SHARP

User manual

AF-GD82A

Air Fryer

EN BG CS DA DE EL ES ET FI FR
HR HU IT LT LV NL NO PL PT RO
SK SL SR SV UA

*Product images are for illustration purpose only. Actual product may vary.

Attention:
Your product is marked with this symbol.
It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union
Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dustbin!
Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.
Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.
In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.
* Please contact your local authority for further details.
If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements. By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU
If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.
For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product.
Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union
If the product is used for business purposes and you want to discard it:
Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.
For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU
If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

For service, please refer to **www.sharpconsumer.com/contact/**, for your warranty rights go to **www.sharpconsumer.com/support/** or contact the retailer where you purchased your product.
Declarations of conformity are available from **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 3
SPECIFICATIONS 6
AIR FRYER AND ACCESSORIES 7
CONTROL PANEL 8
BEFORE USING YOUR AIR FRYER 8
OPERATION INSTRUCTIONS 9
- Automatic Cooking 10
- Air Fry Cooking 12
- Bake 13
- Roast 14
- Cook From Frozen 15
- Pre-Heat 16
- Reheat 17
- Dehydrate 17
- Keep Warm 18

SYNC FINISH 18
DUAL 19
MAINTENANCE WHILE IN USE 19
CLEANING INSTRUCTIONS 19
STORAGE 19
TROUBLESHOOTING 20

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Children should be supervised to ensure that they DO NOT play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Clean the air fry tray and inner pot with damp, soapy cloth. Make sure only use mild, soapy water.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Damage to the surface will also occur.
- Dry the unit and all the assemblies with a soft cloth before storage or use.
- If there are any stains on the tray or inner pot which are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes before cleaning.
- The frying tray and inner pot can be cleaned in a dishwasher.
- DO NOT overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- DO NOT use oil or any other liquid in the inner pot.
- DO NOT use this appliance for deep-frying.
- Ensure that food is correctly prepared and cooked to avoid any danger to health.
- Prevent food contact with heating elements.
- ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.

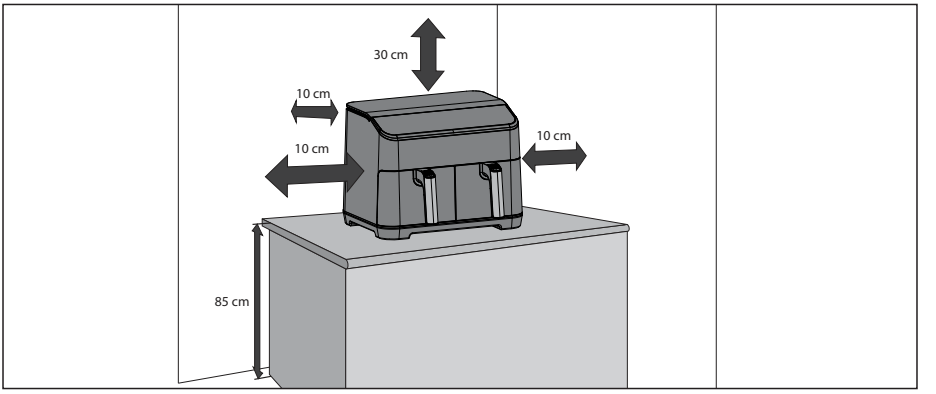
- DO NOT place any of the following materials in the air fryer: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- DO NOT store any materials, other than the supplied accessories, in the air fryer when not in use.
- DO NOT use appliance for other than its intended use.
- DO NOT use outdoors.
- If any advice is required regarding this product, contact your Sharp Help Line.
- Only hold the appliance by the correct handles and use such heat protection measures such as gloves or potholders.
- Read all of these instructions to ensure that you are familiar with the operation of this air fryer. DO NOT touch hot surfaces, where possible use handles or controls (dependent on model).
- The use of accessory attachments not recommended by as this may cause a hazard or injury.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
- To prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable surface before removing the air fry tray.
- When using ensure that the handle is pointing towards you.
- CAUTION: The mark means APPLIANCE SURFACES ARE HOT WHEN OR AFTER USE. DO NOT touch hot surfaces.
- DO NOT cover the air intake vent or air exhaust vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
- Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- Leave the unit after use so it has sufficient time to cool.
- Let your air fryer cool before cleaning.
- WARNING: As this air fryer gets hot during use and some surfaces may develop high temperatures. As people

perceive temperatures, this device should be used with care.

- Wear protective insulated gloves when touching hot surfaces or hot air fry tray, inner pot, and food.
- When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation. ALWAYS ensure that the inner pot is properly closed before operating.
- DO NOT allow the power cable to hang over edge of the work surface or touch hot surfaces.
- DO NOT operate appliance if the mains lead or plug is damaged in any way or after the appliance malfunctions or has been damaged in any other way.
- DO NOT replace or modify the mains cable or plug.
- DO NOT use an extension cord.
- Ensure that the mains socket/switch is accessible when the air fryer is in use.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unplug from the mains supply when not in use, or before cleaning.
- When unplugging the power plug from the mains supply, always hold the plug, never pull the cord.
- When you have stopped using the air fryer, press the STOP/CANCEL button to return the standby mode, then unplug from the mains supply.
- To protect against electric shock, DO NOT immerse the air fryer into water or other liquids.
- DO NOT cover any part of the air fryer while it is operating, as this will cause it to overheat.
- DO NOT place the air fryer on any hot surfaces, near hot gas/electric burners or in a heated oven.

- When operating the air fryer, keep at least 100mm of space on all sides to allow for adequate air circulation.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE



SPECIFICATIONS

Model name	**AF-GD82A**
Air Fryer Power (W)	1800 (each drawer)
Air Fryer Temperature Levels (Celsius)	60 °C to 200 °C
12 Automatic Programmes	Fries, Beef, Vegetables, Small Chicken, Bacon, Fish, Potato, Pizza, Chicken Nuggets, Prawns, Snacks, Toasted Sandwich
10 Functions	Pre-Heat, Reheat, Cook from Frozen, Keep Warm, Air Fry, Roast, Bake, Dehydrate, Dual, Sync
Capacity (litres)	8 (4 + 4)
Control Panel	Digital
Frying Tray Coating	Non stick
Frying Tray Size (W x L in mm)	146 x 208
Inner Pot Coating	Non-stick
Inner Pot Size (W x H x D in mm)	163 x 128 x 227
Mains Lead Length (mm)	1000
Noise Level (dB)	56
Power Consumption (W)	1800
Power Requirements	220-240V AC 50 Hz
Standby Power Consumption (W)	< 0.5
Size (W x H x D in mm)	395 x 305 x 362
Weight (kg)	10.15

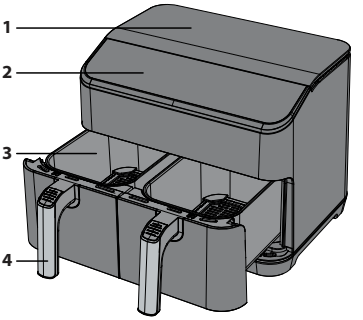
This product complies with relevant Regulations and Standards for the UK and EU.

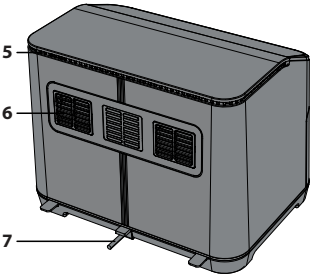
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

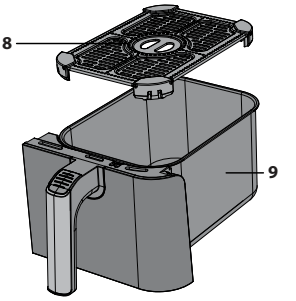
AIR FRYER AND ACCESSORIES

Please familiarize yourself with the following Air Fryer functions and accessories prior to first use:
Inner pot: Place the frying tray onto the inner pot, and then put the inner pot into the air fryer.
Frying tray: Put the frying tray into the inner pot prior to using your air fryer.
Air exhaust vent: There will be hot steam venting from the exhaust vent during use (this is normal), keep your hands and face away from the air exhaust vent when cooking to prevent scalding.
Handle: This is used for moving the inner pot and frying tray in and out of the air fryer.

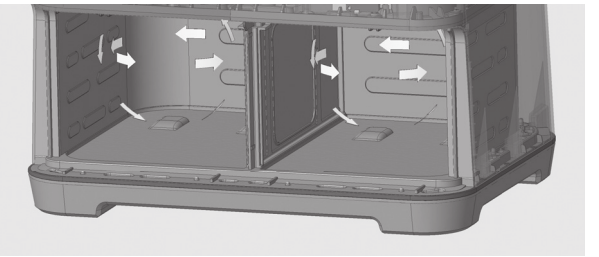
1. Top cabinet
2. Control Panel
3. Inner Pot
4. Frying Tray Handle
5. Air Intake
6. Air Exhaust Vent
7. Mains Lead
8. Air Frying Tray
9. Inner Pot





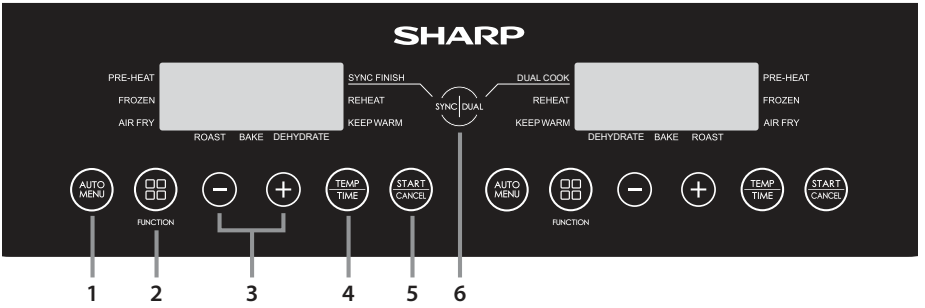


AIR FLOW DIRECTION
When cooking, the hot air from the element is moved around as shown in the picture below. This ensures that your food is cooked evenly at the set temperature and time period. Do not use any materials such as metal foil which may obstruct this air flow or over fill the frying tray.



CONTROL PANEL

1. **Auto Menu –** Press to select the cooking programmes, there are 12 options.
2. **Function –** Select the installed functions.
3. **+/- –** Use to manually set the cooking temperature and time.
4. **Temperature/Time –** Use this button to control the temperature and time.
5. **Start/Cancel –** Use to Start or stop a function.
6. **Sync/Dual –** Place the unit into the Dual or Sync cooking mode.



BEFORE USING YOUR AIR FRYER

Before using your air fryer for the first time, it is recommended that after you have fully unpacked and removed any packaging that the inner pot and frying tray are cleaned in hot soapy water or in dishwasher. Then thoroughly dry all accessories and re-assemble in Air Fryer. Wipe the outer body and inner parts with damp cloth and dry before using. Plug into the mains supply and set the unit to cook Fries (do not put any food into the unit). This will turn the unit on at 180°C for 23 minutes, allowing any residue which may have adhered to the heating element during manufacture to dissipate.
It is advised to fully read these instructions before use.

OPERATION INSTRUCTIONS

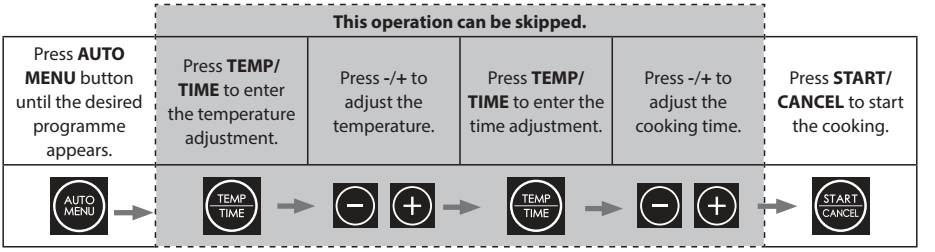
Your Air Fryer has several modes of operation:
Automatic cooking – select one of the 12 pre-programmed cooking options.
Air Fry – set the temperature and time manually.
Bake – Bake food in your air fryer.
Roast – Use to roast your food.
Cook from Frozen – Cook from frozen (Vegetables, Pizza, Fries, Chicken Nuggets and Snacks only).
Dehydrate – Remove the moisture from your food.
Keep Warm – Keep your food warm.
Pre-Heat – Make sure that your Air Fryer is at the correct temperature before cooking.
Reheat – Reheat previously cooked food.
Dual – Copy the setting from one drawer to another.
Sync – Cooking will stop at the same time for both drawers.

Useful Information

- The amount of the food should not fill more than the 4/5 of total amount of the air frying pot.
- The cooking temperature and time can not be adjusted during the cooking cycle. If you need to change the temperature and/or time, the programme will have to be restarted and the temperature/time adjusted as required.
- To pause the cooking, open the draw. To restart push the draw back in and cooking will start automatically.
- To cancel the cooking, press the "**START/CANCEL**" button once.
- Some food will need to be stirred/shaken during the cooking: Pull the inner pot out of the unit, stir/shake as necessary and return the inner pot to the Air Fryer; the unit will restart the cooking automatically.
- Make sure that the food has cooked correctly. If the food is undercooked, then place back into the air fryer and cook again for few minutes.
- All cooking instructions are for guidance, actual results will vary depending on the quality and quantity of food being cooked.
- To prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable and heat proof surface before lifting out the tray.
- Only cook food in this air fryer.
- DO NOT use for deep fat frying.
- If the air fryer is plugged into the mains supply and not buttons are pressed for 2 minutes, the display is show a moving "–" symbol. To stop this press any button.
- If no buttons are pressed for 1 minute, the display is show a moving "-" symbol. To stop this press any button.
- For some cooking programmes it will be necessary for the food to be shaken or turned over. When this required, the unit will make a sound and the following will appear in the display:

Automatic Cooking

For your ease and convenience there are 12 automatic cooking programmes for use with the Air Frying function of your air fryer. These are easily accessed via the dedicated AUTO MENU button on the control panel.



1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
4. Select the desired food by pressing the **AUTO MENU** button on the control panel to select the food to cook. The default temperature and time will blink in the LED display.
   a. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking temperature.
   b. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking time.
5. Press "**START/CANCEL**" button to start the cooking; the time counts down.
6. When the cooking is complete the air fryer will make a sound, and the unit returns to standby mode.
7. Pull out the inner pot with care and remove the food immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to cook and dry out your food.

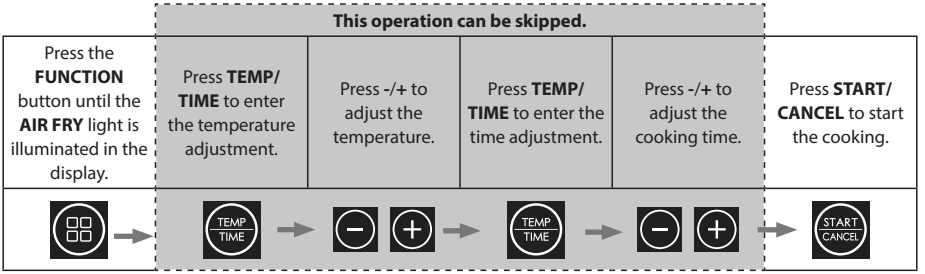
Note: If you are changing the cooking time for the auto cook foods it is only possible to increase the maximum by 30%. This is to avoid the potential of burning your food.

Programme Number	Food	Weight	Initial Food Temperature	Cooking Time	Maximum Extra Time	Turn Over Minutes From End of Cooking	Cook From Frozen Time	Tempera-ture	Comments
A-01	Fries	300g to 700g	Room temperature	18	23	5	27	180	Do not overload the pot.
A-02	Beef	150g to 500g		12	16	6	-	200	Upto 270g of beef steak can be cooked.
A-03	Vegetable	100g to 400g		10	13	5	14	190	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm.
A-04	Chicken	800g to 1000g		30	39	5	-	190	Small whole chicken or large pieces.
A-05	Bacon	4 to 6 rashers		9	12	-	-	180	Evenly space the rashers of bacon in the frying tray.
A-06	Fish	100g to 500g		18	20	4	-	170	Place fish pieces directly onto the base of the frying tray.
A-07	Potato	250g each		40	52	5	-	200	Place up to 3 potatoes of 250g each into the frying tray.
A-08	Pizza	100g to 400g		13	17	-	18	180	Place whole or pizza pieces directly onto the frying tray.
A-09	Chicken Nuggets	300g		15	20	5	20	180	Do not overfill. Ensure that there is a small amount of space between the nuggets.
A-10	Prawns	300g		15	20	5		180	Space prawns evenly directly onto the frying tray.
A-11	Snacks	300g		15	20	5	20	170	Arrange snacks evenly on the frying tray. Do not overload.
A-12	Toasted Sandwich	1 sand-wich		12	17	4		180	Prepair sandwich using buttered bread and cheese. Place whole sandwich onto the frying tray. Turn over 2/3 of the way through the cooking time.

When the set cooking time is above 10 minutes, the air fryer will remind to turn over the food when the remaining time is half of the total cooking time (or as shown in the table above). If the set cooking time is less than 10 minutes, no turn over reminder will appear.

Air Fry Cooking

When cooking manually in the air frying mode, first select the time, then the temperature.
For your convenience it is possible to cook manually with the Air Frying function. Refer to the suggested cooking options as shown in the table or use your own recipes.



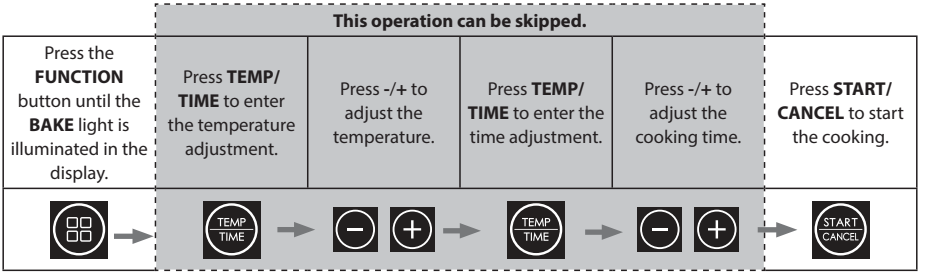
1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
4. Press the **FUNCTION** button until the **AIR FRY** light is illuminated in the display; the display will indicate the default time and temperature (12 minutes at 200°C).
5. To change the time, press the "**TEMP/TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired time (1 to 60 minutes).
6. Now press the "**TEMP/TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired temperature (80 to 200°C).
7. Press the "**START/CANCEL**" button to start the cooking process.

Some suggested cooking options are shown below.

Food	Weight	Initial Food Temperature	Cooking Time	Cooking Temperature	Shake/Turn Over	Comments
Frozen fries (thick)	300 to 700	Frozen	12 to 16	200	Yes	
Frozen fries (thin)	300 to 700		12 to 20	200	Yes	
DIY Fries (0.7cm x 7/8cm)	300 to 800	Room temperature	18 to 30	180	Yes	Add oil: 1/2 spoon
DIY Chips	300 to 800		18 to 22	180	Yes	Add oil: 1/2 spoon
DIY Potato Pieces	300 to 750		12 to 18	180	Yes	Add oil: 1/2 spoon
Hash Browns	250		15 to 18	180		
Braised Cream Potato	500		18 to 22	180		
Steak	100 to 500		8 to 12	180		
Pork Chop	100 to 500		10 to 14	180		
Hamburger	100 to 500		7 to 14	180		
Sausage Roll	100 to 500		12 to 15	180		
Drumstick	100 to 500		18 to 22	180		
Chicken Breast	100 to 500		10 to 15	180		
Fish	100 to 500		8 to 12	180		
Prawn	100 to 500		5 to 10	180		
Crab	100 to 500		8 to 12	180		
Cake	100 to 400		15 to 30	180		
Spring Rolls	100 to 400		8 to 10	200	Yes	Instant Spring rolls
Frozen Chicken Nuggets	100 to 500	Frozen	6 to 10	200	Yes	
Frozen Fish Strips	100 to 400		6 to 10	200		
Frozen Cheese Snack	100 to 400		8 to 10	180		
Yakitori	100 to 400	Room temperature	8 to 10	200		
Sweet Potato	100 to 500		30 to 45	200		

Bake

When using the bake function, first select the time, then the temperature.
For your convenience it is possible to bake with your Air Fryer. Refer to the suggested cooking options as shown in the table or use your own recipes.



1. Plug your Air Fryer into the mains supply.
2. Pull out the frying pan, place food into the frying tray and return the pan to the unit.
3. Press the "**START**" button once; the display will indicate the default time and temperature (25 minutes at 200°C).
4. To change the time, press the "**TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired time (1 to 60 minutes).
5. Now press the "**TEMP**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired temperature (80 to 200°C).
6. Press the "**START**" button to start the cooking process.

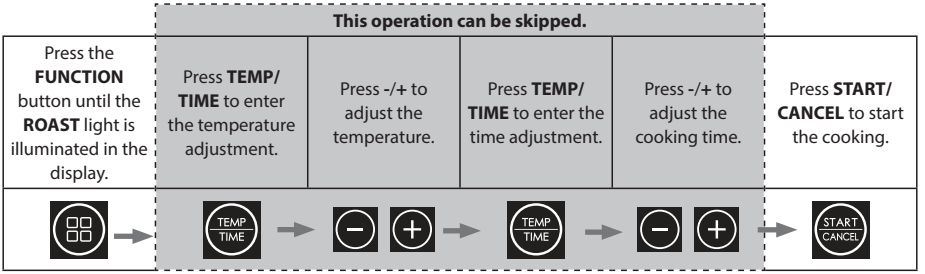
Some suggested bake recipes:

Food	Cooking temperature (°C)	Cooking time (minutes)	Ingredients	Instructions
Cornflake Flapjacks	170	10 to 15	75g cornflakes 150g salted butter 75g soft brown sugar 30g runny honey 150g porridge oats 50g raisins and sultanas	1. Grease a heatproof dish with butter and line with grease proof paper. 2. Melt the butter in a saucepan and add the sugar and honey; stir well. 3. Remove from the heat and add the cornflakes, porridge oats and fruit. 4. Pour the mixture into the dish. 5 Cook on the Bake function at 170°C until firm (10 to 15 minutes). 6. Remove from the air fryer and allow to cool before eating.
Lemon Drizzle Cake	170	20 to 25	200g unsalted butter 200g caster sugar 3 eggs 200g plain flour 1 tbsp baking powder Zest and juice of 1 lemon For the drizzle: Juice of 1 lemon 80g caster sugar"	1. Grease a small loaf tin with butter and line with baking paper. Set aside while you prepare the cake batter. 2. In a large mixing bowl with an electric whisk, beat together the butter and caster sugar until light and fluffy. Add the eggs one at a time beating between each addition, then sift in the flour baking powder and mix again to combine. Add the lemon juice and lemon juice and zest and mix again. 3. Pour the batter into the prepared loaf tin and level out the top. Ie: Transfer to the air fryer and cook at 170°C for 20-25 minutes, checking it regularly after 15 minutes, until golden, risen and an inserted skewer comes out clean. 4. When the cake is almost cooked, make the drizzle by combining the lemon juice and caster sugar in a bowl. 5. When the cake is cooked, remove from the air fryer and prick all over the surface with a skewer. Slowly pour over the dazzle mixture, it to cover the surface of the allowing cool in the tin, then cake and seep into the holes. Leave to cool in the tin, the remove, slice and serve.
Cookies	180	10 to 12	150g salted butter at room temperature 80g light brown muscovado sugar 1 large egg, beaten 225g plain flour 1/2 tsp bicarbonate of soda 200g plain chocolate chips or chunks	1. In a large mixing bowl, beat together the butter, sugar, egg, plain flour and bicarbonate of soda until a firm dough is made. 2. Add the chocolate chips or chunks and kneed until mixed in. 3. Break the dough into pieces and roll into balls of about 3cm diameter. 4. Line the frying tray with grease proof paper (do not go all the way to the edge of the frying pot) and evenly place the cookie dough balls on this. The dough will spread out as it cooks. 5. Cook at 180°C for 10 to 12 minutes until golden brown. 6. When cooked, leave to cool. Note that you may have to make several batches and/or use both draws to cook.

When baking in an Air Fryer use less time and a lower temperature when compared to a conventional oven. The general rule is that you need to lower the temperature by 10°C.
Note that results can vary depending on the quality of the food, its water content and size. Use the table above for guidance.
It is recommended to pre-heat the Air Fryer before baking.
During the bake function, the turn over function is disabled. This is to ensure that the cooking temperature remains stable during the whole cooking process.

Roast

When using the roast function, first select the time, then the temperature.
For your convenience it is possible to roast with your Air Fryer. Refer to the suggested cooking options as shown in the table or use your own recipes.



1. Plug your Air Fryer into the mains supply.
2. Pull out the frying pan, place food into the frying tray and return the pan to the unit.
3. Press the "**START**" button once; the display will indicate the default time and temperature (40 minutes at 180°C).
4. To change the time, press the "**TEMP/TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired time (1 to 60 minutes).
5. Now press the "**TEMP/TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired temperature (80 to 200°C).
6. Press the "**START**" button to start the cooking process.

