσης του καλάθιού ενώ μετακινείτε το καλάθι.

Το καυτό λάδι μπορεί να συγκεντρωθεί στο κάτω μέρος του συρταριού. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο προσωπικού τραυματισμού ή εγκαυμάτων ή για να αποτρέψετε τη μόλυνση των τροφίμων με λάδι, πάντα να ξεκλειδώνετε και να αφαιρείτε το καλάθι τηγανητών από το συρτάρι πριν το αδειάσετε.

**ΠΟΤΕ** μην αναποδογυρίζετε το συρτάρι με το καλάθι τηγανίσματος στη θέση του.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!** Αποσυνδέστε τη φριτέζα αέρα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

Αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να σταθεί για 5 έως 10 δευτερόλεπτα πριν αφαιρέσετε το συρτάρι του καλάθιού της φριτέζας ή το φαγητό από το καλάθι τηγανίσματος.

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

Εάν η φριτέζα είναι κρύα, ρυθμίστε το χρόνο σε 3-5 λεπτά για να προθερμάνετε τη συσκευή. Η ένδειξη ηλεκτρικής θέρμανσης δείχνει ότι η φριτέζα αρχίζει να θερμαίνεται.

Σημαντικό: Εάν δεν πατηθεί το κουμπί εκκίνησης, η φριτέζα δεν θα ζεσταθεί.

Κατά τη λειτουργία, η ένδειξη που σχετίζεται με την ηλεκτρική αντίσταση θέρμανσης θα ανάβει/σβήνει ανάλογα με το επίπεδο της θερμοκρασίας που επιτυγχάνεται.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά τη χρήση, να είστε πολύ προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το συρτάρι για να αποφύγετε τραυματισμό από ζεστό ατμό.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μετά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε το συρτάρι και/ή το καλάθι απευθείας πάνω στο πλαστικό τραπέζι για να αποφύγετε το λιώσιμο του πλαστικού τραπεζιού!

Στο τέλος του προγράμματος μαγειρέματος, όταν φτάσει ο χρόνος προετοιμασίας, η συσκευή θα εκπέμπει συνεχώς ένα ηχητικό σήμα "μπιπ". Η φριτέζα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

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

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά την προετοιμασία για την επόμενη συνεδρία μαγειρέματος, το σύστημα θέρμανσης της φριτέζας θα ζεσταθεί πιο γρήγορα από την πρώτη φορά.

Το καυτό λάδι μπορεί να μαζευτεί στον πάτο του τηγανιού. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή εγκαυμάτων ή για να αποφύγετε τη μόλυνση των τροφίμων με λάδι, πάντα να ξεκλειδώνετε και να αφαιρείτε το καλάθι τηγανίσματος από το πιάτο πριν το αδειάσετε.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αν δεν κλείσει τελείως το συρτάρι της φριτέζας, η φριτέζα αέρα δεν θα θερμανθεί και η οθόνη θα είναι σβηστή.

1. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη ηλεκτρικής θέρμανσης δεν εμφανίζει το μήνυμα που αναβοσβήνει στην οθόνη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** κατά τη λειτουργία, η ενδεικτική λυχνία του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης ανάβει και σβήνει για να διατηρήσει τον επιλεγμένο έλεγχο θερμοκρασίας NTC.

2. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα / χρώματος, ανοίξτε το συρτάρι της φριτέζας στο μισό χρόνο μαγειρέματος και ελέγξτε το φαγητό στην εσωτερική κατσαρόλα. Περιστρέψτε ή ανακινήστε το φαγητό στην εσωτερική κατσαρόλα.

3. Όταν τελειώσετε, σπρώξτε το συρτάρι της φριτέζας πλήρως μέσα στο σώμα του μηχανήματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία εάν χρειάζεται.

4. Όταν ανοίξει το συρτάρι, ολόκληρο το μηχάνημα απενεργοποιείται, ο ανεμιστήρας του σωλήνα θέρμανσης σταματά να λειτουργεί και η οθόνη ενδείξεων σβήνει. Αφού επανατοποθετηθεί το συρτάρι στη θέση του, η συσκευή θα συνεχίσει να θερμαίνεται.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Να είστε προσεκτικοί όταν γυρίζετε το φαγητό στην εσωτερική κατσαρόλα. Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή υλικές ζημιές, μην γυρίζετε το φαγητό ανακινώντας ολόκληρο το μηχάνημα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν βγάζετε και τοποθετείτε το συρτάρι της

εσωτερικής κατσαρόλας για να μην ζεματιστείτε από τον καυτό ατμό.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορεί να συσσωρευτεί καυτό λάδι στο κάτω μέρος του συρταριού της φριτέζας. Για να αποφύγετε τον προσωπικό τραυματισμό ή τη μόλυνση των τροφίμων, φροντίστε να αφαιρέσετε το ράφι από το συρτάρι πριν το καθαρίσετε και, στη συνέχεια, καθαρίστε το υπολειμματικό λάδι στο κάτω μέρος της φριτέζας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μετά το μαγείρεμα, μην βάζετε το ράφι και την εσωτερική κατσαρόλα απευθείας πάνω στο πλαστικό τραπέζι για να μην καεί το πλαστικό τραπέζι!

5. Μην αναποδογυρίζετε τα συρτάρια με τα ράφια.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Απενεργοποιήστε εγκαίρως τον διακόπτη λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.

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

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

8. Αναποδογυρίστε το φαγητό για να ελέγξετε το χρώμα και τον βαθμό ψησίματος του φαγητού. Εάν πρέπει να συνεχίσετε το μαγείρεμα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μέχρι να ψηθεί τελείως το φαγητό.

9. Αφού ολοκληρωθεί η εργασία, τραβήξτε το συρτάρι έξω από το σώμα του μηχανήματος και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

10. Βάλτε το μαγειρεμένο φαγητό σε κατάλληλο δοχείο. Συνεχίστε το μαγείρεμα αν χρειάζεται.

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

11. Αφού τηγανιστεί όλο το φαγητό, πατήστε το κουμπί παύσης και η ένδειξη του ηλεκτρικού σωλήνα θέρμανσης θα σβήσει.

12. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

## **ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

- Χρησιμοποιήστε σπρέι ελαιόλαδου ή φυτικό λάδι για το τηγάνισμα στον αέρα.
- Χρησιμοποιήστε τη φριτέζα αέρα για να μαγειρέψετε προσυσκευασμένα τρόφιμα με ένα κλάσμα του λαδιού, σε ένα κλάσμα του χρόνου. Κατά γενικό κανόνα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος της συνταγής κατά 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος κατά 30% έως 50% ανάλογα με το φαγητό και την ποσότητα.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι για να τηγανίζετε τρόφιμα. Ποτέ μην γεμίζετε το καλάθι περισσότερο από το μισό γεμάτο.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, ορισμένα τρόφιμα πρέπει να ανακινούνται έντονα ή να τα αναποδογυρίζετε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Για να αποφύγετε το υπερβολικό κάπνισμα, όταν μαγειρεύετε φαγητά με φυσικά υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως φτερούγες κοτόπουλου ή λουκάνικα, μπορεί να χρειαστεί να στραγγίσετε το λίπος από το συρτάρι του καλάθιου τηγανητού κατά τη χρήση.
- Να στεγνώνετε πάντα τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε για να μαυρίσουν και να αποτρέψετε το υπερβολικό κάπνισμα.
- Για να τηγανίσετε μικρές παρτίδες φρεσκοπαναρισμένου φαγητού, πιέστε το πανάρισμα πάνω στο φαγητό για να το βοηθήσετε εμμένω. Τοποθετήστε το σε καλάθι τηγανίσματος έτσι ώστε τα τρόφιμα να μην έρχονται σε επαφή για να επιτρέψετε τη ροή του αέρα σε όλες τις επιφάνειες.
- Η φριτέζα αέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα των τροφίμων σε θερμοκρασία 220°C για 15-20 λεπτά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ!** Χρησιμοποιείτε πάντα ένα θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια έχουν ψηθεί καλά πριν τα φάτε.


1. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα/ρόδινο, ανοίξτε το συρτάρι του καλάθιου τηγανίσματος στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Ελέγξτε, γυρίστε ή ανακινήστε δυνατά το φαγητό στο καλάθι.


2. Θυμηθείτε, το τηγάνισμα μικρότερων ποσοτήτων φαγητού σε μικρότερους χρόνους μαγειρέματος θα επιτύχει καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Προσαρμόστε τις θερμοκρασίες και τους χρόνους τηγανίσματος στον αέρα ανάλογα με τις ανάγκες σας.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Εκτός εάν τα τρόφιμα έχουν προηγουμένως λιπανθεί, για τραγανά, ροδισμένα αποτελέσματα, όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να λαδώνονται ελαφρά πριν το τηγάνισμα στον αέρα.

- Μπορείτε να ψεκάσετε ή να απλώνετε λάδι στα τρόφιμα.
- Τα λάδια ψεκασμού λειτουργούν καλά καθώς το λάδι κατανέμεται ομοιόμορφα και χρειάζονται μικρότερες ποσότητες λαδιού.
- Για να εξασφαλίσετε τραγανά αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι στεγνό πριν προσθέσετε λάδι.
- Κόψτε μικρότερα κομμάτια για να δημιουργήσετε μεγαλύτερη επιφάνεια για πιο τραγανά αποτελέσματα.
- Συνιστάται να προθερμάνετε τη φριτέζα για 3-5 λεπτά για να βελτιώσετε το μαγείρεμα του φαγητού.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Για να χρησιμοποιήσετε τα προκαθορισμένα προγράμματα, πατήστε το κουμπί 13 .

Πατήστε το κουμπί 13  ξανά όσες φορές θέλετε μέχρι να επιλεγεί το πρόγραμμα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Το φως του επιλεγμένου προγράμματος θα αναβοσβήσει.

Αφού επιλεγεί το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί 7 ώστε η φριτέζα να αρχίσει να θερμαίνεται.

Ανά πάσα στιγμή, μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ή ώρα πατώντας το κουμπί 10 και επιλέγοντας με +/- όπως θέλετε να προσθέσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ανάλογα με το αν θέλετε να προσθέσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο.

*Αυτό το γράφημα παραθέτει τον συνολικό μέσο χρόνο μαγειρέματος, τον χρόνο που απαιτείται και ποια μέτρα πρέπει να γίνουν για καλύτερα αποτελέσματα.*

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ
Κρέας	220°C	15 min	
Chips	220°C	16 min	ΒΓΑΛΤΕ
Πίτα	160°C	15 min	
Κοτόπουλο	220°C	20 min	
Ψάρι	180°C	20 min	
Φιλέτο	200°C	10 min	
Φρούτα	40 - 80°C	4 hours	
Φτερούγες κοτόπουλου	220°C	13 min	

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Αποσυνδέστε τη φριτέζα. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανητών από το συρτάρι. Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι τηγανίσματος και το καλάθι έχουν κρυώσει εντελώς πριν το καθαρίσετε.

Πλύνετε το συρτάρι τηγανίσματος και το καλάθι με ζεστό, σαπουνόνερο. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική επίστρωση.

Το καλάθι με τα τηγανητά και το συρτάρι του καλαθιού πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα καθαρισμού, τοποθετήστε το στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων σας.

Καθαρίστε το σώμα της φριτέζας με ένα μαλακό, μη λειαντικό υγρό πανί.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ


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


## ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Το προϊόν παραδόθηκε από την αποθήκη μας σε άριστη κατάσταση. Εάν, ωστόσο, ανακαλύψετε κάποιο πρόβλημα, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων. Εάν δεν μπορείτε να το λύσετε, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Δε δουλεύει η φριτέζα	Δεν παίρνει τροφοδοσία	Συνδέστε τη συσκευή στην τροφοδοσία
	Δεν έχει ρυθμιστεί το πρόγραμμα μαγειρέματος	Επιλέξτε χρόνο και πρόγραμμα βάση οδηγιών.
Το φαγητό βγήκε ωμό	Βάλατε πολύ φαγητό	Βάλτε μικρές μπουκιές στο καλάθι, για να μαγειρευτούν πιο εύκολα.
	Ρυθμίσατε χαμηλή θερμοκρασία	Ρυθμίστε τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος βάση οδηγιών.
	Ρυθμίσατε μικρό χρόνο ψησίματος	Ρυθμίστε το σωστό χρόνο ψησίματος βάση οδηγιών..
Το φαγητό δε μαγειρεύτηκε σωστά	Κάποια φαγητά πρέπει να αναποδογυρίζονται κατά το ψήσιμο.	Φαγητά όπως πατάτες πρέπει να τις γυρίσετε 2 φορές κατά τη διάρκεια ψησίματος.
Τα τηγανιτά snacks δεν είναι crispy.	Έχετε επιλέξει ένα είδος φαγητού πρέπει να μαγειρευτεί σε κανονική φριτέζα.	Ψεκάστε ή αλείψτε με λάδι τα snacks πριν τα βάλετε στη φριτέζα για να γίνουν crispier
Το καλάθι δεν εισήχθει σωστά στη θέση του	Υπάρχει πολύ φαγητό μέσα στο καλάθι.	Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX στο καλάθι.
	Το καλάθι δεν τοποθετήθηκε σωστά στη συσκευή	Εισάγετε το καλάθι στην υποδοχή μέχρι να ακούσετε τον ήχο κουμπώματος.
Η συσκευή βγάζει καπνό	Μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά τρόφιμα στη συσκευή, μεγάλη ποσότητα λαδιού στραγγίζει στο πιάτο. Το λάδι μπορεί να παράγει λευκό καπνό και το δοχείο μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει το τελικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
	Υπάρχουν υπολείμματα φαγητών από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από την καύση του λίπους που μένει στην κατσαρόλα. Καθαρίζετε καλά το μπολ μετά από κάθε χρήση.
Οι τηγανητές πατάτες δεν ψήνονται καλά.	Δεν ψήνετε τις κατάλληλες πατάτες.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να παραμείνουν ολόκληρες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
	Δεν καθαρίσατε καλά τις πατάτες πριν τις ψήσετε.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο.

Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά crispy.	Η ποσότητα λαδιού και νερού επηρεάζουν το πώς θα μαγειρευτούν οι πατάτες.	Στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε λάδι. Κόβουμε τις πατάτες σε μικρά κομμάτια για να γίνουν πιο τραγανές. Προσθέστε λίγο ακόμη λάδι για να γίνουν πιο τραγανές πατάτες.
---	---	--

<b>ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ</b>	
	Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόβλητο. Μην πετάτε σκουπίδια στο τέλος της ζωής τους, αλλά μεταφέρετέ τα σε κέντρο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος και θα μπορέσετε να αποτρέψετε τυχόν αρνητικές συνέπειες που θα είχε στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Για να βρείτε το πλησιέστερο κέντρο συλλογής: -Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές - Ζητήστε πρόσθετες πληροφορίες από το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

	<b>Παράγεται σύμφωνα με τα πρότυπα CE</b> Τα στάδια ανάπτυξης, παραγωγής και πώλησης αυτού του προϊόντος συμμορφώνονται με τους κανόνες ασφαλείας που περιλαμβάνονται στους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Η συσκευή συμμορφώνεται με τις οδηγίες της ΕΕ: Οδηγία χαμηλής τάσης (LVD) Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC)
---	---

### PRODUCT SHEET

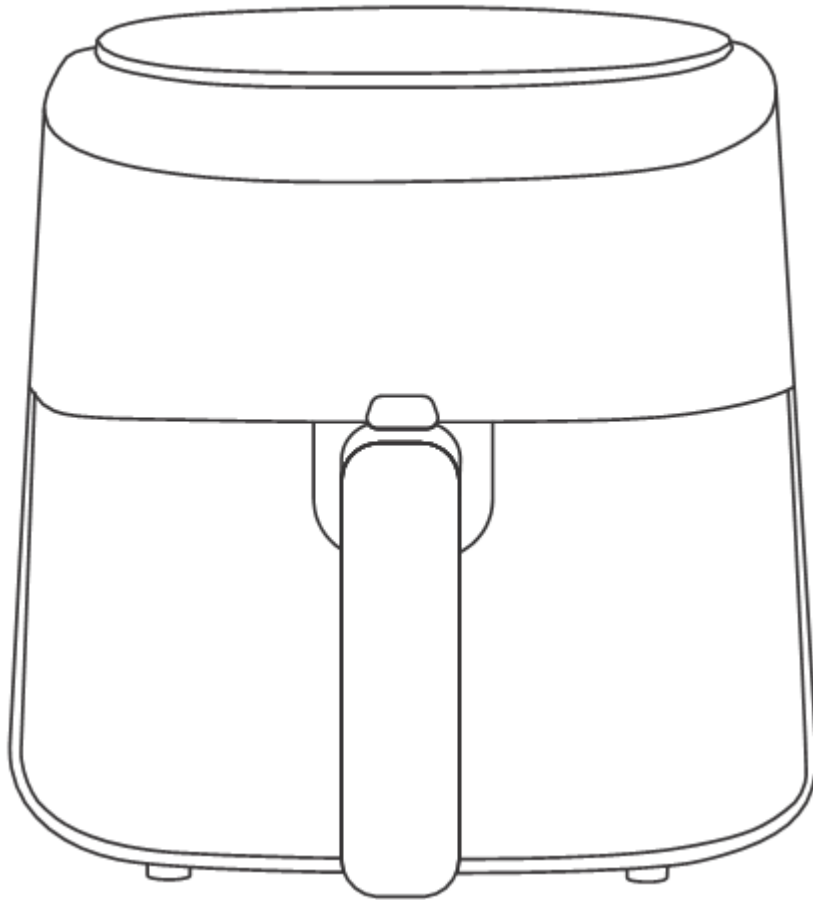
12. Μάρκα:	AKAI
13. Model no.	AAF-350
14. Είδος συσκευής	Air fryer
15. Ισχύ:	1.300W
16. Χωρητικότητα κάδου	3.5litri
17. Αριθμός προγραμμάτων	8
18. Ρύθμιση θερμοκρασίας	80°C - 220°C
19. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	1 – 60 min
20. Σύστημα προστασίας υπερθέρμανσης	DA
21. Τροφοδοσία (voltage / frequency)	220-240 V/ 50-60Hz
22. Χώρα προέλευσης	PRC

- Για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
- Οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές και ενδέχεται να διαφέρουν από το προϊόν.  
Οι τιμές που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος ή στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος λαμβάνονται στο εργαστήριο με βάση τα κατάλληλα πρότυπα.





# AKAI



**ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**

**AAF-350**

**БЪЛГАРСКИ**

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. Преди да използвате този уред и за да получите най-добрата употреба прочетете внимателно инструкциите.

Изброените тук мерки за безопасност намаляват риска от пожар, токов удар и нараняване, когато се спазват правилно. Съхранявайте ръководството на безопасно място за бъдещи справки, както и гаранцията заедно с касовата бележка за покупка. Ако е приложимо, предайте тези инструкции на бъдещия собственик на уреда. Винаги спазвайте основните инструкции за безопасност и мерките за предотвратяване на рискове, когато използвате електрически уред.

Производителят не носи отговорност за щети, възникнали в резултат от неспазване на тези инструкции от страна на потребителя.

Кутията на продукта съдържа:

- Електроуред;
- Ръководство на потребителя;
- Гаранционен сертификат.

Фритюрникът с горещ въздух е подходящ за печене, готвене и пържене на хранителни продукти като зеленчуци, пържени картофи и картофи по селски - от пресни или замразени картофи, както и за приготвяне на риба, пилешко или друго месо.

Този уред е предназначен само за домашна употреба и не се препоръчва за промишлена/търговска употреба.

- Моля, имайте предвид, че производителят не носи отговорност в случай на неправилна употреба. Неправилната употреба може да доведе до отпадане на гаранцията.

- Не модифицирайте уреда без одобрението на производителя и не използвайте допълнително оборудване, което не е одобрено или доставено от производителя.

- Не използвайте резервни части или аксесоари, които не са доставени или одобрени от производителя.

- Моля, спазвайте цялата информация в това ръководство на потребителя, особено по отношение на безопасността.

## **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

- При използването на всеки електрически уред винаги трябва да се спазват основните мерки за безопасност.
- Ако апаратът е повреден, не се опитвайте да го ремонтирате сами. Обърнете се към оторизирания сервизен център на вносителя, за да извърши необходимите ремонтни дейности.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст 8 години и повече, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или от такива без опит или познания, при условие че те са под надзора на лице, което отговаря за тяхната безопасност или са обучени да боравят безопасно с устройството.
- Децата не трябва да играят с този електроуред. Те също така не трябва да извършват дейности по почистване и поддръжка на устройството, ако са на възраст под 8 години и не са под наблюдение.
- Не оставяйте устройството и захранващия кабел в обсега на деца.
- Преди да използвате уреда, проверете дали мрежовото напрежение съответства на посоченото на табелката с данни.
- Проверете дали щепселът, към който ще свържете уреда, е заземен.
- Винаги инсталирайте електрическите уреди върху стабилна, равна повърхност, от която няма да паднат.
- Някои части на този електроуред могат да станат горещи, не ги докосвайте, тъй като може да се изгорите/нараните.
- Уверете се, че ръцете ви са сухи, преди да докоснете електрически уред, кабел или щепсел.

- Електрическите уреди могат да отделят топлина по време на работа. За да избегнете риска от пожар, се уверете, че около уреда има достатъчно свободно пространство и че той не влиза в контакт със запалими материали. Електрическите уреди никога не трябва да се покриват.
- Уверете се, че електрическите уреди, кабели и щепсели не влизат в контакт с вода.
- Не потапяйте електрическите уреди, кабелите или щепселите във вода или друга течност.
- Не докосвайте електрически уреди, които са попаднали във водата. Незабавно изключете от електрическата мрежа. Спрете да използвате уреда.
- Уверете се, че електрическите уреди, кабелите и щепселите не влизат в контакт с източници на топлина като например горелки или всякакъв вид открит огън.
- Не позволявайте кабелите да преминават през ръба на мивката или масата.
- Изключвайте апарата, когато не го използвате.
- Изключете захранващия кабел от електрическата мрежа, като издърпате щепсела, а не кабела.
- Редовно проверявайте кабела и устройството за повреди. Не използвайте електрическия уред, ако кабелът показва признаци на повреда. Ако кабелът е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, сервиз или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Този уред не трябва да се свързва чрез външен контролер или с друга система за дистанционно управление или програмируем контакт.
- Никога не използвайте уреда на влажни места.
- При изключване отменете всички операции на контролния панел. След това извадете щепсела от електрическия контакт.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да го почистите. Оставете го да изстине, преди да поставите или свалите негови части и преди да почиствате уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от тези, за които е предназначен.
- Проверете дали кошницата за печене е поставена правилно в предната част на чекмеджето. Ушите на дръжката на кошницата трябва да са напълно поставени в жлебовете в горната част на чекмеджето за кошници.
- Винаги се уверявайте, че чекмеджето на кошницата за фритюрник е напълно затворено, като дръжката на кошницата е здраво заключена в чекмеджето, докато фритюрникът работи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Фритюрникът с горещ въздух няма да работи, ако чекмеджето на кошницата за фритюрник не е напълно затворено.