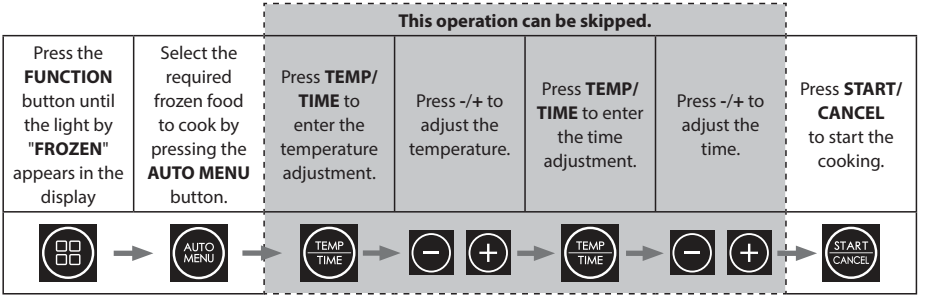
Some suggested roast recipes:

Food	Weight	Cooking temperature (°C)	Cooking time (minutes)	Preparation Advice	Note
Roast Potatoes	N/A	190	30	Cut and peel your potatoes so that they are about 3-4cm round, then boil for 5 minute. Drain off the water and then coat in sunflower oil, season as necessary. Tip the potatoes into the air fryer and cook.	If the potatoes are not cooked enough, give then another 5 to 10 minutes.
Roast Pork	up to 1kg	200/180	20/25 per 500g	Pat the meat dry with a paper towel, then score the rind with a sharp knife (do not cut into the meat). Let the meat dry and then rub in oil to the outer surface, add generous amount of salt into the scores. Place your pork joint into the air fryer with the rind up and cook on 200°C for 20 minutes, then cook at 180°C until cooked through (approx. 25 minutes for every 500g).	Season the meat as you desire. At the end of the cooking, make sure that the meat is cooked through.
Roast Chicken	up to 1kg	180	35	Dry your chicken using paper towel, then cover with oil and seasoning. Place in the air fryer breast side up. Cook for half the time, then turn the bird over and cook for the remaining time. When the cooking is finished, leave to rest for 10 minutes before eating.	It is suggested to use a small chicken for roasting (500g to 1kg). At the end of the cooking, make sure that the meat is cooked through.
Roast Beef	up to 1kg	200/180	5/15 per 450g	Season you meat then your beer into the air fryer and cook on 200°C for 5 minutes, then cook at 180°C until cooked through. Leave to rest for 10 to 15 minutes before carving.	For medium add 5 minutes per 450g for well done add 10 minutes per 450g. Note that times can vary due to the cut of meat and shape.

When baking in an Air Fryer use less time and a lower temperature when compared to a conventional oven.
Note that results can vary depending on the quality of the food, size and shape. Use the table above for guidance.
It is recommended to pre-heat the Air Fryer before roasting.

Cook From Frozen

Your air fryer will turn on for longer to allow the food to safely defrost and cook Fries, Vegetables, Pizza, Chicken Nuggets and Snacks from frozen.
To cook from frozen, follow the instructions for automatic cooking as below.



1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
4. Press the **FUNCTION** button until the light by "**FROZEN**" appears in the display.
5. Select the required frozen food to cook by pressing the **AUTO MENU** button. The default temperature and time will blink in the LED display.
   a. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking temperature.
   b. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking time.
6. Press "**START/CANCEL**" button to start the cooking; the time counts down.
7. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and return to the standby mode.
8. Pull out the inner pot handle with care and take the food out.

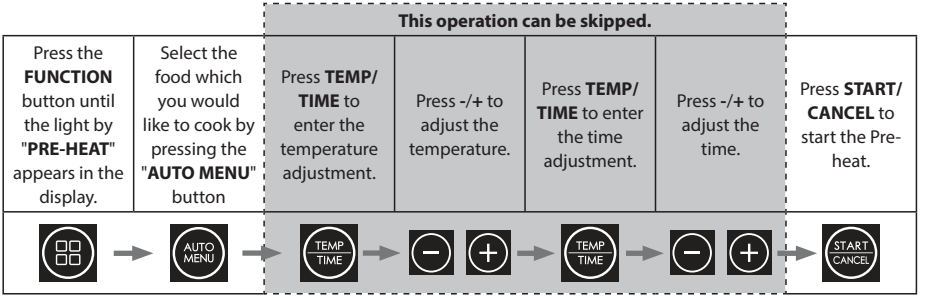
Cooking from frozen is only possible for **FRIES**, **VEGETABLES, PIZZA, CHICKEN NUGGETS** and **SNACKS**.
For cooking of other frozen foods, please refer to the manual cooking advice.

If necessary, the Air Fryer can pre-heat before cooking from frozen. To do this Follow the process below:

1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Make sure that the pot is empty.
   Press the **FUNCTION** button until the lights next to **"PRE-HEAT"** and **"FROZEN"** appears in the display.
4. Select the required frozen food to cook by pressing the **AUTO MENU** button. The default temperature and time will blink in the LED display.
   a. If needed, press the **"TEMP/TIME"** button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking temperature.
   b. If needed, press the **"TEMP/TIME"** button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking time.
5. Press **"START/CANCEL"**, the air fryer will pre-heat. When the required temperature is reached, the unit will make a sound.
6. Take the drawer out of the unit and place the food to be cooked evenly onto the frying tray, then slide it back into the air fryer. Be careful as the pot and tray will be hot.
7. Cooking will start automatically when the drawer is pushed back in; the time counts down.
8. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and return to standby.

Pre-Heat

To ensure that your Air Fryer is at the correct temperature for cooking your food, there is a pre-heat function which can be used before auto cook, manual cook and cook from frozen functions. Just follow the instructions below to use this feature.



1. Place the frying tray into the inner pot. Insert the inner pot into the air fryer.
2. Plug the air fryer into mains supply.
3. Press the "**FUNCTION**" button until the light by "**PRE-HEAT**" appears in the display.
4. Select the desired food selecting your chosen food from the Auto Menu by pressing the AUTO MENU button. The default temperature and time will blink in the LED display.
   a. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to b set the desired cooking temperature.
   b. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking time.
5. Press the "**START/CANCEL**" button.
6. When the unit has reached the correct pre-heat temperature it will make a sound.
7. The air fryer will turn on and start to preheat to the set temperature.
8. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
9. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
10. When the draw is pushed back in, cooking will start automatically.
11. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and returns to the standby mode.
12. Pull out the inner pot handle with care and take the food out immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to cook and dry out your food.

Pre-heat can also be used when cooking from frozen. Follow the instruction below to pre-heat manually, then put the food into the drawer and select the Frozen Auto Menu required.

In addition, pre-heat can also be used when cooking manually; press the "**FUNCTION**" button until the light next to Pre-heat illuminates.

1. Place the frying tray into the inner pot. Insert the inner pot into the air fryer.
2. Plug the air fryer into mains supply.
3. Press the "**FUNCTION**" button until the light next to Pre-heat illuminates.
4. Press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired cooking temperature.
5. Press the "**START/CANCEL**" button.
6. The air fryer will turn on and start to preheat to the set temperature.
7. When the unit has reached the correct pre-heat temperature it will make a sound.
8. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
9. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
10. Set the time for your cooking by pressing the "**TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to adjust the desired cooking time.
11. When the draw is pushed back in, cooking will start automatically.
12. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and returns to the standby mode.
13. Pull out the inner pot handle with care and take the food out immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to cook and dry out your food.

Reheat

This function allows you to reheat food which has gone cold.

Press the **FUNCTION** button until the light by "**REHEAT**" appears in the display	Press **START/CANCEL** to start the reheat and the display start to count down.

1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Place the food to be reheated evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
4. Press the **FUNCTION** button until the light by "**REHEAT**" appears in the display.
5. Press the "**START/CANCEL**" button. The Air Fryer will reheat.
6. The Air Fryer will now reheat your food for 4 minutes at 180°C.

Note: It is not possible to adjust the time or temperature for the Reheat function.

Dehydrate

This function allows you to dehydrate your own foods so that they can be stored and used later. Follow the simple instructions below to use this feature on your air fryer. During the dehydrate function, the turn over function is disabled.

Press **PRE-HEAT/DEHYDRATE** twice to choose DEHYDRATE function.	Press **START** to start the reheat and the display start to count down.

1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Place the food to be dehydrated evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
4. Press the **FUNCTION** button until the light by "**DEHYDRATE**" appears in the display.
5. Press the "**START/CANCEL**" button.
6. The Air Fryer will now dehydrate your food for 3 hours at 60°C.
7. The default temperature and time will blink in the LED display - this is 60°C for 3 hours.
   a. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to b set the desired temperature (up to 80°C)
   b. If needed, press the "**TEMP/TIME**" button once, and then press "**-**" or "**+**" button to set the desired time (up to 4 hours)

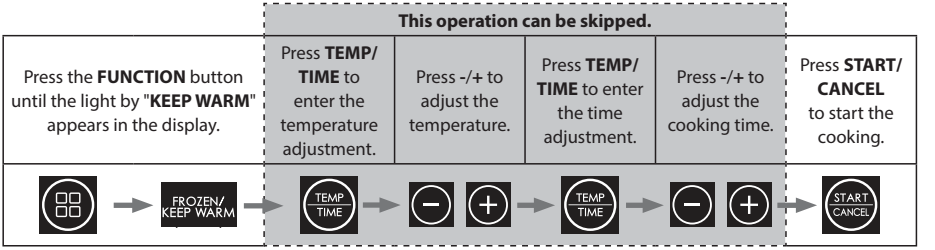
Suggested food types and preparation details for dehydration:

Food	Dehydrate temperature (°C)	Dehydration time (hours)	Preparation Advice
Apples	60	6	Core apple and then cut into thin (3mm) segments.
Apricots	60	8	Remove stones and cut in half.
Bannana	80	4	Peel and cut into rounds of about 3mm thickness.
Beef	60	4	Cut into strips of about 6cm length and 4mm in thickness.
Lemons	80	3	Cut into thin slices (2mm) and lay on the Frying Tray.
Oranges	80	3	Cut into thin slices (2mm) and lay on the Frying Tray.
Strawberries	60	3	Carefully cut into wedges or rounds.

When placing items into your air fryer to dehydrate, ensue that the food is not stacked on top of each other and that there is a little space between each piece.
Note that results can vary depending on the quality of the food, its water content and size. Use the table above for guidance.

Keep Warm

Once you have cooked your food, it can be kept warm by using the KEEP WARM function.
Keep warm uses a low temperature to ensure that the food does not dry out too much and ensures that the food is hot enough to eat.



1. Plug the air fryer into the mains supply.
2. Ensure that the frying tray is correctly inserted into the inner pot.
3. Place the food to be kept warm evenly onto the frying tray and slide the inner pot into the air fryer.
4. Press the "**FUNCTION** button until the light by "**KEEP WARM**" appears in the display.
5. The default keep warm temperature is 80°C with a time of 30 minutes. If required, this can be changed.
   a. To change the time, press the "**TEMP/TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired time (1 to 60 minutes).
   b. Now press the "**TEMP/TIME**" button and then use the **+/-** buttons to change to your desired temperature (80 to 200°C).
6. The Air Fryer will now keep your food warm at the set temperature and for the set time.

SYNC FINISH

Use this function when you are cooking foods which have different cooking times. For example the cooking times for steak and chips is different and this function allows you to cook both types of food so that they are ready at the same time.

1. Remove the inner pots from the air fryer.
2. Ensure that the frying tray in both pots are correctly inserted.
3. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pots back into the air fryer.
4. Set the cooking function for the first drawer.
5. Set the cooking function for the second drawer.
6. Press the "**SYNC/DUAL**" button once, the **SYNC**" light will illuminate in the display.
7. Press either of the "**START/CANCEL**" buttons. The drawer with the longest cooking time will start first, the shorter one will start later to ensure that the end will be the same as the first.
8. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and return to the standby mode.
9. Pull out the inner pot with care and take the food out of the air fryer immediately; this will prevent the heat remaining in the air fryer to continue to cook and dry out your food.

DUAL

Use this function when both drawers have the same cooking time and temperature. Should you have to cook a larger quantity of the same food, the Dual function allows you to easily programme both drawers by setting only one.

1. Remove the inner pots from the air fryer.
2. Ensure that the frying trays in both pots are correctly inserted.
3. Place the food to be cooked evenly onto the frying tray and slide the inner pots back into the air fryer.
4. Set the cooking function for either drawer. This can be an auto programme or other function.
5. Press "**SYNC/DUAL**" button once and the "**DUAL**" light will illuminate in the display at the same time the programme will be copied to the other drawer.
6. Press either of the "**START/CANCEL**" buttons and the air fryer will start to cook.
7. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and return to the standby mode.
8. Pull out the inner pot with care and take the food out of the air fryer immediately; this will prevent the heat remaining in the air fryer to continue to cook and dry out your food.

MAINTENANCE WHILE IN USE

This appliance requires little maintenance when in use. Clean your Air Fryer after every use to prolong its useable lifetime.
This Air Fryer contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. In the unlikely event of failure, contact the SHARP Call Centre using the details at the start of this User Manual.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: To protect against electrical shock, DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.
Your air fryer should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire. To clean follow the instructions as below:

1. Remove mains plug from electrical outlet. Allow your Air Fryer to cool down.
2. Clean the air fry trasys and inner pots with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water. If the stains on the tray or inner pot are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes.
3. Clean the heating elements will dry and soft cloth.
4. Wipe the outside of your air fryer with a soft, damp cloth, then dry.

CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR ANY TYPE OF SCOURING MATERIAL on the surface of the frying tray and inner pot. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.
Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORAGE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the air fryer in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the Air Fryer. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.
If storing the air fryer for long periods of time, make certain that the air fryer is clean and free of food particles. Store the air fryer in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf.

TROUBLESHOOTING

If you are experiencing issues with your air fryer, follow the guidance below.

The Air Fryer does not work	The appliance is either not plugged in or switched on.	Make sure the mains plug is inserted in an electrical wall socket and is switched on.
	You have not set the time or tempertaure.	Set the time and temperature and then press "**START/CANCEL**".
	The inner pot is not properly locked into the unit	Push the inner pot into the Air Fryer so it "clicks".
The ingredients fried with the Air Fryer are not done.	There is too much food in the frying pan.	Put smaller batches of ingredients in the frying pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required temperature setting.
	The cooking time is too short.	Adjust the timer to the required preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
It is difficult or not possible to slide the inner into the appliance properly.	There is too much food in the frying pan.	Do not over fill the frying pan.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the pan. This oil may white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the inner pot; make sure you clean the frying tray and inner pot thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the Air Fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Air Fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount/ type of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Should you still have issues, please contact the SHARP Call Centre using the details at the start of this User Manual.

Внимание:
Вашият продукт е обозначен с този символ.
Това означава, че използваните електрически и електронни продукти не трябва да се смесват с общите битови отпадъци. За тези продукти има система за разделно събиране.

A. Информация за изхвърляне за потребители (частни домакинства)

1. В Европейския съюз
Внимание: Ако искате да изхвърлите това оборудване, моля, не използвайте обикновената кофа за боклук!
Използваното електрическо и електронно оборудване трябва да се третира отделно и в съответствие със законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на използваното електрическо и електронно оборудване.
След въвеждането му от държавите членки частните домакинства в държавите от ЕС могат да връщат безплатно използваното си електрическо и електронно оборудване в определени пунктове за събиране*.
В някои страни* вашият местен търговец на дребно може също така да вземе обратно стария ви продукт безплатно, ако закупите подобен нов продукт.
* За повече информация се обърнете към местните власти.
Ако използваното от вас електрическо или електронно оборудване има батерии или акумулатори, моля, предварително ги изхвърлете отделно в съответствие с местните изисквания. Чрез правилното изхвърляне на този продукт ще помогнете да се гарантира, че отпадъците ще бъдат подложени на необходимата обработка, оползотворяване и рециклиране и по този начин ще се предотвратят потенциални отрицателни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да възникнат поради неподходящо третиране на отпадъците.

2. В други държави извън ЕС
Ако желаете да изхвърлите този продукт, моля, свържете се с местните власти и попитайте за правилния метод за изхвърляне.
За Швейцария: Употребявано електрическо или електронно оборудване може да бъде върнато безплатно на търговеца, дори ако не закупите нов продукт.Допълнителни съоръжения за събиране са посочени на началната страница на www.swico.ch или www.sens.ch.

B. Информация за изхвърляне за бизнес потребители

1. В Европейския съюз
Ако продуктът е използван за бизнес цели и искате да го изхвърлите: Моля, свържете се с вашия дилър на SHARP, който ще ви информира за обратното приемане на продукта. Възможно е да бъдете таксувани за разходите, свързани с обратното приемане и рециклиране. Малките продукти (и малките количества) може да бъдат приети обратно от местните съоръжения за събиране на отпадъци.
За Испания: Моля, свържете се с установената система за събиране или с местните власти, за да приемете обратно използваните продукти.

2. В други държави извън ЕС
Ако желаете да изхвърлите този продукт, моля, свържете се с местните власти и попитайте за правилния метод за изхвърляне.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

За сервизно обслужване, моля, вижте **www.sharpconsumer.com/contact/**, за вашите гаранционни права отидете на адрес **www.sharpconsumer.com/support/** или се свържете с търговеца на дребно, откъдето сте закупили продукта.
Декларациите за съответствие са на разположение от **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

СЪДЪРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 3
СПЕЦИФИКАЦИИ 7
ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК И АКСЕСОАРИ 8
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ 9
ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВЪЗДУШНИЯ СИ ФРИТЮРНИК 9
ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА 10
- Автоматично готвене 11
- Готвене с въздушно пържене 13
- Печене 15
- Печено 16
- Гответе от замразено 17
- Предварително загряване 18
- Претопляне 19
- Дехидратиране 19
- Поддържайте топлина 20

SYNC FINISH 21
ДВОЙНО 21
ПОДДРЪЖКА ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА 21
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ 22
СЪХРАНЕНИЕ 22
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ 23

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате електрически уред, винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че НЕ си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, освен ако не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Почистете тавата за пържене и вътрешния съд с влажна, сапунена кърпа. Задължително използвайте само мека сапунена вода.
- НЕ почиствайте с метални почистващи тампони. Парчетата могат да се откъснат от подложката и да докоснат електрически части, което създава риск от токов удар. Ще се стигне и до увреждане на повърхността.
- Подсушете устройството и всички възли с мека кърпа преди съхранение или употреба.
- Ако по тавата или вътрешния съд има петна, които са твърде трудни за почистване, оставете ги да се накиснат в топла вода за около 10 минути, преди да ги почистите.
- Тавата за пържене и вътрешният съд могат да се почистват в съдомиялна машина.
- НЕ препълвайте при готвене. Препълването може да доведе до телесно нараняване или материални щети или да повлияе на безопасната употреба на уреда.
- НЕ използвайте масло или друга течност във вътрешния съд.
- НЕ използвайте този уред за пържене.

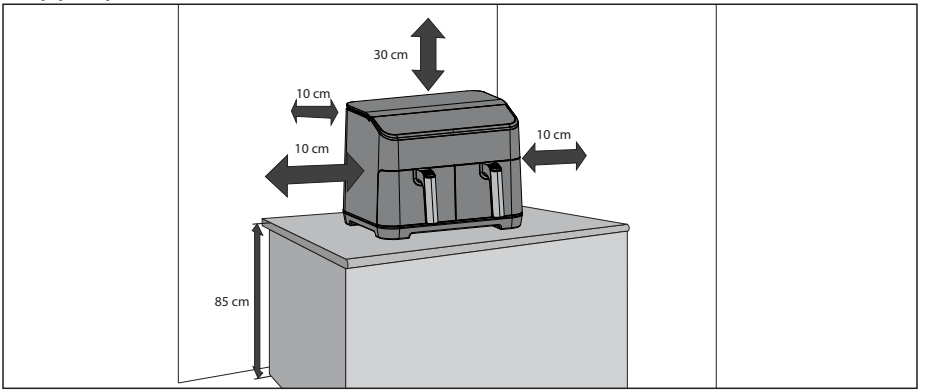
- Уверете се, че храната е правилно приготвена и сготвена, за да се избегне всякаква опасност за здравето.
- Предотвратете контакта на храната с нагревателните елементи.
- ВСИЧКИ се уверете, че уредът е правилно сглобен преди употреба.
- НЕ поставяйте следните материали във фритюрника: картон, пластмаса, хартия или други подобни.
- НЕ съхранявайте никакви материали, различни от доставените аксесоари, във фритюрника, когато не се използва.
- НЕ използвайте уреда за други цели, различни от предназначението му.
- НЕ използвайте на открито.
- Ако е необходим съвет относно този продукт, свържете се с линията за помощ на Sharp.
- Дръжте уреда само за правилните дръжки и използвайте такива мерки за защита от топлина, като ръкавици или тенджери.
- Прочетете всички тези инструкции, за да сте сигурни, че сте запознати с работата на този фритюрник. НЕ докосвайте горещи повърхности, където е възможно, използвайте дръжките или контролните уреди (в зависимост от модела).
- Използването на допълнителни приспособления не се препоръчва, тъй като това може да доведе до опасност или нараняване.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- За да предотвратите падането на вътрешния съд на земята, поставете вътрешния съд на стабилна повърхност, преди да извадите тавата за пържене на въздух.
- При използване се уверете, че дръжката е насочена към вас.

- ВНИМАНИЕ: Маркировката означава, че повърхностите на уредите са горещи при или след употреба. НЕ докосвайте горещите повърхности.
- НЕ покривайте вентилационния отвор за всмукване на въздух или вентилационния отвор за изхвърляне на въздух, докато устройството работи. Това ще попречи на равномерното готвене и може да повреди уреда или да доведе до неговото прегряване.
- НЕ докосвайте аксесоарите по време на готвене или непосредствено след него.
- Когато в уреда има гореща храна, трябва да се внимава изключително много. Неправилната употреба може да доведе до телесни наранявания.
- Оставете устройството след употреба, за да има достатъчно време да се охлади.
- Оставете фритюрника да изстине, преди да го почистите.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тъй като този фритюрник се нагрява по време на употреба и някои повърхности могат да развият високи температури. Тъй като хората възприемат температурите, този уред трябва да се използва внимателно.
- Носете защитни изолирани ръкавици, когато докосвате горещи повърхности или тавата за пържене с горещ въздух, вътрешния съд и храната.
- Когато използвате този уред, осигурете достатъчно пространство отгоре и от всички страни за циркулация на въздуха. ВСИЧКИ се уверете, че вътрешният съд е добре затворен преди работа.
- НЕ позволявайте захранващият кабел да виси над ръба на работната повърхност или да докосва горещи повърхности.
- НЕ работете с уреда, ако захранващият кабел или щепсел е повреден по някакъв начин или след като уредът се е

повредил или е бил повреден по някакъв друг начин.

- НЕ подменяйте и не модифицирайте захранващия кабел или щепсела.
- НЕ използвайте удължител.
- Уверете се, че контактът/превключвателят на електрическата мрежа е достъпен, когато фритюрникът се използва.
- Този фритюрник не е предназначен за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Изключете щепсела от електрическата мрежа, когато не го използвате или преди почистване.
- Когато изключвате щепсела от електрическата мрежа, винаги дръжте щепсела, никога не дърпайте кабела.
- Когато спрете да използвате фритюрника, натиснете бутона STOP/CANCEL, за да се върнете в режим на готовност, след което изключете уреда от електрическата мрежа.
- За да се предпазите от токов удар, НЕ потапяйте фритюрника във вода или други течности.
- НЕ покривайте нито една част от фритюрника по време на работа, тъй като това ще доведе до прегряването му.
- НЕ поставяйте фритюрника върху горещи повърхности, в близост до горещи газови/електрически горелки или в загрята фурна.
- Когато работите с фритюрника, запазете поне 100 мм разстояние от всички страни, за да осигурите подходяща циркулация на въздуха.

СЪХРАНЯВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ НА СИГУРНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ



СПЕЦИФИКАЦИИ

Име на модела	**AF-GD82A**
Мощност на фритюрника (W)	1800 (за всяко чекмедже)
Температурни нива на фритюрника (по Целзий)	60°C до 200°C
12 автоматични програми	Пържени картофи, Говеждо месо, Зеленчуци, Малко пилешко месо, Бекон, Риба, Картофи, Пица, Пилешки нагетс, Скариди, Закуски, Препечен сандвич
10 функции	Предварително затопляне, претопляне, готвене от замразено, поддържане на топло, пържене във въздуха, печене, изпичане, дехидратиране, двойно, синхронизиране
Капацитет (литри)	8 (4 + 4)
Контролен панел	Цифров
Покритие на тава за пържене	Незалепващо покритие
Размер на тавата за пържене (Ш x Д в мм)	146 x 208
Вътрешно покритие на пота	Незалепващо покритие
Размер на вътрешния съд (Ш x В x Г в мм)	163 x 128 x 227
Дължина на захранващия кабел (мм)	1000
Ниво на шума (dB)	56
Консумация на енергия (W)	1800
Изисквания за захранване	220-240V AC 50 Hz
Консумация на енергия в режим на готовност (W)	< 0.5
Размер (Ш x В x Г в мм)	395 x 305 x 362
Тегло (кг)	10.15

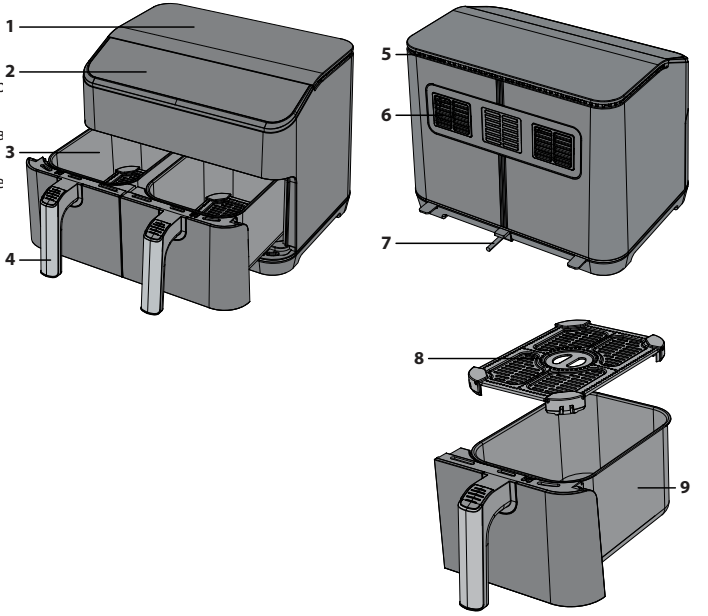
Този продукт е в съответствие със съответните разпоредби и стандарти за Великобритания и ЕС.

КАТО ЧАСТ ОТ НАШАТА ПОЛИТИКА ЗА НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ, НИЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ ПРАВОТО ДА ИЗВЪРШВАМЕ ПРОМЕНИ В ДИЗАЙНА И СПЕЦИФИКАЦИИТЕ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

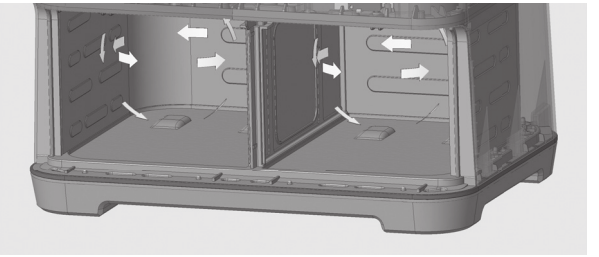
ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК И АКСЕСОАРИ

Моля, запознайте се със следните функции и аксесоари на фритюрника преди първата употреба:
Вътрешен съд: Поставете тавата за пържене върху вътрешния съд и след това поставете вътрешния съд във фритюрника.
Тава за пържене: Поставете тавата за пържене във вътрешния съд, преди да използвате фритюрника.
Изпускателен отвор за въздух: По време на работа от вентилационния отвор ще излиза гореща пара (това е нормално), дръжте ръцете и лицето си далеч от вентилационния отвор, когато готвите, за да предотвратите изгаряне.
Дръжка: Тя се използва за преместване на вътрешния съд и тавата за пържене във и извън фритюрника.

1. Горният шкаф
2. Контролен панел
3. Вътрешен съд
4. Дръжка на тавата за пър
5. Влизане на въздух
6. Изпускателен отвор за в
7. Мрежов проводник
8. Въздушна тава за пърже
9. Вътрешен съд

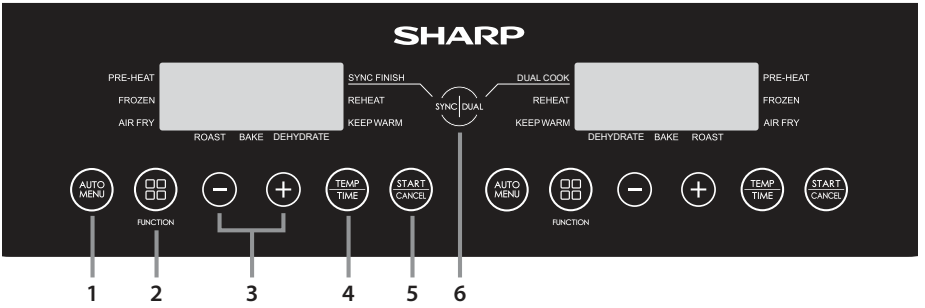


ПОСОКА НА ВЪЗДУШНИЯ ПОТОК
При готвене горещият въздух от елемента се движи, както е показано на снимката по-долу. Това гарантира, че храната се приготвя равномерно при зададената температура и времетраене. Не използвайте никакви материали, като например метално фолио, които могат да попречат на този въздушен поток или да напълнят тавата за пържене.



ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

1. **Автоматично меню -** Натиснете , за да изберете програмите за готвене, има 12 опции.
2. **Функция -** Изберете инсталираните функции.
3. **+/- -** Използвайте, за да зададете ръчно температурата и времето за готвене.
4. **Температура/време -** Използвайте този бутон, за да контролирате температурата и времето.
5. **Стартиране/отмяна -** Използвайте за стартиране или спиране на функция.
6. **Синхронизиране/дуално -** Поставете уреда в режим на готвене Dual или Sync.



ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВЪЗДУШНИЯ СИ ФРИТЮРНИК

Преди да използвате фритюрника си за първи път, препоръчваме, след като сте разопаковали и отстранили всички опаковки, да почистите вътрешния съд и тавата за пържене в гореща сапунена вода или в съдомиялна машина. След това подсушете старателно всички аксесоари и ги сглобете отново във фритюрника. Избършете външното тяло и вътрешните части с влажна кърпа и ги подсушете преди употреба.
Включете уреда в електрическата мрежа и го настройте за приготвяне на пържени картофи (не поставяйте никакви храни в уреда). Това ще включи уреда на 180°C за 23 минути, за да се разсеят всички остатъци, които може да са полепнали по нагревателния елемент по време на производството.
Препоръчително е да прочетете изцяло тези инструкции преди употреба.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

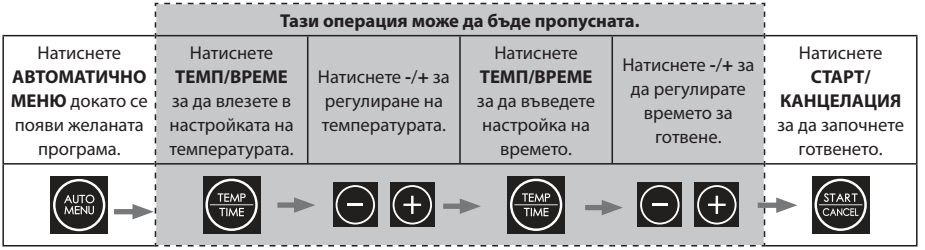
Вашият фритюрник има няколко режима на работа:
Автоматично готвене – изберете една от 12-те предварително програмирани опции за готвене.
Пържене на въздух – ръчно задаване на температурата и времето.
Печене – Печете храна във фритюрника.
Печене – Използвайте, за да печете храната.
Приготвяне от замразено – Приготвяйте от замразено (само зеленчуци, пица, пържени картофи, пилешки нагетс и закуски).
Дехидратиране – премахнете влагата от храната.
Поддържане на топло – Поддържайте храната топла.
Предварително загряване – уверете се, че фритюрникът е с подходяща температура преди готвене.
Претопляне – претопляне на предварително приготвена храна.
Двойно – Копиране на настройката от едно чекмедже в друго.
Синхронизиране – готвенето ще спре по едно и също време за двете чекмеджета.

Полезна информация

- Количеството храна не трябва да запълва повече от 4/5 от общото количество на съда за пържене на въздух.
- Температурата и времето за готвене не могат да се регулират по време на цикъла на готвене. Ако трябва да промените температурата и/или времето, програмата трябва да се стартира отново и температурата да се промени.температурата/времето се регулират според нуждите.
- За да спрете готвенето, отворете чекмеджето. За да рестартирате, натиснете отново дръжката и готвенето ще започне автоматично.
- За да отмените готвенето, натиснете бутона "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" веднъж.
- По време на готвенето някои храни трябва да се разбъркват/разклащат: Издърпайте вътрешния съд от уреда, разбъркайте/разклатете, ако е необходимо, и върнете вътрешния съд във фритюрника; уредът ще рестартира готвенето автоматично.
- Уверете се, че храната е приготвена правилно. Ако храната е недостатъчно сготвена, поставете я обратно във фритюрника и я пригответе отново за няколко минути.
- Всички инструкции за готвене са с препоръчителен характер, като действителните резултати ще варират в зависимост от качеството и количеството на приготвяната храна.
- За да предотвратите падането на вътрешния съд на земята, поставете вътрешния съд върху стабилна и топлоустойчива повърхност, преди да извадите тавата.
- Приготвяйте храна само в този фритюрник.
- НЕ използвайте за пържене в дълбока мазнина.
- Ако фритюрникът е включен към електрическата мрежа и не са натиснати бутони в продължение на 2 минути, на дисплея се появява подвижен символ "-". За да спрете това, натиснете който и да е бутон.
- Ако в продължение на 1 минута не бъдат натиснати никакви бутони, на дисплея се показва движещ се символ "-". За да спрете това, натиснете който и да е бутон.
- При някои програми за готвене е необходимо храната да бъде разклатена или обърната. Когато това е необходимо, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи следната информация:

Автоматично готвене

За ваше улеснение и удобство има 12 автоматични програми за готвене, които можете да използвате с функцията за пържене във въздуха на вашия фритюрник. Достъпът до тях се осъществява лесно чрез специалния бутон AUTO MENU на контролния панел.



1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
4. Изберете желаната храна, като натиснете **АВТОМАТИЧНО МЕНЮ** бутона на контролния панел, за да изберете храната за готвене. Температурата и времето по подразбиране ще мигат на LED дисплея.
   a. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаната температура на готвене.
   b. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаното време за готвене.
5. Преса "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**", за да стартирате готвенето; времето се отброява.
6. Когато готвенето приключи, фритюрникът ще издаде звуков сигнал и уредът ще се върне в режим на готовност.
7. Издърпайте внимателно вътрешния съд и извадете храната веднага, защото в противен случай топлината, която остава във фритюрника, ще продължи да готви и ще изсуши храната.

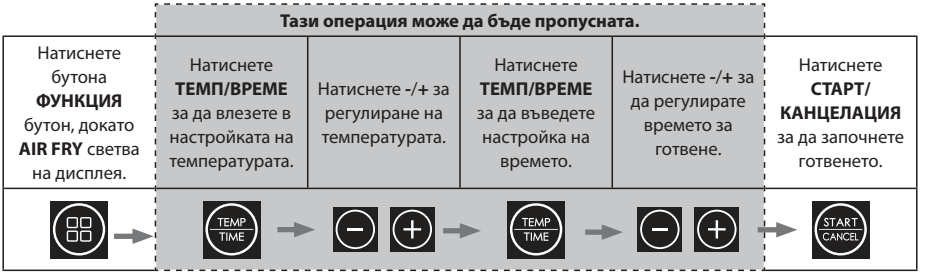
Забележка: Ако променяте времето за готвене за автоматично приготвяните храни, е възможно да увеличите максималната стойност само с 30%. Това се прави, за да се избегне възможността от изгаряне на храната.

Номер на програ-мата	Храна	Тегло	Първо-начална температура на храната	Време за готвене	Макси-мално допъл-нително време	Обръщане на минути от края на готвенето	Гответе от замразе-но време	Темпера-тура	Коментари
A-01	Пържени картофи	300g до 700g	Стая температура	18	23	5	27	180	Не претоварвайте съда.
A-02	Говеждо месо	150g до 500g		12	16	6	-	200	Можете да приготвите до 270 г говежда пържола.
A-03	Зелен-чуци	100 g до 400 g		10	13	5	14	190	Нарежете зеленчуците на парчета с размери 2 x 3 см.
A-04	Пилешко	800g до 1000g		30	39	5	-	190	Малко цяло пиле или големи парчета.
A-05	Бекон	4 до 6 пръчици		9	12	-	-	180	Разпределете равномер-но парчетата бекон в тавата за пържене.
A-06	Риба	100 g до 500 g		18	20	4	-	170	Поставете парчетата риба директно върху дъното на тавата за пържене.
A-07	Картофи	250 г за всяка		40	52	5	-	200	Поставете в тавата за пържене до 3 картофа от по 250 г всеки.
A-08	Пица	100 g до 400 g		13	17	-	18	180	Поставете цели парчета или парчета пица ди-ректно върху тавата за пържене.
A-09	Пилешки нагетс	300g		15	20	5	20	180	Не препълвайте. Уверете се, че има малко разстоя-ние между зърната.
A-10	Скариди	300g		15	20	5		180	Разпределете скаридите равномерно директно върху тавата за пържене.
A-11	Закуски	300g		15	20	5	20	170	Подредете закуските равномерно в тавата за пържене. Не прето-варвайте.
A-12	Препечен сандвич	1 сандвич		12	17	4		180	Пригответе сандвич с намазан с масло хляб и сирене. Поставете целия сандвич върху тавата за пържене. Обърнете го на 2/3 от времето за готвене.

Когато зададеното време за готвене е над 10 минути, фритюрникът ще напомни да обърнете храната, когато оставащото време е половината от общото време за готвене (или както е показано в таблицата по-горе). Ако зададеното време за готвене е по-малко от 10 минути, няма да се появи напомняне за обръщане.

Готвене с въздушно пържене

Когато готвите ръчно в режим на пържене с въздух, първо изберете времето, а след това температурата. За ваше удобство е възможно да готвите ръчно с функцията Air Frying. Вижте предложените варианти за готвене, както е показано в таблицата, или използвайте собствени рецепти.



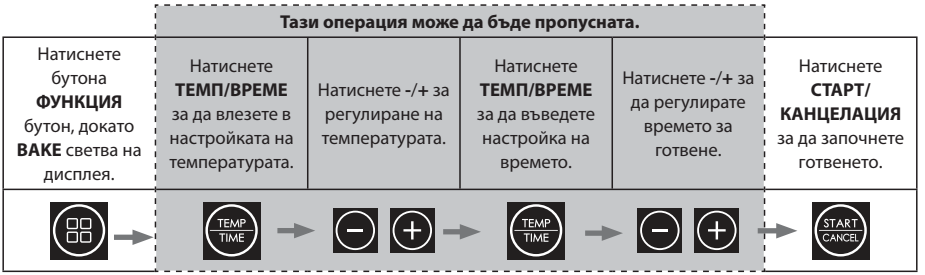
1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
4. Натиснете бутона **ФУНКЦИЯ** бутон, докато **AIR FRY** на дисплея светва лампичка; дисплеят показва времето и температурата по подразбиране (12 минути при 200°C).
5. За да промените часа, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за да промените желаното време (от 1 до 60 минути).
6. Сега натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за промяна на желаната температура (от 80 до 200°C).
7. Натиснете бутона "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**", за да стартирате процеса на готвене.

По-долу са показани някои предложени варианти за готвене.

Храна	Тегло	Първоначална температура на храната	Време за готвене	Температура на готвене	Разклащане/ преобръщане	Коментари
Замразени пържени картофи (дебели)	300 до 700	Замразени	12 до 16	200	Да	
Замразени пържени картофи (тънки)	300 до 700		12 до 20	200	Да	
Направи си сам пържени картофи (0,7 см x 7/8 см)	300 до 800	Стайна температура	18 до 30	180	Да	Добавяне на масло: 1/2 лъжица
Направи си сам чипове	300 до 800		18 до 22	180	Да	Добавяне на масло: 1/2 лъжица
Направете си сами парчета от картофи	300 до 750		12 до 18	180	Да	Добавяне на масло: 1/2 лъжица
Hash Browns	250		15 до 18	180		
Задушени картофи с крем	500		18 до 22	180		
Пържола	100 до 500		8 до 12	180		
Свински котлет	100 до 500		10 до 14	180		
Хамбургер	100 до 500		7 до 14	180		
Колбаса Roll	100 до 500		12 до 15	180		
Барабанче	100 до 500		18 до 22	180		
Пилешки гърди	100 до 500		10 до 15	180		
Риба	100 до 500		8 до 12	180		
Скариди	100 до 500		5 до 10	180		
Раци	100 до 500		8 до 12	180		
Торта	100 до 400		15 до 30	180		
Пролетни рула	100 до 400		8 до 10	200	Да	Моментни пролетни ролки
Замразени пилешки нагетс	100 до 500	Замразени	6 до 10	200	Да	
Замразени рибни ленти	100 до 400		6 до 10	200		
Замразена закуска със сирене	100 до 400		8 до 10	180		
Yakitori	100 до 400	Стайна температура	8 до 10	200		
Сладки картофи	100 до 500		30 до 45	200		

Печене

Когато използвате функцията за печене, първо изберете времето, а след това температурата.
За ваше удобство е възможно да печете с вашия фритюрник. Обърнете внимание на предложените варианти за готвене, както е показано в таблицата, или използвайте свои собствени рецепти.



1. Включете вашия фритюрник към електрическата мрежа.
2. Издърпайте тигана, поставете храната в тавата за пържене и върнете тигана в уреда.
3. Натиснете бутона "**START**"; дисплеят ще покаже времето и температурата по подразбиране (25 минути при 200°C).
4. За да промените часа, натиснете бутона "**ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за да промените желаното време (от 1 до 60 минути).
5. Сега натиснете бутона "**TEMP**" и след това използвайте бутона **+/-** за промяна на желаната температура (от 80 до 200°C).
6. Натиснете бутона "**START**", за да стартирате процеса на готвене.

Някои предложени рецепти за печене:

Храна	Температура на готвене (°C)	Време за готвене (минути)	Съставки	Инструкции
Фладжаци с царевични люспи	170	10 до 15	75 г корнфлейкс 150 г солено масло 75 г мека кафява захар 30 г течен мед 150 г овесена каша 50 г стафиди и султанки	1. Намажете топлоустойчив съд с масло и го застелете с хартия за мазане. 2. Разтопете маслото в тенджера и добавете захарта и меда; разбъркайте добре. 3. Отстранете от огъня и добавете корнфлейкса, овесените ядки и плодовете. 4. Изсипете сместа в съда. 5 Гответе на функцията "Печене" на 170°C, докато се стегне (10 до 15 минути). 6. Извадете от фритюрника и оставете да се охлади преди консумация.
Лимонова торта с капчици	170	20 до 25	200 г несолено масло 200 г пудра захар 3 яйца 200 г обикновено брашно 1 с.л. бакпулвер Кората и сокът на 1 лимон За глазурата: Сок от 1 лимон 80 г пудра захар"	1. Намажете с масло малка форма за хляб и я застелете с хартия за печене. Оставете настрана, докато приготвяте тестото за тортата. 2. В голяма купа разбийте с електрическа бъркалка маслото и пудрата захар, докато станат леки и пухкави. Добавете яйцата едно по едно, като разбивате между всяко добавяне, след това пресейте брашното с бакпулвера и разбъркайте отново, за да се съединят. Добавете лимоновия сок и лимоновата кора и разбъркайте отново. 3. Изсипете тестото в подготвената форма за хляб и заравнете горната част. ле: Прехвърлете във фритюрника и печете на 170°C за 20-25 минути, като проверявате редовно след 15 минути, докато стане златист, вдигне се и вкарана клечка излезе чиста. 4. Когато кексът е почти готов, направете заливката, като смесите лимоновия сок и пудрата захар в купа. 5. Когато кексът е готов, извадете го от фритюрника и набодете шишче по цялата му повърхност. Бавно изсипете сместа за заслепяване, тя да покрие повърхността, като позволите да се охлади във формата, след което кейкът и да се просмуче в дупките. Оставете да се охлади във формата, след което извадете, нарежете и сервирайте.
Бисквитки	180	10 до 12	150 г осолено масло със стайна температура 80 г светлокафява захар мусковадо 1 голямо яйце, разбито 225 г обикновено брашно 1/2 ч.л. сода бикарбонат 200 г обикновен шоколад на парченца или чипс	1. В голяма купа разбийте заедно маслото, захарта, яйцето, обикновеното брашно и содата бикарбонат до получаването на твърдо тесто. 2. Добавете шоколадовите стърготини или парченца и замесете, докато се смесят. 3. Разбийте тестото на парчета и оформете топчета с диаметър около 3 см. 4. Постелете тавата за пържене с хартия, устойчива на мазнини (не стигайте до ръба на съда за пържене), и поставете равномерно топчетата тесто върху нея. Тестото ще се разстели по време на печенето. 5. Гответе на 180°C за 10-12 минути, докато станат златистокафяви. 6. Когато са готови, оставете да се охладят. Обърнете внимание, че може да се наложи да направите няколко партиди и/или да използвате двете чекмеджета за готвене.

Когато печете във фритюрник, използвайте по-малко време и по-ниска температура в сравнение с обикновената фурна. Общото правило е, че трябва да намалите температурата с 10°C.
Имайте предвид, че резултатите могат да варират в зависимост от качеството на храната, съдържанието на вода и размера. Използвайте таблицата по-горе за ориентир.
Препоръчително е да загреете фритюрника преди печене.

По време на функцията за печене функцията за обръщане е деактивирана. Това се прави, за да се гарантира, че температурата на печене остава стабилна по време на целия процес на печене.

Печено

Когато използвате функцията за печене, първо изберете времето, а след това температурата.
За ваше удобство е възможно да печете с вашия фритюрник. Вижте предложените варианти за готвене, както е показано в таблицата, или използвайте свои собствени рецепти.

1. Включете вашия фритюрник към електрическата мрежа.
2. Издърпайте тигана, поставете храната в тавата за пържене и върнете тигана в уреда.
3. Натиснете бутона "**START**"; дисплеят ще покаже времето и температурата по подразбиране (40 минути при 180°C).
4. За да промените часа, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за да промените желаното време (от 1 до 60 минути).
5. Сега натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за промяна на желаната температура (от 80 до 200°C).
6. Натиснете бутона "**START**", за да стартирате процеса на готвене.

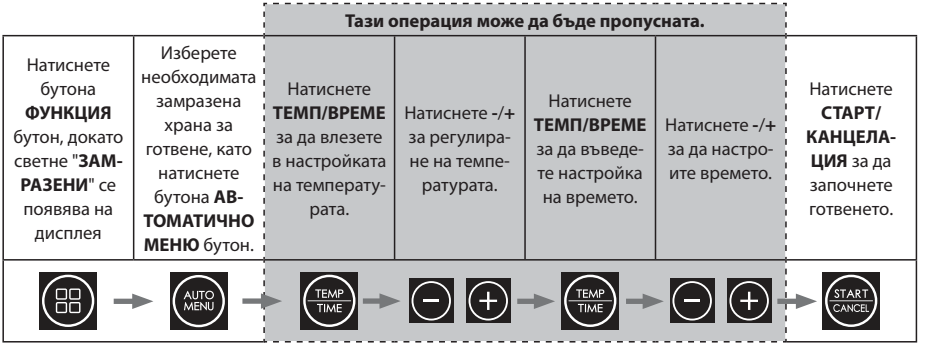
Някои предложени рецепти за печено месо:

Храна	Тегло	Температура на готвене (°C)	Време за готвене (минути)	Съвети за подготовка	Забележка
Печени картофи	N/A	190	30	Нарежете и обелете картофите, така че да са с кръгла форма около 3-4 см, след което ги сварете за 5 минути. Отцедете водата и я оваляйте в слънчогледово олио, като подправяте, ако е необходимо. Прехвърлете картофите във фритюрника и ги пригответе.	Ако картофите не са достатъчно сготвени, добавете още 5-10 минути.
Свинско печено	до 1кг	200/180	20/25 за 500 г	Подсушете месото с хартиена кърпа, след което набраздете кората с остър нож (не режете в месото). Оставете месото да изсъхне и след това втрийте масло във външната повърхност, добавете щедро количество сол в точките.Поставете свинското във фритюрника с кората нагоре и гответе на 200°C за 20 минути, след което гответе на 180°C, докато се изпече (приблизително 25 минути за всеки 500 г).	Овкусете месото по желание.В края на готвенето се уверете, че месото е напълно готово.
Печено пиле	до 1кг	180	35	Подсушете пилето с хартиена кърпа, след което го покрийте с олио и подправки.Поставете го във фритюрника с гърдите нагоре. Гответе за половината от времето, след което обърнете птицата и гответе за останалото време. След приключване на готвенето оставете да почине за 10 минути, преди да ядете.	Препоръчва се за печене да се използва малко пиле (от 500 г до 1 кг).В края на печенето се уверете, че месото е напълно изпечено.
Печено говеждо	до 1кг	200/180	5/15 за 450 г	Овкусете месото, след това сложете бирата във фритюрника и гответе на 200°C за 5 минути, след което гответе на 180°C до готовност. Оставете да почине за 10-15 минути, преди да го нарежете.	За средна степен добавете 5 минути на 450 г, а за добре изпечена - 10 минути на 450 г. Имайте предвид, че времето може да варира в зависимост от вида на месото и формата.