**ВНИМАНИЕ:** След пържене с горещ въздух кошницата за пържене, чекмеджето на кошницата за пържене и приготвената храна са горещи. Трябва да се внимава много, когато се работи с фритюрника с горещ въздух с кошницата/чекмеджето.

Винаги спазвайте следните основни предпазни мерки, преди да използвате електрически уреди:

1. Прочетете всички инструкции и ги запазете за бъдещи справки.
2. Преди да използвате уреда, проверете дали напрежението в електрическата мрежа съответства на посоченото на табелката с данните за уреда (220-240 V).
3. Не използвайте устройството, ако е с повреден кабел или щепсел, или ако е дефектно, изпуснато или повредено по някакъв начин. Свържете се с квалифициран техник за електрическа или механична проверка, ремонт или настройка.
4. Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
5. Не поставяйте кабела в течност. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от оторизиран сервизен персонал.
6. Дръжте захранващия кабел далеч от деца или бебета, за да избегнете риск от

нараняване, токов удар или задушаване.

7. Поставете уреда върху плоска, топлоустойчива повърхност.
8. Не покривайте/блокирайте вентилационните отвори, разположени в горната и задната част на уреда.
9. Разположете устройството на поне 10 см от стени или други предмети.
10. Винаги използвайте дръжката на кошницата, за да отворите чекмеджето на кошницата за приготвяне на храна.
11. Винаги използвайте кошницата за приготвяне на храна, за да не загори храната. Проверете дали кошницата е добре поставена.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След приключване на процеса на приготвяне на храната винаги поставяйте съда за готвене и кошницата за печене върху равна, топлоустойчива повърхност.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Недостатъчното или прекомерното пълнене на кошницата за пържене може да повреди фритюрника с горещ въздух.

12. Никога не премествайте горещия фритюрник по време на приготвяне на храна или когато в него има гореща храна. Оставете продукта да се охлади, преди да го преместите.

13. Използвайте захранващия кабел на продукта, който се доставя с него. Използването на удължител не се препоръчва. Винаги се свързвайте директно към електрическия контакт.

**ВНИМАНИЕ:** По време на работа уредът отделя топлина и високата температура в долната част на уреда може да повреди кухненския плот, ако той не е устойчив на високи температури. Препоръчваме използването на силиконова подложка или друг устойчив на температурата материал, като той трябва да бъде поставен под фритюрника с горещ въздух. Ако не го направите, това може да доведе до потъмняване на покритието или да причини трайни петна.

14. Ако електрическата верига е претоварена с други уреди, уредът ви може да не работи правилно. Той трябва да работи в отделна електрическа верига от други уреди.

15. Да не се използва на открито.

16. Запазете тези инструкции.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Печенето, готвенето и печенето при твърде висока температура може да доведе до образуване на опасни за здравето вещества.

- Отстранете изгорелите остатъци.

- Не преварявайте храната по време на готвене или пържене.

## **ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ**

Опасност от нараняване!

Повърхностите на фритюрника могат да се нагорещят по време на работа. За да не допуснете изгаряния, следвайте инструкциите по-долу:

- Използвайте ръкавици за фурна, докато работите с уреда.
- Поставяйте уреда само върху топлоустойчива повърхност.
- Не докосвайте вентилационните отвори от страни на уреда.
- Докосвайте само дръжките и бутоните за управление.
- Не поставяйте ръка в уреда и не докосвайте съда за готвене или горещия плот.
- Не премествайте уреда, докато е включен, или ако не е напълно охладен след употреба.
- Внимавайте за парата, излизаща от уреда. Не дръжте главата си директно над уреда и не поставяйте ръцете си в парата.
- Винаги поставяйте фритюрника върху устойчива на топлина повърхност.

**ТОЗИ ПРОДУКТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА И НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ПРОМИШЛЕНИ ЦЕЛИ.**

## **ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА**

1. Ако кошницата е заклещена в чекмеджето на фритюрника, хванете здраво дръжката на кошницата, за да отворите чекмеджето, след което извадете чекмеджето за продукти и го

поставете на чиста и равна работна повърхност.

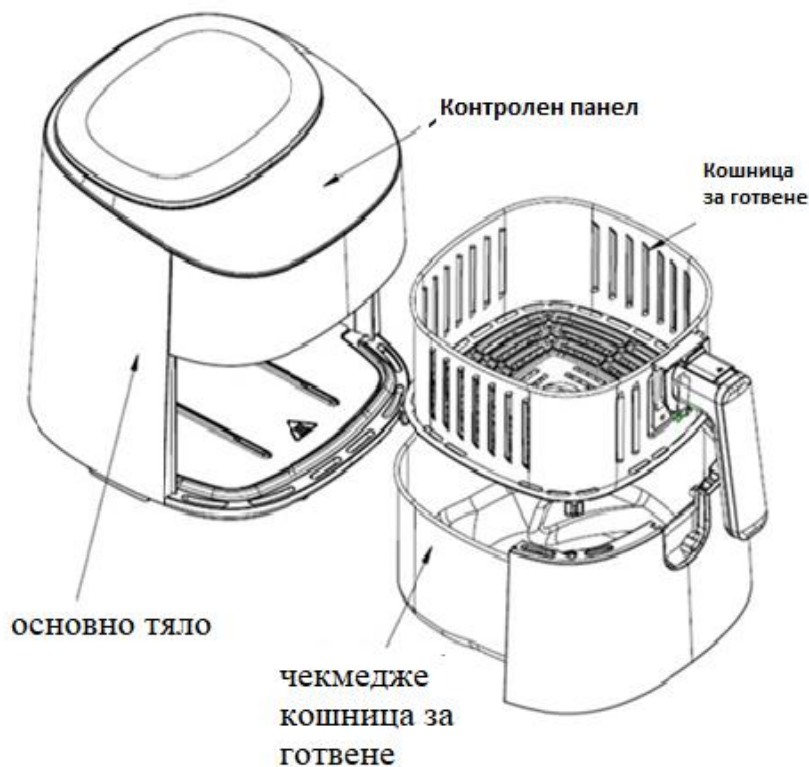
2. Отстранете всички опаковъчни материали и етикети от вътрешната и външната страна на фритюрника. Проверете дали няма опаковки под и около кошницата и чекмеджето.

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

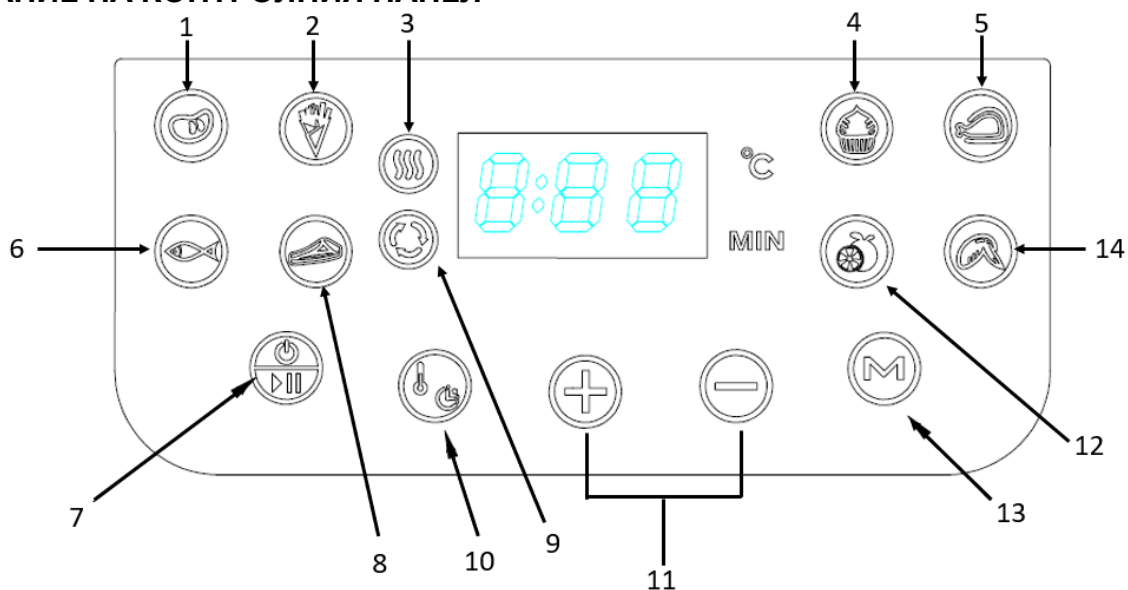
4. **Не потапяйте корпуса на фритюрника във вода.** Избършете тялото на фритюрника с влажна кърпа, след което подсушете добре всички части.

5. Заклучете кошницата за печене след почистването ѝ в нейната секция.

## ОПИСАНИЕ НА УСТРОЙСТВОТО



## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



- |  |   |
|--|---|
| 1. Индикатор на програмата за месо         | 8. Индикаторна на програма за филета от месо                                |
| 2. Програмен индикатор за пържени картофи  | 9. Индикатор за вентилация  |
| 3. Индикатор за подгряване                 | 10. Бутон за температура/време за готвене                                   |
| 4. Индикатор за програмата Пай             | 11. Бутони за настройка на температурата / времето за приготвяне на храната |
| 5. Индикатор на програмата за пилешко месо | 12. Индикатор за програмата за плодове и зеленчуци                          |
| 6. Индикатор за програмата за риба         | 13. Бутон за избор на програма  |
| 7. Бутон за включване/изключване/ ПАУЗА    | 14. Индикатор на програмата за пилешки крил                                 |

## **ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!**

- Този продукт не трябва да се използва за преваряване на вода.
- Трябва да се внимава много при работа с кошницата и чекмеджето, когато са горещи. Внимавайте, когато изпускате парата от кошницата за пържене и храната - тя е много гореща и може да ви нарани.
- Фритюрникът няма да работи и контролният панел ще остане изключен, докато чекмеджето на кошницата на фритюрника не се затвори напълно.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на първата употреба фритюрникът може да отдели лека миризма. Това е нормално и по-късно тази миризма ще изчезне.


1. Поставете фритюрника върху плоска, топлоустойчива работна повърхност в непосредствена близост до контакт.
2. Хванете здраво дръжката на кошницата, за да отворите чекмеджето, след което го извадете от апарата и го поставете на чиста, равна повърхност.
3. Поставете храната в кошницата за печене. Не препълвайте кошницата с храна. За да осигурите правилно готвене и циркулация на горещия въздух, НИКОГА не пълнете кошницата повече от половината.
4. Поставете сглобеното чекмедже на кошницата за пържене в предната част на фритюрника. Винаги се уверявайте, че чекмеджето на кошницата за пържене е напълно затворено.
5. Включете кабела в контакта. Всички светлини на екрана ще светнат за 1 секунда, влизайки в режим на готовност, а светлината на бутона за захранване ще свети постоянно.
6. Натиснете бутона за захранване (7) за 0,5 секунди и апаратът ще издаде звуков сигнал. Всички светлини на контролния панел ще свевнат и ќе се появяват температурата по подразбиране 220 °C. Време по подразбиране "0:16" (режим на готвене "пържени картофи").
7. Докоснете бутона за настройка на температурата/времето (10), за да изберете температурата или времето, а промените ще се покажат на дисплея.
8. Докоснете бутоните „+“ или „-“, за да зададете времето за готвене. Времето може да се увеличи или намали с 1 минута. Максималното време, което може да се зададе, е 60 мин.
9. Ако натиснете продължително клавишите (+)(-), можете бързо да настроите времето. Диапазонът на настройка на времето е 0:01-0:60, с изключение на програмата за сушени плодове.
10. Докоснете бутона „+“ или „-“, за да зададете температурата на готвене. Температурата може да се увеличи или намали с 5 °C.
11. Натиснете дългите бутони (+)(-), за да зададете бързо температурата. Диапазонът на настройка на температурата е 80-220 °C.
12. Леко докоснете бутона за включване/изключване и апаратът ще започне да работи, а индикаторите 3 и 9 ще започнат да мигат в последователно.
13. Когато програмата за готвене завърши, уредът ще издаде 3 звукови сигнала, на дисплея

ще се покаже „000“ и уредът автоматично ще спре работа. Моля, изключете захранващия кабел от контакта.

14. За да осигурите равномерно готвене/печене, отворете чекмеджето на кошницата за печене по средата на готвенето. Проверявайте, обръщайте или разклащайте енергично храната в кошницата за печене.

**ВАЖНО:** Когато издърпате чекмеджето от корпуса на фритюрника, уредът ще спре автоматично. В момента, в който поставите чекмеджето обратно в уреда, той автоматично ще възобнови работата си.

След като приключите с печенето, извадете чекмеджето от уреда и го поставете върху равна топлоустойчива повърхност, след което извадете кошницата за печене от чекмеджето, като

освободите и натиснете бутона за закрепване на кошницата. 

За да осигурите равномерно готвене/изплакване, отворете чекмеджето на кошницата по средата на готвенето. Повдигнете кошницата за печене от чекмеджето, за да завъртите или разклатите храната. Когато приключите, поставете кошницата обратно в чекмеджето. Таймерът ще спре обратното броене, когато чекмеджето се отвори, и фритюрникът ще спре да се нагрива, докато чекмеджето не се постави отново и обратното броене не продължи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с кошницата на фритюрника.

Проверете дали кошницата за пържене е в заключено положение, когато разбърквате храна. За да избегнете нараняване, не натискайте бутона за освобождаване на кошницата, докато я премествате.

На дъното на чекмеджето може да се натрупа горещо масло. За да избегнете риска от нараняване или изгаряне, или за да предотвратите замърсяване на храната с олио, винаги отключвайте и изваждайте кошницата за пържене от чекмеджето, преди да я изпразните.

**НИКОГА не обръщайте чекмеджето с прикрепена кошница за пържене. Отключвайте кошницата и едва тогава изваждайте приготвената храна от нея.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ! Изключете фритюрника с горещ въздух от електрическата мрежа, когато не го използвате.**

Оставете готовата храна да престои 5-10 секунди, преди да извадите чекмеджето на кошницата на фритюрника или храната от кошницата за пържене.

## **СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА**

Ако фритюрникът е студен, регулирайте времето на 3-5 минути, за да загреете апарата. Индикаторът за електрическо нагриване показва, че фритюрникът започва да се загрева.

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

По време на работа индикаторът за електрическия нагревателен елемент светва/угасва в зависимост от достигнатото ниво на температурата.

За да осигурите равномерен цвят на готвене/изгаряне, отворете чекмеджето на фритюрника по средата на времето за готвене и проверете храната в кошницата. Завъртете или разклатете храната в кошницата.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Внимавайте, когато връщате храна в чекмеджето/кошницата. За да избегнете телесни наранявания или материални щети, не обръщайте храната, като разклащате целия уред.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По време на употреба бъдете особено внимателни при изваждането на чекмеджето, за да избегнете опарване/нараняване от гореща пара.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** В долната част на чекмеджето на фритюрника може да се натрупа горещо масло. За да избегнете телесни наранявания или замърсяване на храната, не забравяйте да извадите стойката от чекмеджето преди почистване, след което почистете остатъчното масло от дъното на фритюрника.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** След готвене не поставяйте чекмеджето и/или кошницата директно

върху пластмасови предмети, за да не ги разтопите !

В края на програмата за готвене, когато времето за готвене е достигнато, уредът ще издаде непрекъснат звуков сигнал. Фритюрникът с горещ въздух ще се изключи автоматично. Поставете готовата храна в подходящ съд. Ако е необходимо, продължете готвенето. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Когато се подготвяте за следващото готвене, нагревателната система на фритюрника ще се загрее по-бързо, отколкото първия път.

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Използвайте зехтин или растително масло за пържене във фритюрника с горещ въздух.

- Можете да използвате фритюрника с горещ въздух, за да пригответе предварително опаковани храни с минимално количество масло и намалено време за готвене.
- Не препълвайте кошницата за пържене на храна. Никога не пълнете кошницата повече от половината.
- За постигане на най-добри резултати някои храни трябва да се разбъркват или обръщат енергично по време на готвене.
- Храни с високо съдържание на масло или мазнини като например месо, не са подходящи за готвене в този уред. Олиото и мазнините могат да изтекат в съда за готвене и да загорят.
- Ако готвите храни с високо съдържание на мазнини, за да избегнете отделянето на дим в резултат на изгарянето на мазнини, препоръчваме да изцеждате мазнината от уреда по време на употреба.
- За да се предотврати отделянето на излишен дим/пара и за да се получи равномерно покафеняване, препоръчваме да не се поставят храни с прекалено много влага върху тях. Например, избършете парчета месо със суха кърпа преди да ги поставите в кошницата.
- Разположете храната в кошницата така, че да се осигури поток от въздух над всички повърхности и да се изпече равномерно.
- Фритюрникът с горещ въздух може да се използва в продължение на 15-20 минути за загряване на храна до температура 220°C.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!** Винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че говеждото месо, птиците и рибата са напълно сготвени, преди да ги консумирате.

1. За да осигурите равномерно изпичане/зачервяване, отворете чекмеджето на тавата за печене по средата на времето за готвене. Проверявайте, обръщайте или разклащайте енергично храната в кошницата.
2. Помнете, че пърженето на по-малки количества храна за по-кратко време на готвене ще даде по-добри резултати. Коригирайте температурата и времето за пържене на въздуха, ако е необходимо, за да задоволите вкуса си.


**ВАЖНО:** Освен ако храните не са предварително намаслени, за хрупкави и кафяви резултати всички храни трябва да бъдат леко намаслени преди пържене с горещ въздух.

- Можете да напръскате или да нанесете масло върху храната с четка.
- Спрейовите с масло вършат добра работа, тъй като маслото се разпределя равномерно и са необходими по-малки количества масло.
- За да получите хрупкави резултати, се уверете, че храната е суха, преди да добавите маслото.
- Нарезете по-малки парчета за по-хрупкава храна.
- Препоръчва се фритюрникът да се загрее предварително за 3 - 5 минути, за да се подобри приготвянето на храната.

## ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИТЕ ПРОГРАМИ

За да използвате предварително зададените програми за приготвяне на храна, натиснете



Натиснете бутон 13  , докато изберете желаната предварително зададена програма. Индикаторът за всяка предварително зададена програма ще светне и ще потвърди избора ви.

Когато изборът на предварително зададена програма за готвене приключи, натиснете бутон 7 и фритюрникът с горещ въздух ще започне да работи.

По всяко време можете да промените температурата и/или времето за готвене, като натиснете бутон 10 и след това натиснете бутоните +/- според желанието си, за да увеличите/намалите температурата или времето за готвене.

ТИП ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ ЗА ПОДГОТОВКА	ДЕЙСТВИЕ
Месо	200°C	15 минути	
Пържени картофи	220°C	16 минути	ИЗВАДЕТЕ
Пай	160°C	15 минути	
Пилешко	220°C	20 минути	
Чума	180°C	20 минути	
Месен файл	200°C	10 минути	
Плодове/зеленчуци	40 - 80°C	4 часа	
Пилешки крилца	220°C	13 минути	

Тази таблица показва средното време за готвене в зависимост от предварително зададената температура, като тези стойности могат да се променят според желанията ви, за да се получат най-добри резултати по време на процеса на готвене.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!** Оставете фритюрника да изстине, преди да започнете каквото и да е почистване. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа преди почистване. Извадете кошницата от уреда. Уверете се, че както кошницата, така и съдът са изстинали, процесът на почистване ще се осъществи само след пълното им изстиване.

За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, безжичното хранване или уреда във вода или течност. След всяка употреба първо се уверете, че стекът е изваден от стенния контакт.

Почиствайте всички подвижни части след всяка употреба с топла вода с препарат за миене на съдове.

Не използвайте абразивни вещества за почистване на кошницата/уреда, тъй като те могат да разрушат необратимо незалепващото покритие върху тях.

Можете да измиете както кошницата, така и купата в съдомиялната машина, като за най-добри резултати ги поставите на най-горния рафт на съдомиялната машина.

Сглобете всички части и ги запазете за следваща употреба.

Избършете външната повърхност на апарата с мека, влажна кърпа, за да отстраните петната.

## ДЕПОЗИТ

1. Уверете се, че фритюрникът е изключен от електрическата мрежа и че всички компоненти са почистени и подсушени преди съхранение.
2. Не прибирайте уреда, ако все още е горещ или влажен.
3. Съхранявайте апарата на чисто и сухо място.



## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Продуктът е доставен от нашия склад в перфектно състояние. Ако все пак откриете проблем, моля, използвайте ръководството за отстраняване на неизправности по-долу. Ако не успеете да го разрешите, се свържете с оторизиран сервиз.


Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела към заземен контакт. .
	Не е зададено време за готвене.	Изберете времето за готвене според инструкциите в ръководството.
Приготвената храна е сурова.	Количеството храна в кошницата е твърде голямо.	Слагайте по-малки парчета храна в кошницата. По-малките парчета се готвят равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте температурата на подходящото ниво според инструкциите за готвене.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте времето за готвене на подходящото ниво според инструкциите за готвене.
Храната не се приготвя равномерно.	Някои видове храна трябва да се обръщат/разбъркват по средата на готвенето.	Храни като пържени картофи трябва да се разбъркват по средата на готвенето.
Пържените храни не са хрупкави.	Избрали сте вид храна, която изисква приготвяне в класически/обикновен фритюрник.	Използвайте за храни, които могат да се приготвят във фритюрника с горещ въздух или ги намажете с малко олио, за да станат по-хрупкави.
Съдът за готвене не може да се постави правилно в уреда.	В кошницата има твърде много съставки	При пълнене не превишавайте индикатора MAX върху кошницата.
	Кошницата не е поставена правилно в съда.	Поставете кошницата в съда за готвене докато чуete щракване.
Апаратът отделя бял дим.	Мазните храни се готвят.	Когато прготвяте мазни храни в уреда, голямо количество олио изтича в съда. Олиото може да образува бял дим и съдът да се нагрее повече от обичайното. Това не се отразява на крайния резултат от готвенето.
	В съда има остатъци от мазнини от предишна употреба	Белият дим се дължи на изгарянето на мазнината, останала в съда за готвене. Почиствайте добре съда за готвене след всяка употреба.
Пържените картофи не са равномерно изпечени.	Не сте използвали правилния сорт картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те са цели по време на готвенето.
	Не сте почистили добре картофите преди да ги сготвите.	Изплакнете добре картофите, за да отстраните нишестето.
Пресните картофи не са хрупкави, след като	Количеството на използваното олио и вода	Подсушете добре картофите, преди да добавите маслото.