Когато печете във фритюрник, използвайте по-малко време и по-ниска температура в сравнение с обикновената фурна.
Имайте предвид, че резултатите могат да варират в зависимост от качеството на храната, нейния размер и форма. Използвайте таблицата по-горе за ориентир.
Препоръчително е да загреете фритюрника преди печене.

Гответе от замразено

Фритюрникът ще се включи за по-дълго време, за да може храната да се размрази безопасно и да се приготвят картофи, зеленчуци, пица, пилешки хапки и закуски от замразено състояние.
За приготвяне на храна от замразено състояние следвайте инструкциите за автоматично готвене, както е описано по-долу.



1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
4. Натиснете бутона **ФУНКЦИЯ** бутон, докато светне "**ЗАМРАЗЕНИ**" се появява на дисплея.
5. Изберете необходимата замразена храна за готвене, като натиснете бутона **АВТОМАТИЧНО МЕНЮ** бутон. Температурата и времето по подразбиране ще мигат на LED дисплея.
   a. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаната температура на готвене.
   b. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаното време за готвене.
6. Преса "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**", за да стартирате готвенето; времето се отброява.
7. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.
8. Внимателно издърпайте вътрешната дръжка на съда и извадете храната.

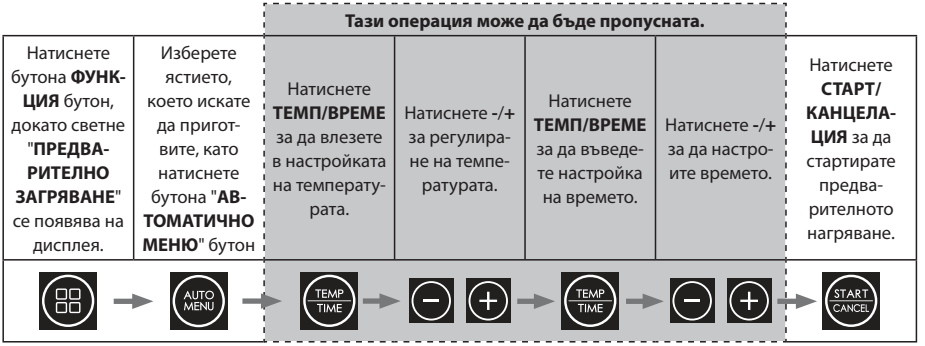
Готвенето от замразени продукти е възможно само за **ФРИЗ**, **ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПИЦА, ПИЛЕШКИ ХАПКИ** и **SNACKS**. За готвене на други замразени храни, моля, вижте съветите за готвене в ръководството.

Ако е необходимо, фритюрникът може да се загрее предварително, преди да започнете да готвите от замразено. За да направите това, следвайте процедурата по-долу:

1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Уверете се, че съдът е празен.Натиснете бутона **FUNCTION** докато светнат лампичките до **"PRE-HEAT"** и **"FROZEN"** се появява на дисплея.
4. Изберете необходимата замразена храна за готвене, като натиснете бутона **АВТОМАТИЧНО МЕНЮ** бутон. Температурата и времето по подразбиране ще мигат на LED дисплея.
   a. Ако е необходимо, натиснете бутона **"TEMP/TIME"** веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаната температура на готвене.
   b. Ако е необходимо, натиснете бутона **"TEMP/TIME"** веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаното време за готвене.
5. Натиснете **"START/CANCEL"**, фритюрникът ще се загрее предварително. Когато се достигне необходимата температура, уредът ще издаде звуков сигнал.
6. Извадете чекмеджето от уреда и поставете равномерно храната, която ще се приготвя, върху тавата за пържене, след което я плъзнете обратно във фритюрника. Бъдете внимателни, тъй като съдът и тавата ще бъдат горещи.
7. Готвенето ще започне автоматично, когато чекмеджето се постави обратно; времето се отброява.
8. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.

Предварително загряване

За да сте сигурни, че температурата на фритюрника е подходяща за приготвяне на храната, има функция за предварително загряване, която може да се използва преди функциите за автоматично готвене, ръчно готвене и готвене от замразено. Просто следвайте инструкциите по-долу, за да използвате тази функция.



1. Поставете тавата за пържене във вътрешния съд. Поставете вътрешния съд във фритюрника.
2. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутона "**ФУНКЦИЯ**" бутон, докато светне "**ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**" се появява на дисплея.
4. Изберете желаната храна, като изберете избраната от вас храна от автоматичното меню, като натиснете бутона AUTO MENU. Температурата и времето по подразбиране ще мигат на LED дисплея.
   a. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаната температура на готвене.
   b. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**" за да зададете желаното време за готвене.
5. Натиснете бутона "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" бутон.
6. Когато уредът достигне правилната температура на предварително загряване, той ще издаде звуков сигнал.
7. Фритюрникът ще се включи и ще започне да загрява до зададената температура.
8. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
9. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
10. Когато дръжката се постави обратно, готвенето ще започне автоматично.
11. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.
12. Издърпайте внимателно дръжката на вътрешния съд и извадете храната веднага, защото в противен случай топлината, която остава във фритюрника, ще продължи да готви и ще изсуши храната ви.

Предварителното загряване може да се използва и при готвене от замразени продукти. Следвайте инструкциите по-долу, за да загреете ръчно, след това поставете храната в чекмеджето и изберете необходимото автоматично меню Frozen.

Освен това предварителното загряване може да се използва и при ръчно готвене; натиснете бутона "**ФУНКЦИЯ**", докато светне индикаторът до Pre-heat.

1. Поставете тавата за пържене във вътрешния съд. Поставете вътрешния съд във фритюрника.
2. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутона "**ФУНКЦИЯ**", докато светне индикаторът до Pre-heat.
4. Натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаната температура на готвене.
5. Натиснете бутона "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" бутон.
6. Фритюрникът ще се включи и ще започне да загрява до зададената температура.
7. Когато уредът достигне правилната температура на предварително загряване, той ще издаде звуков сигнал.
8. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
9. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
10. Настройте времето за готвене, като натиснете бутона "**ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да настроите желаното време за готвене.
11. Когато дръжката се постави обратно, готвенето ще започне автоматично.

12. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.
13. Издърпайте внимателно дръжката на вътрешния съд и извадете храната веднага, защото в противен случай топлината, която остава във фритюрника, ще продължи да готви и ще изсуши храната ви.

Претопляне

Тази функция ви позволява да затопляте изстинала храна.

Натиснете бутона **ФУНКЦИЯ** бутон, докато светне "**ПРЕТОПЛЯНЕ**" се появява на дисплея	Натиснете **СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ** за да стартирате подгряването и дисплеят да започне да отброява.

1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Поставете равномерно храната, която ще се подгрява, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
4. Натиснете бутона **ФУНКЦИЯ** бутон, докато светне "**ПРЕТОПЛЯНЕ**" се появява на дисплея.
5. Натиснете бутона "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" бутон. Фритюрникът ще загрее отново.
6. Сега фритюрникът ще затопли храната за 4 минути при 180°C.

Забележка: Не е възможно да се регулира времето или температурата за функцията Reheat.

Дехидратиране

Тази функция ви позволява да дехидратирате собствените си храни, така че да могат да се съхраняват и използват по-късно. Следвайте простите инструкции по-долу, за да използвате тази функция на вашия фритюрник. По време на функцията за дехидратиране функцията за обръщане е деактивирана.

Натиснете **ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ/ ДЕХИДРАТИРАНЕ** два пъти, за да изберете функцията DEHYDRATE.	Натиснете **START** за да стартирате подгряването и дисплеят да започне да отброява.

1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Поставете равномерно храната, която ще се дехидратира, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
4. Натиснете бутона **ФУНКЦИЯ** бутон, докато светне "**DEHYDRATE**" се появява на дисплея.
5. Натиснете бутона "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" бутон.
6. Сега фритюрникът ще дехидратира храната ви за 3 часа при 60°C.
7. Температурата и времето по подразбиране ще мигат на LED дисплея - това е 60°C за 3 часа.
   a. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаната температура (до 80°C)
   b. Ако е необходимо, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" веднъж, след което натиснете "**-**" или "**+**", за да зададете желаното време (до 4 часа)

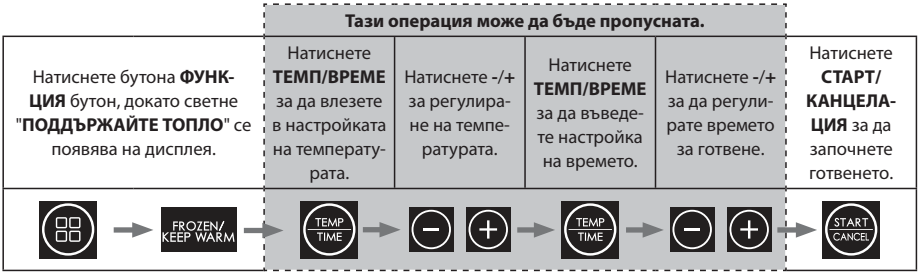
Предложени видове храни и подробности за приготвяне за дехидратиране:

Храна	Температура на дехидратиране (°C)	Време за дехидратация (часове)	Съвети за подготовка
Ябълки	60	6	Изчистете ябълката от сърцевината и я нарежете на тънки (3 мм) парчета.
Кайсии	60	8	Отстранете костилките и разрежете на две.
Bannana	80	4	Обелете ги и ги нарежете на кръгчета с дебелина около 3 мм.
Говеждо месо	60	4	Нарежете на ленти с дължина около 6 см и дебелина 4 мм.
Лимони	80	3	Нарежете ги на тънки филийки (2 мм) и ги наредете върху тавата за пържене.
Портокали	80	3	Нарежете ги на тънки филийки (2 мм) и ги наредете върху тавата за пържене.
Ягоди	60	3	Внимателно нарежете на клинове или кръгчета.

Когато поставяте продукти във фритюрника, за да ги дехидратирате, внимавайте те да не са подредени един върху друг и да има малко разстояние между тях.
Имайте предвид, че резултатите могат да варират в зависимост от качеството на храната, съдържанието на вода и размера. Използвайте таблицата по-горе за ориентир.

Поддържайте топлина

След като сготвите храната, тя може да се запази топла с помощта на функцията KEEP WARM.
Поддържане на топло Използвайте ниска температура, за да не изсъхне храната прекалено много и да се гарантира, че храната е достатъчно гореща, за да се консумира.



1. Включете фритюрника към електрическата мрежа.
2. Уверете се, че тавата за пържене е правилно поставена във вътрешния съд.
3. Поставете равномерно храната, която трябва да се поддържа топла, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешния съд във фритюрника.
4. Натиснете бутона "**ФУНКЦИЯ** бутон, докато светне "**ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО**" се появява на дисплея.
5. По подразбиране температурата за поддържане на топлина е 80°C с времетраене 30 минути. Ако е необходимо, тази стойност може да бъде променена.
   a. За да промените часа, натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за да промените желаното време (от 1 до 60 минути).
   b. Сега натиснете бутона "**ТЕМП/ВРЕМЕ**" и след това използвайте бутона **+/-** за промяна на желаната температура (от 80 до 200°C).
6. Сега фритюрникът ще поддържа храната ви топла при зададената температура и за зададеното време.

SYNC FINISH

Използвайте тази функция, когато готвите храни с различно време за готвене. Например времето за готвене на пържола и чипс е различно и тази функция ви позволява да готвите и двата вида храни, така че да са готови по едно и също време.

1. Извадете вътрешните съдове от фритюрника.
2. Уверете се, че тавата за пържене и в двата съда е поставена правилно.
3. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешните съдове обратно във фритюрника.
4. Задайте функцията за готвене за първото чекмедже.
5. Задайте функцията за готвене за второто чекмедже.
6. Натиснете бутона "**SYNC/DUAL**" веднъж, бутонът **SYNC**" ще светне на дисплея.
7. Натиснете някой от бутоните "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" бутони. Чекмеджето с най-дълго време за готвене ще започне първо, а по-късото ще започне по-късно, за да се гарантира, че краят ще бъде същият като на първото.
8. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.
9. Издърпайте внимателно вътрешния съд и незабавно извадете храната от фритюрника; това ще предотврати топлината, която остава във фритюрника, да продължи да се готви и да изсуши храната.

ДВОЙНО

Използвайте тази функция, когато двете чекмеджета имат еднакво време и температура на готвене. Ако трябва да приготвите по-голямо количество една и съща храна, функцията Dual ви позволява лесно да програмирате и двете чекмеджета, като настроите само едното.

1. Извадете вътрешните съдове от фритюрника.
2. Уверете се, че тавите за пържене в двата съда са правилно поставени.
3. Поставете равномерно храната, която ще се готви, върху тавата за пържене и плъзнете вътрешните съдове обратно във фритюрника.
4. Задайте функцията за готвене за всяко от чекмеджетата. Това може да бъде автоматична програма или друга функция.
5. Преса "**SYNC/DUAL**" веднъж и бутонът "**ДВОЙНО**" ще светне на дисплея и в същото време програмата ще бъде копирана в другото чекмедже.
6. Натиснете някой от бутоните "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**" и фритюрникът ще започне да готви.
7. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.
8. Издърпайте внимателно вътрешния съд и незабавно извадете храната от фритюрника; това ще предотврати топлината, която остава във фритюрника, да продължи да се готви и да изсуши храната.

ПОДДРЪЖКА ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

Този уред не изисква особена поддръжка, когато се използва. Почиствайте вашия фритюрник след всяка употреба, за да удължите експлоатационния му живот.
Този фритюрник не съдържа части, които могат да се обслужват от потребителя. Не се опитвайте да го ремонтирате сами. В малко вероятния случай на повреда се свържете с кол центъра на SHARP, като използвате данните в началото на това ръководство за потребителя.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ: За да се предпазите от токов удар, НЕ ПОТОПЯВАЙТЕ ФРИЙЗЬОРА ЗА ВЪЗДУХ във вода или други течности.
Фритюрникът ви трябва да се почиства редовно, за да има най-добра производителност и дълъг живот. Редовното почистване също така ще намали риска от пожар. За да почистите, следвайте инструкциите, посочени по-долу:

1. Извадете щепсела от електрическия контакт. Оставете въздушния фритюрник да се охлади.
2. Почистете съдовете за пържене и вътрешните съдове с влажна сапунена кърпа. Уверете се, че използвате само мека сапунена вода. Ако петната по тавата или вътрешния съд са твърде трудни за почистване, оставете ги да се накиснат в топла вода за около 10 минути.
3. Почистете нагревателните елементи със суха и мека кърпа.
4. Избършете външната част на фритюрника с мека, влажна кърпа, след което я подсушете.

ВНИМАНИЕ: НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ ПОЧИСТВАЩИ СРЕДСТВА ИЛИ КАКЪВТО И ДА Е ВИД ПОЧИСТВАЩ МАТЕРИАЛ върху повърхността на тавата за пържене и вътрешния съд. Уверете се, че използвате само мека, сапунена вода. Абразивните почистващи препарати, четките за търкане и химическите почистващи препарати ще повредят покритието на този уред.
Освен препоръчаното почистване, не е необходима друга поддръжка от страна на потребителя.
Всички други сервизни дейности трябва да се извършват от оторизиран сервизен представител.

СЪХРАНЕНИЕ

Изключете устройството от електрическата мрежа, оставете го да изстине и го почистете, преди да го съхранявате. Съхранявайте фритюрника в кутията му на чисто и сухо място. Никога не съхранявайте уреда, докато е горещ или все още включен в електрическата мрежа. Никога не увивайте кабела плътно около фритюрника. Не натоварвайте кабела на мястото, където влиза в уреда, тъй като това може да доведе до изтъняване и скъсване на кабела.
Ако съхранявате фритюрника за дълъг период от време, уверете се, че фритюрникът е чист и в него няма хранителни частици. Съхранявайте фритюрника на сухо място, например върху маса или плот или рафт на шкаф.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако имате проблеми с вашия фритюрник, следвайте указанията по-долу.

Фритюрникът не работи	Уредът не е включен или включен.	Уверете се, че щепселът на електрическата мрежа е поставен в електрически контакт и е включен.
	Не сте задали времето или температурата.	Задайте времето и температурата и след това натиснете "**СТАРТ/КАНЦЕЛАЦИЯ**".
	Вътрешният съд не е правилно заключен в уреда	Поставете вътрешния съд във фритюрника, така че да се "щракне".
Съставките, изпържени във фритюрника, не са готови.	В тигана има твърде много храна.	Сложете по-малки партиди от съставките в тигана за пържене. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте температурата на необходимата настройка.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за приготвяне.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте вид закуска, предназначена за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски, приготвени за печене във фурната, или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.
Трудно е или не е възможно да се вкара правилно вътрешната част в уреда.	В тигана има твърде много храна.	Не пълнете прекалено много тигана за пържене.
От уреда излиза бял дим.	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника, в тигана ще изтече голямо количество олио. Това масло може да пуши и тиганът да се нагорещи повече от обикновено. Това не влияе на уреда или на крайния резултат.
	Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагряване на мазнината във вътрешния съд; уверете се, че почиствате тавата за пържене и вътрешния съд старателно след всяка употреба.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във фритюрника.	Не сте използвали правилния вид картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че са твърди по време на пържението.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пресните картофки не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Хрупкавостта на картофите зависи от количеството/вида на олиото и водата в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.
		Нарежете картофите на по-тънки пръчици, за да станат по-хрупкави.
		Добавете малко повече олио, за да получите по-хрупкав резултат.

Ако все още имате проблеми, моля, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти на SHARP, като използвате данните в началото на това ръководство за потребителя.

Pozor:

Váš výrobek je označen tímto symbolem.

To znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky by se neměly míchat s běžným domovním odpadem. Pro tyto výrobky existuje systém odděleného sběru.

A. Informace o likvidaci pro uživatele (soukromé domácnosti)

1. V Evropské unii

Pozor: Pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, nepoužívejte běžnou popelnici!

S použitými elektrickými a elektronickými zařízeními je třeba zacházet odděleně a v souladu s právními předpisy, které vyžadují řádné zpracování, využití a recyklaci použitých elektrických a elektronických zařízení.

Po zavedení tohoto nařízení členskými státy mohou domácnosti ve státech EU bezplatně odevzdávat použitá elektrická a elektronická zařízení do určených sběrných míst*.

V některých zemích* může místní prodejce také bezplatně převzít zpět váš starý výrobek, pokud si zakoupíte podobný nový.

* Další informace získáte na místním úřadě.

Pokud vaše použité elektrické nebo elektronické zařízení obsahuje baterie nebo akumulátory, zlikvidujte je předem odděleně podle místních požadavků. Správnou likvidací tohoto výrobku pomůžete zajistit, aby odpad prošel nezbytným zpracováním, využitím a recyklací, a zabráníte tak možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak mohly vzniknout v důsledku nevhodného nakládání s odpadem.

2. V ostatních zemích mimo EU

Pokud chcete tento výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní úřady a požádejte o správný způsob likvidace.

Pro Švýcarsko: Použité elektrické nebo elektronické zařízení lze bezplatně vrátit prodejci, i když si nekoupíte nový výrobek.Další sběrná místa jsou uvedena na domovské stránce www.swico.ch nebo www.sens.ch.

B. Informace o likvidaci pro podnikové uživatele

1. V Evropské unii

Pokud je výrobek používán pro obchodní účely a chcete jej zlikvidovat: Obraťte se na svého prodejce SHARP, který vás bude informovat o zpětném odběru výrobku. Mohou vám být účtovány náklady spojené se zpětným odběrem a recyklací. Malé výrobky (a malé množství) mohou být odebrány místními sběrnými zařízeními.

Pro Španělsko: Prosíme, obraťte se na zavedený systém sběru nebo na místní úřad, aby vám zajistil zpětný odběr použitých výrobků.

2. V ostatních zemích mimo EU

Pokud chcete tento výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní úřady a požádejte o správný způsob likvidace.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Informace o servisu naleznete na adrese **www.sharpconsumer.com/contact/**, pokud jde o vaše práva na záruku, přejděte na **www.sharpconsumer.com/support/** nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Prohlášení o shodě jsou k dispozici na adrese **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 3
SPECIFIKACE 7
FRITÉZA A PŘÍSLUŠENSTVÍ 8
OVLÁDACÍ PANEL 9
PŘED POUŽITÍM FRITÉZY 9
NÁVOD K OBSLUZE 10
- Automatické vaření 11
- Vaření na vzduchu 13
- Pečeme 14
- Pečeně 15
- Vaření ze zmrazeného 16
- Předehřev 17
- Opětovný ohřev 18
- Dehydratace 18
- Udržujte teplo 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
ÚDRŽBA BĚHEM POUŽÍVÁNÍ 20
POKYNY K ČIŠTĚNÍ 20
SKLADOVÁNÍ 20
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 21

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytla dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
- Fritovací nádobu a vnitřní hrnec vyčistěte vlhkým mýdlovým hadříkem. Používejte pouze jemnou mýdlovou vodu.
- NEČISTĚTE kovovými drátěnkami. Kousky se mohou odlomit z podložky a dotknout se elektrických částí, což může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem. Dojde také k poškození povrchu.
- Před uskladněním nebo použitím osušte jednotku a všechny sestavy měkkým hadříkem.
- Pokud jsou na tácu nebo vnitřní nádobě skvrny, které se obtížně čistí, nechte je před čištěním asi 10 minut namočené v teplé vodě.
- Fritovací hrnec a vnitřní nádobu lze mýt v myčce nádobí.
- Při vaření nepřeplňujte. Přeplnění může způsobit zranění osob nebo poškození majetku nebo ovlivnit bezpečné používání spotřebiče.
- Do vnitřního hrnce NEDÁVEJTE olej ani žádnou jinou tekutinu.
- Tento spotřebič NEPOUŽÍVEJTE ke smažení.
- Zajistěte správnou přípravu a vaření potravin, aby nedošlo k ohrožení zdraví.
- Zabraňte kontaktu potravin s topnými tělesy.

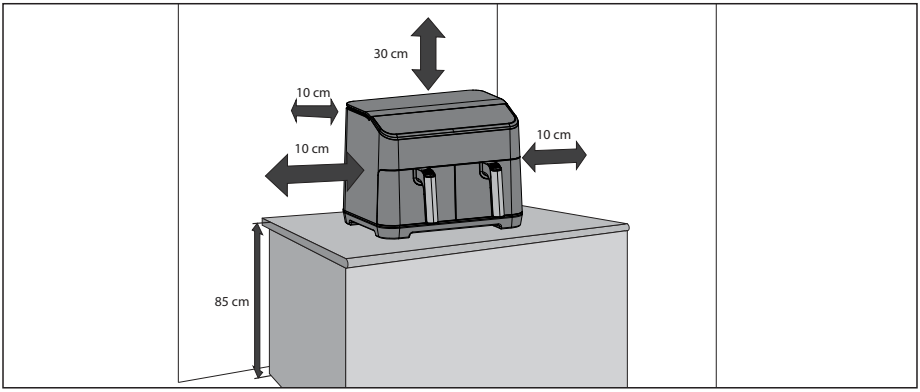
- VŽDY se před použitím ujistěte, že je spotřebič správně sestaven.
- Do fritézy NEVKLÁDEJTE žádné z následujících materiálů: lepenku, plast, papír ani nic podobného.
- Pokud fritézu nepoužíváte, NESKLÁDEJTE do ní žádné jiné materiály než dodané příslušenství.
- NEPOUŽÍVEJTE spotřebič k jinému než určenému účelu.
- NEPOUŽÍVEJTE ve venkovním prostředí.
- V případě potřeby poradenství ohledně tohoto výrobku se obraťte na linku pomoci společnosti Sharp.
- Spotřebič držte pouze za správné úchyty a používejte takové prostředky na ochranu před teplem, jako jsou rukavice nebo chňapky.
- Přečtěte si všechny tyto pokyny, abyste se ujistili, že jste se seznámili s obsluhou této fritézy. NEDOTÝKEJTE se horkých povrchů, pokud je to možné, používejte rukojeti nebo ovládací prvky (v závislosti na modelu).
- Použití příslušenství se nedoporučuje, protože může způsobit nebezpečí nebo zranění.
- Tento spotřebič je určen POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.
- Abyste zabránili pádu vnitřního hrnce na zem, položte vnitřní hrnec před vyjmutím fritovacího hrnce na stabilní povrch.
- Při používání dbejte na to, aby rukojeť směřovala k vám.
- UPOZORNĚNÍ: Značka znamená, že povrchy spotřebičů jsou při nebo po použití horké. Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Během provozu jednotky NEZAKRÝVEJTE větrací otvor pro přívod nebo odvod vzduchu. Zabráníte tím rovnoměrnému vaření a můžete poškodit jednotku nebo způsobit její přehřátí.
- Během vaření ani bezprostředně po něm se příslušenství nedotýkejte.
- Pokud spotřebič obsahuje horké potraviny, je třeba dbát

zvýšené opatrnosti. Nesprávné použití může vést ke zranění osob.

- Po použití nechte přístroj odejít, aby měl dostatek času vychladnout.
- Před čištěním nechte fritézu vychladnout.
- UPOZORNĚNÍ: Vzhledem k tomu, že se tato fritéza během používání zahřívá a na některých površích může dojít k vysokým teplotám. Vzhledem k tomu, že lidé vnímají teploty, je třeba tento přístroj používat opatrně.
- Při dotyku horkých povrchů nebo horkého fritovacího hrnce, vnitřního hrnce a potravin používejte ochranné izolované rukavice.
- Při používání tohoto spotřebiče zajistěte dostatečný prostor nad ním a na všech stranách pro cirkulaci vzduchu. VŽDY se ujistěte, že je vnitřní nádoba před zahájením provozu řádně uzavřena.
- NEDOVOLTE, aby napájecí kabel visel přes okraj pracovní plochy nebo se dotýkal horkých povrchů.
- NEPOUŽÍVEJTE spotřebič, pokud je síťový kabel nebo zástrčka jakkoli poškozena nebo pokud došlo k poruše spotřebiče nebo k jinému poškození.
- NEVYMĚŇUJTE ani neupravujte síťový kabel nebo zástrčku.
- NEPOUŽÍVEJTE prodlužovací kabel.
- Ujistěte se, že je síťová zásuvka/vypínač přístupný, když je fritéza v provozu.
- Tato fritéza není určena k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo před čištěním jej odpojte od elektrické sítě.
- Při odpojování zástrčky od elektrické sítě vždy držte zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- Když jste přestali fritézu používat, stiskněte tlačítko STOP/CANCEL pro návrat do pohotovostního režimu a odpojte ji od elektrické sítě.

- Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte fritézu do vody nebo jiných tekutin.
- Během provozu fritézy NEZAKRÝVEJTE žádnou její část, protože by došlo k jejímu přehřátí.
- Fritézu NEUMÍSTĚJTE na horké povrchy, do blízkosti horkých plynových/elektrických hořáků ani do vyhřívané trouby.
- Při provozu fritézy udržujte po všech stranách prostor alespoň 100 mm, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.



SPECIFIKACE

Název modelu	**AF-GD82A**
Výkon fritézy (W)	1800 (každá zásuvka)
Teplotní úrovně fritézy (Celsia)	60°C až 200°C
12 automatických programů	Hranolky, Hovězí maso, Zelenina, Malé kuřecí maso, Slanina, Ryby, Brambory, Pizza, Kuřecí nugety, Krevety, Svačinky, Toastový sendvič
10 funkcí	Předehřívání, ohřívání, vaření z mrazáku, udržování tepla, smažení na vzduchu, pečení, zapékání, dehydratace, duální, synchronizace
Objem (litry)	8 (4 + 4)
Ovládací panel	Digitální
Povlak na fritovací tác	Nepřilnavý povrch
Velikost fritovacího hrnce (š x d v mm)	146 x 208
Povlak vnitřního hrnce	Nepřilnavý povrch
Velikost vnitřního hrnce (š x v x h v mm)	163 x 128 x 227
Délka síťového kabelu (mm)	1000
Hladina hluku (dB)	56
Spotřeba energie (W)	1800
Požadavky na napájení	220-240 V AC 50 Hz
Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	< 0.5
Velikost (š x v x h v mm)	395 x 305 x 362
Hmotnost (kg)	10.15

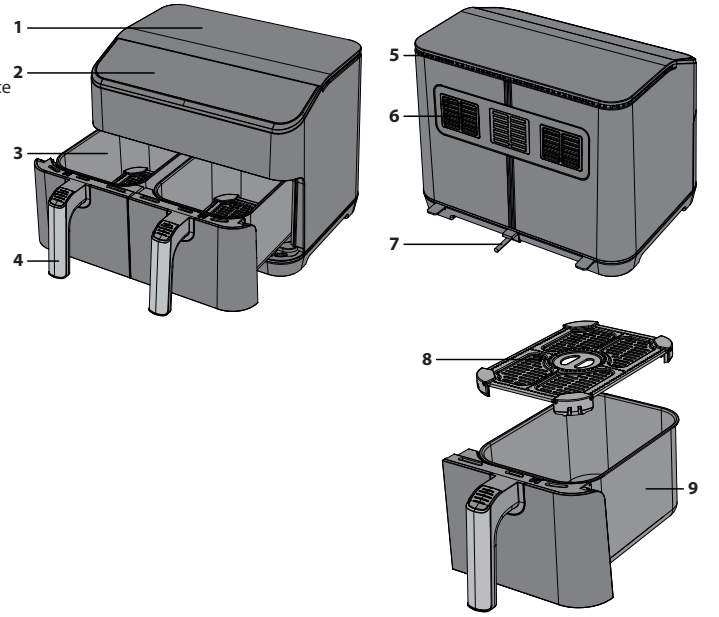
Tento výrobek splňuje příslušné předpisy a normy pro Velkou Británii a EU.

V RÁMCI POLITIKY NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ SI VYHRAZUJEME PRÁVO BEZ UPOZORNĚNÍ POZMĚNIT DESIGN A SPECIFIKACE.

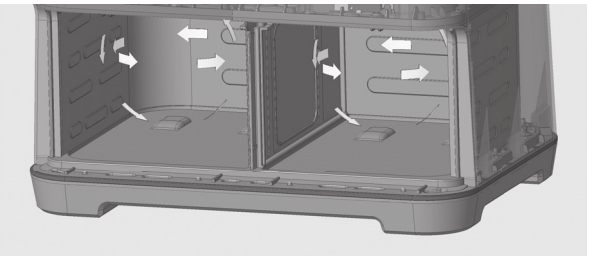
FRITÉZA A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před prvním použitím se seznamte s následujícími funkcemi a příslušenstvím fritézy Air Fryer:
Vnitřní nádoba: Na vnitřní nádobu položte fritovací plech a poté vložte vnitřní nádobu do fritézy.
Smažící tác: Před použitím fritézy vložte do vnitřního hrnce fritovací plech.
Odvod vzduchu: Během používání bude z výfukového otvoru vycházet horká pára (to je normální), při vaření držte ruce a obličej mimo výfukový otvor, abyste se neopařili.
Rukojeť: Slouží k přemisťování vnitřního hrnce a fritovacího plechu do fritézy a z ní.

1. Horní skříňka
2. Ovládací panel
3. Vnitřní hrnec
4. Rukojeť fritovacího hrnce
5. Sání vzduchu
6. Odvod vzduchu
7. Síťový kabel
8. Vzduchová fritéza
9. Vnitřní hrnec

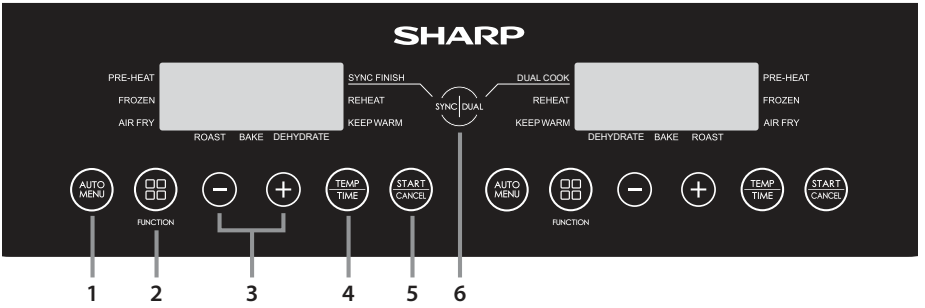


SMĚR PROUDĚNÍ VZDUCHU
Při vaření se horký vzduch z varného prvku pohybuje tak, jak je znázorněno na obrázku níže. Tím je zajištěno rovnoměrné vaření pokrmů při nastavené teplotě a době. Nepoužívejte žádné materiály, jako je kovová fólie, které by mohly tomuto proudění vzduchu bránit, nebo příliš zaplnit fritovací nádobu.



OVLÁDACÍ PANEL

1. **Automatické menu -** Stisknutím tlačítka vyberte programy vaření, k dispozici je 12 možností.
2. **Funkce -** Vyberte nainstalované funkce.
3. **+/- -** Slouží k ručnímu nastavení teploty a času vaření.
4. **Teplota/čas -** Pomocí tohoto tlačítka můžete ovládat teplotu a čas.
5. **Spustit/zrušit -** Slouží ke spuštění nebo zastavení funkce.
6. **Synchronizace/Dual -** Přístroj přepněte do režimu duálního nebo synchronizovaného vaření.



PŘED POUŽITÍM FRITÉZY

Před prvním použitím fritézy doporučujeme po úplném vybalení a odstranění všech obalů vyčistit vnitřní nádobu a fritovací tác v horké mýdlové vodě nebo v myčce nádobí. Poté důkladně osušte veškeré příslušenství a znovu jej sestavte do fritézy. Před použitím otřete vnější tělo a vnitřní části vlhkým hadříkem a osušte.
Zapojte přístroj do elektrické sítě a nastavte jej na přípravu hranolek (nevkládejte do něj žádné potraviny). Tím se přístroj zapne na teplotu 180°C na 23 minut, aby se rozptýlily všechny zbytky, které mohly ulpět na topném tělese během výroby.
Před použitím doporučujeme přečíst si tento návod.

NÁVOD K OBSLUZE

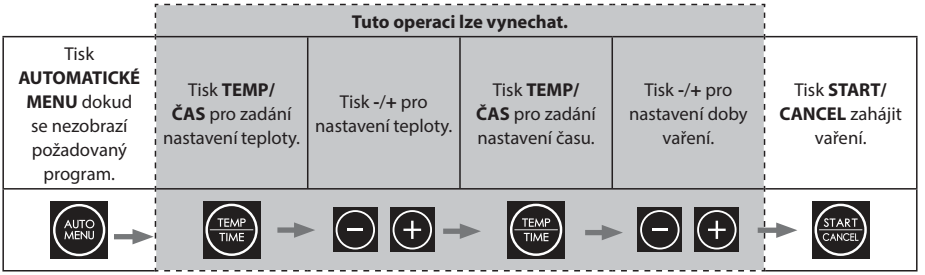
Fritéza Air Fryer má několik provozních režimů:
Automatické vaření – vyberte jednu z 12 předprogramovaných možností vaření.
Fritování na vzduchu – nastavte teplotu a čas ručně.
Pečení – Pečte jídlo ve fritéze.
Pečení – slouží k pečení potravin.
Vaření z mraženého – vaření z mraženého (pouze zelenina, pizza, hranolky, kuřecí nugety a snacky).
Dehydratace – Odstraňte z potravin vlhkost.
Udržujte jídlo v teple – Udržujte jídlo v teple.
Předehřátí – před vařením se ujistěte, že má fritéza správnou teplotu.
Reheat – ohřívání dříve uvařených jídel.
Duální – Kopírování nastavení z jedné zásuvky do druhé.
Synchronizace – vaření se zastaví ve stejnou dobu pro obě zásuvky.

Užitečné informace

- Množství potravin by nemělo zaplnit více než 4/5 celkového objemu fritovacího hrnce.
- Teplotu a dobu vaření nelze během cyklu vaření upravovat. Pokud potřebujete změnit teplotu a/nebo čas, je nutné program znovu spustit a teplotu nebo čas nastavit.teplota/čas se upraví podle potřeby.
- Chcete-li vaření pozastavit, otevřete zásuvku. Pro opětovné spuštění zatlačte zásuvku zpět a vaření se automaticky spustí.
- Chcete-li vaření zrušit, stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**" jednou.
- Některé potraviny je třeba během vaření míchat/třepat: Vnitřní nádobu vytáhněte z přístroje, v případě potřeby ji promíchejte a vraťte zpět do fritézy; přístroj automaticky znovu zahájí vaření.
- Ujistěte se, že se jídlo správně uvařilo. Pokud je jídlo nedovařené, vložte ho zpět do fritézy a vařte několik minut znovu.
- Všechny pokyny k vaření jsou orientační, skutečné výsledky se budou lišit v závislosti na kvalitě a množství vařených potravin.
- Abyste zabránili pádu vnitřního hrnce na zem, postavte vnitřní hrnec před vyjmutím tácu na stabilní a tepelně odolný povrch.
- V této fritéze připravujte pouze potraviny.
- NEPOUŽÍVEJTE ke smažení ve fritéze.
- Pokud je fritéza připojena k elektrické síti a po dobu 2 minut nejsou stisknuta žádná tlačítka, na displeji se zobrazí pohyblivý symbol "-". Pro jeho zastavení stiskněte libovolné tlačítko.
- Pokud po dobu 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, zobrazí se na displeji pohyblivý symbol "-". Ten zastavíte stisknutím libovolného tlačítka.
- U některých programů vaření je nutné jídlo protřepat nebo obrátit. Pokud je to nutné, přístroj vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí následující informace:

Automatické vaření

Pro vaše pohodlí je k dispozici 12 automatických programů pro použití s funkcí fritování na vzduchu. Ty jsou snadno přístupné pomocí speciálního tlačítka AUTO MENU na ovládacím panelu.



1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádobu do fritézy.
4. Stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ MENU** na ovládacím panelu zvolte pokrm, který chcete vařit. Na LED displeji bude blikat výchozí teplota a čas.
   a. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou teplotu vaření.
   b. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou dobu vaření.
5. Tisk "**START/CANCEL**" spustíte vaření; čas se odpočítává.
6. Po dokončení přípravy se ozve zvukový signál a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
7. Vnitřní nádobu opatrně vytáhněte a jídlo ihned vyjměte, jinak bude teplo zbývající ve fritéze pokračovat ve vaření a vysušování jídla.

Poznámka: Pokud měníte dobu vaření pro potraviny s automatickým vařením, je možné zvýšit maximální hodnotu pouze o 30 %. Je to proto, abyste se vyhnuli možnosti připálení pokrmu.

Číslo programu	Potraviny	Hmotnost	Počáteční teplota potravin	Doba vaření	Maximální čas navíc	Otočení minut od konce vaření	Vaření ze zmra-zeného času	Teplota	Komentáře
A-01	Hranolky	300g až 700g	Pokoj teplota	18	23	5	27	180	Hrnec nepřetěžujte.
A-02	Hovězí maso	150g až 500g		12	16	6	-	200	Lze připravit až 270g hovězího steaku.
A-03	Zelenina	100g až 400g		10	13	5	14	190	Nakrájejte zeleninu na kousky 2 x 3 cm.
A-04	Kuře	800g až 1000g		30	39	5	-	190	Malé celé kuře nebo velké kusy.
A-05	Slanina	4 až 6 špalíčků		9	12	-	-	180	Rovnoměrně rozmístěte špalíčky slaniny na pánvi.
A-06	Ryby	100g až 500g		18	20	4	-	170	Kousky ryby položte přímo na dno fritovacího hrnce.
A-07	Brambory	250g pro každého		40	52	5	-	200	Do fritovacího hrnce vložte až 3 brambory po 250g.
A-08	Pizza	100g až 400g		13	17	-	18	180	Celé kousky nebo kousky pizzy položte přímo na fritovací plech.
A-09	Kuřecí nugetky	300g		15	20	5	20	180	Nepřeplňujte. Dbejte na to, aby mezi nugetami zůstala malá mezera.
A-10	Krevety	300g		15	20	5		180	Krevety rovnoměrně rozložte přímo na fritovací plech.
A-11	Občerst-vení	300g		15	20	5	20	170	Svačinky rovnoměrně rozložte na fritovací plech. Nepřetěžujte je.
A-12	Toastový sendvič	1 sendvič		12	17	4		180	Připravte si sendvič z máslem potřeného chleba a sýra. Celý sendvič položte na plech. Ve 2/3 doby pečení ho otočte.

Pokud je nastavená doba vaření delší než 10 minut, fritéza připomene, abyste jídlo otočili, když zbývající čas bude poloviční oproti celkové době vaření (nebo jak je uvedeno v tabulce výše). Pokud je nastavená doba vaření kratší než 10 minut, nezobrazí se žádné připomenutí o otočení.

Vaření na vzduchu

Při ručním vaření v režimu fritování na vzduchu nejprve zvolte čas a poté teplotu.
Pro vaše pohodlí je možné vařit ručně pomocí funkce Air Frying. Řiďte se navrhovanými možnostmi vaření uvedenými v tabulce nebo použijte vlastní recepty.

	Tuto operaci lze vynechat.				
Stiskněte tlačítko **FUNKCE** dokud se nezobrazí **VZDUCHOVÁ FRITÉZA** na displeji se rozsvítí kontrolka .	Tisk **TEMP/ ČAS** pro zadání nastavení teploty.	Tisk -/+ pro nastavení teploty.	Tisk **TEMP/ ČAS** pro zadání nastavení času.	Tisk -/+ pro nastavení doby vaření.	Tisk **START/ CANCEL** zahájit vaření.

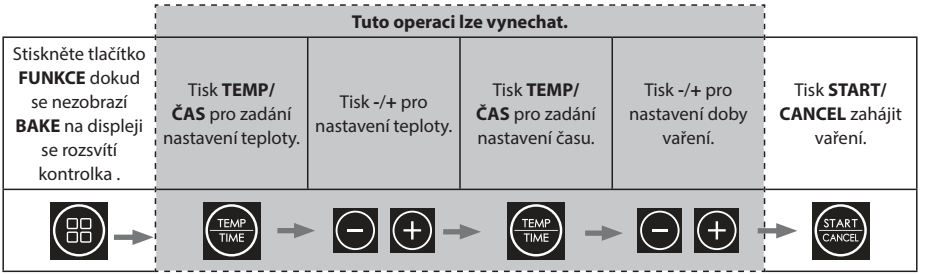
1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádobu do fritézy.
4. Stiskněte tlačítko **FUNKCE** dokud se nezobrazí **VZDUCHOVÁ FRITÉZA** na displeji se rozsvítí kontrolka; na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota (12 minut při 200°C).
5. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovaný čas (1 až 60 minut).
6. Nyní stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovanou teplotu (80 až 200°C).
7. Stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**" spustíte proces vaření.

Níže jsou uvedeny některé navrhované možnosti vaření.

Potraviny	Hmotnost	Počáteční teplota potravin	Doba vaření	Teplota vaření	Protřepat/obrátit	Komentáře
Mražené hranolky (tlusté)	300 až 700	Frozen	12 až 16	200	Ano	
Mražené hranolky (tenké)	300 až 700		12 až 20	200	Ano	
Hranolky pro kutily (0,7 cm x 7/8 cm)	300 až 800	Pokojová teplota	18 až 30	180	Ano	Přidejte olej: 1/2 lžíce
DIY čipy	300 až 800		18 až 22	180	Ano	Přidejte olej: 1/2 lžíce
Kousky brambor DIY	300 až 750		12 až 18	180	Ano	Přidejte olej: 1/2 lžíce
Hash Browns	250		15 až 18	180		
Dušené brambory se smetanou	500		18 až 22	180		
Steak	100 až 500		8 až 12	180		
Vepřová kotleta	100 až 500		10 až 14	180		
Hamburger	100 až 500		7 až 14	180		
Rolka s klobásou	100 až 500		12 až 15	180		
Palička na buben	100 až 500		18 až 22	180		
Kuřecí prsa	100 až 500		10 až 15	180		
Ryby	100 až 500		8 až 12	180		
Krevety	100 až 500		5 až 10	180		
Krab	100 až 500		8 až 12	180		
Dort	100 až 400		15 až 30	180		
Jarní závitky	100 až 400		8 až 10	200	Ano	Instantní jarní závitky
Mražené kuřecí nugetky	100 až 500	Frozen	6 až 10	200	Ano	
Mražené rybí proužky	100 až 400		6 až 10	200		
Mražený sýrový snack	100 až 400		8 až 10	180		
Yakitori	100 až 400	Pokojová teplota	8 až 10	200		
Sladké brambory	100 až 500		30 až 45	200		

Pečeme

Při použití funkce pečení nejprve zvolte čas a poté teplotu.
Pro vaše pohodlí je možné ve fritéze Air Fryer péct. Řiďte se navrhovanými možnostmi pečení uvedenými v tabulce nebo použijte vlastní recepty.



1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Vytáhněte pánev, vložte potraviny do fritovacího hrnce a vraťte pánev zpět do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko "**START**"; na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota (25 minut při 200°C).
4. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko "**ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovaný čas (1 až 60 minut).
5. Nyní stiskněte tlačítko "**TEMP**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovanou teplotu (80 až 200°C).
6. Stiskněte tlačítko "**START**" spustíte proces vaření.

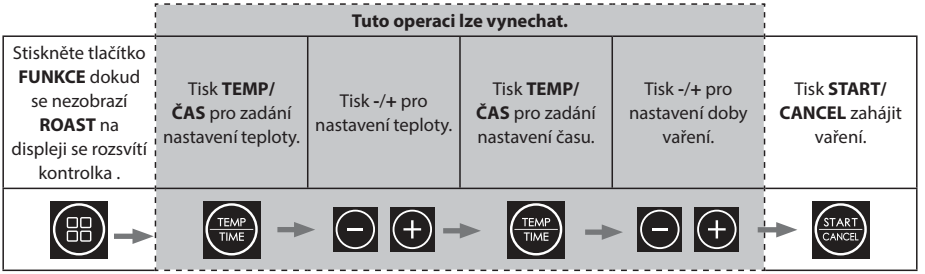
Některé navrhované recepty na pečení:

Potraviny	Teplota vaření (°C)	Doba vaření (v minutách)	Složení	Pokyny
Kukuřičné vločky Flapjacks	170	10 až 15	75g kukuřičných lupínků 150g soleného másla 75g měkkého hnědého cukru 30g řídkého medu 150g ovesné kaše 50g rozinek a sultánek	1. Vymažte žáruvzdornou misku máslem a vyložte ji papírem odolným proti mastnotě. 2. V hrnci rozpusťte máslo a přidejte cukr a med; dobře promíchejte. 3. Odstavte z ohně a přidejte kukuřičné lupínky, ovesnou kaši a ovoce. 4. Směs nalijte do misky. 5. Pečeme na funkci Pečení při 170°C, dokud není hmota pevná (10 až 15 minut). 6. Před konzumací vyjměte z fritézy a nechte vychladnout.
Citronový dort s mr-holením	170	20 až 25	200g nesoleného másla 200g krupicového cukru 3 vejce 200g hladké mouky 1 lžíce prášku do pečiva Kůra a šťáva z 1 citronu Na polevu: Šťáva z 1 citronu 80g cukru krupice	1. Malou formu na bochník vymažte máslem a vyložte ji pečicím papírem. Zatímco budete připravovat těsto na koláč, dejte ho stranou. 2. Ve velké míse elektrickým šlehačem vyšlehejte máslo a moučkový cukr do světlé a nadýchané pěny. Přidejte vejce jedno po druhém a mezi jednotlivými přídavky je prošlehejte, poté přisypte mouku s práškem do pečiva a znovu promíchejte. Přidejte citronovou šťávu a citronovou kůru a znovu promíchejte. 3. Nalijte těsto do připravené formy na bochník a zarovnejte vrchní část. le: Přeneste do fritézy a pečte při 170°C 20-25 minut, pravidelně kontrolujte po 15 minutách, dokud není těsto zlatavé, vykynuté a zapíchnutá špejle nevyjde čistá. 4. Když je koláč téměř upečený, připravte polevu smícháním citronové šťávy a moučkového cukru v míse. 5. Když je koláč upečený, vyjměte ho ze vzdušné fritézy a po celém povrchu propíchejte špejlí. Pomalu přelévejte oslnivou směsí, aby se pokryl povrch a nechal vychladnout ve formě, pak dort a vsáknout do otvorů. Nechte vychladnout ve formě, tu vyjměte, nakrájejte a podávejte.
Soubory cookie	180	10 až 12	150g osoleného másla pokojové teploty 80g světle hnědého cukru muscovado 1 velké vejce, rozšlehané 225g hladké mouky 1/2 lžičky sody bikarbony 200g čokoládových lupínků nebo kousků.	1. Ve velké míse vyšlehejte máslo, cukr, vejce, hladkou mouku a sodu bikarbonu, dokud nevznikne pevné těsto. 2. Přidejte čokoládové kousky nebo kousky čokolády a hněťte, dokud se nevmísí. 3. Těsto rozlámejte na kousky a vyválejte z nich kuličky o průměru asi 3 cm. 4. Vyložte plech na smažení papírem odolným proti mastnotě (nesahejte až k okraji fritovacího hrnce) a rovnoměrně na něj položte kuličky těsta na sušenky. Těsto se při pečení rozprostře. 5. Smažte při 180°C 10 až 12 minut dozlatova. 6. Po upečení nechte vychladnout. Všimněte si, že možná budete muset udělat několik dávek a/nebo použít k vaření oba tahy.

Při pečení ve fritéze Air Fryer použijte kratší dobu a nižší teplotu ve srovnání s běžnou troubou. Obecně platí, že je třeba snížit teplotu o 10°C.
Všimněte si, že výsledky se mohou lišit v závislosti na kvalitě potravin, obsahu vody a velikosti. Pro orientaci použijte výše uvedenou tabulku.
Před pečením se doporučuje fritézu Air Fryer předehřát.
Během funkce pečení je funkce otočení vypnutá. To proto, aby byla zajištěna stabilní teplota během celého procesu pečení.

Pečeně

Při použití funkce pečení nejprve zvolte čas a poté teplotu.
Pro vaše pohodlí je možné smažit ve fritéze Air Fryer. Řiďte se navrhovanými možnostmi pečení uvedenými v tabulce nebo použijte vlastní recepty.