са били приготвени във фритюрника.	оказва влияние върху начина на приготвяне на картофите.	Нарежете картофите на малки парчета, за да станат по-хрупкави накрая. Добавете още малко олио, за да получите по-хрупкави картофи.
------------------------------------	---	---

## ЕКОЛОГИЧНО ОТГОВОРНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИ

 	<p>Този символ върху продукта или опаковката означава, че продуктът не трябва да се третира като обикновен домашен отпадък. Не изхвърляйте уреда в битовите отпадъци в края на експлоатационния му период, а го занесете в оторизиран събирателен пункт за рециклиране. По този начин ще помогнете за опазването на околната среда и ще предотвратите възможни негативни последици за околната среда и човешкото здраве.</p> <p>За да намерите адреса на най-близкия център за събиране на отпадъци: Свържете се с местните власти; Посетете уебсайта: <a href="http://www.damtn.government.bg">http://www.damtn.government.bg</a>; Поискайте допълнителна информация от магазина, в който сте закупили продукта.</p>
--	---

### Технически спецификации

	<p><b>Съгласно стандартите на ЕО</b></p> <p>Етапите на разработване, производство и продажба на този продукт са съобразени с правилата за безопасност, включени в регламентите на Европейската общност.</p> <p>Устройството е в съответствие с директивите на ЕС:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Директива за ниско напрежение (LVD)</li> <li>- Електромагнитна съвместимост (EMC)</li> </ul>
---	---

## ПРОДУКЦИОНЕН ЛИСТ

1. Търговска марка на производителя:	АКАИ
2. Производствен модел:	AAF-350
3. Вид на устройството	ФРИЙЕР С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ
4. Номинална мощност:	1.300W
5. Капацитет на кошницата	3.5 литра
6. Брой предварително зададени програми	8
7. Регулируема температура	80°C - 220°C
8. Механизъм за настройка на времето за готвене	1 - 60 мин.
9. Система за защита от прегряване	ОТ
10. Източник на захранване (напрежение/честота)	220-240 V/ 50-60 Hz
11. Държава на производство	СВР

1. За да се подобри качеството на продукта, техническите спецификации подлежат на промяна без предизвестие.

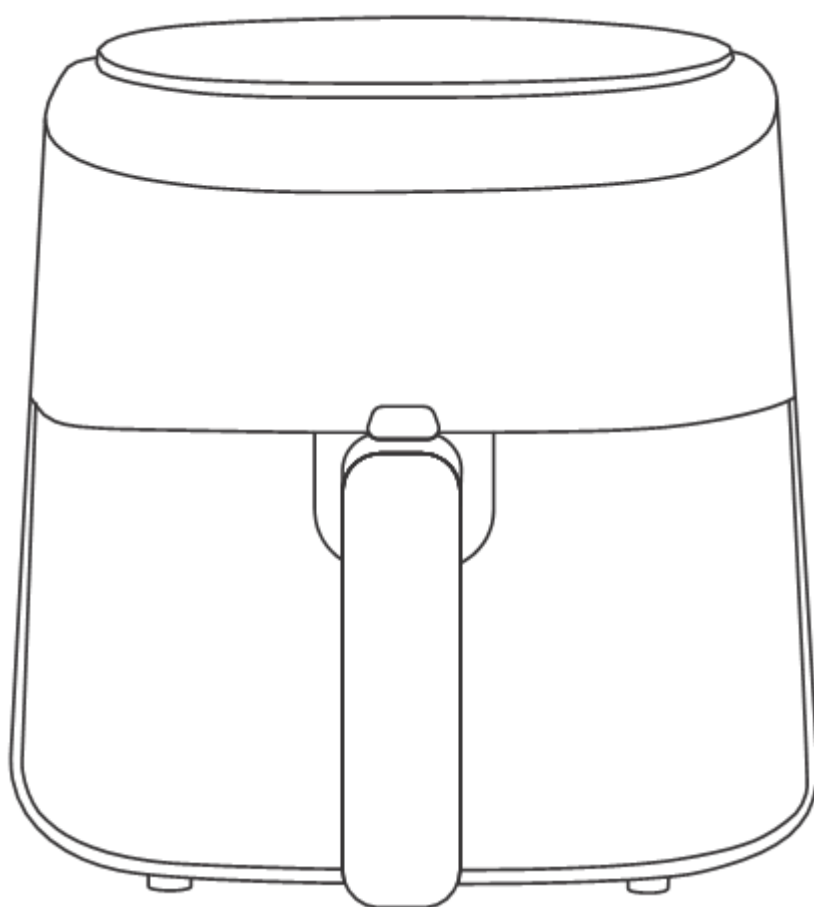
2. Изображенията в това ръководство са схематични и може да се различават от продукта.

3. Стойностите, посочени на етикета на продукта или в придружаващите документи, са получени в лабораторията въз основа на съответните стандарти.

ВНОСИТЕЛ: ТД INTERVISION TRADING-RO ОД  
Бул. И.К Брътияну, № 48-52, сграда А, етаж 5,  
стая 504-505, град Питеш, окръг Арджеш, Румъния  
Пощенски код: 110121



# AKAI



**AIR FRYER**

**AAF-350**

**MAGYAR**

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt és az optimális használat érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást.

Az itt felsorolt biztonsági intézkedések helyes betartása csökkenti a tűz, az áramütés és a sérülés veszélyét. A kézikönyvet a későbbi használatra, valamint a garanciaigazolást a vásárlási bizonylattal együtt őrizze meg biztonságos helyen. Adott esetben adja át ezeket az utasításokat a készülék leendő tulajdonosának. Elektromos készülék használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági utasításokat és kockázat-megelőzési intézkedéseket.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan károkért, amelyek abból erednek, hogy a felhasználó nem tartja be ezeket az utasításokat.

A termék doboza a következőket tartalmazza:

- Termék;
- Használati útmutató;
- Garanciaigazolás.

A forrólevegős fritőz alkalmas olyan élelmiszerek sütésére, főzésére és pirítására, mint például zöldségek, sült krumpli és burgonyaszeletek - friss vagy fagyasztott burgonyából, valamint hal, csirke vagy más húsok elkészítésére.

Ez a készülék kizárólag személyes használatra készült, és nem ajánlott ipari/kereskedelmi használatra.

- Felhívjuk figyelmét, hogy a gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használat esetén. A nem rendeltetésszerű használat esetén a garancia érvényét veszti.

- Ne módosítsa a készüléket a gyártó jóváhagyása nélkül, és ne használjon a gyártó által nem jóváhagyott vagy nem általa forgalmazott segédberendezéseket.

- Ne használjon a gyártó által nem szolgáltatott vagy nem engedélyezett pótalkatrészeket vagy tartozékokat.

- Kérjük, tartsa be a jelen használati útmutatóban található összes információt, különösen a biztonságra vonatkozó információkat.

## **FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**

- Bármilyen elektromos készülék használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Ha a gép meghibásodott, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A szükséges javítások elvégzése érdekében forduljon a forgalmazó által felhatalmazott szervizközponthoz.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában lévő személyek használhatják, feltéve, hogy a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy a készülék biztonságos használatára kiképzést kaptak.
- Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel. Nem végezhetnek tisztítási és karbantartási feladatokat a készüléken, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és felügyelet alatt állnak.
- Ne hagyja a készüléket és a tápkábelt gyermekek számára elérhető közelségben.
- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék tábláján feltüntetett feszültségnek.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakozó, amelyhez a készüléket csatlakoztatni kívánja, földelt (földelt).
- Az elektromos készülékeket mindig stabil, sík felületre szerelje fel, ahonnan nem eshetnek le.
- Az elektromos készülék egyes részei felforrósodhatnak, ne érintse meg őket, mert megégetheti magát/ megsebesülhet/megsérülhet.
- Győződjön meg róla, hogy keze száraz, mielőtt elektromos készülékhez, vezetékhez vagy csatlakozóhoz érne.
- Az elektromos készülékek működés közben hőt bocsáthatnak ki. A tűzveszély elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék körül elegendő szabad hely legyen, és ne érintkezzen gyúlékony anyagokkal. Az elektromos készülékeket soha nem szabad letakarni.

- Győződjön meg róla, hogy az elektromos készülékek, kábelek és dugók nem érintkeznek vízzel.
- Ne merítse az elektromos készülékeket, kábeleket vagy dugókat vízbe vagy más folyadékba.
- Ne nyúljon elektromos készülékekhez, ha azok a vízbe kerültek. Azonnal húzza ki a csatlakozóból. Hagyja abba a készülék használatát.
- Győződjön meg róla, hogy az elektromos készülékek, vezetékek és csatlakozók nem érintkeznek hőforrásokkal, például égőkkel vagy bármilyen nyílt tűzzel.
- Ne hagyja, hogy a kábelek a mosogató vagy az asztal pereme fölé lógnak.
- Kapcsolja ki a készüléket, amikor nem használja.
- Húzza ki a tápkábelt a hálózatról úgy, hogy a csatlakozót húzza ki, ne a kábelt ráncigálva.
- Rendszeresen ellenőrizze a kábelt és a készüléket a sérülések szempontjából. Ne használja az elektromos készüléket, ha a kábel sérülés jeleit mutatja. Ha a kábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a szervizszolgáltatónak vagy egy ezzel egyenértékű képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie azt.
- Ezt a készüléket nem szabad külső vezérlőn keresztül vagy más távvezérlő rendszerrel vagy programozható aljzattal összekapcsolni.
- Soha ne használja a készüléket nedves helyen.
- A kapcsolás megszüntetéséhez törölje az összes vezérlőpanel-műveletet. Ezután húzza ki a csatlakozót a fali aljzatról.
- Használaton kívül és tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt alkatrészeket helyezne fel vagy levesz, illetve mielőtt megtisztítja a készüléket.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- Ellenőrizze, hogy a sütőkosár megfelelően be van-e helyezve a készülék elülső részébe. A kosár fogantyúján lévő füleknek teljesen be kell illeszkedniük a kosárfiók tetején lévő hornyokba.
- Működés közben mindig győződjön meg arról, hogy a sütőkosár fiókja teljesen zárva van, és a sütőkosár fogantyúja biztonságosan rögzítve van a készülék elülső részébe.

**FIGYELMEZTETÉS:** A forrólevegős fritőz csak akkor működik, ha a fritőzkosár fiókja teljesen zárva van.

**FIGYELEM:** A forrólevegős sütés után a sütőkosár, a sütőkosár fiókja és a főtt ételek forróak. A forrólevegős sütőkosárral/fiókkal ellátott sütőkosár kezelése során nagy körültekintéssel kell eljárni.

Az elektromos készülékek használata előtt mindig tartsa be a következő alapvető óvintézkedéseket:

1. Olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg a későbbi használatra.
2. A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék címtábláján feltüntetett feszültségnek (220-240V).
3. Ne használja a készüléket, ha sérült a vezeték vagy a csatlakozó, vagy ha hibás, leesett vagy bármilyen módon megsérült. Az elektromos vagy mechanikai ellenőrzés, javítás vagy beállítás céljából forduljon szakképzett szakemberhez.
4. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
5. Ne helyezze a kábelt semmilyen folyadékba. Ha a tápkábel megsérül, azt a hivatalos szervizszemélyzetnek kell kicserélnie.
6. A sérülés, áramütés vagy fulladás veszélyének elkerülése érdekében tartsa távol a tápkábelt a gyermekektől vagy csecsemőktől.
7. Helyezze a készüléket egy sima, hőálló felületre.
8. Ne takarja/zárja el a készülék tetején és hátulján található szellőzőnyílásokat.
9. Helyezze a készüléket legalább 10 cm távolságra a falaktól vagy más tárgyaktól.
10. Az ételkészítő kosár fiókjának kinyitásához mindig használja a kosár fogantyúját.
11. Mindig használja az ételkészítő kosarat, hogy az étel ne égjen meg. Ellenőrizze, hogy a kosár biztonságosan a helyén van-e.

**FIGYELMEZTETÉS:** Az ételkészítési folyamat befejezése után a főzőedényt és a sütőkosarat mindig tegye sima, hőálló felületre.

**FIGYELMEZTETÉS:** A sütőkosár alul- vagy túltöltése károsíthatja a forrólevegős sütőt.

12. Soha ne mozgassa a forró légsütőt ételkészítés közben, vagy ha forró étel van benne. Mozgatás előtt hagyja kihűlni a terméket.

13. Használja a termékhez mellékelt tápkábelt. Hosszabbító kábel használata nem ajánlott. Mindig közvetlenül a fali konnektorhoz csatlakoztassa.

**FIGYELEM:** Működés közben a készülék hőt bocsát ki, és a magas hőmérséklet a készülék alsó részén károsíthatja a főzőlapot, ha az nem magas hőmérsékletnek ellenálló. Javasoljuk egy szilikon alátét vagy más hőmérsékletálló anyag használatát, ezt a forrólevegős sütő alá kell helyezni. Ennek elmulasztása a felület sötétedését vagy maradandó foltosodást okozhat.

14. Ha az elektromos áramkör más készülékekkel túlterhelt, előfordulhat, hogy a készülék nem működik megfelelően. A készüléket más készülékektől elkülönített elektromos áramkörben kell üzemeltetni.

15. Ne használja kültéren.

16. Mentse el ezeket az utasításokat.

**FIGYELMEZTETÉS:** A túl magas hőmérsékleten történő sütés, főzés és piritás során egészségre veszélyes anyagok keletkezhetnek.

- Távolítsa el az égett maradványokat.

- Főzés vagy sütés közben ne főzze túl az ételt.

## **FORRÓ FELÜLETEK**

Sérülésveszély!

A fritőz felületei működés közben felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kövesse az alábbi utasításokat:

- A készülék működtetése közben viseljen hőálló kesztyűt.

- A készüléket csak hőálló felületen helyezze el.

- Ne érintse meg a készülék oldalán lévő szellőzőnyílásokat.

- Csak a fogantyúkat és a vezérlőgombokat érintse meg.

- Ne tegye a kezét a készülékbe, és ne érintse meg a főzőedényt vagy a főzőlapot.

- Ne mozgassa a készüléket bekapcsolt állapotban, vagy ha használat után nem hűlt le teljesen.

- Vigyázzon a készülékből kijövő gőzre. Ne tartsa a fejét közvetlenül a készülék fölé, és ne tegye a kezét a gőzbe.

- A fritőzt mindig hőálló felületre helyezze.

**EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT, ÉS NEM HASZNÁLHATÓ IPARI CÉLOKRA.**

## **AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

1. Ha a kosár beszorult a sütőfiókba, a kosár fogantyúját erősen megragadva nyissa ki a fiókot, majd vegye ki a kosarat, és helyezze egy tiszta, sík munkafelületre.

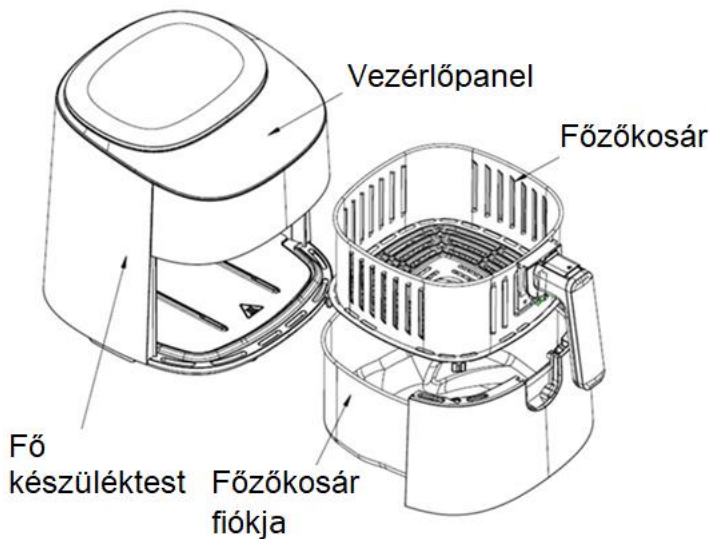
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét a fritőz belsejéről és külsejéről. Ellenőrizze, hogy a kosár és a fiók alatt és körül nincs-e csomagolás.

3. Mossa ki a sütőkosarat és a fiókot forró szappanos vízben.

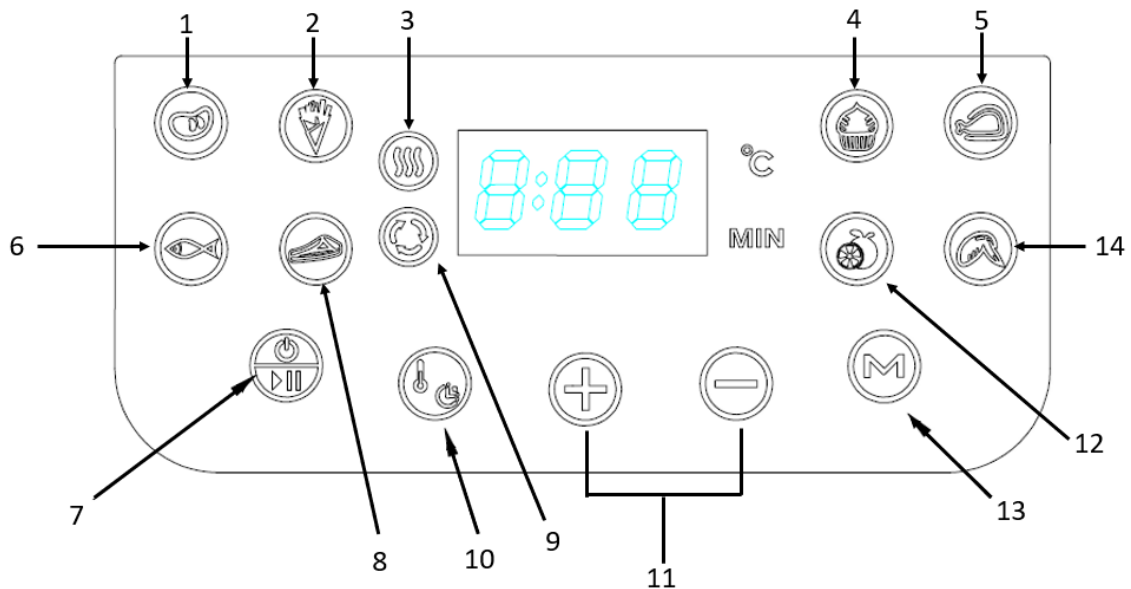
4. **Ne merítse a sütőtestet vízbe.** A fritőztestet nedves ruhával törölje át, majd minden részét alaposan szárítsa meg.

5. A tisztítás után zárja be a sütőkosarat a fiókjába.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



## VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA



- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. A húsprogram kijelzője        | 8. Filé húsprogram kijelzője                          |
| 2. Sültkrumpli program kijelzője | 9. Szellőzés kijelző                                  |
| 3. Fűtésjelző                    | 10. Hőmérséklet / főzési idő gomb                     |
| 4. Pite programjelző             | 11. Hőmérséklet / ételkészítési idő beállítási gombok |
| 5. Csirke programjelző           | 12. A gyümölcs- és zöldségprogram kijelzője           |
| 6. Hal programjelző              | 13. Programválasztó gomb                              |
| 7. Be/Ki/Szünet gomb             | 14. Csirkeszárny programjelző                         |

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

- Ez a termék nem használható vízforralásra.
- Nagy óvatossággal kell kezelni a kosarat és a fiókot, ha forró. A sütőkosárból és az ételekből származó gőz kiszellőztetésekor óvatosan járjon el, mert nagyon forró, és megsebesítheti Önt.
- A légsütő nem fog működni, és a kezelőpanel mindaddig kikapcsolva marad, amíg a sütőkosár




fiókja teljesen be nem záródik.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során a légsütő enyhe szagot áraszthat. Ez normális, és ez a szag később el fog tűnni.

1. Helyezze a légsütőt egy sima, hőálló munkaterületre, egy fali csatlakozó közvetlen közelébe.
2. Fogja meg erősen a kosár fogantyúját, hogy kinyissa a fiókot, majd vegye ki a készülékből, és helyezze egy tiszta, sík felületre.
3. Helyezze az ételt a sütőkosárba. Ne töltse túl a kosarat élelmiszerrel. A megfelelő sütés és a forró levegő keringetésének biztosítása érdekében SOHA NE töltse meg a kosarat felénél jobban.
4. Helyezze be az összeszerelt sütőkosár fiókot a légsütő elülső részébe. Mindig győződjön meg arról, hogy a sütőkosár fiók teljesen zárva van.
5. Csatlakoztassa a kábelt az fali csatlakozó. A kijelző képernyőjének összes lámpája 1 másodpercre kigyullad, és készenléti üzemmódba lép, a bekapcsoló gomb fénye pedig folyamatosan világítani fog.
6. Nyomja meg a bekapcsoló gombot (7) 0,5 másodpercig, és a készülék hangjelzést ad. A kezelőpanel összes lámpája kigyullad, és megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet 220 °C. Alapértelmezett idő "0:16" (főzési mód "sült krumpli").
7. Érintse meg a hőmérséklet/idő beállítási gombot (10) a hőmérséklet vagy az idő kiválasztásához, és a módosítások megjelennek a kijelzőn.
8. A főzési idő beállításához koppintson a "+" vagy "-" gombra. Az idő 1 perccel növelhető vagy csökkenthető. A maximálisan beállítható idő 60 perc.
9. Ha hosszan lenyomja a (+)(-) billentyűket, gyorsan beállíthatja az időt. Az idő beállítási tartomány 0:01-0:60, kivéve az aszalt gyümölcs program esetében.
10. Érintse meg a "+" vagy "-" gombot a főzési hőmérséklet beállításához. A hőmérséklet 5 °C-kal növelhető vagy csökkenthető.
11. A hőmérséklet gyors beállításához nyomja meg hosszan a (+)(-) kijelzőket. A hőmérséklet beállítási tartománya 80-220 °C.
12. Érintse meg enyhén a start/stop gombot, és a gép működésbe lép, a 3 és 9 ikonok pedig dinamikus ciklusban villogni kezdenek.
13. Amikor a főzési program befejeződik, a készülék 3 hangjelzést ad, a kijelzőn megjelenik a "000" idő, és a készülék automatikusan leáll. Kérjük, húzza ki a tápkábelt a fali csatlakozóból.
14. Az egyenletes sütés/pirítás érdekében a sütés felénél nyissa ki a sütőkosár fiókját. Ellenőrizze, forgassa vagy erőteljesen rázza meg a sütőkosárban lévő ételt.

**FONTOS:** Amikor kihúzza a fiókot a fritőztestből, a készülék automatikusan leáll. Amint visszahelyezi a fiókot a készülékbe, a készülék automatikusan folytatja a működést.