1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Vytáhněte pánev, vložte potraviny do fritovacího hrnce a vraťte pánev zpět do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko "**START**"; na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota (40 minut při 180°C).
4. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovaný čas (1 až 60 minut).
5. Nyní stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovanou teplotu (80 až 200°C).
6. Stiskněte tlačítko "**START**" spustíte proces vaření.

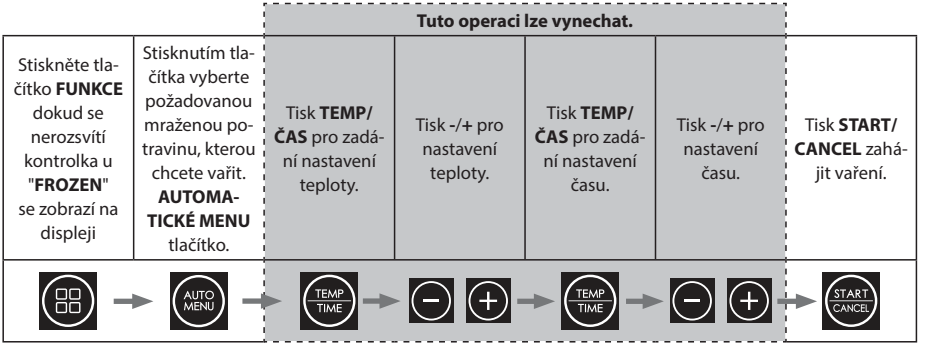
Několik doporučených receptů na pečeně:

Potraviny	Hmotnost	Teplota vaření (°C)	Doba vaření (v minutách)	Rady pro přípravu	Poznámka
Pečené brambory	NEUPLATŇUJE SE	190	30	Brambory nakrájejte a oloupejte tak, aby byly kulaté asi 3-4 cm, a pak je 5 minut vařte. Slijte vodu a poté je obalte ve slunečnicovém oleji a podle potřeby dochuťte. Brambory vyklopte do fritézy a upečte.	Pokud nejsou brambory dostatečně uvařené, dopřejte jim ještě 5 až 10 minut.
Vepřová pečeně	do 1kg	200/180	20/25 na 500g	Maso osušte papírovou utěrkou a ostrým nožem nařízněte kůži (do masa neřežte). Maso nechte oschnout a poté vnější povrch potřete olejem, do rýh přidejte vydatné množství soli.Vepřovou kýtu vložte do fritézy kůží nahoru a pečte 20 minut při 200°C, poté pečte při 180°C, dokud není propečená (přibližně 25 minut na každých 500g).	Maso dochuťte podle své chuti.Na konci pečení se ujistěte, že je maso propečené.
Pečené kuře	do 1kg	180	35	Osušte kuře papírovou utěrkou a potřete ho olejem a kořením.Vložte ho do fritézy prsní stranou nahoru. Smažte polovinu doby, pak ptáka otočte a smažte zbývající dobu. Po dokončení přípravy nechte kuře před konzumací 10 minut odpočívat.	K pečení se doporučuje použít malé kuře (500g až 1 kg).Na konci pečení se ujistěte, že je maso propečené.
Hovězí pečeně	do 1kg	200/180	5/15 na 450g	Maso okořeňte a poté vložte do fritézy a 5 minut vařte na 200°C, poté vařte na 180°C, dokud není propečené. Před porcováním nechte 10 až 15 minut odpočívat.	Pro středně propečené maso přidejte 5 minut na 450g, pro dobře propečené maso přidejte 10 minut na 450g. Upozorňujeme, že doba pečení se může lišit v závislosti na druhu a tvaru masa.

Při pečení ve fritéze Air Fryer použijte kratší dobu a nižší teplotu ve srovnání s běžnou troubou.
Upozorňujeme, že výsledky se mohou lišit v závislosti na kvalitě, velikosti a tvaru potravin. Pro orientaci použijte výše uvedenou tabulku.
Před pečením se doporučuje fritézu Air Fryer předehřát.

Vaření ze zmrazeného

Fritéza se zapne na delší dobu, aby se potraviny mohly bezpečně rozmrazit a připravit hranolky, zeleninu, pizzu, kuřecí nugety a občerstvení ze zmrazeného stavu.
Chcete-li vařit ze zmrazeného masa, postupujte podle níže uvedených pokynů pro automatické vaření.



1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádobu do fritézy.
4. Stiskněte tlačítko **FUNKCE** dokud se nerozsvítí kontrolka u "**FROZEN**Na displeji se zobrazí ".
5. Stisknutím tlačítka vyberte požadovanou mraženou potravinu, kterou chcete vařit. **AUTOMATICKÉ MENU** tlačítko. Na LED displeji bude blikat výchozí teplota a čas.
   a. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou teplotu vaření.
   b. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou dobu vaření.
6. Tisk "**START/CANCEL**" spustíte vaření; čas se odpočítává.
7. Po dokončení vaření přístroj vydá zvukový signál a vrátí se do pohotovostního režimu.
8. Opatrně vytáhněte vnitřní rukojeť hrnce a vyjměte potraviny.

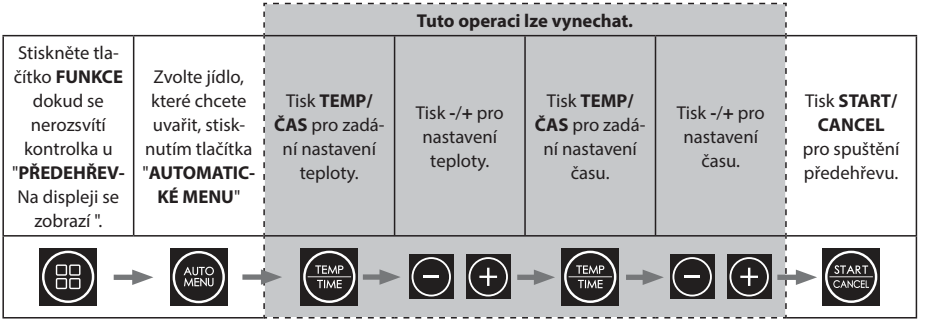
Vaření ze zmrazených potravin je možné pouze v případě **FRIES**, **ZELENINA, PIZZA, KUŘECÍ NUGETY** a **SNACKS**.
Pro přípravu ostatních zmrazených potravin se řiďte pokyny pro vaření uvedenými v příručce.

V případě potřeby lze fritézu Air Fryer před přípravou pokrmů ze zmrazeného stavu předehřát. Postupujte podle níže uvedeného postupu:

1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Ujistěte se, že je nádoba prázdná.Stiskněte tlačítko **FUNCTION** dokud se vedle tlačítka **"PRE-HEAT"** a **"FROZEN"** na displeji se zobrazí .
4. Stisknutím tlačítka vyberte požadovanou mraženou potravinu, kterou chcete vařit. **AUTOMATICKÉ MENU** tlačítko. Na LED displeji bude blikat výchozí teplota a čas.
   a. V případě potřeby stiskněte tlačítko **"TEMP/TIME"** a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou teplotu vaření.
   b. V případě potřeby stiskněte tlačítko **"TEMP/TIME"** a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou dobu vaření.
5. Tisk **"START/CANCEL"**, fritéza se předehřeje. Po dosažení požadované teploty přístroj vydá zvukový signál.
6. Vyjměte zásuvku z přístroje a rovnoměrně umístěte připravované potraviny na fritovací tác a poté je zasuňte zpět do fritézy. Buďte opatrní, protože nádoba a tác budou horké.
7. Po zasunutí zásuvky zpět se automaticky spustí vaření; čas se odpočítává.
8. Po dokončení vaření přístroj vydá zvukový signál a vrátí se do pohotovostního režimu.

Předehřev

Abyste zajistili správnou teplotu pro přípravu pokrmů, je k dispozici funkce předehřevu, kterou lze použít před funkcemi automatického vaření, ručního vaření a vaření ze zmrazeného stavu. Pro použití této funkce stačí postupovat podle níže uvedených pokynů.



1. Do vnitřního hrnce vložte fritovací hrnec. Vložte vnitřní nádobu do fritézy.
2. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
3. Stiskněte tlačítko "**FUNKCE**", dokud se nerozsvítí kontrolka u "**PŘEDEHŘEV**Na displeji se zobrazí ".
4. Stisknutím tlačítka AUTO MENU vyberte požadovanou potravinu, kterou jste si vybrali v automatické nabídce. Na LED displeji bude blikat výchozí teplota a čas.
   a. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" b nastavte požadovanou teplotu vaření.
   b. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou dobu vaření.
5. Stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**".
6. Po dosažení správné teploty předehřevu se ozve zvukový signál.
7. Fritéza se zapne a začne se předehřívat na nastavenou teplotu.
8. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
9. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádobu do fritézy.
10. Po zasunutí zásuvky se vaření automaticky spustí.
11. Po dokončení vaření přístroj vydá zvukový signál a vrátí se do pohotovostního režimu.
12. Opatrně vytáhněte vnitřní rukojeť hrnce a jídlo ihned vyjměte, jinak bude teplo zbývající ve fritéze pokračovat ve vaření a vysušování jídla.

Předehřátí lze použít i při vaření ze zmrazeného masa. Při ručním předehřívání postupujte podle níže uvedených pokynů, poté vložte potraviny do zásuvky a zvolte požadovanou nabídku Frozen Auto.

Kromě toho lze předehřev použít i při ručním vaření; stiskněte tlačítko "**FUNKCE**", dokud se nerozsvítí kontrolka vedle nápisu Pre-heat.

1. Do vnitřního hrnce vložte fritovací hrnec. Vložte vnitřní nádobu do fritézy.
2. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
3. Stiskněte tlačítko "**FUNKCE**", dokud se nerozsvítí kontrolka vedle nápisu Pre-heat.
4. Stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou teplotu vaření.
5. Stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**".
6. Fritéza se zapne a začne se předehřívat na nastavenou teplotu.
7. Po dosažení správné teploty předehřevu se ozve zvukový signál.
8. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
9. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádobu do fritézy.
10. Čas vaření nastavíte stisknutím tlačítka "**ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou dobu vaření.
11. Po zasunutí zásuvky se vaření automaticky spustí.
12. Po dokončení vaření přístroj vydá zvukový signál a vrátí se do pohotovostního režimu.
13. Opatrně vytáhněte vnitřní rukojeť hrnce a jídlo ihned vyjměte, jinak bude teplo zbývající ve fritéze pokračovat ve vaření a vysušování jídla.

Opětovný ohřev

Tato funkce umožňuje ohřívat studené potraviny.

Stiskněte tlačítko **FUNKCE** dokud se nerozsvítí kontrolka u "**REHEAT**" se zobrazí na displeji	Tisk **START/CANCEL** spustíte ohřev a na displeji se začne odpočítávat čas.

1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Rovnoměrně položte ohřívané potraviny na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádobu do fritézy.
4. Stiskněte tlačítko **FUNKCE** dokud se nerozsvítí kontrolka u "**REHEAT**Na displeji se zobrazí ".
5. Stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**". Fritéza Air Fryer se znovu zahřeje.
6. Fritéza Air Fryer nyní bude ohřívat pokrm po dobu 4 minut při teplotě 180°C.

Poznámka: U funkce Reheat není možné nastavit čas ani teplotu.

Dehydratace

Tato funkce umožňuje dehydratovat vlastní potraviny, abyste je mohli skladovat a později použít. Při používání této funkce ve fritéze postupujte podle jednoduchých pokynů níže. Během funkce dehydratace je funkce otočení vypnutá.

Tisk **PŘEDEHŘÁTÍ/DEHYDRATACE** dvakrát zvolte funkci DEHYDRATE.	Tisk **START** spustíte ohřev a na displeji se začne odpočítávat čas.

1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Potraviny určené k dehydrataci rovnoměrně položte na fritovací plech a vnitřní nádobu zasuňte do fritézy.
4. Stiskněte tlačítko **FUNKCE** dokud se nerozsvítí kontrolka u "**DEHYDRATE**Na displeji se zobrazí ".
5. Stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**".
6. Vzduchová fritéza nyní bude dehydratovat potraviny po dobu 3 hodin při teplotě 60°C.
7. Na LED displeji bude blikat výchozí teplota a čas - to je 60°C po dobu 3 hodin.
   a. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" b nastavit požadovanou teplotu (až do 80°C).
   b. V případě potřeby stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté stiskněte tlačítko "**-**" nebo "**+**" nastavte požadovanou dobu (až 4 hodiny).

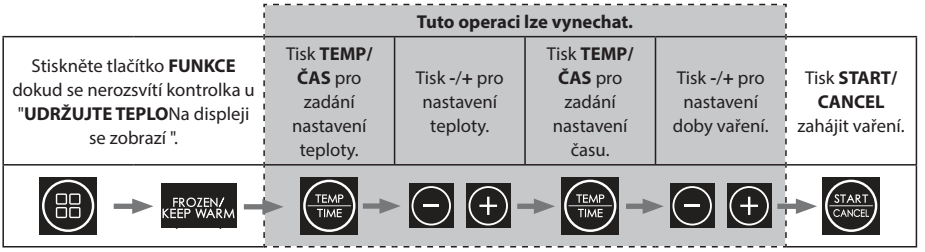
Doporučené typy potravin a podrobnosti o přípravě pro dehydrataci:

Potraviny	Teplota dehydratace (°C)	Doba dehydratace (hodiny)	Rady pro přípravu
Jablka	60	6	Jablko zbavte jádřince a nakrájejte na tenké (3mm) dílky.
Meruňky	60	8	Odstraňte pecky a rozkrojte je na polovinu.
Bannana	80	4	Oloupejte je a nakrájejte na kolečka o tloušťce asi 3 mm.
Hovězí maso	60	4	Nakrájejte je na proužky o délce asi 6 cm a tloušťce 4 mm.
Citrony	80	3	Nakrájejte je na tenké plátky (2 mm) a položte na fritovací plech.
Pomeranče	80	3	Nakrájejte je na tenké plátky (2 mm) a položte na fritovací plech.
Jahody	60	3	Opatrně je nakrájejte na klínky nebo kolečka.

Při vkládání potravin do fritézy k dehydrataci dbejte na to, aby nebyly naskládané na sobě a aby mezi jednotlivými kusy bylo trochu místa.
Všimněte si, že výsledky se mohou lišit v závislosti na kvalitě potravin, obsahu vody a velikosti. Pro orientaci použijte výše uvedenou tabulku.

Udržujte teplo

Po uvaření pokrmu jej můžete udržovat teplý pomocí funkce KEEP WARM.
Udržujte teplotu při nízké teplotě, aby se jídlo příliš nevysušilo a bylo dostatečně teplé k jídlu.



1. Zapojte fritézu do elektrické sítě.
2. Ujistěte se, že je fritovací hrnec správně zasunutý do vnitřního hrnce.
3. Potraviny, které mají být udržovány teplé, rovnoměrně položte na fritovací plech a vnitřní nádobu zasuňte do fritézy.
4. Stiskněte tlačítko "**FUNKCE** dokud se nerozsvítí kontrolka u "**UDRŽUJTE TEPLO**Na displeji se zobrazí ".
5. Výchozí teplota udržování teploty je 80°C s dobou trvání 30 minut. V případě potřeby ji lze změnit.
   a. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovaný čas (1 až 60 minut).
   b. Nyní stiskněte tlačítko "**TEMP/ČAS**" a poté použijte tlačítko **+/-** Tlačítky přepněte na požadovanou teplotu (80 až 200°C).
6. Fritéza Air Fryer nyní udržuje jídlo teplé při nastavené teplotě a po nastavenou dobu.

SYNC FINISH

Tuto funkci použijte, když vaříte potraviny s různou dobou vaření. Například doba přípravy steaku a hranolků se liší a tato funkce vám umožní připravit oba druhy potravin tak, aby byly hotové ve stejnou dobu.

1. Vyjměte vnitřní nádoby z fritézy.
2. Ujistěte se, že jsou fritovací hrnce v obou hrncích správně zasunuty.
3. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádoby zpět do fritézy.
4. Nastavte funkci vaření pro první zásuvku.
5. Nastavte funkci vaření pro druhou zásuvku.
6. Stiskněte tlačítko "**SYNC/DUAL**" jednou, se zobrazí **SYNC**Na displeji se rozsvítí kontrolka ".
7. Stiskněte některou z možností "**START/CANCEL**" tlačítka. Zásuvka s nejdelší dobou vaření se spustí jako první, kratší zásuvka se spustí později, aby byl konec stejný jako u první zásuvky.
8. Po dokončení vaření přístroj vydá zvukový signál a vrátí se do pohotovostního režimu.
9. Opatrně vytáhněte vnitřní nádobu a potraviny ihned vyjměte z fritézy; zabráníte tak tomu, aby teplo, které ve fritéze zůstalo, pokračovalo ve vaření a vysušovalo potraviny.

DUAL

Tuto funkci použijte, pokud je v obou zásuvkách stejný čas a teplota vaření. Pokud budete muset vařit větší množství stejných potravin, funkce Dual umožňuje snadno naprogramovat obě zásuvky nastavením pouze jedné z nich.

1. Vyjměte vnitřní nádoby z fritézy.
2. Ujistěte se, že jsou fritovací hrnce v obou hrncích správně zasunuty.
3. Rovnoměrně položte připravovaný pokrm na fritovací plech a zasuňte vnitřní nádoby zpět do fritézy.
4. Nastavte funkci vaření pro obě zásuvky. Může to být automatický program nebo jiná funkce.
5. Tisk "**SYNC/DUAL**" jednou a tlačítko "**DUAL**" se na displeji rozsvítí kontrolka a zároveň se program zkopíruje do druhé zásuvky.
6. Stiskněte některou z možností "**START/CANCEL**" a fritéza začne vařit.
7. Po dokončení vaření přístroj vydá zvukový signál a vrátí se do pohotovostního režimu.
8. Opatrně vytáhněte vnitřní nádobu a potraviny ihned vyjměte z fritézy; zabráníte tak tomu, aby teplo, které ve fritéze zůstalo, pokračovalo ve vaření a vysušovalo potraviny.

ÚDRŽBA BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

Tento spotřebič nevyžaduje při používání velkou údržbu. Fritézu Air Fryer čistěte po každém použití, abyste prodloužili její životnost.
Tato fritéza neobsahuje žádné díly, které by mohl uživatel opravovat. Nepokoušejte se ji opravovat sami. V nepravděpodobném případě poruchy se obraťte na call centrum společnosti SHARP a použijte údaje uvedené na začátku této uživatelské příručky.

POKYNY K ČIŠTĚNÍ

POZOR: Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte fritézu do vody ani do jiných tekutin. Fritézu je třeba pravidelně čistit, aby měla co nejlepší výkon a dlouhou životnost. Pravidelné čištění také snižuje riziko požáru. Při čištění postupujte podle níže uvedených pokynů:

1. Vytáhněte síťovou zástrčku z elektrické zásuvky. Nechte fritézu vychladnout.
2. Fritovací hrnce a vnitřní nádoby čistěte vlhkým mýdlovým hadříkem. Používejte pouze jemnou mýdlovou vodu. Pokud jsou skvrny na vaničce nebo vnitřním hrnci příliš obtížně čistitelné, nechte je asi 10 minut namočené v teplé vodě.
3. Topná tělesa čistěte suchým a měkkým hadříkem.
4. Vnější část fritézy otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté ji osušte.

POZOR: Na povrch fritézy a vnitřního hrnce NEPOUŽÍVEJTE ABRASIVNÍ ČISTIČE ANI ŽÁDNÝ DRSNÝ MATERIÁL. Dbejte na to, abyste používali pouze jemnou mýdlovou vodu. Abrazivní čisticí prostředky, drhnoucí kartáče a chemické čisticí prostředky poškodí povrchovou úpravu tohoto zařízení.
Kromě doporučeného čištění by neměla být nutná žádná další uživatelská údržba.
Jakýkoli jiný servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

SKLADOVÁNÍ

Před uskladněním odpojte přístroj od sítě, nechte jej vychladnout a vyčistěte jej. Fritézu skladujte v krabici na čistém a suchém místě. Nikdy neskladujte spotřebič horký nebo stále zapojený do sítě. Nikdy neomotávejte šňůru těsně kolem fritézy. Šňůru v místě, kde vstupuje do přístroje, nijak nezatěžujte, protože by mohlo dojít k jejímu roztřepení a zlomení.
Pokud fritézu skladujete delší dobu, ujistěte se, že je fritéza čistá a bez částeček potravin. Fritézu skladujte na suchém místě, například na stole, desce nebo na polici ve skříni.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud máte s fritézou problémy, postupujte podle níže uvedených pokynů.

Fritéza Air Fryer nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě nebo není zapnutý.	Ujistěte se, že je síťová zástrčka zasunuta do elektrické zásuvky a je zapnutá.
	Nenastavili jste čas ani teplotu.	Nastavte čas a teplotu a stiskněte tlačítko "**START/CANCEL**".
	Vnitřní nádoba není v jednotce řádně zajištěna.	Zatlačte vnitřní nádobu do fritézy Air Fryer tak, aby "zaklapla".
Složky smažené ve fritéze Air Fryer nejsou hotové.	Na pánvi je příliš mnoho jídla.	Na pánev dejte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na požadovanou hodnotu.
	Doba vaření je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé.	Použili jste druh svačiny určený k přípravě v tradiční fritéze.	Použijte svačiny připravené v troubě nebo je lehce potřete olejem, aby byly křupavější.
Vnitřní část lze do spotřebiče zasunout jen obtížně nebo vůbec ne.	Na pánvi je příliš mnoho jídla.	Pánev nepřeplňujte.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné ingredience.	Při smažení mastných surovin ve fritéze Air Fryer uniká do pánve velké množství oleje. Tento olej může způsobit bílý kouř a pánev se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Pánev stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku ve vnitřním hrnci; po každém použití důkladně vyčistěte fritovací plech a vnitřní hrnec.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Air Fryer smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Bramborové tyčinky jste před smažením řádně neopláchli.	Bramborové tyčinky důkladně opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství/typu oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili.
		Brambory nakrájejte na tenčí nudličky, aby byly křupavější.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

Pokud máte stále problémy, obraťte se na call centrum společnosti SHARP a použijte údaje uvedené na začátku této uživatelské příručky.

Giv agt:
Dit produkt er mærket med dette symbol.
Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der er et separat indsamlingssystem for disse produkter.

A. Information om bortskaffelse til brugere (private husholdninger)

1. I Den Europæiske Union
Vær opmærksom: Hvis du vil bortskaffe dette udstyr, må du ikke bruge den almindelige skraldespand!
Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles separat og i overensstemmelse med lovgivningen, der kræver korrekt behandling, genvinding og genanvendelse af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.
Efter medlemslandenes implementering kan private husholdninger i EU-landene returnere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr til udpegede indsamlingssteder uden beregning*.
I nogle lande* kan din lokale forhandler også tage dit gamle produkt tilbage uden beregning, hvis du køber et tilsvarende nyt.
* Kontakt venligst din lokale myndighed for yderligere oplysninger.
Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatorer, skal disse bortskaffes separat i henhold til lokale krav.
Ved at bortskaffe dette produkt korrekt hjælper du med at sikre, at affaldet gennemgår den nødvendige behandling, genvinding og genanvendelse og dermed forhindrer potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå på grund af uhensigtsmæssig affaldshåndtering.

2. I andre lande uden for EU
Hvis du ønsker at kassere dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og bede om den korrekte bortskaffelsesmetode.
For Schweiz: Brugt elektrisk eller elektronisk udstyr kan returneres gratis til forhandleren, også selv om du ikke køber et nyt produkt.Yderligere indsamlingsfaciliteter er anført på hjemmesiden www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Information om bortskaffelse til erhvervsbrugere

1. I Den Europæiske Union
Hvis produktet bruges til forretningsformål, og du ønsker at kassere det: Kontakt venligst din SHARP-forhandler, som vil informere dig om tilbagetagning af produktet. Du kan blive opkrævet betaling for de omkostninger, der er forbundet med tilbagetagning og genbrug. Små produkter (og små mængder) kan blive taget tilbage af dine lokale indsamlingsfaciliteter.
For Spanien: Kontakt det etablerede indsamlingssystem eller din lokale myndighed for at få tilbageleveret dine brugte produkter.