Ha befejezte a sütést, vegye ki a fiókot a készülékből, és helyezze azt egy sima hőálló felületre, majd a kosár rögzítő gombjának elengedésével és megnyomásával vegye ki a sütőkosarat a fiókból. 

Az egyenletes főzés/öblítés érdekében a kosárfiókot a főzés félidejében nyissa ki. Emelje ki a sütőkosarat a fiókból, hogy megforgassa vagy megrázza az ételt. Ha végzett, helyezze vissza a kosarat a fiókba. Az időzítő megállítja a visszaszámlálást, amikor a fiókot kinyitja, és a légsütő leállítja a melegítést, amíg a fiókot vissza nem helyezi, és a visszaszámlálás nem folytatódik.

**FIGYELMEZTETÉS :** A sütőkosár kezelésénél mindig használjon hőálló kesztyűt.

Ellenőrizze, hogy a sütőkosár az ételek keverésekor a zárt helyzetben van-e. A sérülések elkerülése érdekében ne nyomja meg a kosár kioldó gombját a kosár mozgatása közben.

A forró olaj felgyülemlik a fiók alján. A testi sérülés vagy égési sérülés veszélyének elkerülése, illetve az olaj ételek szennyeződésének megakadályozása érdekében ürítés előtt mindig oldja ki és vegye ki a sütőkosarat a fiókból.

**SOHA ne fordítsa meg a fiókot a hozzáerősített sütőkosárral. Oldja ki a kosarat, és csak ezután vegye ki a megsült ételt a kosárból.**

**FIGYELMEZTETÉS! Húzza ki a forrólevegős sütőt a konnektorból, ha nem használja.**

Hagyja állni a főtt ételt 5-10 másodpercig, mielőtt kivenné a fritőzkosár fiókját vagy az ételt a sütőkosárból.

### TIPPEK HASZNÁLAT SORÁN

Ha a fritőz hideg, állítsa be az időt 3-5 percre, hogy a készülék előmelegedjen. Az elektromos fűtésjelző jelzi, hogy a légsütő elkezdett felmelegedni.

**Fontos:** ha nem nyomja meg az indítógombot, a fritőz nem fog felmelegedni.

Működés közben az elektromos fűtőelem kijelzője az elért hőmérsékleti szinttől függően világít / kialszik.

Az egyenletes sütési/pirítási szín biztosítása érdekében a sütési idő felénél nyissa ki a fritőzfiókot, és ellenőrizze a kosárban lévő ételeket. Forgassa vagy rázza meg a kosárban lévő ételt.

**MEGJEGYZÉS:** Legyen óvatos, amikor visszahelyezi az ételt a fiókba/kosárba. A személyi sérülések vagy anyagi károk elkerülése érdekében ne fordítsa fel az ételt az egész készülék rázásával.

**FIGYELEM!** Használat közben különösen óvatosan járjon el a fiók eltávolításakor, hogy elkerülje a forró gőz okozta leforrázást/sérülést.

**MEGJEGYZÉS:** Forró olaj gyűlhet össze a sütőfiók alján. A személyi sérülések vagy az ételek szennyeződésének elkerülése érdekében tisztítás előtt mindenképpen vegye ki a tartóállványt a fiókból, majd tisztítsa le a maradék olajat a fritőz aljáról.

**FIGYELEM!** Főzés után ne helyezze a fiókot és/vagy a kosarat közvetlenül a műanyag asztalra, hogy elkerülje a műanyag asztal megolvadását!

A főzési program végén, amikor a főzési idő elérte a megadott időt, a készülék folyamatosan csipogni fog. **A forrólevegős sütő automatikusan kikapcsol.**

**Tegye a főtt ételt egy megfelelő edénybe. Szükség esetén folytassa a főzést.**

**MEGJEGYZÉS:** A következő sütési műveletre való felkészüléskor a fritőz fűtőrendszere gyorsabban felmelegszik, mint az első alkalommal.

### HASZNOS TIPPEK

Használjon olíva olajat vagy növényi olajat a forrólevegős sütőben való sütéshez.

- A forrólevegős sütővel minimális olajjal és csökkentett főzési idővel sütheti az előre csomagolt ételeket.

- Ne töltse túl a kosarat az ételek sütéséhez. Soha ne töltse meg a kosarat felénél jobban.

- A legjobb eredmény érdekében egyes ételeket főzés közben erőteljesen meg kell keverni vagy meg kell forgatni.

- A magas olaj- vagy zsírtartalmú ételek, mint például a húsok, nem alkalmasak ebben a készülékben való főzésre. Az olaj és a zsír a főzőedénybe szivároghat és megégphet.

- Ha magas zsírtartalmú ételeket készít, a zsírégetésből eredő füstképződés elkerülése érdekében javasoljuk, hogy használat közben a serpenyőből töltse le a zsírt.

- A felesleges füst/gőz felszabadulásának megakadályozása és az egyenletes barnulás érdekében javasoljuk, hogy ne tegyen olyan ételleket, amelyeken túl sok nedvesség van. A húsdarabokat például törölje le egy száraz törülkövel, mielőtt a kosárba helyezi őket.

- Rendezze el az ételt a kosárban úgy, hogy a levegő annak teljes felületén áramolhasson, és az ételek egyenletesen barnuljanak.

- A forrólevegős sütő 15-20 percig használható az ételek 220°C-os hőmérsékletűre való felmelegítésére.

**FIGYELMEZTETÉS!** Mindig használjon húshőmérőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a marhahús, a baromfi és a hal alaposan átsült-e fogyasztás előtt.


1. Az egyenletes sütés/pirítás érdekében a sütési idő felénél nyissa ki a sütőedény fiókját. Ellenőrizze, forgassa vagy erőteljesen rázza meg a kosárban lévő ételt.


2. Ne feledje, hogy kisebb mennyiségű étel sütése rövidebb sütési idő alatt jobb sütési eredményt ad. A hőmérsékletet és a légkeveréses sütési időt szükség szerint állítsa be ízlésének megfelelően.

**FONTOS:** Hacsak az ételek nincsenek előre megszírozva, a ropogós és barna eredmény érdekében minden ételt enyhén be kell olajozni a forrólevegős sütés előtt.

- Az ételt permetezheti vagy ecsettel kenheti olajjal.
- A permetezőolajok jól működnek, mert az olaj egyenletesen oszlik el, és kevesebb olajra van szükség.
- A ropogós eredmény érdekében az olaj hozzáadása előtt győződjön meg arról, hogy az étel száraz.
- A ropogósabb ételhez vágjon kisebb darabokat.
- Az ételek jobb átsülése érdekében ajánlott a sütőt 3-5 percig előmelegíteni.

## TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOKRA VONATKOZÓAN

Az előre beállított ételkészítési programok használatához nyomja meg a 13  gombot.

Nyomja a 13  gombot mindaddig, amíg ki nem választja a kívánt előre beállított programot. Az egyes előre beállított programok jelzőfényke kigyullad és megerősíti a választást.

Ha az előre beállított főzési program kiválasztása befejeződött, nyomja meg a 7-es gombot, és a forrólevegős sütő elkezd működni.

Bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és/vagy a főzési időt a 10 gomb megnyomásával, majd a +/- gombok megnyomásával tetszés szerint növelheti/csökkentheti a hőmérsékletet vagy a főzési időt.

ÉLELMISZER TÍPUS	HŐMÉRSÉKLET	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	TEVÉKENYSÉG
Hús	200°C	15 perc	
Sült krumpli	220°C	16 perc	VEGYE KI!
Pite	160°C	15 perc	
Csirke	220°C	20 perc	
Hal	180°C	20 perc	
Húsfilé	200°C	10 perc	
Gyümölcs / zöldség	40 - 80°C	4 óra	
Csirke szárnyak	220°C	13 perc	

*Ez a táblázat az átlagos főzési időket mutatja az előre beállított hőmérsékletnek megfelelően, ezek az értékek az Ön kívánságai szerint módosíthatók, hogy a főzési folyamat során a legjobb eredményt érje el.*

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FIGYELMEZTETÉS! Hagyja kihűlni a fritőzt, mielőtt bármilyen tisztítási folyamatot elkezdene.** Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a fali csatlakozóból. Vegye ki a kosarat a fiókjából. Győződjön meg róla, hogy mind a kosár, mind az edény lehűlt, a tisztítási folyamatnak csak a teljes lehűlés után foghat neki.

Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a vezeték nélküli tápegységet vagy a készüléket vízbe vagy folyadékba. Minden használat után először győződjön meg arról, hogy a csatlakozót kihúzta a fali aljzatból.

Minden használat után tisztítson meg minden levehető alkatrészt meleg vízzel és mosogatószerrel.

Ne használjon súrolószereket a kosár/edény tisztításához, mivel azok helyrehozhatatlanul tönkreteszhetik a tapadásmentes bevonatot.

A kosár és a tál mosogatógépben is mosható, a legjobb tisztítási eredmény érdekében helyezze őket a mosogatógép felső állványára.

Rakja vissza az összes alkatrészt, és tegye el a következő használatra.  
A foltok eltávolításához törölje át a gép külső felületét puha, nedves ruhával.

## TÁROLÁS

1. Győződjön meg arról, hogy a fritőz le van választva a hálózatról, és hogy tárolás előtt minden alkatrészt meg lett tisztítva és szárítva.
2. Ne tárolja a készüléket, ha az forró vagy nedves.
3. Tárolja a készüléket tiszta, száraz helyen.


## HIBAEELHÁRÍTÁS

A terméket tökéletes állapotban szállították ki raktárunkból. Ha azonban problémát észlel, kérjük, használja az alábbi hibaelhárítási útmutatót. Ha nem tudja megoldani, forduljon a hivatalos szervizhez.


Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
	Nincs beállított főzési idő.	Válassza ki a főzési időt a használati útmutatóban található utasításoknak megfelelően.
A készülékben elkészített étel nyers.	A kosárban lévő étel mennyisége túl sok.	Tegyen kisebb darabokat a kosárba. A kisebb darabok egyenletesen sülnék meg.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa a hőmérsékletet a megfelelő szintre a főzési utasításoknak megfelelően.
	A főzési idő túl rövid.	Állítsa be a főzési időt a megfelelő szintre a főzési utasításoknak megfelelően.
Az étel nem egyenletesen sül meg.	Bizonyos típusú ételeket a főzés felénél meg kell fordítani/meg kell keverni.	Az olyan ételeket, mint a sült krumpli, a sütés felénél meg kell fordítani/rázni.
A sült rágcsálnivalók nem ropogósak.	Olyan ételtípust választott, amelyet klasszikus / hagyományos sütőben kell sütni.	Használjon légsütőben elkészíthető rágcsálnivalókat, vagy kenje meg őket egy kis olajjal, hogy ropogósabbak legyenek.
A főzőedényt nem lehet megfelelően behelyezni a készülékbe.	Túl sok összetevő van a kosárban	Töltéskor ne lépje túl a kosáron lévő MAX jelzést.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a tálban.	Nyomja a kosarat a főzőedénybe, amíg egy kattantást nem hall.
A gép fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros ételek készülnek a készülékben.	Ha zsíros ételeket süt a készülékben, nagy mennyiségű olaj szivárog az edénybe. Az olajból fehér füst keletkezhet, és a készülék a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a főzés végeredményét.
	Az edényben korábbi használatból származó zsírmaradványok vannak.	A fehér füstöt a főzőedényben maradt zsír elégetése okozza. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket.
A sült krumpli nem sül egyenletesen.	Nem a megfelelő burgonyát használja.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy a főzés során

		egészen maradjon.
	Nem tisztította meg jól a burgonyát főzés előtt.	Öblítse le jól a burgonyát, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A friss burgonya nem ropogós a sütőben való sütés után.	A felhasznált olaj és víz mennyisége befolyásolja a burgonya főzési módját.	Az olaj hozzáadása előtt jól szárítsa meg a burgonyát. A burgonyát vágja apró darabokra, hogy a végén ropogósabb legyen. Adjon hozzá még egy kis olajat, hogy a burgonya ropogósabb legyen.

## KÖRNYEZETTUDATOS HULLADÉKÁRTALMATLANÍTÁS

	<p>A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad normál háztartási hulladékként kezelni. A készüléket élettartamának végén ne dobja a háztartási hulladékba, hanem vigye el újrahasznosítás céljából egy erre felhatalmazott gyűjtőhelyre. Ezzel hozzájárul a környezet védelméhez, és megelőzi a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.</p> <p>A legközelebbi gyűjtőközpont címének megkeresése: Vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal; Látogasson el a weboldalra: <a href="http://www.ktvktvf.zoldhatosag.hu">http://www.ktvktvf.zoldhatosag.hu</a>; Kérjen további információkat attól az üzlettől, ahol a terméket vásárolta.</p>
---	---

### Műszaki specifikációk

	<p><b>Az EK-szabványok szerint</b></p> <p>A termék fejlesztési, gyártási és értékesítési szakaszai megfelelnek az Európai Közösség jogszabályaiban foglalt biztonsági szabályoknak.</p> <p>A készülék megfelel az uniós irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kisfeszültségű irányelv (LVD)</li> <li>- Elektromágneses összeférhetőség (EMC)</li> </ul>
---	---

## TERMÉKISMERTETŐ LAP

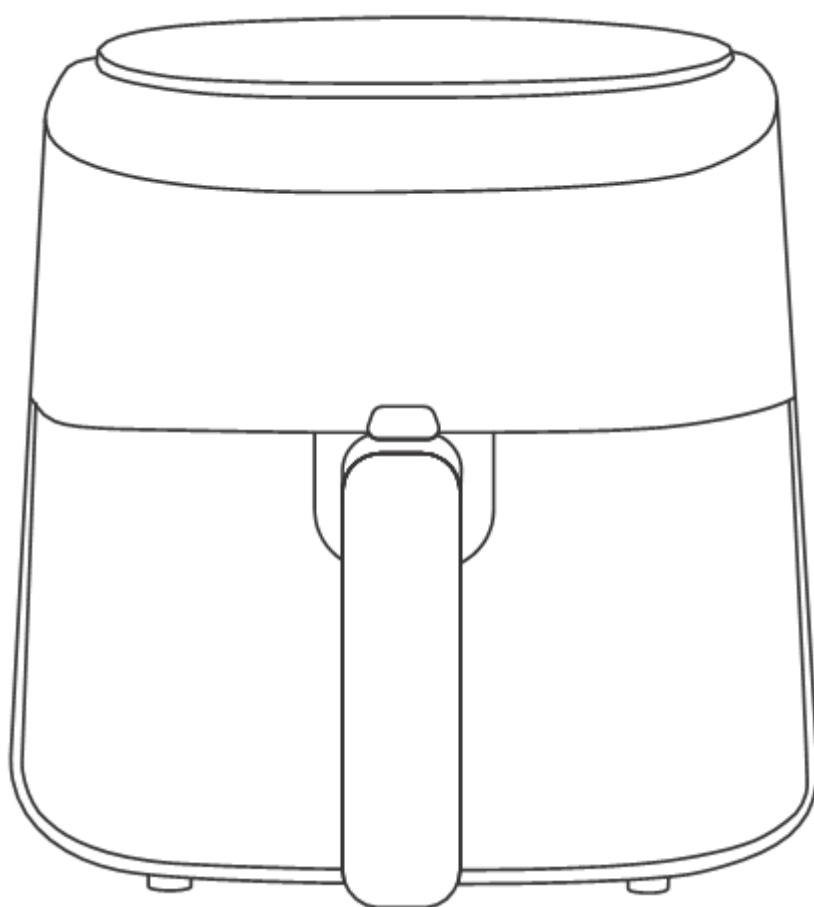
1. A gyártó védjegye:	AKAI
2. Gyártási modell:	AAF-350
3. A készülék típusa	MELEGLEVEGŐS FRITŐZ
4. Névleges teljesítmény:	1.300W
5. Kosár kapacitása	3,5 liter
6. Előre beállított programok száma	8
7. Állítható hőmérséklet	80°C - 220°C
8. Főzési idő beállítási mechanizmus	1 - 60 perc
9. Túlmelegedés elleni védelmi rendszer	IGEN
10. Tápforrás (feszültség/frekvencia)	220-240 V/ 50-60Hz
11. Gyártó ország	Kínai Népköztársaság

1. A termékminőség javítása érdekében a műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.
2. A jelen útmutatóban szereplő képek sematikusak, és eltérhetnek a terméktől.
3. A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket a laboratóriumban a megfelelő szabványok alapján állapították meg.

IMPORTŐR: SC INTERVISION TRADING-RO SRL  
 Bld. I.C Bratianu, nr. 48-52, corp A, etaj. 5,  
 camera 504-505, Pitesti, Arges megye, Románia  
 Irányítószám: 110121



# AKAI



**FRYTKOWNICA NA GORĄCE  
POWIETRZE AAF-350**

**POLSKI**

*Dziękujemy za wybór naszego produktu. Przed użyciem tego urządzenia i w celu zapewnienia optymalnego użytkowania, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.*

*Wymienione tu środki bezpieczeństwa zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń, jeśli są przestrzegane prawidłowo. Instrukcję należy zachować w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, jak również gwarancję wraz z dowodem zakupu. W razie potrzeby przekazać te instrukcje przyszłemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych instrukcji bezpieczeństwa i środków zapobiegających ryzyku.*

*Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszej instrukcji.*

*Pudełko z produktem zawiera:*

- Produkt;
- Instrukcja obsługi;
- Certyfikat gwarancyjny.

*Frytkownica na gorące powietrze nadaje się do pieczenia, gotowania i smażenia produktów spożywczych, takich jak warzywa, frytki i klipy ziemniaczane - ze świeżych lub mrożonych ziemniaków, a także do przygotowywania ryb, kurczaka lub innych mięs.*

*To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie jest zalecane do użytku przemysłowego/komercyjnego.*

- *Należy pamiętać, że producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować utratę gwarancji.*
- *Nie modyfikuj urządzenia bez zgody producenta i nie używaj urządzeń pomocniczych nie zatwierdzonych lub dostarczonych przez producenta.*
- *Nie należy używać części zamiennych ani akcesoriów niedostarczonych lub niezatwierdzonych przez producenta.*
- *Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, w szczególności dotyczących bezpieczeństwa.*

## **WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

- Podczas korzystania z każdego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest niesprawne, nie należy próbować naprawiać go samodzielnie. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem importera, aby dokonać niezbędnych napraw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub o braku doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Nie powinny również wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Nie należy pozostawiać urządzenia i przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Sprawdź, czy wtyczka, do której zamierzasz podłączyć urządzenie jest uziemiona.
- Zawsze instaluj urządzenia elektryczne na stabilnej, płaskiej powierzchni, z której nie spadną.
- Niektóre części tego urządzenia elektrycznego mogą być gorące, nie należy ich dotykać, ponieważ można się poparzyć / zranić.
- Przed dotknięciem urządzenia elektrycznego, przewodu lub wtyczki upewnij się, że masz suche ręce.

- Urządzenia elektryczne mogą wydzielać ciepło podczas pracy. Aby uniknąć ryzyka pożaru, upewnij się, że urządzenie ma wystarczająco dużo wolnej przestrzeni wokół siebie i że nie styka się z materiałami łatwopalnymi. Urządzeń elektrycznych nigdy nie należy przykrywać.
- Upewnij się, że urządzenia elektryczne, kable i wtyczki nie mają kontaktu z wodą.
- Nie należy zanurzać urządzeń elektrycznych, kabli ani wtyczek w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.
- Nie dotykać urządzeń elektrycznych, jeśli wpadły do wody. Natychmiast odłączyć od zasilania. Zaprześcić używania urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenia elektryczne, przewody i wtyczki nie mają kontaktu ze źródłami ciepła, takimi jak palniki lub jakiegokolwiek rodzaj otwartego ognia.
- Nie pozwól, aby kable zwisały nad krawędzią zlewu lub stołu.
- Odłącz urządzenie, gdy go nie używasz.
- Odłącz przewód zasilający od sieci, pociągając za wtyczkę, a nie za przewód.
- Regularnie sprawdzać kabel i urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nie należy używać urządzenia elektrycznego, jeśli kabel wykazuje oznaki uszkodzenia. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub osobę o równoważnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie to nie może być podłączone za pomocą zewnętrznego sterownika lub z innym systemem zdalnego sterowania lub gniazdem programowalnym.
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych miejscach.
- Aby odłączyć anuluj wszystkie operacje wykonywane na panelu sterowania. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazda ściennego.
- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- Sprawdź, czy kosz do smażenia jest prawidłowo osadzony w przedniej części szuflady. Wypustki na uchwycie kosza powinny być całkowicie wsunięte w rowki w górnej części szuflady kosza.
- Zawsze upewnij się, że szuflada kosza frytkownicy jest całkowicie zamknięta, z uchwytem kosza frytkownicy zablokowanym bezpiecznie w szufladzie, podczas pracy frytkownicy.

**OSTRZEŻENIE:** Frytkownica na gorące powietrze nie będzie działać, jeśli szuflada kosza frytkownicy nie będzie całkowicie zamknięta.

**UWAGA:** Po smażeniu gorącym powietrzem kosz do smażenia, szuflada kosza do smażenia i gotowane potrawy są gorące. Należy zachować dużą ostrożność podczas obsługi frytkownicy z koszem/szufladą.

Przed użyciem urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.
2. Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia (220-240V).
3. Nie używaj urządzenia, jeśli ma ono uszkodzony przewód lub wtyczkę, lub jeśli jest wadliwe, upuszczone lub uszkodzone w jakiegokolwiek sposób. Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem w celu przeprowadzenia kontroli elektrycznej lub mechanicznej, naprawy lub regulacji.
4. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
5. Nie należy wkładać kabla do żadnej cieczy. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis.
6. Przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci lub niemowląt, aby uniknąć ryzyka obrażeń, porażenia prądem lub uduszenia.
7. Umieścić urządzenie na płaskiej, odpornej na działanie ciepła powierzchni.



8. Nie zakrywaj/blokować szczelin wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu urządzenia.
9. Ustaw urządzenie w odległości co najmniej 10 cm od ścian lub innych obiektów.
10. Do otwierania szuflady kosza do przygotowywania żywności należy zawsze używać uchwytu kosza.
11. Zawsze używaj kosza do przygotowywania potraw, aby nie przypalić jedzenia. Sprawdź, czy kosz jest bezpiecznie umieszczony na swoim miejscu.

OSTRZEŻENIE: Po zakończeniu procesu przygotowywania potrawy należy zawsze umieścić garnek i kosz do smażenia na płaskiej, odpornej na temperaturę powierzchni.

OSTRZEŻENIE: Niedopełnienie lub przepełnienie kosza do smażenia może spowodować uszkodzenie frytkownicy na gorące powietrze.

12. Nigdy nie należy przenosić frytkownicy na gorące powietrze podczas przygotowywania potraw lub gdy zawiera ona gorącą żywność. Przed przeniesieniem produktu należy pozwolić mu ostygnąć.

13. Należy używać przewodu zasilającego dostarczonego z produktem. Nie zaleca się stosowania przedłużacza. Zawsze podłączaj bezpośrednio do gniazdka ściennego.

UWAGA: Podczas pracy urządzenie wydziela ciepło, a wysoka temperatura w dolnym obszarze urządzenia może uszkodzić blat kuchenny, jeśli nie jest on odporny na wysokie temperatury. Zalecamy użycie podkładki silikonowej lub innego materiału odpornego na temperaturę, należy ją umieścić pod frytkownicą na gorące powietrze. Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować przyciemnieniem wykończenia lub spowodować trwałe przebarwienia.

14. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, Państwa urządzenie może nie działać prawidłowo. Musi być ono zasilane oddzielnym obwodem elektrycznym od innych urządzeń.

15. Nie stosować na zewnątrz.

16. Należy zachować niniejszą instrukcję.

OSTRZEŻENIE: Pieczenie, gotowanie i smażenie w zbyt wysokiej temperaturze może spowodować powstanie substancji niebezpiecznych dla zdrowia.

- Usunąć przypalone pozostałości.

- Nie należy rozgotowywać potraw podczas pieczenia lub smażenia.

## **GORĄCE POWIERZCHNIE**

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Powierzchnie frytkownicy mogą się nagrzewać podczas pracy. Aby zapobiec poparzeniom, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Podczas obsługi urządzenia należy nosić rękawice kuchenne.

- Urządzenie ustawiać tylko na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

- Nie należy dotykać otworów wentylacyjnych znajdujących się z boku urządzenia.

- Dotykać tylko uchwytów i przycisków sterujących.

- Nie wkładać ręki do urządzenia i nie dotykać garnka ani płyty grzejnej.

- Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest włączone lub gdy nie jest całkowicie ostygnięte po użyciu.

- Należy uważać na parę wydobywającą się z urządzenia. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie wkładaj rąk do pary.

- Zawsze umieszczaj frytkownicę na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

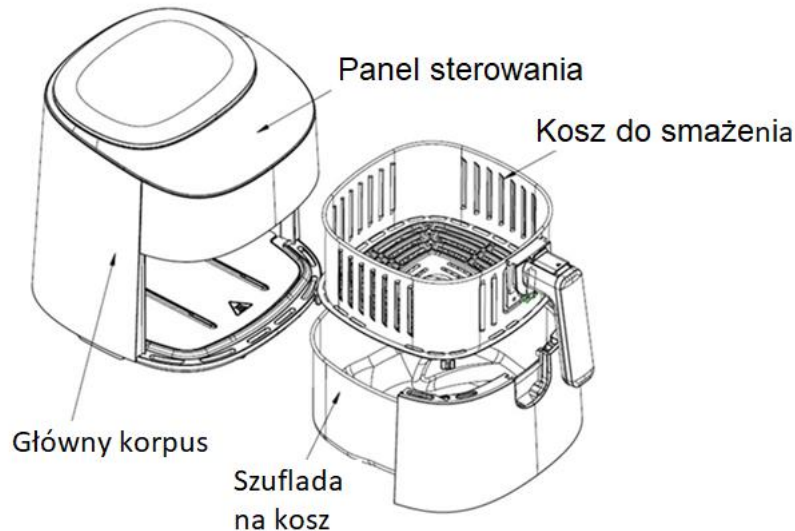
**TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO I NIE MOŻE BYĆ UŻYWANY DO CELÓW PRZEMYSŁOWYCH.**

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

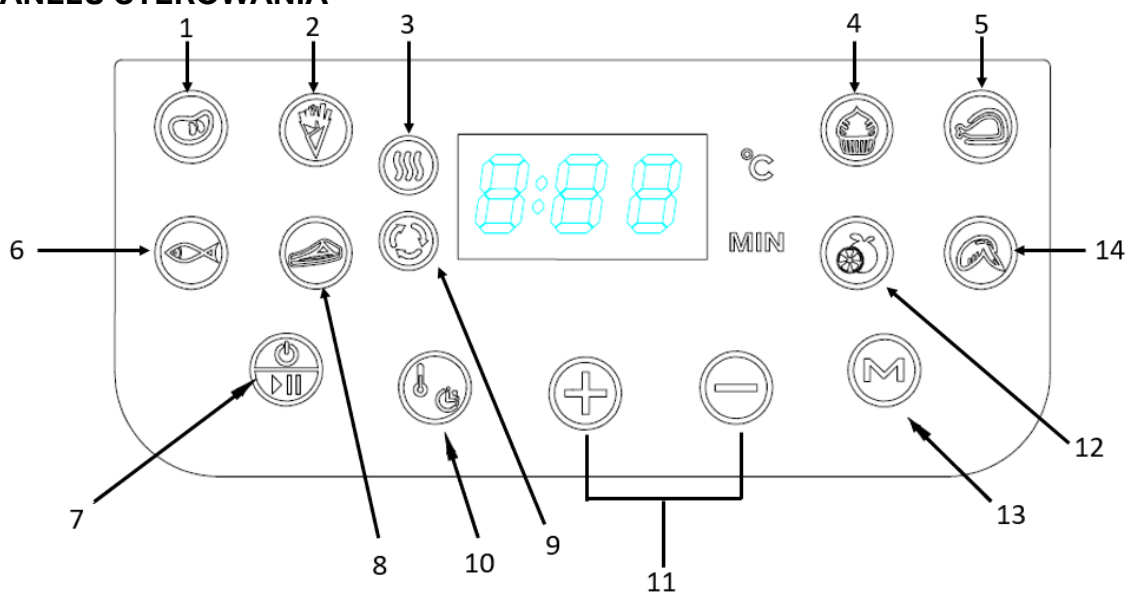
1. Jeśli kosz utknął w szufladzie frytkownicy mocno chwycić za uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę, a następnie wyjąć szufladę na produkty i umieścić ją na czystej, płaskiej powierzchni roboczej.

2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wnętrza i z zewnątrz frytkownicy. Sprawdź, czy nie ma opakowań pod i wokół kosza i szuflady.
3. Umyj kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z mydłem.
4. **Nie należy zanurzać korpusu frytkownicy w wodzie.** Przetrzyj korpus frytkownicy wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osusz wszystkie części.
5. Po oczyszczeniu włóż kosz do szuflady.

## OPIS URZĄDZENIA



## OPIS PANELU STEROWANIA



- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Wskaźnik programu „Stek”     | 8. Wskaźnik programu” Polędwica”                                   |
| 2. Wskaźnik programu "Frytki”   | 9. Wskaźnik wentylacji   |
| 3. Wskaźnik ogrzewania          | 10. Przycisk temperatury / czasu gotowania                         |
| 4. Wskaźnik programu „Pieczywo” | 11. Przyciski ustawiania temperatury / czasu przygotowania potrawy |
| 5. Wskaźnik programu „Kurczak”  | 12. Wskaźnik programu "Owoce i warzywa”                            |
| 6. Wskaźnik programu „Ryby”     | 13. Przycisk wyboru programu                                       |
| 7. Przycisk On/Off/Pauza        | 14. Wskaźnik programu "Skrzydółka kurczaka”                        |

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### OSTRZEŻENIA!


- Produkt ten nie powinien być używany do gotowania wody.
- Należy zachować dużą ostrożność podczas obsługi kosza i szuflady, gdy są gorące. Należy zachować ostrożność, para wydobywająca się z kosza do smażenia i potraw jest bardzo gorąca i może Cię zranić.
- Frytkownica nie będzie działać, a panel sterowania pozostanie wyłączony, dopóki szuflada kosza frytkownicy nie zostanie całkowicie zamknięta.

UWAGA: Podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać lekki zapach. Jest to normalne i zapach ten zniknie później.

1. Umieść frytkownicę na płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej w bliskiej odległości od gniazdka.
2. Chwyć mocno za uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę, a następnie wyjmij ją z urządzenia i umieść na czystej, płaskiej powierzchni.
3. Umieść żywność w koszu do smażenia. Nie należy przepelniać kosza jedzeniem. Aby zapewnić prawidłowe gotowanie i cyrkulację gorącego powietrza NIGDY nie napełniaj kosza bardziej niż do połowy.
4. Włóż zmontowaną szufladę kosza do smażenia do przedniej części frytkownicy. Zawsze upewnij się, że szuflada kosza do smażenia jest całkowicie zamknięta.
5. Podłącz kabel do gniazdka. Wszystkie kontrolki na ekranie wyświetlacza zapalą się na 1 sekundę, wchodząc w tryb czuwania, a kontrolka przycisku zasilania będzie świecić się stale.
6. Naciśnij przycisk zasilania (7) przez 0,5 sekundy, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Zapalą się wszystkie lampki na panelu sterowania i pojawi się domyślna temperatura 220 °C. Czas domyślny "0:16" (tryb gotowania "Frytki").
7. Dotknij przycisku ustawienia temperatury/czasu (10), aby wybrać temperaturę lub czas, a dokonane zmiany zostaną pokazane na wyświetlaczu.
8. Dotknij przycisków "+" lub "-", aby ustawić czas gotowania. Czas można zwiększyć lub zmniejszyć o 1 minutę. Maksymalny czas, jaki można ustawić to 60 min.
9. Po długim naciśnięciu przycisków (+)(-) można szybko ustawić czas. Zakres ustawiania czasu wynosi 0:01-0:60, z wyjątkiem programu suszonych owoców.
10. Dotknij przycisku "+" lub "-", aby ustawić temperaturę gotowania. Temperaturę można zwiększyć lub zmniejszyć o 5 °C.
11. Nacisnąć i przytrzymać klawisze (+)(-), aby szybko ustawić temperaturę. Zakres ustawiania temperatury wynosi 80-220 °C.
12. Lekko dotknij przycisku start/stop, a maszyna zacznie działać, a ikony 3 i 9 zaczną migać w dynamicznym cyklu.
13. Po zakończeniu programu gotowania urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się czas "000" i urządzenie wyłączy się automatycznie. Proszę odłączyć przewód zasilający od gniazdka.
14. Aby zapewnić równomierne gotowanie/pieczenie, otworzyć szufladę kosza do smażenia w połowie gotowania. Sprawdzić, obrócić lub energicznie potrząsnąć żywnością w koszu do pieczenia.

**WAŻNE:** Po wysunięciu szuflady z korpusu frytkownicy urządzenie automatycznie zatrzyma się. Po ponownym włożeniu szuflady do urządzenia, automatycznie wznowi ono pracę.

Po zakończeniu smażenia należy wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, a następnie wyjąć kosz do smażenia z szuflady,

zwalniając i naciskając przycisk mocowania kosza. 

Aby zapewnić równomierne gotowanie/ pieczenie, otwórz szufladę kosza w połowie gotowania. Podnieś kosz do smażenia z szuflady, aby obrócić lub potrząsnąć potrawą. Po zakończeniu, umieść kosz z powrotem w szufladzie. Timer zatrzyma odliczanie po otwarciu szuflady, a frytkownica przestanie grzać do czasu ponownego umieszczenia szuflady i kontynuowania

odliczania.

**UWAGA:** Podczas obsługi kosza frytkownicy należy zawsze używać rękawic kuchennych. Sprawdź, czy kosz do smażenia jest zablokowany podczas mieszania potraw. Aby uniknąć obrażeń, nie należy naciskać przycisku zwalniającego kosz podczas przenoszenia kosza. Gorący olej może gromadzić się w dolnej części szuflady. Aby uniknąć ryzyka obrażeń lub poparzeń, lub aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności olejem, przed opróżnieniem należy zawsze odblokować kosz do smażenia i wyjąć go z szuflady.

**NIGDY nie przewracać szuflady z zamocowanym koszem do smażenia. Odblokować kosz i dopiero wtedy wyjąć z niego ugotowaną potrawę.**

**OSTRZEŻENIA!!! Odłącz frytkownicę na gorące powietrze od zasilania, gdy nie jest używana.**

Pozostaw ugotowane jedzenie na 5-10 sekund przed wyjęciem szuflady kosza frytkownicy lub żywności z kosza do smażenia.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA**

Jeśli frytkownica jest zimna, ustaw czas na 3-5 minut, aby wstępnie rozgrzać urządzenie. Wskaźnik ogrzewania elektrycznego pokazuje, że frytkownica zaczyna się nagrzewać.

**Ważne:** jeśli przycisk start nie zostanie wciśnięty, frytkownica nie będzie się nagrzewać.

Podczas pracy wskaźnik elektrycznego elementu grzejnego zapali się / zgaśnie w zależności od osiągniętego poziomu temperatury.

Aby zapewnić równomierne gotowanie/smażenie, otwórz szufladę frytkownicy w połowie czasu gotowania i sprawdź jedzenie w koszyku. Obrócić lub potrząsnąć żywnością w koszyku.

**UWAGA:** Zachowaj ostrożność podczas ponownego umieszczania żywności w szufladzie/koszu. Aby uniknąć obrażeń ciała lub szkód materialnych, nie należy przewracać żywności poprzez potrząsanie całym urządzeniem.

**OSTRZEŻENIE!** Podczas użytkowania należy zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu szuflady, aby uniknąć poparzenia/obrażeń spowodowanych gorącą parą.

**UWAGA:** Gorący olej może gromadzić się w dolnej części szuflady frytkownicy. Aby uniknąć obrażeń ciała lub zanieczyszczenia żywności, należy pamiętać, aby przed czyszczeniem wyjąć kosz z szuflady, a następnie wyczyścić resztki oleju z dna frytkownicy.

**OSTRZEŻENIE!!!** Po ugotowaniu nie należy stawiać szuflady i/lub kosza bezpośrednio na plastikowym stole, aby uniknąć stopienia plastikowego stołu!

Po zakończeniu programu gotowania, po upływie czasu gotowania, urządzenie wyda ciągły sygnał dźwiękowy „bip”. **Frytkownica na gorące powietrze wyłączy się automatycznie.**

**Ugotowaną potrawę przełożyć do odpowiedniego pojemnika. W razie potrzeby kontynuować gotowanie.**

**UWAGA:** Podczas przygotowania do kolejnego gotowania system grzewczy frytkownicy będzie nagrzewał się szybciej niż za pierwszym razem.

### **POMOCNE WSKAZÓWKI**

Do smażenia we frytkownicy na gorące powietrze używaj oliwy z oliwek lub oleju roślinnego.

- Możesz użyć frytkownicy na gorące powietrze, aby gotować półgotowe potrawy z minimalną ilością oleju i skróconym czasem gotowania.

- Nie należy przepelniać kosza, aby usmażyć jedzenie. Nigdy nie napełniaj kosza bardziej niż do połowy.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, niektóre potrawy należy energicznie mieszać lub obracać podczas gotowania.

- Potrawy o dużej zawartości oleju lub tłuszczu, jak np. mięsa, nie nadają się do gotowania w tym urządzeniu. Olej i tłuszcz mogą przedostać się do naczynia i zapalić.

- W przypadku gotowania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu, aby uniknąć wydzielania się dymu wynikającego ze spalania tłuszczu, zalecamy odsączanie tłuszczu z kosza w trakcie

smażenia.

- Aby zapobiec uwalnianiu się nadmiaru dymu/pary i dla równomiernego przyrumienienia zalecamy nie umieszczać potraw o zbyt dużej wilgotności. Na przykład wytrzyj kawałki mięsa suchym ręcznikiem przed umieszczeniem ich w koszu.

- Ułóż jedzenie w koszu tak, aby umożliwić przepływ powietrza na wszystkich powierzchniach i aby równomiernie się zrumieniło.

- Frytkownica na gorące powietrze może być używana przez 15-20 minut do ponownego podgrzewania potraw do temperatury 220°C.

**OSTRZEŻENIA!** Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że wołowina, drób i ryby są dokładnie ugotowane przed jedzeniem.

1. Aby zapewnić równomierne pieczenie/brązowienie, otwórz szufladę kosza do smażenia w połowie czasu pieczenia. Sprawdź, obróć lub energicznie potrząśnij potrawą w koszu.

2. Pamiętaj, że smażenie mniejszych ilości potraw w krótszym czasie daje lepsze rezultaty gotowania. Dostosuj temperaturę i czas smażenia w zależności od potrzeb, aby dostosować się do swojego smaku.

**WAŻNE:** Jeśli żywność nie jest wstępnie natłuszczona, dla uzyskania chrupiących i przyrumienionych rezultatów, wszystkie potrawy powinny być lekko naoliwione przed smażeniem gorącym powietrzem.

- Olejem można spryskać lub posmarować jedzenie.

- Oleje w sprayu sprawdzają się, ponieważ olej jest równomiernie rozprowadzany i potrzebne są mniejsze ilości oleju.

- Aby zapewnić chrupiące rezultaty, upewnij się, że jedzenie jest suche przed dodaniem oleju.


- Pokrój mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące jedzenie.

- Zaleca się wstępne rozgrzanie frytkownicy przez 3 - 5 minut, aby poprawić gotowanie potraw.

## INFORMACJE DODATKOWE PROGRAMY WSTĘPNE

Aby skorzystać ze wstępnie ustawionych programów przygotowywania potraw, należy nacisnąć

przycisk 13 .

Naciskaj przycisk 13  do momentu wybrania żądanego programu. Lampka kontrolna dla każdego zaprogramowanego programu zaświeci się i potwierdzi dokonany wybór.

Po zakończeniu wyboru programu gotowania naciśnij przycisk 7 i frytkownica zacznie pracować. W każdej chwili można zmienić temperaturę i/lub czas gotowania, naciskając przycisk 10, a następnie naciskając przyciski +/- w zależności od potrzeb, aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę lub czas gotowania.

RODZAJ ŻYWNOCICI	TEMPERATURA	CZAS PRZYGOTOWANIA	DZIAŁANIE
Mięso	200°C	15 min	
Frytki	220°C	16 min	Wysiadać
Ciasto	160°C	15 min	
Kurczak	220°C	20 min	
Ryby	180°C	20 min	
Półdzwica	200°C	10 min	
Owoce / warzywa	40 - 80°C	4 godziny	
Skrzydółka z kurczaka	220°C	13 min	

*Ta tabela pokazuje średnie czasy gotowania w zależności od ustawionej temperatury, wartości te można modyfikować w zależności od potrzeb, aby uzyskać najlepsze wyniki podczas procesu gotowania.*

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**OSTRZEŻENIA!!!** Pozwól frytkownicy ostygnąć przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia. Zawsze odłączaj urządzenie od prądu przed czyszczeniem. Usuń kosz z szuflady. Upewnij się, że zarówno kosz jak i garnek ostygły, należy czyścić dopiero po ich całkowitym ostygnięciu.

W celu ochrony przed porażeniem prądem nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub cieczy. Po każdym użyciu należy upewnić się, że wtyczka jest najpierw wyjęta z gniazda ściennego.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie zdejmowane części, używając ciepłej wody z detergentem do mycia naczyń.

Do czyszczenia kosza/ garnka nie należy używać substancji ściernych, ponieważ mogą one nieodwracalnie zniszczyć znajdującą się na nich powłokę nieprzywierającą.

Zarówno kosz jak i miskę możesz myć w zmywarce, dla najlepszych efektów czyszczenia umieść je na górnej półce zmywarki.

Złożyć wszystkie części z powrotem i zachować do następnego użycia.

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, wilgotną szmatką, aby usunąć plamy.

1. **PRZECHOWYWANIE** Upewnij się, że frytkownica jest odłączona od sieci elektrycznej, a przed przechowywaniem wszystkie elementy zostały wyczyszczone i wysuszone.
2. Nie należy przechowywać urządzenia, gdy jest gorące lub wilgotne.
3. Urządzenie należy przechowywać w czystym, suchym miejscu.


## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Produkt został dostarczony z naszego magazynu w idealnym stanie. Jeśli jednak odkryjesz problem, skorzystaj z poniższego przewodnika rozwiązywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.


Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiono czasu gotowania.	Wybierz czas gotowania zgodnie z instrukcją obsługi.
Żywność gotowana w urządzeniu jest surowa.	Ilość jedzenia w koszyku jest zbyt duża.	Włóż do koszyka mniejsze kawałki jedzenia. Mniejsze kawałki gotują się równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić temperaturę na odpowiednim poziomie zgodnie z instrukcją gotowania.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustawić czas gotowania na odpowiednim poziomie zgodnie z instrukcją gotowania.
Potrawy nie są gotowane równomiernie.	Niektóre rodzaje potraw powinny być obracane/ mieszane w połowie gotowania.	Potrawy takie jak frytki powinny być wstrząsane /obracane w połowie gotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące.	Wybrałeś rodzaj potrawy, który wymaga gotowania w klasycznej / zwykłej frytkownicy.	Wybierz przekąski, które można przygotować we frytkownicy lub posmaruj je odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące.
Nie można prawidłowo włożyć	W koszyku jest zbyt wiele składników	Podczas napełniania nie należy przekraczać wskaźnika MAX na

naczynia do gotowania do urządzenia.		koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wepchnij koszyk do garnka, aż usłyszysz kliknięcie.
Maszyna emituje biały dym.	Tłuste pokarmy są gotowane.	Podczas smażenia tłustych potraw w urządzeniu duża ilość oleju wycieka do garnka. Olej może wytwarzać biały dym, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na końcowy rezultat gotowania.
	Zbiornik posiada pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania	Biały dym powstaje w wyniku spalania tłuszczu pozostałego w garnku. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić garnek.
Frytki nie są ugotowane równomiernie.	Nie użyłeś odpowiednich ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną w całości podczas procesu gotowania.
	Nie oczyściłaś dobrze ziemniaków przed gotowaniem.	Dobrze opłukać ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże ziemniaki po ugotowaniu we frytkownicy nie są chrupiące.	Ilość użytego oleju i wody ma wpływ na to, jak ugotują się ziemniaki.	Przed dodaniem oleju dobrze osusz ziemniaki. Pokrój ziemniaki na małe kawałki, aby były bardziej chrupiące na końcu. Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące ziemniaki.