2. I andre lande uden for EU
Hvis du ønsker at kassere dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og bede om den korrekte bortskaffelsesmetode.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

For service, se venligst **www.sharpconsumer.com/contact/**, for dine garantirettigheder gå til **www.sharpconsumer.com/support/** eller kontakt den forhandler, hvor du købte produktet.
Overensstemmelseserklæringer kan fås hos **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

INDHOLD

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER 3
SPECIFIKATIONER 7
FRITUREGRYDE OG TILBEHØR 8
KONTROLPANEL 9
FØR DU BRUGER DIN FRITUREGRYDE 9
BETJENINGSVEJLEDNING 10
- Automatisk madlavning 11
- Air Fry madlavning 13
- Bage 14
- Stegt 15
- Lav mad fra fryseren 16
- Forvarmning 17
- Genopvarmning 18
- Dehydrering 18
- Hold varmen 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
VEDLIGEHOLDELSE UNDER BRUG 20
RENGØRINGSVEJLEDNING 20
OPBEVARING 20
FEJLFINDING 21

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Når du bruger et elektrisk apparat, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de IKKE leger med apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Rengør air fry-bakken og den indvendige gryde med en fugtig klud med sæbevand. Sørg for kun at bruge mildt sæbevand.
- Rengør IKKE med skuresvampe af metal. Stykker kan brække af paden og berøre elektriske dele, hvilket skaber risiko for elektrisk stød. Overfladen vil også blive beskadiget.
- Tør enheden og alle enhederne med en blød klud før opbevaring eller brug.
- Hvis der er pletter på bakken eller inderkrukken, som er for svære at rengøre, så lad dem ligge i blød i varmt vand i ca. 10 minutter, før du rengør dem.
- Stegebakken og indergryden kan rengøres i opvaskemaskine.
- Fyld IKKE for meget på, når du laver mad. Overfyldning kan forårsage personskade eller skade på ejendom eller påvirke sikker brug af apparatet.
- Brug IKKE olie eller anden væske i indergryden.
- Brug IKKE dette apparat til friturestegning.
- Sørg for, at maden er korrekt forberedt og tilberedt for at undgå sundhedsfarer.
- Undgå, at maden kommer i kontakt med

varmeelementerne.

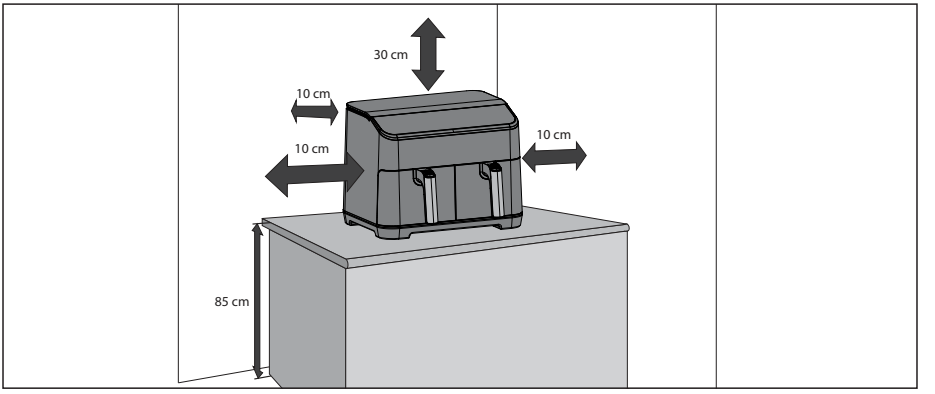
- Sørg ALTID for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- Læg IKKE nogen af følgende materialer i friturегryden: pap, plastik, papir eller noget lignende.
- Opbevar IKKE andre materialer end det medfølgende tilbehør i friturегryden, når den ikke er i brug.
- Brug IKKE apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- Må IKKE bruges udendørs.
- Hvis du har brug for råd vedrørende dette produkt, skal du kontakte din Sharp Help Line.
- Hold kun apparatet i de rigtige håndtag, og brug varmebeskyttende foranstaltninger som handsker eller grydelapper.
- Læs alle disse instruktioner for at sikre, at du er fortrolig med betjeningen af denne friturегryde. Rør IKKE ved varme overflader, brug om muligt håndtag eller betjeningselementer (afhængig af model).
- Brug af ekstraudstyr anbefales ikke, da det kan medføre fare eller personskade.
- Dette apparat er KUN beregnet til husholdningsbrug.
- For at forhindre, at indergryden falder ned på jorden, skal du sætte indergryden på en stabil overflade, før du fjerner air fry-bakken.
- Sørg for, at håndtaget peger mod dig, når du bruger den.
- FORSIGTIG: Mærket betyder, at APPARATETS OVERFLADER ER VARME UNDER ELLER EFTER BRUG. Rør IKKE ved varme overflader.
- Dæk IKKE luftindtags- eller udblæsningsventilen til, mens apparatet er i drift. Det vil forhindre en jævn tilberedning og kan beskadige enheden eller få den til at overophede.
- Rør IKKE ved tilbehøret under eller umiddelbart efter tilberedningen.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når apparatet indeholder varm mad. Forkert brug kan resultere i

personskade.

- Lad enheden stå efter brug, så den har tilstrækkelig tid til at køle af.
- Lad din frituregryde køle af, før du rengør den.
- ADVARSEL: Denne frituregryde bliver varm under brug, og nogle overflader kan udvikle høje temperaturer. Da mennesker opfatter temperaturer, skal denne enhed bruges med forsigtighed.
- Brug isolerede beskyttelseshandsker, når du rører ved varme overflader eller varmluftsbakken, indergryden og maden.
- Når du bruger dette apparat, skal du sørge for tilstrækkelig plads over og på alle sider til luftcirkulation. Sørg ALTID for, at den indvendige gryde er lukket ordentligt, før du bruger den.
- Lad IKKE strømkablet hænge ud over kanten af arbejdsfladen eller røre ved varme overflader.
- Brug IKKE apparatet, hvis netledningen eller stikket er beskadiget på nogen måde, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen anden måde.
- Udskift eller modificer IKKE netkablet eller stikket.
- Brug IKKE en forlængerledning.
- Sørg for, at stikkontakten/afbryderen er tilgængelig, når frituregryden er i brug.
- Denne frituregryde er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, eller før rengøring.
- Når du tager stikket ud af stikkontakten, skal du altid holde i stikket og aldrig trække i ledningen.
- Når du er færdig med at bruge frituregryden, skal du trykke på STOP/CANCEL-knappen for at vende tilbage til standbytilstand og derefter tage stikket ud af stikkontakten.

- For at beskytte mod elektrisk stød må frituregryden IKKE nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Dæk IKKE nogen del af frituregryden til, mens den er i gang, da det vil få den til at overophede.
- Placer IKKE frituregryden på varme overflader, i nærheden af varme gas-/elbrændere eller i en opvarmet ovn.
- Når du bruger frituregryden, skal der være mindst 100 mm plads på alle sider for at give tilstrækkelig luftcirkulation.

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER PÅ ET SIKKERT STED TIL SENERE BRUG.



SPECIFIKATIONER

Modelnavn	**AF-GD82A**
Air Fryer Power (W)	1800 (hver skuffe)
Temperaturniveauer for luftfryser (Celsius)	60°C til 200°C
12 automatiske programmer	Pommes frites, oksekød, grøntsager, lille kylling, bacon, fisk, kartoffel, pizza, kylling-nuggets, rejer, snacks, ristet sandwich
10 funktioner	Forvarm, genopvarm, tilbered fra frost, hold varm, luftsteg, steg, bag, dehydrér, dobbelt, synkroniser
Kapacitet (liter)	8 (4 + 4)
Kontrolpanel	Digital
Belægning til stegepande	Ikke klæbende
Størrelse på stegebakke (B x L i mm)	146 x 208
Indvendig pot-belægning	Non-stick
Størrelse på indvendig gryde (B x H x D i mm)	163 x 128 x 227
Længde på netledning (mm)	1000
Støjniveau (dB)	56
Strømforbrug (W)	1800
Strømforbrug	220-240V AC 50 Hz
Strømforbrug i standbytilstand (W)	< 0.5
Størrelse (B x H x D i mm)	395 x 305 x 362
Vægt (kg)	10.15

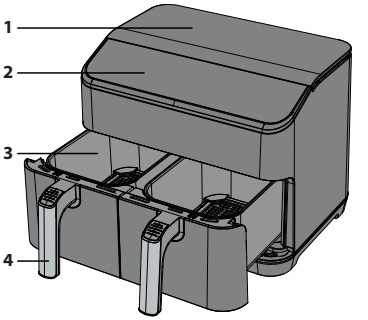
Dette produkt overholder de relevante regler og standarder for Storbritannien og EU.

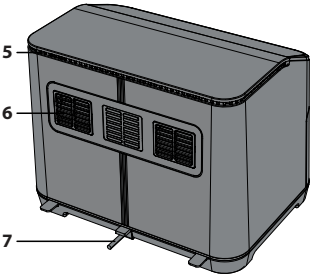
SOM LED I EN POLITIK OM LØBENDE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGN OG SPECIFIKATIONER UDEN VARSEL.

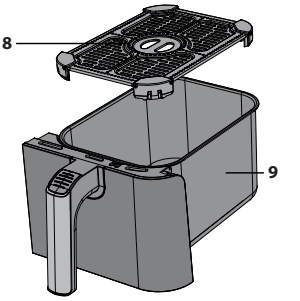
FRITUREGRYDE OG TILBEHØR

Gør dig venligst bekendt med følgende Air Fryer-funktioner og tilbehør før første brug:
Indvendig gryde: Placer stegebakken på indergryden, og sæt derefter indergryden i frituregryden.
Stegebakke: Sæt stegebakken i indergryden, før du bruger din air fryer.
Udluftningsventil: Der vil komme varm damp ud af udluftningsventilen under brug (dette er normalt), hold hænder og ansigt væk fra udluftningsventilen, når du laver mad, for at undgå skoldning.
Håndtag: Den bruges til at flytte indergryden og stegebakken ind og ud af frituregryden.

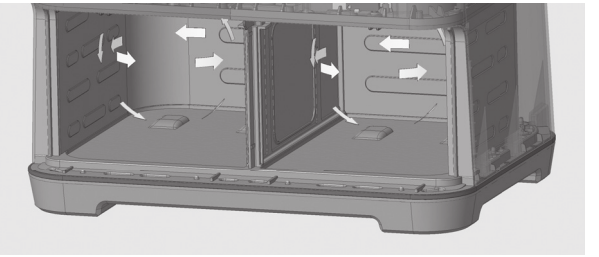
1. Overskab
2. Kontrolpanel
3. Indre gryde
4. Håndtag til stegebakke
5. Luftindtag
6. Udluftningsventil
7. Netledning
8. Bakke til luftstegning
9. Indre gryde





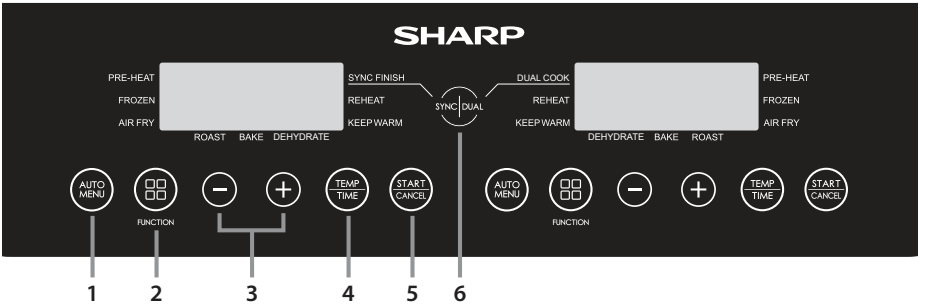


LUFTSTRØMMENS RETNING
Under tilberedningen bevæges den varme luft fra elementet rundt som vist på billedet nedenfor. Dette sikrer, at din mad tilberedes jævnt ved den indstillede temperatur og tidsperiode. Brug ikke materialer som f.eks. metalfolie, der kan hindre denne luftstrøm eller fylde stegebakken for meget.



KONTROLPANEL

1. **Automatisk menu -** Tryk for at vælge tilberedningsprogrammer, der er 12 muligheder.
2. **Funktion** Vælg de installerede funktioner.
3. **+/- –** Bruges til manuelt at indstille tilberedningstemperatur og -tid.
4. **Temperatur/tid** Brug denne knap til at styre temperatur og tid.
5. **Start/afbryd -** Bruges til at starte eller stoppe en funktion.
6. **Synkronisering/Dobbelt -** Sæt apparatet i Dual- eller Sync-tilberedning.



FØR DU BRUGER DIN FRITUREGRYDE

Før du bruger din air fryer første gang, anbefales det, at du, efter at du har pakket den helt ud og fjernet al emballage, rengør indergryden og stegebakken i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Tør derefter alt tilbehør grundigt, og saml det igen i Air Fryer. Tør den ydre krop og de indre dele af med en fugtig klud, og tør dem, før du bruger dem. Sæt stikket i stikkontakten, og indstil enheden til at tilberede pommes frites (kom ikke mad i enheden). Dette vil tænde enheden ved 180°C i 23 minutter, så eventuelle rester, der kan have klæbet til varmeelementet under fremstillingen, kan forsvinde.
Det tilrådes at læse denne vejledning grundigt før brug.

BETJENINGSVEJLEDNING

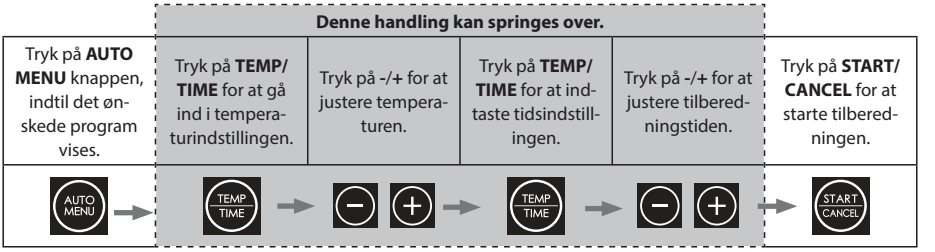
Din Air Fryer har flere driftstilstande:
Automatisk tilberedning – vælg en af de 12 forprogrammerede tilberedningsmuligheder.
Air Fry – indstil temperatur og tid manuelt.
Bake – Bag maden i din air fryer.
Roast – Bruges til at stege din mad.
Tilbered fra frost – Tilbered fra frost (kun grøntsager, pizza, pommes frites, Chicken Nuggets og snacks).
Dehydrering – Fjern fugten fra din mad.
Hold varmen – Hold din mad varm.
Forvarm – Sørg for, at din Air Fryer har den korrekte temperatur, før du tilbereder den.
Reheat – Genopvarm tidligere tilberedt mad.
Dual – Kopier indstillingen fra en skuffe til en anden.
Sync – Madlavningen stopper på samme tid for begge skuffer.

Nyttige oplysninger

- Mængden af mad bør ikke fylde mere end 4/5 af den samlede mængde i luftstegegryden.
- Tilberedningstemperaturen og -tiden kan ikke justeres under tilberedningen. Hvis du har brug for at ændre temperaturen og/eller tiden, skal programmet genstartes, og temperaturen skal ændres.peratur/tid justeres efter behov.
- Åbn lågen for at sætte madlavningen på pause. For at genstarte skubbes lågen ind igen, og tilberedningen starter automatisk.
- For at annullere tilberedningen skal du trykke på "**START/CANCEL**" knappen én gang.
- Noget mad skal omrøres/rystes under tilberedningen: Træk den indvendige gryde ud af enheden, rør/ryst efter behov, og sæt den indvendige gryde tilbage i Air Fryer; enheden genstarter tilberedningen automatisk.
- Sørg for, at maden er tilberedt korrekt. Hvis maden er for lidt tilberedt, skal du lægge den tilbage i friturегryden og tilberede den igen i et par minutter.
- Alle madlavningsinstruktioner er vejledende, og de faktiske resultater vil variere afhængigt af kvaliteten og mængden af den mad, der tilberedes.
- For at undgå, at indergryden falder ned på jorden, skal du stille den på en stabil og varmebestandig overflade, før du løfter bakken ud.
- Tilbered kun mad i denne friturегryde.
- Må IKKE bruges til friturestegning.
- Hvis friturегryden er tilsluttet lysnettet, og der ikke trykkes på nogen knapper i 2 minutter, viser displayet et bevægeligt "-"-symbol. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe dette.
- Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 1 minut, viser displayet et bevægeligt "-"-symbol. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe dette.
- Ved nogle tilberedningsprogrammer vil det være nødvendigt at ryste eller vende maden. Når dette er nødvendigt, vil apparatet afgive en lyd, og følgende vil blive vist i displayet:

Automatisk madlavning

For at gøre det nemt og bekvemt for dig er der 12 automatiske madlavningsprogrammer til brug med Air Frying-funktionen i din frituregryde. De er nemme at få adgang til via den dedikerede AUTO MENU-knap på kontrolpanelet.



1. Sæt frituregryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i frituregryden.
4. Vælg den ønskede mad ved at trykke på **AUTO MENU** knappen på kontrolpanelet for at vælge den mad, der skal tilberedes. Standardtemperaturen og -tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
   b. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstid.
5. Tryk på "**START/CANCEL**" for at starte tilberedningen; tiden tæller ned.
6. Når tilberedningen er færdig, udsender frituregryden en lyd, og enheden vender tilbage til standbytilstand.
7. Træk forsigtigt den inderste gryde ud, og fjern maden med det samme, ellers vil den varme, der er tilbage i frituregryden, fortsætte med at tilberede og udtørre din mad.

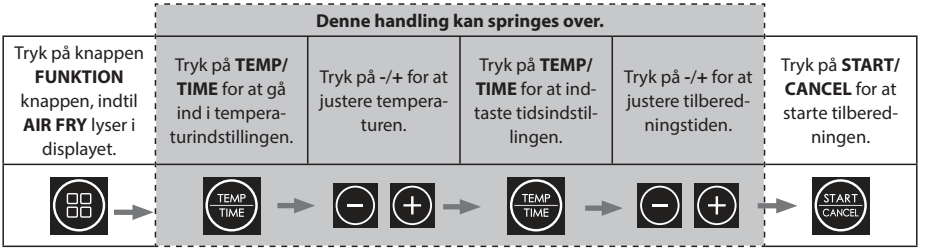
Bemærk: Hvis du ændrer tilberedningstiden for de automatisk tilberedte fødevarer, er det kun muligt at øge den maksimale tid med 30%. Dette er for at undgå, at maden brænder på.

Program-nummer	Mad	Vægt	Indledende madtempe-ratur	Tilbered-ningstid	Maksimal ekstra tid	Vendes mi-nutter fra slutningen af tilbered-ningen	Kog fra frossen tid	Tempe-ratur	Kommentarer
A-01	Pommes frites	300g til 700g	Værelse temperatur	18	23	5	27	180	Overbelast ikke gryden.
A-02	Oksekød	150g til 500g		12	16	6	-	200	Op til 270g oksebøf kan tilberedes.
A-03	Grøntsa-ger	100g til 400g		10	13	5	14	190	Skær grøntsagerne i stykker på 2 x 3 cm.
A-04	Kylling	800g til 1000g		30	39	5	-	190	Lille hel kylling eller store stykker.
A-05	Bacon	4 til 6 koteletter		9	12	-	-	180	Fordel baconskiverne jævnt i bradepanden.
A-06	Fisk	100g til 500g		18	20	4	-	170	Læg fiskestykkerne direkte på bunden af stegepanden.
A-07	Kartoffel	250g hver		40	52	5	-	200	Læg op til 3 kartofler på hver 250g i bradepanden.
A-08	Pizza	100g til 400g		13	17	-	18	180	Læg hele stykker eller pizzastykker direkte på stegepanden.
A-09	Nuggets med kylling	300g		15	20	5	20	180	Fyld ikke for meget på. Sørg for, at der er en lille smule plads mellem nuggetsene.
A-10	Rejer	300g		15	20	5		180	Fordel rejerne jævnt direk-te på stegepanden.
A-11	Snacks	300g		15	20	5	20	170	Anret snacks jævnt på stegebakken. Undgå at overbelaste.
A-12	Ristet sandwich	1 sand-wich		12	17	4		180	Forbered sandwichen med smurt brød og ost. Læg hele sandwichen på stegebakken. Vend den 2/3 af vejen gennem tilberedningstiden.

Når den indstillede tilberedningstid er over 10 minutter, vil friturегryden minde om at vende maden, når den resterende tid er halvdelen af den samlede tilberedningstid (eller som vist i tabellen ovenfor). Hvis den indstillede tilberedningstid er mindre end 10 minutter, vises der ingen påmindelse om at vende maden.

Air Fry madlavning

Når du tilbereder manuelt i luftstegningstilstand, skal du først vælge tid og derefter temperatur.
For nemheds skyld er det muligt at tilberede manuelt med Air Frying-funktionen. Se de foreslåede tilberedningsmuligheder som vist i tabellen, eller brug dine egne opskrifter.



1. Sæt friturегryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i friturегryden.
4. Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil **AIR FRY** lyser i displayet; displayet viser standardtid og -temperatur (12 minutter ved 200°C).
5. For at ændre klokkeslættet, tryk på "**TEMP/TIME**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede tid (1 til 60 minutter).
6. Tryk nu på "**TEMP/TIME**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede temperatur (80 til 200°C).
7. Tryk på "**START/CANCEL**" for at starte tilberedningsprocessen.

Nogle forslag til tilberedningsmuligheder er vist nedenfor.

Mad	Vægt	Indledende madtemperatur	Tilberedningstid	Tilberedningstemperatur	Ryst/vend om	Kommentarer
Frosne pommes frites (tykke)	300 til 700	Frosset	12 til 16	200	Ja	
Frosne pommes frites (tynde)	300 til 700		12 til 20	200	Ja	
DIY-fritter (0,7 cm x 7/8 cm)	300 til 800	Rumtemperatur	18 til 30	180	Ja	Tilsæt olie: 1/2 skefuld
DIY Chips	300 til 800		18 til 22	180	Ja	Tilsæt olie: 1/2 skefuld
DIY kartoffelstykker	300 til 750		12 til 18	180	Ja	Tilsæt olie: 1/2 skefuld
Hash Browns	250		15 til 18	180		
Braiseret flødekartoffel	500		18 til 22	180		
Bøf	100 til 500		8 til 12	180		
Svinekotelet	100 til 500		10 til 14	180		
Hamburger	100 til 500		7 til 14	180		
Pølserulle	100 til 500		12 til 15	180		
Trommestik	100 til 500		18 til 22	180		
Kyllingebryst	100 til 500		10 til 15	180		
Fisk	100 til 500		8 til 12	180		
Rejer	100 til 500		5 til 10	180		
Krabbe	100 til 500		8 til 12	180		
Kage	100 til 400		15 til 30	180		
Forårsruller	100 til 400		8 til 10	200	Ja	Lynhurtige forårsruller
Frosne kyllingenuggets	100 til 500	Frosset	6 til 10	200	Ja	
Frosne fiskestrimler	100 til 400		6 til 10	200		
Frossen oste-snack	100 til 400		8 til 10	180		
Yakitori	100 til 400	Rumtemperatur	8 til 10	200		
Sød kartoffel	100 til 500		30 til 45	200		

Bage

Når du bruger bagefunktionen, skal du først vælge tid og derefter temperatur.
For nemheds skyld er det muligt at bage med din Air Fryer. Se de foreslåede tilberedningsmuligheder som vist i tabellen, eller brug dine egne opskrifter.

	Denne handling kan springes over.				
Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil **BAKE** lyser i displayet.	Tryk på **TEMP/ TIME** for at gå ind i temperaturindstillingen.	Tryk på **-/+** for at justere temperaturen.	Tryk på **TEMP/ TIME** for at indtaste tidsindstillingen.	Tryk på **-/+** for at justere tilberedningstiden.	Tryk på **START/ CANCEL** for at starte tilberedningen.

1. Sæt din Air Fryer i stikkontakten.
2. Træk stegepanden ud, læg maden i stegebakken, og sæt panden tilbage i apparatet.
3. Tryk på "**START**" én gang; displayet viser standardtiden og -temperaturen (25 minutter ved 200°C).
4. For at ændre klokkeslættet, tryk på "**TID**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede tid (1 til 60 minutter).
5. Tryk nu på "**TEMP**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede temperatur (80 til 200°C).
6. Tryk på "**START**" for at starte tilberedningsprocessen.