## EKOLOGICZNIE ODPOWIEDZIALNA UTYLIZACJA ODPADÓW

	<p>Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jak zwykle odpady domowe. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie należy wyrzucać go do odpadów domowych, lecz oddać do autoryzowanego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomożesz chronić środowisko i zapobiegiesz ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.</p> <p>Aby znaleźć adres najbliższego punktu zbiórki: Skontaktuj się z lokalnymi władzami; Zapraszamy na stronę internetową: <a href="http://www.mos.gov.pl">www.mos.gov.pl</a>; Poproś o dodatkowe informacje w sklepie, w którym zakupiłeś produkt.</p>
---	--

### Dane techniczne

	<p><b>Zgodnie z normami WE</b></p> <p>Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży tego produktu są zgodne z zasadami bezpieczeństwa zawartymi w przepisach Wspólnoty Europejskiej.</p> <p>Urządzenie jest zgodne z dyrektywami UE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dyrektywa niskonapięciowa (LVD)</li> <li>- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)</li> </ul>
---	--

## KARTA PRODUKTU

1. Znak towarowy producenta:	AKAI
2. Model produkcyjny:	AAF-350
3. Rodzaj urządzenia	FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE
4. Moc nominalna:	1.300W
5. Pojemność kosza	3.5 litrów
6. Liczba ustawionych programów	8
7. Regulowana temperatura	80°C - 220°C
8. Mechanizm ustawiania czasu gotowania	1 - 60 min.
9. System ochrony przed przegrzaniem	OD
10. Źródło zasilania (napięcie/częstotliwość)	220-240 V/ 50-60Hz
11. Kraj produkcji	CBP

1. Aby poprawić jakość produktu, specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
2. Zdjęcia w tej instrukcji są schematyczne i mogą się różnić od produktu.
3. Wartości podane na etykiecie produktu lub w dokumentach towarzyszących zostały uzyskane w laboratorium na podstawie odpowiednich norm.

### **IMPORTER: SC INTERVISION TRADING-RO SRL**

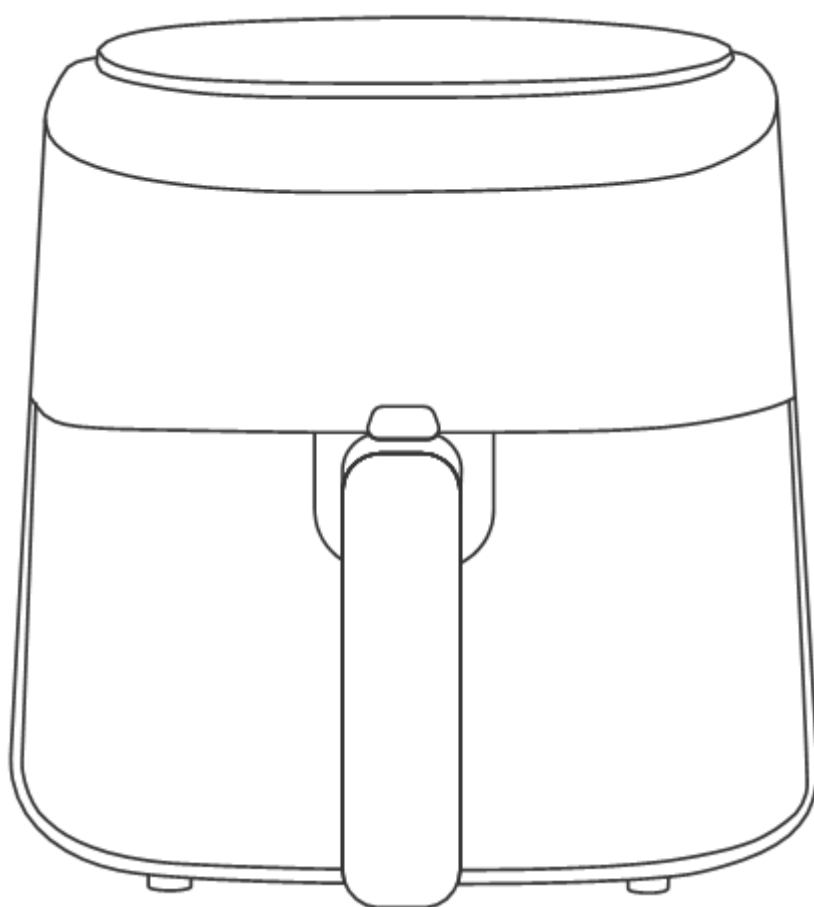
Bld. I.C Bratianu, nr. 48-52, część A, piętro 5,  
pokój 504-505, miasto Pitesti, okręg Arges, Rumunia

Kod pocztowy: 110121





# AKAI



**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA  
AAF-350**

**ČESKY**

*Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt. Před použitím tohoto spotřebiče a pro zajištění optimálního používání si prosím pečlivě přečtete návod k obsluze.*

*Zde uvedená bezpečnostní opatření snižují při správném dodržování riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění. Návod k obsluze si uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití, stejně jako záruční list spolu s dokladem o koupi. Případně předejte tyto pokyny budoucímu majiteli spotřebiče. Při používání elektrického spotřebiče vždy dodržujte základní bezpečnostní pokyny a opatření k prevenci rizik.*

*Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku nedodržení těchto pokynů uživatelem.*

*Krabice výrobku obsahuje:*

- Výrobek;*
- Návod k obsluze;*
- Záruční list.*

*Horkovzdušná fritéza je vhodná k pečení, vaření a smažení potravin, jako je zelenina, hranolky a bramborové klínky z čerstvých nebo mražených brambor, a také k přípravě ryb, kuřecího nebo jiného masa.*

*Tento spotřebič je určen pouze pro osobní použití a nedoporučuje se pro průmyslové/komerční použití.*

*- Upozorňujeme, že výrobce nenes odpovědnost v případě nesprávného použití. Nesprávné použití může vést ke ztrátě záruky.*

*- Spotřebič neupravujte bez souhlasu výrobce a nepoužívejte žádné přídavné zařízení, které nebylo schváleno nebo dodáno výrobcem.*

*- Nepoužívejte náhradní díly nebo příslušenství, které nebyly dodány nebo schváleny výrobcem.*

*- Dodržujte všechny informace uvedené v tomto návodu k obsluze, zejména pokud jde o bezpečnost.*

## **DŮLEŽITÁ PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ**

- Při používání jakéhokoli elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Pokud je spotřebič vadný, nepokoušejte se jej opravit sami. obraťte se na autorizované servisní středisko dovozce, které provede potřebné opravy.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly proškoleny v bezpečném používání zařízení.
- Děti by si s tímto přístrojem neměly hrát. Rovněž by neměly provádět čištění a údržbu přístroje, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Nenechávejte zařízení a napájecí kabel v dosahu dětí.
- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka, ke které se chystáte spotřebič připojit, uzemněná.
- Elektrické spotřebiče vždy instalujte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nespádnou.
- Některé části tohoto elektrického spotřebiče mohou být horké, nedotýkejte se jich, protože byste se mohli popálit / zranit.
- Než se dotknete elektrického spotřebiče, kabelu nebo zástrčky, ujistěte se, že máte suché ruce.
- Elektrické spotřebiče mohou během provozu uvolňovat teplo. Abyste předešli riziku požáru, dbejte na to, aby měl spotřebič kolem sebe dostatek volného prostoru a aby nepřišel do styku s hořlavými materiály. Elektrické spotřebiče by nikdy neměly být zakryté.
- Dbejte na to, aby elektrické spotřebiče, kabely a zástrčky nepřišly do styku s vodou.
- Neponořujte elektrické spotřebiče, kabely ani zástrčky do vody nebo jiné kapaliny.
- Nedotýkejte se elektrických spotřebičů, které spadly do vody. Okamžitě je odpojte ze zásuvky. Přestaňte spotřebič používat.

- Dbejte na to, aby elektrické spotřebiče, kabely a zástrčky nepřišly do styku se zdroji tepla, jako jsou hořáky nebo jakýkoli otevřený oheň.
- Nenechávejte kabely viset přes okraj dřezu nebo stolu.
- Odpojte spotřebič vždy, když jej nepoužíváte.
- Napájecí kabel odpojte od elektrické sítě vytažením zástrčky, nikoliv kabelu.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel a zařízení nejsou poškozené. Pokud kabel vykazuje známky poškození, elektrický spotřebič nepoužívejte. Pokud je kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisní firmou nebo osobou s odpovídající kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič nesmí být připojen přes externí ovladač nebo s jiným systémem dálkového ovládání nebo programovatelnou zásuvkou.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte na mokřích místech.
- Odpojení zruší všechny operace na ovládacím panelu. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním jej odpojte od elektrické sítě. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním spotřebiče jej nechte vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Zkontrolujte, zda je pečicí koš správně usazen v přední části zásuvky. Uši na rukojeti koše by měly být zcela zasunuty do drážek v horní části zásuvky.
- Vždy se ujistěte, že je zásuvka fritovacího koše zcela zavřená a rukojeť fritovacího koše je v zásuvce pevně zajištěna, pokud je fritéza v provozu.

**VAROVÁNÍ:** Horkovzdušná fritéza nebude fungovat, pokud nebude zásuvka fritovacího koše zcela uzavřena.

**UPOZORNĚNÍ:** Po fritování horkým vzduchem jsou fritovací koš, zásuvka fritovacího koše a připravované potraviny horké. Při manipulaci s horkovzdušnou fritézou s košem/zásuvkou je třeba dbát velké opatrnosti.

Před použitím elektrických spotřebičů vždy dodržujte následující základní bezpečnostní opatření:

1. Přečtěte si všechny pokyny a uschovejte si je pro budoucí použití.
2. Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče (220-240 V).
3. Zařízení nepoužívejte, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku nebo pokud je vadné, spadlo nebo je jakkoli poškozené. obraťte se na kvalifikovaného technika, který provede elektrickou nebo mechanickou kontrolu, opravu nebo seřízení.
4. Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
5. Kabel nevkládejte do žádné kapaliny. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn autorizovaným servisním pracovníkem.
6. Abyste předešli riziku zranění, úrazu elektrickým proudem nebo udušení, držte napájecí kabel mimo dosah dětí nebo kojenců.
7. Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch.
8. Nezakrývejte/neblokujte větrací otvory umístěné v horní a zadní části spotřebiče.
9. Zařízení umístěte alespoň 10 cm od stěn nebo jiných předmětů.
10. K otevření zásuvky koše na přípravu potravin vždy používejte rukojeť koše.
11. Vždy používejte koš na přípravu potravin, aby se jídlo nepřipálilo. Zkontrolujte, zda je koš pevně nasazen.

**UPOZORNĚNÍ:** Po dokončení přípravy pokrmu vždy položte hrnec a pečicí koš na rovný, žáruvzdorný povrch.

**VAROVÁNÍ:** Nedostatečné naplnění nebo přeplnění fritovacího koše může vést k poškození horkovzdušné fritézy.

12. Nikdy nepřemísťujte horkou fritézu během přípravy jídla nebo když obsahuje horké potraviny. Před přemístěním nechte výrobek vychladnout.

13. Použijte napájecí kabel dodaný s výrobkem. Použití prodlužovacího kabelu se nedoporučuje. Vždy se připojujte přímo do zásuvky.

**UPOZORNĚNÍ:** Během provozu spotřebič uvolňuje teplo a vysoká teplota ve spodní části

spotřebiče může poškodit varnou desku, pokud není odolná vůči vysokým teplotám. Doporučujeme použít silikonovou podložku nebo jiný teplotně odolný materiál, ten by měl být umístěn pod horkovzdušnou fritézu. V opačném případě může dojít ke ztmavnutí povrchu nebo k trvalému znečištění.

14. Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, nemusí spotřebič správně fungovat. Musí být provozován na odděleném elektrickém obvodu od ostatních spotřebičů.

15. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.

16. Tyto pokyny si uložte.

**UPOZORNĚNÍ:** Pečení, vaření a smažení při příliš vysoké teplotě může vést ke vzniku zdraví škodlivých látek.

- Odstraňte spálené zbytky.

- Během vaření nebo smažení jídlo nepřepalujte.

## **HORKÉ POVRCHY**

Nebezpečí zranění!

Povrchy fritézy mohou být během provozu horké. Abyste předešli popáleninám, postupujte podle níže uvedených pokynů:

- Při obsluze spotřebiče používejte chňapky.

- Spotřebič pokládejte pouze na žáruvzdorný povrch.

- Nedotýkejte se větracích otvorů na boku spotřebiče.

- Dotýkejte se pouze rukojetí a ovládacích tlačítek.

- Nevkládejte ruce do spotřebiče a nedotýkejte se varné nádoby ani horké plotýnky.

- Nepřemísťujte spotřebič, pokud je zapnutý nebo pokud není po použití zcela vychladlý.

- Dávejte pozor na páru vycházející ze stroje. Nedržte hlavu přímo nad spotřebičem a nevkládejte ruce do páry.

- Fritézu vždy pokládejte na žáruvzdorný povrch.

## **TENTO VÝROBEK JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI A NESMÍ SE POUŽÍVAT PRO PRŮMYSLOVÉ ÚČELY.**

### **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

1. Pokud je koš zaseknutý v zásuvce fritézy, pevně uchopte rukojeť koše a zásuvku otevřete, poté zásuvku na potraviny vyjměte a položte ji na čistou rovnou pracovní plochu.

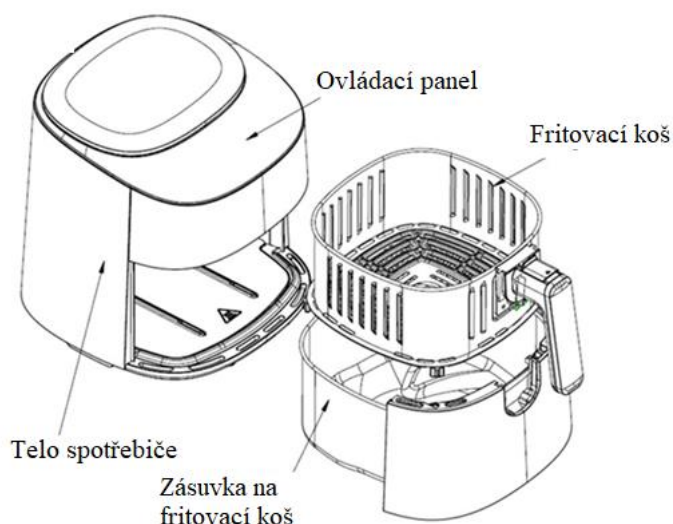
2. Odstraňte všechny obalové materiály a štítky z vnitřku i vnějšku fritézy. Zkontrolujte, zda pod košem a zásuvkou a kolem nich nejsou obaly.

3. Pečicí koš a zásuvku umyjte v horké mýdlové vodě.

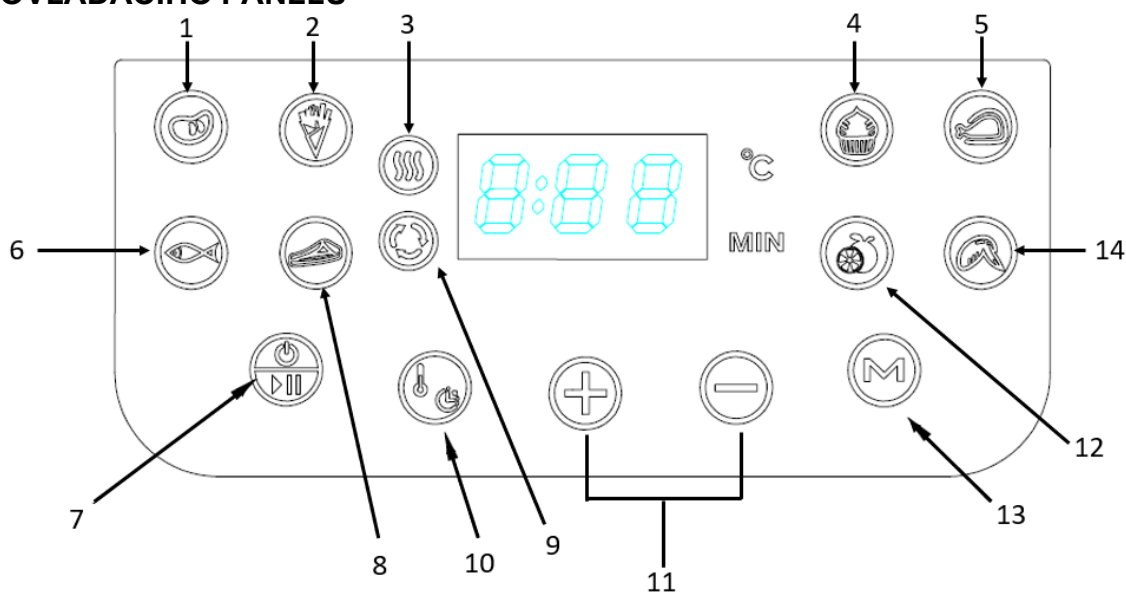
4. **Neponořujte tělo fritézy do vody.** Tělo fritézy otřete vlhkým hadříkem a poté všechny části důkladně osušte.

5. Po vyčištění pečicí koš zajistěte v jeho části.

## POPIS SPOTŘEBIČE



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



- |  |  |
|--|--|
| 1. Ukazatel programu maso                  | 8. Indikátor programu filetové maso                  |
| 2. Ukazatel programu hranolků              | 9. Indikátor větrání                                 |
| 3. Indikátor vytápění                      | 10. Tlačítko teploty / doby vaření                   |
| 4. Indikátor programu zákusek              | 11. Tlačítka nastavení teploty / doby přípravy jídla |
| 5. Indikátor programu kuře                 | 12. Ukazatel programu ovoce a zeleniny               |
| 6. Indikátor programu ryby                 | 13. Tlačítko pro výběr programu                      |
| 7. Tlačítko zapnout/vypnout/<br>pozastavit | 14. Indikátor programu kuřecí křídla                 |


## NÁVOD K POUŽITÍ UPOZORNĚNÍ!

- Tento výrobek by se neměl používat k převařování vody.
- Při manipulaci s horkým košem a zásuvkou je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Při vypouštění páry z fritovacího koše a potravin buďte opatrní, je velmi horká a může vás poranit.
- Fritéza nebude fungovat a ovládací panel zůstane vypnutý, dokud nebude zásuvka fritovacího koše zcela zavřená.

**POZNÁMKA:** Při prvním použití může fritéza vydávat mírný zápach. To je normální a tento zápach později zmizí.

1. Umístěte fritézu na rovnou, žáruvzdornou pracovní plochu v blízkosti zásuvky.
2. Pevně uchopte rukojeť koše a otevřete zásuvku, poté ji vyjměte ze stroje a položte na čistý rovný povrch.
3. Vložte potraviny do pečicího koše. Nepřepĺňujte koš potravinami. Pro zajištění správného pečení a cirkulace horkého vzduchu NIKDY nenaplňujte koš více než do poloviny.
4. Vložte sestavenou zásuvku fritovacího koše do přední části fritézy. Vždy se ujistěte, že je zásuvka fritovacího koše zcela zavřená.
5. Zapojte kabel do zásuvky. Všechny kontrolky na displeji se rozsvítí na 1 sekundu, čímž přejdou do pohotovostního režimu, a kontrolka tlačítka napájení bude svítit trvale.
6. Stiskněte tlačítka napájení (7) na 0,5 sekundy a přístroj zapípá. Na ovládacím panelu se rozsvítí všechny kontrolky a zobrazí se výchozí teplota 220°C. Výchozí čas "0:16" (režim pečení "hranolky").
7. Dotykem tlačítka nastavení teploty/času (10) vyberte teplotu nebo čas a vaše změny se zobrazí na displeji.
8. Klepnutím na tlačítka "+" nebo "-" nastavte dobu přípravy. Čas lze zvýšit nebo snížit o 1 minutu. Maximální doba, kterou lze nastavit, je 60 min.
9. Dlouhým stisknutím tlačítek (+)(-) můžete rychle nastavit čas. Rozsah nastavení času je 0:01-0:60, s výjimkou programu sušeného ovoce.
10. Klepnutím na tlačítka "+" nebo "-" nastavte teplotu přípravy. Teplotu lze zvýšit nebo snížit o 5 °C.
11. Stisknutím dlouhých tlačítek (+)(-) rychle nastavte teplotu. Rozsah nastavení teploty je 80-220 °C.
12. Lehce se dotkněte tlačítka zapnout/pozastavit a stroj začne pracovat a ikony 3 a 9 začnou blikat v dynamickém cyklu.
13. Po dokončení programu vaření spotřebič třikrát pípne, na displeji se zobrazí čas "000" a spotřebič automaticky ukončí svou činnost. Vytáhněte prosím napájecí kabel ze zásuvky.
14. Abyste zajistili rovnoměrné pečení/přípravu, otevřete zásuvku pečicího koše v polovině pečení. Pokrm v pečicím koši zkontrolujte, prudce otočte nebo jím zatřeste.

**DŮLEŽITÉ:** Po vytažení zásuvky z těla fritézy se spotřebič automaticky zastaví. Jakmile zásuvku vložíte zpět do spotřebiče, automaticky se obnoví jeho provoz.

Po dokončení pečení vyjměte zásuvku ze spotřebiče a položte ji na rovný žáruvzdorný povrch, poté vyjměte pečicí koš ze zásuvky uvolněním a stisknutím tlačítka pro ukotvení koše. 

Abyste zajistili rovnoměrné pečení/přípravu, otevřete zásuvku koše v polovině vaření. Zvedněte pečicí koš ze zásuvky, abyste mohli pokrm otočit nebo protřepat. Po dokončení vložte koš zpět do zásuvky. Po otevření zásuvky časovač zastaví odpočítávání a fritéza přestane ohřívat, dokud zásuvku opět nevložíte a odpočítávání nebude pokračovat.

**VAROVÁNÍ :** Při manipulaci s fritovacím košem vždy používejte kuchyňské rukavice.

Při míchání potravin zkontrolujte, zda je fritovací koš v zajištěné poloze. Aby nedošlo ke zranění, nestiskněte tlačítka pro uvolnění koše při jeho pohybu.

Na dně zásuvky se může hromadit horký olej. Abyste se vyhnuli riziku poranění nebo popálení nebo aby olej neznečistil potraviny, vždy před vyprázdněním odemkněte a vyjměte fritovací koš ze zásuvky.

**Zásuvku s nasazeným fritovacím košem NIKDY neotáčejte. Koš odemkněte a teprve poté vyjměte uvařené jídlo z koše.**

**UPOZORNĚNÍ! Pokud horkovzdušnou fritézu nepoužíváte, odpojte ji ze zásuvky.**

Před vyjmutím zásuvky fritovacího koše nebo potravin z fritovacího koše nechte uvařené potraviny 5-10 sekund odstát.

## TIPY NA POUŽITÍ

Pokud je fritéza studená, nastavte čas na 3-5 minut, aby se přístroj předeštěl. Indikátor elektrického ohřevu ukazuje, že se fritéza začíná zahřívat.

**Důležité:** pokud nestisknete tlačítko Zapnout, fritéza se nezahřeje.

Během provozu se v závislosti na dosažené teplotě rozsvítí / zhasne indikátor elektrického topného tělesa.

Abyste zajistili rovnoměrné pečení/přípravu, otevřete zásuvku fritézy v polovině doby vaření a zkontrolujte potraviny v koši. Potraviny v koši otáčejte nebo jimi třeste.

**POZNÁMKA:** Při vracení potravin do zásuvky/koše buďte opatrní. Abyste předešli zranění osob nebo poškození majetku, neotáčejte potraviny třesením celého spotřebiče.

**POZOR!** Při používání buďte obzvláště opatrní při vyjímání zásuvky, abyste se neopařili/neporanili horkou párou.

**POZNÁMKA:** Na dně zásuvky fritézy se může hromadit horký olej. Abyste předešli zranění osob nebo kontaminaci potravin, nezapomeňte před čištěním vyjmout stojan ze zásuvky a poté vyčistit dno fritézy od zbytků oleje.

**POZOR!** Po vaření nepokládejte zásuvku a/nebo koš přímo na plastový stůl, aby se plastový stůl neroztavil!

Na konci varného programu po uplynutí doby přípravy **se ozve nepřetržitý zvukový signál. Horkovzdušná fritéza se automaticky vypne.**

**Hotové potraviny vložte do vhodné nádoby. V případě potřeby pokračujte ve fritování.**

**POZNÁMKA:** Při přípravě na další fritování se topný systém fritézy zahřeje rychleji než při prvním vaření.

## UŽITEČNÉ RADY

Pro smažení v horkovzdušné fritéze používejte olivový nebo rostlinný olej.

- V horkovzdušné fritéze můžete připravovat předbalené potraviny s minimem oleje a kratší dobou přípravy.

- Nepřeplňujte koš na smažení potravin. Nikdy nenaplňujte koš více než do poloviny.

- Pro dosažení nejlepších výsledků je třeba některé potraviny během vaření intenzivně míchat nebo otáčet.

- Potraviny s vysokým obsahem oleje nebo tuku, jako jsou klobásy, nejsou pro přípravu v tomto spotřebiči vhodné. Olej a tuk mohou uniknout do varné nádoby a spálit se.

- Pokud pečete potraviny s vysokým obsahem tuku, abyste zabránili uvolňování kouře vznikajícího při spalování tuku, doporučujeme během používání vypustit tuk z pánve.

- Abyste zabránili uvolňování nadměrného množství kouře/ páry a dosáhli rovnoměrného propečení, doporučujeme nekládat potraviny s příliš velkou vlhkostí. Například kousky masa před vložením do koše otřete suchou utěrkou.

- Potraviny v koši rozmístěte tak, aby umožnily proudění vzduchu po všech plochách a aby se rovnoměrně opékaly.

- Horkovzdušnou fritézu lze používat 15-20 minut k ohřevu potravin na teplotu 220 °C.

**UPOZORNĚNÍ!** Před konzumací hovězího masa, drůbeže a ryb se vždy ujistěte pomocí teploměru, že jsou důkladně propečené.

1. Abyste zajistili rovnoměrné propečení/opečení, otevřete zásuvku fritovacího koše v polovině doby pečení. Pokrm v koši zkontrolujte, prudce otočte nebo jím zatřeste.

2. Nezapomeňte, že smažení menšího množství potravin v kratších časových úsecích přináší lepší výsledky. Podle potřeby upravte teplotu a dobu smažení na vzduchu podle své chuti.

**DŮLEŽITÉ:** Pokud nejsou potraviny předem namazané tukem, měly by být všechny potraviny před smažením horkým vzduchem lehce namazány olejem, aby byly křupavé a propečené.

- Potraviny můžete potřít olejem ve spreji nebo štětcem.


- Oleje ve spreji fungují dobře, protože olej je rovnoměrně rozložen a je potřeba menší množství oleje.


- Chcete-li zajistit křupavé výsledky, ujistěte se, že jsou potraviny před přidáním oleje suché.

- Pro křupavější pokrm krájejte menší kousky.

- Doporučujeme fritézu předehřívát po dobu 3 až 5 minut, aby se pokrm lépe připravil.

## DALŠÍ INFORMACE PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Chcete-li použít přednastavené programy přípravy pokrmů, stiskněte tlačítko 13  .

Stiskněte tlačítko 13  , dokud nezvolíte požadovaný přednastavený program. Kontrolka každého přednastaveného programu se rozsvítí a potvrdí vaši volbu.

Po dokončení výběru přednastaveného programu vaření stiskněte tlačítko 7 a horkovzdušná fritéza začne pracovat.

Teplotu a/nebo dobu vaření můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítka 10 a následným stisknutím tlačítek +/- podle svého přání zvýšit/snížit teplotu nebo dobu vaření.

TYP POTRAVIN	TEPLOTA	DOBA PŘÍPRAVY	AKCE
Maso	200°C	15 minut	
Hranolky	220°C	16 minut	VYBERTE
Koláč	160°C	15 minut	
Kuře	220°C	20 minut	
Ryby	180°C	20 minut	
Filetové maso	200°C	10 minut	
Ovoce / zelenina	40 - 80°C	4 hodiny	
Kuřecí křídélka	220°C	13 minut	

*V tabulce jsou uvedeny průměrné doby vaření v závislosti na nastavené teplotě, tyto hodnoty lze upravit podle vašich přání, abyste dosáhli co nejlepších výsledků při smažení.*

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ!** Před zahájením jakéhokoli čištění nechte fritézu vychladnout. Před čištěním vždy odpojte spotřebič ze sítě. Vyjměte koš z pánve. Ujistěte se, že koš i nádoba vychladly, proces čištění proběhne až po jejich úplném vychladnutí.

Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, bezdrátový napájecí zdroj ani spotřebič do vody nebo kapaliny. Po každém použití se nejprve ujistěte, že je zástrčka vytažená ze zásuvky.

Po každém použití vyčistěte všechny odnímatelné části teplou vodou s přídavkem prostředku na mytí nádobí.

K čištění koše/hrnce nepoužívejte abrazivní látky, protože mohou nenávratně zničit nepřílnavý povrch.

Koš i mísu můžete mýt v myčce nádobí, pro dosažení nejlepších výsledků je umístěte na horní stojan myčky.

Všechny díly sestavte zpět a uložte pro další použití.

Vnější povrch přístroje otřete měkkým vlhkým hadříkem, abyste odstranili skvrny.

## SKLADOVÁNÍ

1. Před uskladněním se ujistěte, že je fritéza odpojena od elektrické sítě a že všechny součásti byly vyčištěny a vysušeny.
2. Neskladujte spotřebič, pokud je horký nebo mokrý.
3. Přístroj skladujte na čistém a suchém místě.


## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Výrobek byl z našeho skladu dodán v perfektním stavu. Pokud však objevíte problém, použijte níže uvedený návod k řešení problémů. Pokud se vám jej nepodaří vyřešit, obraťte se na autorizovaný servis.




<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Řešení</b>
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do sítě.	Vložte zástrčku do zásuvky s uzemněním.
	Nebyla nastavena doba smažení.	Dobu přípravy zvolte podle pokynů v návodu.
Suroviny připravené v spotřebiči jsou surové.	Množství potravin v košíku je příliš velké.	Do košíku vkládejte menší kousky jídla. Menší kousky se uvaří rovnoměrně.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na správný stupeň podle pokynů k přípravě.
	Doba vaření je příliš krátká.	Nastavte dobu vaření na správný stupeň podle pokynů k přípravě.
Jídlo není rovnoměrně propečené.	Některé druhy potravin by se měly v polovině vaření obracet.	Potraviny, jako jsou hranolky, by se měly v polovině vaření obrátit.
Smažené potraviny nejsou křupavé.	Vybrali jste si druh jídla, který vyžaduje přípravu v klasické / běžné fritéze.	Používejte svačiny, které lze připravit ve fritéze, nebo je potřete trochou oleje, aby byly křupavější.
Varnou nádobu nelze do spotřebiče správně vložit.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí	Při plnění nepřekračujte ukazatel MAX na koši.
	Koš není v míse správně umístěn.	Zatlačte koš do hrnce, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Stroj vypouští bílý kouř.	Připravuji se tučná jídla.	Když ve spotřebiči smažíte tučné potraviny, uniká do hrnce velké množství oleje. Olej může vytvářet bílý kouř a pánev se může zahřívat více než obvykle. Na konečný výsledek vaření to nemá vliv.
	Nádoba má zbytky tuku z předchozího použití	Bílý kouř je způsoben spalováním tuku, který zůstal v hrnci. Po každém použití hrnec důkladně vyčistěte.
Hranolky nejsou rovnoměrně propečené.	Nepoužili jste správné brambory.	Používejte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během vaření zůstaly celé.
	Brambory jste před vařením dobře neočistili.	Brambory dobře opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Čerstvé brambory nejsou po uvaření ve fritéze křupavé.	Množství použitého oleje a vody ovlivňuje způsob smažení brambor.	Brambory dobře osušte před přidáním do oleje. Brambory nakrájejte na malé kousky, aby byly na konci křupavější. Aby byly brambory křupavější, přidejte trochu více oleje.

#### **EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADU**

	<p>Tento symbol na výrobku nebo obalu znamená, že by se s výrobkem nemělo nakládat jako s běžným domovním odpadem. Po skončení životnosti nevyhazujte spotřebič do komunálního odpadu, ale odevzdejte jej k recyklaci na autorizovaném sběrném místě. Tímto způsobem pomůžete chránit životní prostředí a zabráníte možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.</p> <p>Zjištění adresy nejbližšího sběrného střediska:          Obraťte se na místní úřady;          Navštivte webové stránky: <a href="http://www.asekol.cz/asekol/">http://www.asekol.cz/asekol/</a>;          Další informace si vyžádejte v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.</p>
---	---

## Technické specifikace

	<b>Podle norem ES</b> Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními předpisy Evropského společenství. Zařízení je v souladu se směrnicemi EU: - Směrnice o nízkém napětí (LVD) - Elektromagnetická kompatibilita (EMC)
---	---

### LISTY VÝROBKŮ

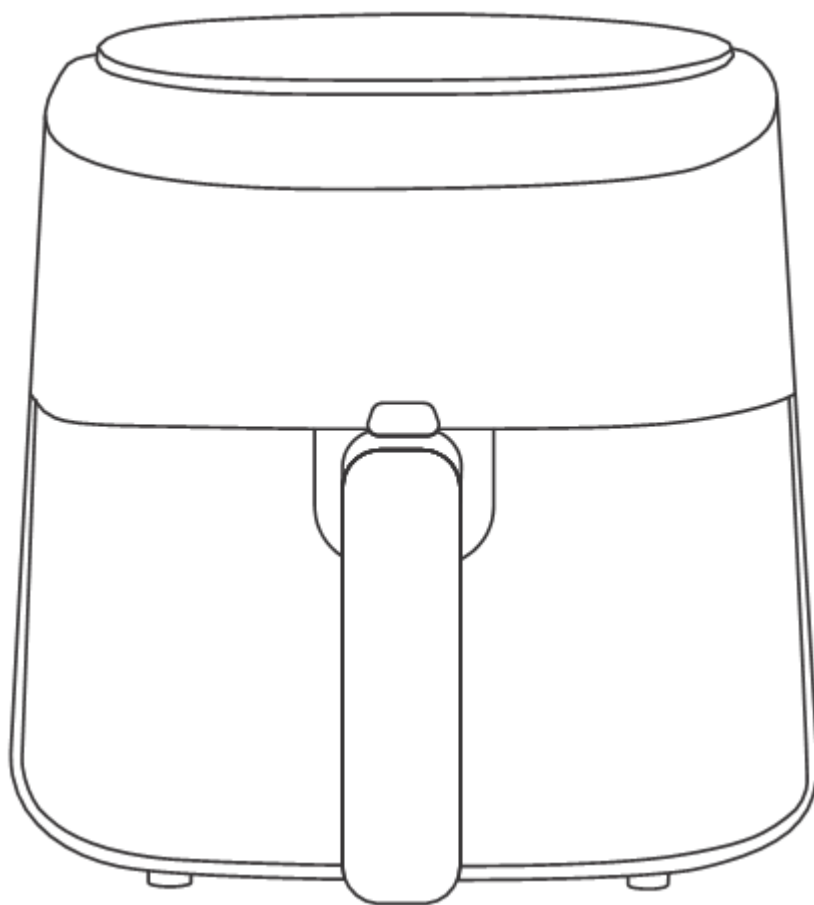
1. Ochranná známka výrobce:	AKAI
2. Výrobní model:	AAF-350
3. Typ zařízení	HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
4. Jmenovitý výkon:	1.300W
5. Kapacita koše	3.5 litrů
6. Počet přednastavených programů	8
7. Nastavitelná teplota	80°C - 220°C
8. Mechanismus nastavení doby přípravy	1 - 60 min
9. Systém ochrany proti přehřátí	Z
10. Zdroj napájení (napětí/frekvence)	220-240 V/ 50-60 Hz
11. Země výroby	CBP

1. V zájmu zlepšení kvality výrobku se technické specifikace mohou změnit bez předchozího upozornění.
2. Obrázky v této příručce jsou schematické a mohou se lišit od výrobku.
3. Hodnoty uvedené na štítku výrobku nebo v průvodní dokumentaci jsou získány v laboratoři na základě příslušných norem.

DOVOZCE: SC INTERVISION TRADING-RO SRL  
Bld. I.C Bratianu, nr. 48-52, korp A, 5.pátro  
pokoj 504-505, město Pitesti, okres Arges, Rumunsko  
psč: 110121



# AKAI



**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA**

**AAF-350**

**SLOVENSKY**

*Ďakujeme, že ste si vybrali náš produkt. Pred použitím tohto spotrebiča a na zabezpečenie jeho optimálneho používania si pozorne prečítajte návod na použitie.*

*Tu uvedené bezpečnostné opatrenia pri správnom dodržiavaní znižujú riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a zranenia. Návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť, rovnako ako do záručného listu spolu s dokladom o kúpe. V prípade potreby odovzdajte tieto pokyny budúcemu majiteľovi spotrebiča. Pri používaní elektrického spotrebiča vždy dodržiavajte základné bezpečnostné pokyny a opatrenia na predchádzanie rizikám.*

*Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov zo strany používateľa.*

*Krabica s produktom obsahuje:*

- Výrobok;*
- Návod na použitie;*
- Záručný list.*

*Teplovzdušná fritéza je vhodná na pečenie, varenie a vyprážanie potravín, ako je zelenina, hranolky a zemiakové placky z čerstvých alebo mrazených zemiakov, ako aj na prípravu rýb, kuracieho alebo iného mäsa.*

*Tento spotrebič je určený len na osobné použitie a neodporúča sa na priemyselné/komerčné použitie.*

*- Upozorňujeme, že výrobca nepreberá zodpovednosť v prípade nesprávneho používania. Nesprávne používanie môže viesť k zániku záruky.*

*- Spotrebič neupravujte bez súhlasu výrobcu a nepoužívajte žiadne prídavné zariadenia, ktoré nie sú schválené alebo dodané výrobcom.*

*- Nepoužívajte náhradné diely alebo príslušenstvo, ktoré nie sú dodané alebo schválené výrobcom.*

*- Dodržiavajte všetky informácie uvedené v tomto návode na použitie, najmä pokiaľ ide o bezpečnosť.*

## **DÔLEŽITÉ PREVENTÍVNE OPATRENIA**

- Pri používaní akéhokoľvek elektrického spotrebiča by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
- Ak je zariadenie chybné, nepokúšajte sa ho opraviť sami. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko dovozcu, ktoré vykoná potrebné opravy.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami za predpokladu, že sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo boli vyškolené v bezpečnom používaní pomôcky.
- Deti by sa s týmto zariadením nemali hrať. Taktiež by nemali vykonávať čistenie a údržbu zariadenia, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- Zariadenie a napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.
- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Skontrolujte, či je zástrčka, ku ktorej sa chystáte pripojiť spotrebič, uzemnená.
- Elektrické spotrebiče vždy inštalujte na stabilný, rovný povrch, z ktorého nespadnú.
- Niektoré časti tohto elektrického spotrebiča môžu byť horúce, nedotýkajte sa ich, pretože sa môžete popáliť/poraniť.
- Pred dotykom elektrického spotrebiča, kábla alebo zástrčky sa uistite, že máte suché ruky.
- Elektrické spotrebiče môžu počas prevádzky uvoľňovať teplo. Aby ste predišli riziku požiaru, dbajte na to, aby mal spotrebič okolo seba dostatok voľného priestoru a aby neprišiel do kontaktu s horľavými materiálmi. Elektrické spotrebiče by nikdy nemali byť zakryté.
- Uistite sa, že elektrické spotrebiče, káble a zástrčky neprišli do kontaktu s vodou.
- Elektrické spotrebiče, káble ani zástrčky neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

- Nedotýkajte sa elektrických spotrebičov, ktoré spadli do vody. Okamžite ich odpojte zo zásuvky. Prestaňte spotrebič používať.
- Uistite sa, že elektrické spotrebiče, káble a zástrčky neprichádzajú do kontaktu so zdrojmi tepla, ako sú horáky alebo akýkoľvek otvorený oheň.
- Nenechávajte káble visieť cez okraj umývadla alebo stola.
- Prístroj odpojte vždy, keď ho nepoužívate.
- Napájací kábel odpojte od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky, nie kábla.
- Pravidelne kontrolujte, či kábel a zariadenie nie sú poškodené. Ak kábel vykazuje známky poškodenia, elektrický prístroj nepoužívajte. Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisná služba alebo osoba s rovnocennou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič nesmie byť pripojený cez externý ovládač alebo s iným systémom diaľkového ovládania alebo programovateľnou zásuvkou.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na vlhkých miestach.
- Ak chcete odpojiť, zrušte všetky operácie na ovládacom paneli. Potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Ak spotrebič nepoužívate a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred nasadením alebo zložením dielov a pred čistením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Skontrolujte, či je kôš na pečenie správne uložený v prednej časti zásuvky. Uši na rukoväti koša by mali byť úplne zasunuté do drážok v hornej časti zásuvky koša.
- Počas prevádzky fritézy sa vždy uistite, že zásuvka fritovacieho koša je úplne zatvorená a rukoväť fritovacieho koša je v zásuvke pevne zaistená.

**VAROVANIE:** Teplovzdušná fritéza nebude fungovať, pokiaľ nebude zásuvka fritovacieho koša úplne zatvorená.

**POZOR:** Po fritovaní horúcim vzduchom sú fritovací kôš, zásuvka fritovacieho koša a pripravované jedlo horúce. Pri manipulácii s teplovzdušnou fritézou s košom/zásuvkou treba dbať na veľkú opatrnosť.

Pred použitím elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte nasledujúce základné bezpečnostné opatrenia:

1. Prečítajte si všetky pokyny a uschovajte si ich pre budúce použitie.
2. Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča (220-240 V).
3. Zariadenie nepoužívajte, ak má poškodený kábel alebo zástrčku, alebo ak je poškodené, spadlo alebo je akýmkoľvek spôsobom poškodené. Kvôli elektrickej alebo mechanickej kontrole, oprave alebo nastaveniu sa obráťte na kvalifikovaného technika.
4. Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
5. Kábel nekladajte do žiadnej kvapaliny. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizovaný servisný personál.
6. Napájací kábel držte mimo dosahu detí alebo dojčiat, aby ste predišli riziku poranenia, úrazu elektrickým prúdom alebo uduseniu.
7. Spotrebič umiestnite na rovný, žiaruvzdorný povrch.
8. Nezakrývajte/neblokujte vetracie otvory umiestnené v hornej a zadnej časti spotrebiča.
9. Zariadenie umiestnite do vzdialenosti najmenej 10 cm od stien alebo iných predmetov.
10. Na otvorenie zásuvky koša na prípravu potravín vždy používajte rukoväť koša.
11. Vždy používajte kôš na prípravu jedla, aby sa jedlo nepripálilo. Skontrolujte, či je kôš pevne na svojom mieste.

**UPOZORNENIE:** Po ukončení prípravy pokrmu vždy položte hrniec na pečenie a kôš na pečenie na rovný, žiaruvzdorný povrch.

**VAROVANIE:** Nedostatočné naplnenie alebo preplnenie fritovacieho koša môže viesť k poškodeniu teplovzdušnej fritézy.

12. Nikdy nepohybujte horúcou fritézou počas prípravy jedla alebo keď obsahuje horúce potraviny. Pred premiestňovaním nechajte výrobok vychladnúť.

13. Použite napájací kábel, ktorý bol dodaný s výrobkom. Používanie predlžovacieho kábla sa neodporúča. Vždy sa pripájajte priamo do elektrickej zásuvky.

POZOR: Počas prevádzky spotrebič uvoľňuje teplo a vysoká teplota v spodnej časti spotrebiča môže poškodiť varnú dosku, ak nie je odolná voči vysokým teplotám. Odporúčame použiť silikónovú podložku alebo iný materiál odolný voči teplotám, ten by mal byť umiestnený pod teplovzdušnou fritézou. V opačnom prípade môže dôjsť k stmavnutiu povrchovej úpravy alebo k trvalému zafarbeniu.

14. Ak je elektrický obvod preťažený inými spotrebičmi, váš spotrebič nemusí fungovať správne. Musí byť prevádzkovaný na samostatnom elektrickom obvode od ostatných spotrebičov.

15. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

16. Uložte si tieto pokyny.

VAROVANIE: Pečenie, varenie a praženie pri príliš vysokej teplote môže viesť k vzniku zdraviu škodlivých látok.

- Odstráňte spálené zvyšky.

- Počas varenia alebo vyprážania jedlo neprehrievajte.

## **HORÚCE POVRCHY**

Riziko zranenia!

Povrchy fritézy môžu byť počas prevádzky horúce. Aby ste predišli popáleninám, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

- Počas prevádzky spotrebiča noste kuchynské rukavice.

- Spotrebič umiestnite len na teplovzdorný povrch.

- Nedotýkajte sa vetracích otvorov na boku spotrebiča.

- Dotýkajte sa len rukovätí a ovládacích tlačidiel.

- Nevkladajte ruky do spotrebiča a nedotýkajte sa varnej nádoby ani horúcej platne.

- Nepohybujte spotrebičom, keď je zapnutý alebo ak nie je po použití úplne vychladnutý.

- Dávajte pozor na paru vychádzajúcu zo zariadenia. Nedržte hlavu priamo nad spotrebičom a nekladajte ruky do pary.

- Fritézu vždy umiestnite na žiaruvzdorný povrch.

**TENTO VÝROBK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI A NESMIE SA POUŽÍVAŤ NA PRIEMYSELNÉ ÚČELY.**

## **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

1. Ak je kôš zaseknutý v zásuvke fritézy, pevne uchopte rukoväť koša, aby ste zásuvku otvorili, potom zásuvku na výrobky vyberte a položte ju na čistú, rovnú pracovnú plochu.

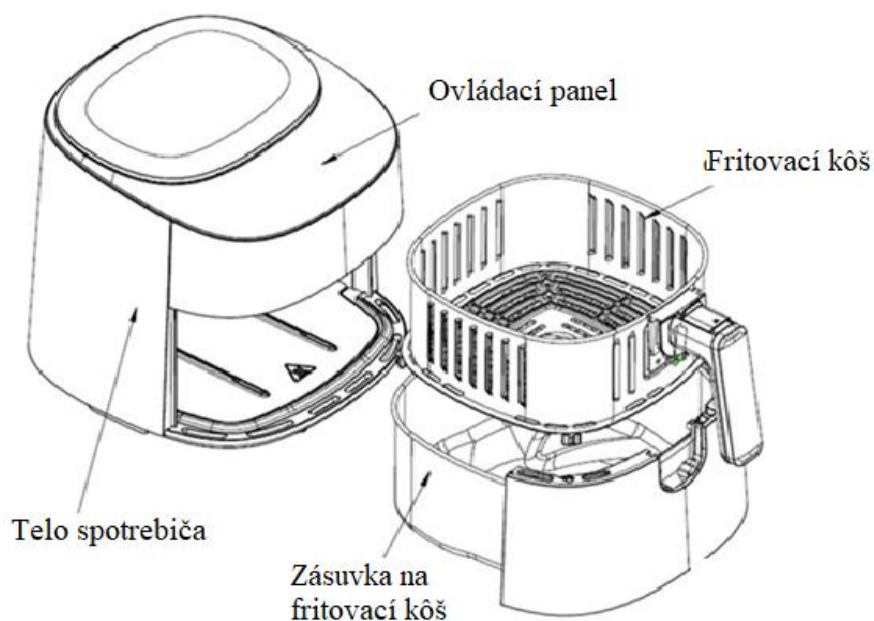
2. Odstráňte všetky obalové materiály a štítky z vnútra aj z vonkajšej strany fritézy. Skontrolujte, či sa pod košom a zásuvkou a okolo nich nenachádzajú obaly.

3. Kôš na vyprážanie a zásuvku umyte v horúcej mydlovej vode.

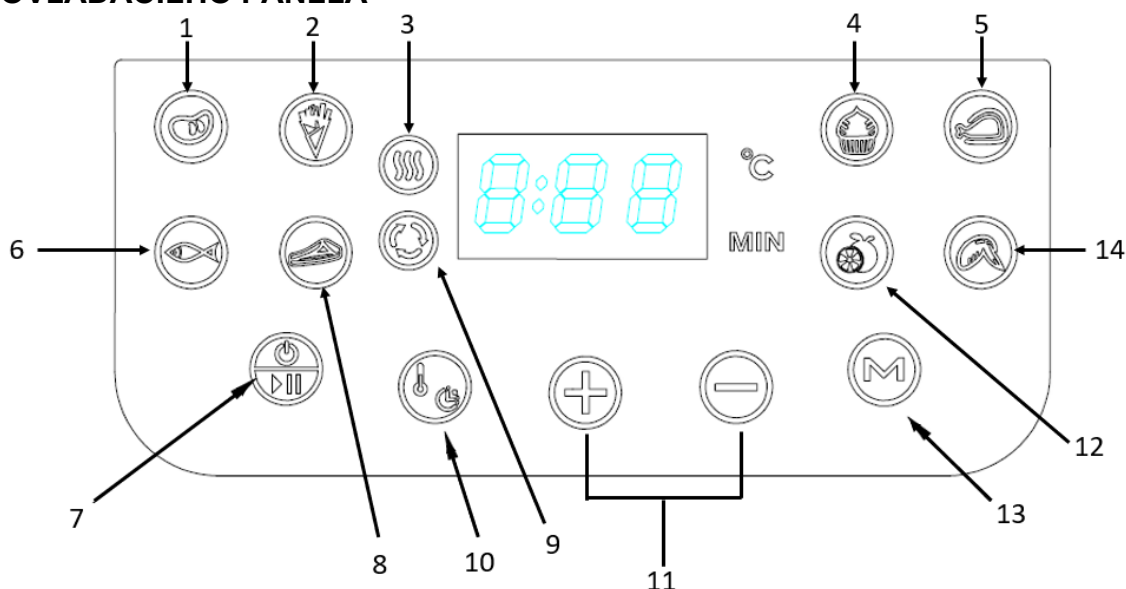
4. **Neponárajte telo fritézy do vody.** Telo fritézy utrite vlhkou handričkou a potom všetky časti dôkladne osušte.

5. Po vyčistení uzamknite kôš na vysmážanie v jeho časti.

## POPIS ZARIADENIA



## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



- |  |   |
|--|---|
| 1. Ukazovateľ programu mäso                  | 8. Indikátora programu filetové mäso                  |
| 2. Ukazovateľ programu hranolčky             | 9. Indikátor vetrania                                 |
| 3. Indikátor zohratia                        | 10. Tlačidlo teploty / času prípravy                  |
| 4. Indikátor programu zákusok                | 11. Tlačidlá nastavenia teploty / času prípravy jedla |
| 5. Indikátor programu kura                   | 12. Ukazovateľ programu ovocia a zeleniny             |
| 6. Indikátor programu ryby                   | 13. Tlačidlo výberu programu                          |
| 7. Tlačidlo zapnutia/vypnutia/<br>pozastaviť | 14. Indikátor programu Kuracie krídelká               |


## NÁVOD NA POUŽITIE

### UPOZORNENIA!

- Tento výrobok by sa nemal používať na varenie vody.
- Pri manipulácii s horúcim košom a zásuvkou treba byť veľmi opatrný. Pri vypúšťaní pary z fritovacieho koša a potravín buďte opatrní, je veľmi horúca a môže vás poraniť.
- Fritéza nebude fungovať a ovládací panel zostane vypnutý, kým sa zásuvka fritovacieho koša úplne nezatvorí.

**POZNÁMKA:** Počas prvého použitia môže fritéza vydávať mierny zápach. Je to normálne a tento zápach neskôr zmizne.

1. Fritézu umiestnite na rovnú, tepelne odolnú pracovnú plochu v tesnej blízkosti zásuvky.
  2. Pevne uchopte rukoväť koša, aby ste otvorili zásuvku, potom ju vyberte zo zariadenia a položte na čistý rovný povrch.
  3. Umieštnite potraviny do koša na prípravu. Kôš nepreplňujte potravinami. Na zabezpečenie správneho varenia a cirkulácie horúceho vzduchu NIKDY nenapĺňajte kôš viac ako do polovice.
  4. Vložte zmontovanú zásuvku fritovacieho koša do prednej časti fritézy. Vždy sa uistite, že je zásuvka fritovacieho koša úplne zatvorená.
  5. Zapojte kábel do zásuvky. Všetky kontrolky na obrazovke displeja sa rozsvietia na 1 sekundu, čím prejdú do pohotovostného režimu, a kontrolka tlačidla napájania bude svietiť stále.
  6. Stlačte tlačidlo napájania (7) na 0,5 sekundy a zariadenie zapípa. Všetky kontrolky na ovládacom paneli sa rozsvietia a zobrazí sa predvolená teplota 220°C. Predvolený čas "0:16" (režim varenia "hranolky").
  7. Dotknite sa tlačidla nastavenia teploty/času (10), aby ste zvolili teplotu alebo čas, a vaše zmeny sa zobrazia na displeji.
  8. Ťuknutím na tlačidlá "+" alebo "-" nastavte čas varenia. Čas môžete zvýšiť alebo znížiť o 1 minútu. Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť, je 60 min.
  9. Ak dlho stlačíte tlačidlá (+)(-), môžete rýchlo nastaviť čas. Rozsah nastavenia času je 0:01-0:60, okrem programu sušeného ovocia.
  10. Ťuknutím na tlačidlo "+" alebo "-" nastavte teplotu varenia. Teplotu môžete zvýšiť alebo znížiť o 5 °C.
  11. Stláčaním dlhých tlačidiel (+)(-) rýchlo nastavte teplotu. Rozsah nastavenia teploty je 80-220°C.
  12. Zľahka sa dotknite tlačidla štart/stop a zariadenie začne pracovať a ikony 3 a 9 začnú blikať v dynamickom cykle.
  13. Po ukončení programu varenia spotrebič 3-krát pípne, na displeji sa zobrazí čas "000" a spotrebič automaticky ukončí svoju činnosť. Vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.
  14. Aby ste zabezpečili rovnomerné pečenie/varenie, v polovici pečenia otvorte zásuvku na pečenie. Jedlo v koši na pečenie skontrolujte, prudko otočte alebo ním zatrasťe.
- DÔLEŽITÉ:** Po vytiahnutí zásuvky z telesa fritézy sa spotrebič automaticky zastaví. V momente, keď zásuvku vložíte späť do spotrebiča, automaticky sa obnoví jeho prevádzka.
- Po skončení pečenia vyberte zásuvku zo spotrebiča a položte ju na rovný žiaruvzdorný povrch,

potom uvoľnením a stlačením tlačidla na ukotvenie koša vyberte kôš na pečenie zo zásuvky.  Ak chcete zabezpečiť rovnomernú prípravu/opečenie, otvorte zásuvku koša v polovici prípravy. Kôš na pečenie zdvihnite zo zásuvky, aby ste mohli jedlo otočiť alebo pretrepať. Po skončení vložte kôš späť do zásuvky. Časovač zastaví odpočítavanie, keď sa zásuvka otvorí, a fritéza prestane ohrievať, kým sa zásuvka opäť nevloží a odpočítavanie nepokračuje.

**UPOZORNENIE :** Pri manipulácii s košom fritézy vždy používajte kuchynské rukavice.

Pri miešaní potravín skontrolujte, či je fritovací kôš v zablokovanej polohe. Aby ste predišli poraneniu, nestláčajte tlačidlo uvoľnenia koša počas jeho presúvania.

Na dne zásuvky sa môže hromadiť horúci olej. Aby ste predišli riziku poranenia alebo popálenia, alebo aby ste zabránili znečisteniu potravín olejom, pred vyprázdnením vždy odomknite a vyberte fritovací kôš zo zásuvky.

**Zásuvku s nasadeným fritovacím košom NIKDY neatáčajte. Kôš odomknite a až potom vyberte uvarené jedlo z koša.**

**UPOZORNENIA! Ak fritézu nepoužívate, odpojte ju zo zásuvky.**

Pred vybratím zásuvky koša fritézy alebo potravín z fritovacieho koša nechajte uvarené potraviny 5-10 sekúnd odstáť.



## TIPY NA POUŽITIE

Ak je fritéza studená, upravte čas na 3-5 minút, aby sa zariadenie predhrialo. Indikátor elektrického ohrevu ukazuje, že sa fritéza začína zahrievať.

**Dôležité:** ak nestlačíte tlačidlo štart, fritéza sa nezahreje.

Počas prevádzky sa indikátor elektrického vykurovacieho telesa rozsvieti/zhasne v závislosti od dosiahnutej úrovne teploty.

Ak chcete zabezpečiť rovnomerné varenie/vypaľovanie, otvorte zásuvku fritézy v polovici času varenia a skontrolujte potraviny v koši. Potraviny v koši otáčajte alebo nimi potriasajte.

**POZNÁMKA:** Pri vracaní potravín do zásuvky/koša buďte opatrní. Aby ste predišli zraneniu osôb alebo poškodeniu majetku, neotáčajte potraviny pretrepávaním celého spotrebiča.

**VAROVANIE!** Počas používania buďte obzvlášť opatrní pri vyberaní zásuvky, aby ste sa neoparili/neporanili horúcou parou.

**POZNÁMKA:** V spodnej časti zásuvky fritézy sa môže hromadiť horúci olej. Aby ste predišli zraneniu osôb alebo kontaminácii potravín, pred čistením nezabudnite vybrať stojan zo zásuvky a potom vyčistiť zvyšky oleja zo dna fritézy.

**VAROVANIE!** Po varení neumiestňujte zásuvku a/alebo kôš priamo na plastový stôl, aby ste zabránili roztaveniu plastového stola!

Na konci programu varenia, keď sa dosiahne čas varenia, sa na stránke **ozve** nepretržitý **zvukový signál. Teplovzdušná fritéza sa automaticky vypne.**

**Uvarené jedlo vložte do vhodnej nádoby. V prípade potreby pokračujte vo varení.**

**POZNÁMKA:** Pri príprave na ďalšie varenie sa ohrevný systém fritézy zohreje rýchlejšie ako pri prvom varení.

## UŽITOČNÉ RADY

Na vyprážanie v teplovzdušnej fritéze používajte olivový alebo rastlinný olej.

- Horkovzdušnú fritézu môžete použiť na prípravu predbalených potravín s minimálnym množstvom oleja a skráteným časom prípravy.

- Kôš na vyprážanie potravín nepreplňujte. Nikdy nenapĺňajte kôš viac ako do polovice.

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov je potrebné niektoré potraviny počas varenia intenzívne miešať alebo otáčať.

- Potraviny s vysokým obsahom oleja alebo tuku, ako napríklad mäso, nie sú vhodné na varenie v tomto spotrebiči. Olej a tuk môžu uniknúť do varnej nádoby a pripáliť sa.

- Ak pripravujete jedlá s vysokým obsahom tuku, aby ste zabránili uvoľňovaniu dymu vznikajúceho pri spaľovaní tuku, odporúčame vám, aby ste počas používania vypúšťali tuk z panvice.

- Aby ste zabránili uvoľňovaniu nadmerného množstva dymu/pary a aby ste dosiahli rovnomerné opečenie, odporúčame nevkladať potraviny s príliš veľkou vlhkosťou. Napríklad kúsky mäsa pred vložením do koša utrite suchou utierkou.

- Potraviny v koši rozmiestnite tak, aby umožnili prúdenie vzduchu po všetkých povrchoch a aby sa rovnomerne opekali.

- Teplovzdušnú fritézu môžete používať 15-20 minút na ohrev jedla na teplotu 220 °C.

**UPOZORNENIA!** Pred konzumáciou hovädzieho mäsa, hydiny a rýb sa vždy uistite, že sú dôkladne tepelne spracované.

1. Aby ste zabezpečili rovnomerné prepečenie/prehriatie, otvorte zásuvku na pečenie v polovici doby pečenia. Jedlo v koši skontrolujte, prudko otočte alebo ním zatrasťte.

2. Pamätajte, že vyprážanie menšieho množstva potravín v kratších časoch varenia prinesie lepšie výsledky. Podľa potreby upravte teplotu a čas fritovania na vzduchu podľa svojej chuti.

**DÔLEŽITÉ:** Ak potraviny nie sú vopred potreté tukom, pre dosiahnutie chrumkavých a prepečených výsledkov by mali byť všetky potraviny pred fritovaním horúcim vzduchom mierne potreté olejom.


- Potraviny môžete nastriekať alebo natrieť olejom.


- Oleje v spreji fungujú dobre, pretože olej je rovnomerne rozložený a je ho potrebné menej.

- Ak chcete zabezpečiť chrumkavé výsledky, pred pridaním oleja sa uistite, že sú potraviny suché.

- Krájajte menšie kúsky, aby boli potraviny chrumkavejšie.
- Fritézu sa odporúča predhrievať 3 - 5 minút, aby sa jedlo lepšie pripravilo.

## ĎALŠIE INFORMÁCIE PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

Ak chcete použiť prednastavené programy prípravy jedla, stlačte tlačidlo 13 .

Stláčajte tlačidlo 13 , kým nezvolíte požadovaný prednastavený program. Kontrolka každého prednastaveného programu sa rozsvieti a potvrdí váš výber.

Po dokončení výberu prednastaveného programu varenia stlačte tlačidlo 7 a teplovzdušná fritéza začne pracovať.

Teplotu a/alebo čas varenia môžete kedykoľvek zmeniť stlačením tlačidla 10 a potom stláčaním tlačidiel +/- podľa vášho želania zvýšiť/znížiť teplotu alebo čas varenia.

TYP POTRAVINY	TEPLOTA	ČAS PRÍPRAVY	AKCIA
Mäso	200°C	15 minút	
Hranolky	220°C	16 min.	VYBRAŤ
Zákusok	160°C	15 minút	
Kura	220°C	20 min.	
Ryby	180°C	20 min.	
Filetové mäso	200°C	10 minút	
Ovocie / zelenina	40 - 80°C	4 hodiny	
Kuracie krídielká	220°C	13 min.	

*V tejto tabuľke sú uvedené priemerné časy varenia podľa prednastavenej teploty, tieto hodnoty môžete upraviť podľa svojich želaní, aby ste dosiahli najlepšie výsledky počas varenia.*

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**UPOZORNENIA! Pred začatím akéhokoľvek čistenia nechajte fritézu vychladnúť.** Pred čistením vždy odpojte spotrebič zo siete. Vyberte kôš z nádoby. Uistite sa, že kôš aj nádoba vychladli, proces čistenia sa uskutoční až po ich úplnom vychladnutí.

Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, bezdrôtový napájací zdroj ani spotrebič do vody alebo tekutiny. Po každom použití sa najskôr uistite, že zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.

Po každom použití vyčistite všetky odnímateľné časti teplou vodou so saponátom na umývanie riadu.

Na čistenie koša/hrnca nepoužívajte abrazívne látky, pretože môžu nenávratne zničiť neprilnavý povrch.

Kôš aj misu môžete umývať v umývačke riadu, pre dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia ich umiestnite na horný stojan umývačky riadu.

Všetky diely zložte späť a uložte na ďalšie použitie.

Vonkajší povrch zariadenia utrite mäkkou vlhkou handričkou, aby ste odstránili škvrnky.

## SKLADOVANIE


1. Pred uskladnením sa uistite, že je fritéza odpojená od elektrickej siete a že všetky komponenty boli vyčistené a vysušené.
2. Spotrebič neskladujte, ak je horúci alebo mokrý.
3. Stroj skladujte na čistom a suchom mieste.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV


Výrobok bol dodaný z nášho skladu v perfektnom stave. Ak však zistíte problém, použite nižšie uvedený návod na riešenie problémov. Ak sa vám ho nepodarí vyriešiť, obráťte sa na autorizovaný servis.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k sieti.	Vložte stupačku do zásuvky s magnetom.
	Nebol nastavený žiadny čas prípravy.	Čas prípravy zvolte podľa pokynov v návode.
Potraviny pripravené v spotrebiči sú surové.	Množstvo potravín v košíku je príliš veľké.	Do košíka vložte menšie kúsky potravín. Menšie kúsky sa uvaria rovnomerne.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na správny stupeň podľa pokynov na varenie.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Nastavte čas varenia na správny stupeň podľa pokynov na varenie.
Jedlo nie je uvarené rovnomerne.	Niektoré druhy potravín by sa mali v polovici prípravy otočiť/ premiešať.	Potraviny, ako sú hranolky, by sa mali v polovici vysmážania premiešať.
Vyprážené občerstvenie nie je chrumkavé.	Vybrali ste si typ jedla, ktorý si vyžaduje prípravu v klasickej/bežnej fritéze.	Používajte občerstvenie, ktoré sa dá pripraviť vo fritéze, alebo ho potrite trochu oleja, aby bolo chrumkavejšie.
Varná nádoba sa nedá správne zasunúť do spotrebiča.	V košíku je príliš veľa zložiek	Pri plnení neprekračujte indikátor MAX na koši.
	Kôš nie je v miske správne umiestnený.	Zatlačte kôš do hrnca, kým neuslyšíte cvaknutie.
Stroj vypúšťa biely dym.	Sú pripravované mastné jedlá.	Pri vyprážení mastných potravín v spotrebiči uniká do hrnca veľké množstvo oleja. Olej môže vytvárať biely dym a panvica sa môže zahrievať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na konečný výsledok varenia.
	Nádoba má zvyšky tuku z predchádzajúceho používania	Biely dym je spôsobený spaľovaním tuku, ktorý zostal v hrnci. Po každom použití hrniec dôkladne vyčistite.
Hranolky nie sú rovnomerne upečené.	Nepoužili ste správne zemiaky.	Používajte čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas varenia zostali celé.
	Zemiaky ste pred varením dobre neočistili.	Zemiaky dobre opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Čerstvé zemiaky nie sú po vyprážení vo fritéze chrumkavé.	Množstvo použitého oleja a vody ovplyvňuje spôsob praženia zemiakov.	Zemiaky dobre osušte pred ich pridaním do oleja. Zemiaky nakrájajte na malé kúsky, aby boli na konci chrumkavejšie. Ak chcete získať chrumkavejšie zemiaky, pridajte trochu viac oleja.

## LIKVIDÁCIA ODPADU EKOLOGICKÝM SPÔSOBOM

	<p>Tento symbol na výrobku alebo obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo zaobchádzať ako s bežným komunálnym odpadom. Po skončení životnosti nevyhadzujte spotrebič do domového odpadu, ale odovzdajte ho na autorizované zberné miesto na recykláciu. Týmto spôsobom pomôžete chrániť životné prostredie a predídete možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie.</p> <p>Vyhľadanie adresy najbližšieho zberného strediska: Obráťte sa na miestne úrady; Navštívte webovú stránku: <a href="http://www.asekol.sk/asekol/">http://www.asekol.sk/asekol/</a>; Ďalšie informácie si vyžiadajte v obchode, kde ste výrobok zakúpili.</p>
---	--

### Technické špecifikácie

	<p><b>Podľa noriem ES</b> Fázy vývoja, výroby a predaja tohto výrobku sú v súlade s bezpečnostnými predpismi Európskeho spoločenstva. Zariadenie je v súlade so smernicami EÚ: - Smernica o nízkom napätí (LVD) - Elektromagnetická kompatibilita (EMC)</p>
---	---

### LIST VÝROBKU

1. Ochranná známka výrobcu:	AKAI
2. Výrobný model:	AAF-350
3. Typ zariadenia	TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
4. Nominálny výkon:	1.300W
5. Kapacita koša	3.5 litrov
6. Počet prednastavených programov	8
7. Nastaviteľná teplota	80°C - 220°C
8. Mechanizmus nastavenia času prípravy	1 - 60 min
9. Systém ochrany proti prehriatiu	Z
10. Zdroj napájania (napätie/frekvencia)	220-240 V/ 50-60 Hz
11. Krajina výroby	CBP

1. V záujme zlepšenia kvality výrobku sa technické špecifikácie môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

2. Obrázky v tejto príručke sú schematické a môžu sa líšiť od výrobku.

3. Hodnoty uvedené na etikete výrobku alebo v sprievodných dokumentoch sa získavajú v laboratóriu na základe príslušných noriem.

DOVOZCA: SC INTERVISION TRADING-RO SRL  
Bld. I.C Bratianu, nr. 48-52, korp A, 5.pátró  
miestnosť 504-505, město Pitesti, okres Arges, Rumunsko  
psč: 110121