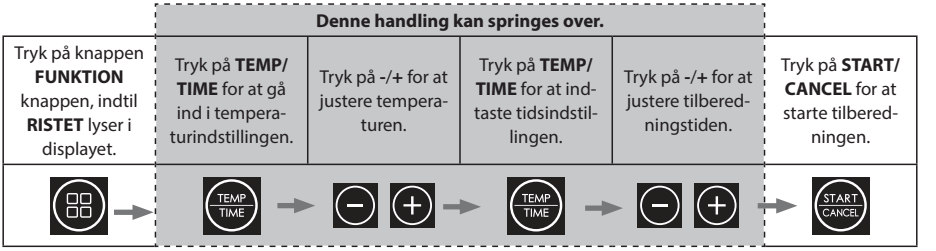
Nogle forslag til bageopskrifter:

Mad	Tilberedningstemperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)	Ingredienser	Instruktioner
Cornflakes-lagkager	170	10 til 15	75g cornflakes 150g saltet smør 75g blødt brunt sukker 30g flydende honning 150g havregryn 50g rosiner og sultanas	1. Smør et ildfast fad med smør, og beklæd det med fedtsugende papir. 2. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt sukker og honning; rør godt rundt. 3. Tag gryden af varmen, og tilsæt cornflakes, havregryn og frugt. 4. Hæld blandingen i fadet. 5. Bages på Bake-funktionen ved 170°C, indtil den er fast (10 til 15 minutter). 6. Tag den ud af friturегryden, og lad den køle af, før du spiser den.
Kage med citrondrys	170	20 til 25	200g usaltet smør 200g rørsukker 3 æg 200g almindeligt mel 1 spsk bagepulver Skal og saft af 1 citron Til drys: Saft af 1 citron 80g rørsukker"	1. Smør en lille brødform med smør, og beklæd den med bagepapir. Stil den til side, mens du forbereder kagedejen. 2. Pisk smør og sukker sammen i en stor røreskål med en elpisker, indtil det er lyst og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk mellem hver tilsætning, sigt derefter melet og bagepulveret i, og bland igen for at kombinere. Tilsæt citronsaft og -skal, og bland igen. 3. Hæld dejen i den forberedte brødform, og jævn toppen ud. Ie: Overfør til friturегryden, og bag ved 170°C i 20-25 minutter, og tjek jævnligt efter 15 minutter, indtil de er gyldne, hævede og kommer rene ud, når man stikker et spyd i dem. 4. Når kagen er næsten færdig, laver du dryppet ved at blande citronsaft og rørsukker i en skål. 5. Når kagen er færdig, tages den ud af friturегryden og prikkes over hele overfladen med et spyd. Hæld langsomt dazzle-blandingen over, så den dækker overfladen af kagen, og lad den køle af i formen, så den siver ned i hullerne. Lad den køle af i formen, tag den ud, skær den i skiver, og servér.
Småkager	180	10 til 12	150g saltet smør ved stuetemperatur 80g lysebrunt muscovadosukker 1 stort æg, pisket 225g almindeligt mel 1/2 tsk bikarbonat 200g almindelige chokoladestykker eller -stykker	1. Pisk smør, sukker, æg, almindeligt mel og bikarbonat sammen i en stor røreskål til en fast dej. 2. Tilsæt chokoladestykkerne, og ælt, indtil de er blandet i dejen. 3. Bræk dejen i stykker, og rul den til kugler med en diameter på ca. 3 cm. 4. Beklæd stegepanden med fedtsugende papir (gå ikke helt ud til kanten af stegepanden), og læg kuglerne jævnt på. Dejen vil sprede sig ud, når den koger. 5. Bages ved 180°C i 10-12 minutter, indtil de er gyldenbrune. 6. Lad dem køle af, når de er færdige. Bemærk, at du måske er nødt til at lave flere portioner og/eller bruge begge træk til at lave mad.

Når du bager i en Air Fryer, skal du bruge kortere tid og en lavere temperatur sammenlignet med en almindelig ovn. Den generelle regel er, at du skal sænke temperaturen med 10°C.
Bemærk, at resultaterne kan variere afhængigt af madens kvalitet, vandindhold og størrelse. Brug tabellen ovenfor som vejledning.
Det anbefales at forvarme Air Fryer før bagning.
Under bagefunktionen er vendefunktionen deaktiveret. Dette er for at sikre, at tilberedningstemperaturen forbliver stabil under hele tilberedningsprocessen.

Stegt

Når du bruger stegefunktionen, skal du først vælge tid og derefter temperatur.
For nemheds skyld er det muligt at stege med din Air Fryer. Se de foreslåede tilberedningsmuligheder som vist i tabellen, eller brug dine egne opskrifter.



1. Sæt din Air Fryer i stikkontakten.
2. Træk stegepanden ud, læg maden i stegebakken, og sæt panden tilbage i apparatet.
3. Tryk på "**START**" én gang; displayet viser standardtiden og -temperaturen (40 minutter ved 180°C).
4. For at ændre klokkeslættet, tryk på "**TEMP/TIME**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede tid (1 til 60 minutter).
5. Tryk nu på "**TEMP/TIME**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede temperatur (80 til 200°C).
6. Tryk på "**START**" for at starte tilberedningsprocessen.

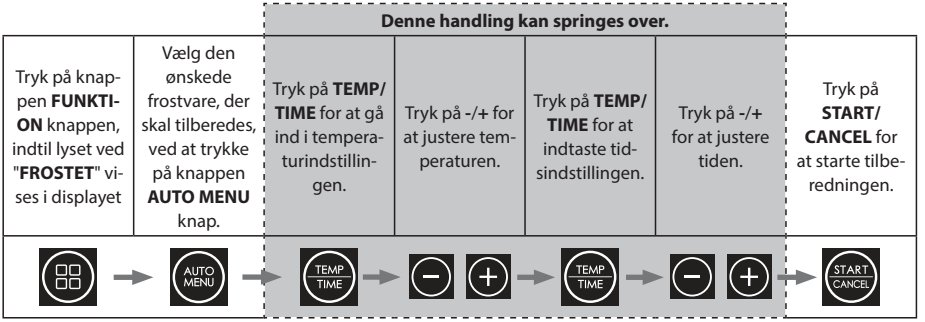
Nogle forslag til stegeopskrifter:

Mad	Vægt	Tilberedningstemperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)	Råd om forberedelse	Bemærk
Stegte kartofler	N/A	190	30	Skær og skræl kartoflerne, så de er ca. 3-4 cm runde, og kog dem i 5 minutter. Hæld vandet fra, og vend dem i solsikkeolie, krydr efter behov. Kom kartoflerne i frituregryden, og lad dem koge.	Hvis kartoflerne ikke er kogt nok, skal du give dem 5-10 minutter mere.
Stegt flæsk	op til 1 kg	200/180	20/25 pr. 500g	Dup kødet tørt med et stykke køkkenrulle, og rids sværen med en skarp kniv (skær ikke i kødet). Lad kødet tørre, og gnid det derefter ind i olie på den ydre overflade, og tilsæt rigelige mængder salt i ridserne.Læg svinekødet i frituregryden med sværen opad, og steg det ved 200°C i 20 minutter, og steg det derefter ved 180°C, indtil det er gennemstegt (ca. 25 minutter for hver 500 g).	Krydr kødet, som du ønsker det.Sørg for, at kødet er gennemstegt ved slutningen af tilberedningen.
Stegt kylling	op til 1 kg	180	35	Tør kyllingen med køkkenrulle, og dæk den med olie og krydderier.Læg den i frituregryden med brystsiden opad. Kog i halvdelen af tiden, vend derefter fuglen, og kog i den resterende tid. Når tilberedningen er færdig, skal den hvile i 10 minutter, før den spises.	Det anbefales at bruge en lille kylling til stegning (500g til 1 kg).Sørg for, at kødet er gennemstegt ved slutningen af tilberedningen.
Stegt oksekød	op til 1 kg	200/180	5/15 pr. 450g	Krydr kødet og læg øllet i frituregryden, og steg det ved 200°C i 5 minutter, og steg det derefter ved 180°C, indtil det er gennemstegt. Lad kødet hvile i 10 til 15 minutter, før du skærer det ud.	For medium tilsættes 5 minutter pr. 450g for gennemstegt tilsættes 10 minutter pr. 450g. Bemærk, at tiderne kan variere på grund af kødets udskæring og form.

Når du bager i en Air Fryer, skal du bruge kortere tid og en lavere temperatur sammenlignet med en almindelig ovn. Bemærk, at resultaterne kan variere afhængigt af madens kvalitet, størrelse og form. Brug tabellen ovenfor som vejledning.
Det anbefales at forvarme Air Fryer'en inden stegning.

Lav mad fra fryseren

Din friturегryde vil være tændt i længere tid, så maden kan tø sikkert op og tilberede pommes frites, grøntsager, pizza, kyllingenuggets og snacks fra frost.
Hvis du vil lave mad fra frost, skal du følge instruktionerne for automatisk tilberedning nedenfor.



1. Sæt friturегryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i friturегryden.
4. Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil lyset ved "**FROSTET**" vises i displayet.
5. Vælg den ønskede frostvare, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **AUTO MENU** knap. Standardtemperaturen og -tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
   b. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstid.
6. Tryk på "**START/CANCEL**" for at starte tilberedningen; tiden tæller ned.
7. Når tilberedningen er færdig, udsender enheden en lyd og vender tilbage til standbytilstand.
8. Træk forsigtigt det indvendige grydehåndtag ud, og tag maden ud.

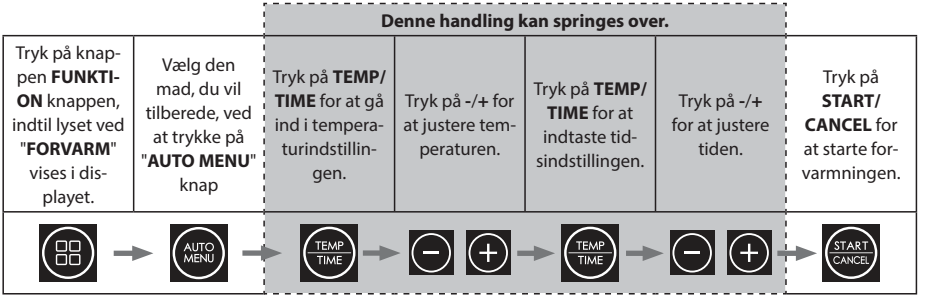
Tilberedning fra frost er kun muligt for **FRIES**, **GRØNTSAGER, PIZZA, KYLLINGENUGGETS** og **SNACKS**.
For tilberedning af andre frosne fødevarer henvises til de manuelle tilberedningsråd.

Hvis det er nødvendigt, kan Air Fryer forvarmes, før den tilberedes fra frost. Følg fremgangsmåden nedenfor for at gøre dette:

1. Sæt friturегryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Sørg for, at gryden er tom.Tryk på **FUNCTION** knappen, indtil lamperne ud for **"PRE-HEAT"** og **"FROZEN"** vises i displayet.
4. Vælg den ønskede frostvare, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **AUTO MENU** knap. Standardtemperaturen og -tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på **"TEMP/TIME"** knappen én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
   b. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på **"TEMP/TIME"** knappen én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstid.
5. Tryk på **"START/CANCEL"**Når du trykker på knappen , forvarmes friturегryden. Når den ønskede temperatur er nået, vil enheden afgive en lyd.
6. Tag skuffen ud af enheden, og læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub den derefter tilbage i friturегryden. Vær forsigtig, da gryden og bakken vil være varme.
7. Tilberedningen starter automatisk, når skuffen skubbes ind igen; tiden tæller ned.
8. Når tilberedningen er færdig, udsender enheden en lyd og vender tilbage til standby.

Forvarmning

For at sikre, at din Air Fryer har den korrekte temperatur til tilberedning af din mad, er der en forvarmningsfunktion, som kan bruges før automatisk tilberedning, manuel tilberedning og tilberedning fra frosne funktioner. Følg blot instruktionerne nedenfor for at bruge denne funktion.



1. Placer stegebakken i den indre gryde. Sæt indergryden ind i friturегryden.
2. Sæt friturегryden i stikkontakten.
3. Tryk på "**FUNKTION**" knappen, indtil lyset ved "**FORVARM**" vises i displayet.
4. Vælg den ønskede mad, og vælg den valgte mad fra Auto-menuen ved at trykke på AUTO MENU-knappen. Standardtemperaturen og -tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at b indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
   b. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" knappen for at indstille den ønskede tilberedningstid.
5. Tryk på "**START/CANCEL**" knappen.
6. Når enheden har nået den korrekte forvarmningstemperatur, vil den afgive en lyd.
7. Friturегryden tændes og begynder at forvarme til den indstillede temperatur.
8. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
9. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i friturегryden.
10. Når skuffen skubbes ind igen, starter madlavningen automatisk.
11. Når tilberedningen er færdig, udsender enheden en lyd og vender tilbage til standbytilstand.
12. Træk forsigtigt det indvendige grydehåndtag ud, og tag maden ud med det samme, ellers vil den resterende varme i friturегryden fortsætte med at tilberede og udtørre din mad.

Forvarmning kan også bruges ved tilberedning fra frost. Følg instruktionerne nedenfor for at forvarme manuelt, læg derefter maden i skuffen, og vælg den ønskede Frozen Auto Menu.

Derudover kan forvarmning også bruges, når man laver mad manuelt; tryk på "**FUNKTION**", indtil lampen ved siden af Pre-heat lyser.

1. Placer stegebakken i den indre gryde. Sæt indergryden ind i friturегryden.
2. Sæt friturегryden i stikkontakten.
3. Tryk på "**FUNKTION**", indtil lampen ved siden af Pre-heat lyser.
4. Tryk på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
5. Tryk på "**START/CANCEL**" knappen.
6. Friturегryden tændes og begynder at forvarme til den indstillede temperatur.
7. Når enheden har nået den korrekte forvarmningstemperatur, vil den afgive en lyd.
8. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
9. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i friturегryden.
10. Indstil tiden for din madlavning ved at trykke på "**TID**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at justere den ønskede tilberedningstid.
11. Når skuffen skubbes ind igen, starter madlavningen automatisk.
12. Når tilberedningen er færdig, udsender enheden en lyd og vender tilbage til standbytilstand.
13. Træk forsigtigt det indvendige grydehåndtag ud, og tag maden ud med det samme, ellers vil den resterende varme i friturегryden fortsætte med at tilberede og udtørre din mad.

Genopvarmning

Med denne funktion kan du genopvarme mad, der er blevet kold.

Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil lyset ved "**GENOPVARMNING**" vises i displayet	Tryk på **START/CANCEL** for at starte genopvarmningen, og displayet begynder at tælle ned.

1. Sæt friturегryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Læg maden, der skal genopvarmes, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i friturегryden.
4. Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil lyset ved "**GENOPVARMNING**" vises i displayet.
5. Tryk på "**START/CANCEL**" knappen. Air Fryer vil genopvarme.
6. Air Fryer vil nu genopvarme din mad i 4 minutter ved 180°C.

Bemærk: Det er ikke muligt at justere tid eller temperatur for genopvarmningsfunktionen.

Dehydrering

Med denne funktion kan du dehydrere dine egne fødevarer, så de kan gemmes og bruges senere. Følg de enkle instruktioner nedenfor for at bruge denne funktion på din air fryer. Under dehydreringsfunktionen er vendefunktionen deaktiveret.

Tryk på **FORVARMNING/DEHYDRERING** to gange for at vælge DEHYDRATE-funktionen.	Tryk på **START** for at starte genopvarmningen, og displayet begynder at tælle ned.

1. Sæt friturегryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Læg maden, der skal dehydreres, jævnt på stegebakken, og skub den indre gryde ind i friturегryden.
4. Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil lyset ved "**DEHYDRATE**" vises i displayet.
5. Tryk på "**START/CANCEL**" knappen.
6. Air Fryer vil nu dehydrere din mad i 3 timer ved 60°C.
7. Standardtemperaturen og -tiden vil blinke i LED-displayet - det er 60°C i 3 timer.
   a. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at b indstille den ønskede temperatur (op til 80°C)
   b. Hvis det er nødvendigt, skal du trykke på "**TEMP/TIME**" én gang, og tryk derefter på "**-**" eller "**+**" for at indstille den ønskede tid (op til 4 timer).

Forslag til fødevaretyper og tilberedningsdetaljer til dehydrering:

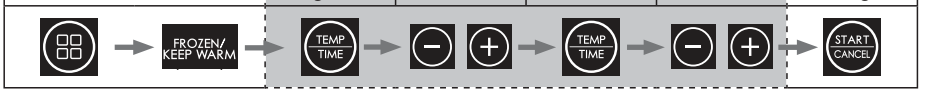
Mad	Dehydre-ringstem-peratur (°C)	Dehydre-ringstid (timer)	Råd om forberedelse
Æbler	60	6	Fjern kernehuset, og skær æblet i tynde skiver (3 mm).
Abrikoser	60	8	Fjern stenene, og skær dem i halve.
Bannana	80	4	Skræl dem, og skær dem i skiver på ca. 3 mm tykkelse.
Oksekød	60	4	Skær i strimler på ca. 6 cm i længden og 4 mm i tykkelsen.
Citroner	80	3	Skær i tynde skiver (2 mm), og læg dem på stegebakken.
Appelsiner	80	3	Skær i tynde skiver (2 mm), og læg dem på stegebakken.
Jordbær	60	3	Skær forsigtigt i kiler eller runde stykker.

Når du lægger ting i din friturегryde til dehydrering, skal du sørge for, at maden ikke er stablet oven på hinanden, og at der er lidt plads mellem hvert stykke.
Bemærk, at resultaterne kan variere afhængigt af madens kvalitet, vandindhold og størrelse. Brug tabellen ovenfor som vejledning.

Hold varmen

Når du har tilberedt din mad, kan du holde den varm ved hjælp af KEEP WARM-funktionen.
Hold varm bruger en lav temperatur for at sikre, at maden ikke tørrer for meget ud og sikrer, at maden er varm nok til at spise.

	Denne handling kan springes over.				
Tryk på knappen **FUNKTION** knappen, indtil lyset ved "**HOLD DIG VARM**" vises i displayet.	Tryk på **TEMP/ TIME** for at gå ind i temperaturindstillingen.	Tryk på **-/+** for at justere temperaturen.	Tryk på **TEMP/ TIME** for at indtaste tidsindstillingen.	Tryk på **-/+** for at justere tilberedningstiden.	Tryk på **START/ CANCEL** for at starte tilberedningen.



1. Sæt frituregryden i stikkontakten.
2. Sørg for, at stegebakken er sat korrekt ind i indergryden.
3. Læg maden, der skal holdes varm, jævnt på stegebakken, og skub indergryden ind i frituregryden.
4. Tryk på "**FUNKTION** knappen, indtil lyset ved "**HOLD DIG VARM**" vises i displayet.
5. Standardtemperaturen for varmholdning er 80°C med en varighed på 30 minutter. Hvis det er nødvendigt, kan dette ændres.
   a. For at ændre klokkeslættet, tryk på "**TEMP/TIME**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede tid (1 til 60 minutter).
   b. Tryk nu på "**TEMP/TIME**", og brug derefter knappen **+/-** for at skifte til den ønskede temperatur (80 til 200°C).
6. Air Fryer vil nu holde din mad varm ved den indstillede temperatur og i den indstillede tid.

SYNC FINISH

Brug denne funktion, når du tilbereder mad, som har forskellige tilberedningstider. For eksempel er tilberedningstiden for bøf og pommes frites forskellig, og denne funktion giver dig mulighed for at tilberede begge typer mad, så de er klar på samme tid.

1. Fjern de indvendige gryder fra frituregryden.
2. Sørg for, at stegepladerne i begge gryder er sat korrekt i.
3. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub de indre gryder tilbage i frituregryden.
4. Indstil tilberedningsfunktionen for den første skuffe.
5. Indstil tilberedningsfunktionen for den anden skuffe.
6. Tryk på "**SYNC/DUAL**" knappen én gang, vil **SYNC**" lyser i displayet.
7. Tryk på en af knapperne "**START/CANCEL**" knapperne. Skuffen med den længste tilberedningstid starter først, den korteste starter senere for at sikre, at slutningen bliver den samme som den første.
8. Når tilberedningen er færdig, udsender enheden en lyd og vender tilbage til standbytilstand.
9. Træk forsigtigt indergryden ud, og tag maden ud af frituregryden med det samme; det forhindrer, at den varme, der er tilbage i frituregryden, fortsætter med at tilberede og udtørre din mad.

DUAL

Brug denne funktion, når begge skuffer har samme tilberedningstid og temperatur. Hvis du skal tilberede en større mængde den samme mad, giver Dual-funktionen dig mulighed for nemt at programmere begge skuffer ved kun at indstille den ene.

1. Fjern de indvendige gryder fra friturегryden.
2. Sørg for, at stegepladerne i begge gryder er sat korrekt i.
3. Læg maden, der skal tilberedes, jævnt på stegebakken, og skub de indre gryder tilbage i friturегryden.
4. Indstil tilberedningsfunktionen for hver skuffe. Det kan være et autoprogram eller en anden funktion.
5. Tryk på "**SYNC/DUAL**" knappen én gang og "**DUAL**" lyser i displayet, samtidig med at programmet kopieres til den anden skuffe.
6. Tryk på en af knapperne "**START/CANCEL**", og friturегryden vil begynde at tilberede.
7. Når tilberedningen er færdig, udsender enheden en lyd og vender tilbage til standbytilstand.
8. Træk forsigtigt indergryden ud, og tag maden ud af friturегryden med det samme; det forhindrer, at den varme, der er tilbage i friturегryden, fortsætter med at tilberede og udtørre din mad.

VEDLIGEHOLDELSE UNDER BRUG

Dette apparat kræver kun lidt vedligeholdelse, når det er i brug. Rengør din Air Fryer efter hver brug for at forlænge dens brugbare levetid.
Denne Air Fryer indeholder ingen dele, der kan repareres af brugeren. Forsøg ikke selv at reparere den. I det usandsynlige tilfælde af fejl skal du kontakte SHARP Call Center ved hjælp af oplysningerne i starten af denne brugervejledning.

RENGØRINGSVEJLEDNING

FORSIGTIG: For at beskytte mod elektrisk stød må luftkogeren ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
Din friturегryde bør rengøres regelmæssigt for at opnå den bedste ydeevne og en lang levetid. Regelmæssig rengøring vil også reducere risikoen for brand. Følg instruktionerne nedenfor for at rengøre den:

1. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad din Air Fryer køle ned.
2. Rengør air fry-bakkerne og de indvendige gryder med en fugtig klud med sæbevand. Sørg for kun at bruge mildt sæbevand. Hvis pletterne på bakken eller indergryden er for svære at rengøre, kan du lade dem ligge i blød i varmt vand i ca. 10 minutter.
3. Rengør varmeelementerne med en tør og blød klud.
4. Tør ydersiden af din friturегryde af med en blød, fugtig klud, og tør den derefter.

FORSIGTIG: BRUG IKKE ABRASIVE RENGØRINGSMIDLER ELLER NOGEN FORM FOR RENGØRINGSMATERIALE på overfladen af stegebakken og indergryden. Sørg for kun at bruge mildt sæbevand. Slibende rengøringsmidler, skrubbebørster og kemiske rengøringsmidler vil beskadige belægningen på denne enhed.
Ud over den anbefalede rengøring bør der ikke være behov for yderligere brugervedligeholdelse.
Al anden service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

OPBEVARING

Tag stikket ud, lad den køle af, og rengør den, før du opbevarer den. Opbevar friturегryden i kassen på et rent og tørt sted. Opbevar aldrig apparatet, mens det er varmt eller stadig tilsluttet. Vikl aldrig ledningen stramt rundt om Air Fryer. Ledningen må ikke belastes, der hvor den går ind i apparatet, da det kan få ledningen til at flosse og knække. Hvis du opbevarer friturегryden i længere tid, skal du sørge for, at den er ren og fri for madrester. Opbevar friturегryden på et tørt sted, f.eks. på et bord, en bordplade eller en skabshylde.

FEJLFINDING

Hvis du oplever problemer med din friturегryde, skal du følge vejledningen nedenfor.

Air Fryer virker ikke	Apparatet er enten ikke tilsluttet eller tændt.	Sørg for, at netstikket er sat i en stikkontakt og er tændt.
	Du har ikke indstillet tid eller temperatur.	Indstil tid og temperatur, og tryk derefter på "**START/CANCEL**".
	Inderpotten er ikke låst ordentligt fast i enheden.	Skub den indvendige gryde ind i Air Fryer, så den "klikker".
De ingredienser, der steges med Air Fryer, er ikke færdige.	Der er for meget mad i stegepanden.	Kom mindre portioner af ingredienserne på panden. Mindre portioner bliver stegt mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Juster temperaturen til den ønskede indstilling.
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af Air Fryeren.	Du har brugt en type snack, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel friturегryde.	Brug snacks, der er lavet til at blive tilberedt i ovnen, eller pensl lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Det er svært eller ikke muligt at skubbe indmaden ordentligt ind i apparatet.	Der er for meget mad i stegepanden.	Fyld ikke panden for meget.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i Air Fryer, vil en stor mængde olie lække ud i gryden. Denne olie kan give hvid røg, og panden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Panden indeholder stadig fedtrester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, der varmes op i indergryden; sørg for at rengøre stegebakken og indergryden grundigt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt i Air Fryer.	Du har ikke brugt den rigtige type kartoffel.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
	Du har ikke skyllet kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af Air Fryer.	Pommes frites' sprødhed afhænger af mængden/typen af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien.
		Skær kartoflerne i tyndere stave for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

Hvis du stadig har problemer, bedes du kontakte SHARP's callcenter ved hjælp af oplysningerne i starten af denne brugervejledning.

Achtung!
Ihr Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Dies bedeutet, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll vermischt werden dürfen. Für diese Produkte gibt es ein separates Sammelsystem.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Entsorgungsinformationen (für private Haushalte)

1. In der EU
Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll!
Elektro-Altgeräte müssen getrennt vom übrigen Abfall und gemäß den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte behandelt werden.
Gemäß der Umsetzung der Altgeräterichtlinie seitens der Mitgliedsstaaten können Privathaushalte in der Europäischen Union ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte an dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen kostenlos abgeben.
In einigen Ländern* kann auch Ihr örtlicher Händler Ihr Altgerät kostenlos entgegennehmen, wenn Sie ein vergleichbares Neugerät kaufen.
*) Kontaktieren Sie hierfür bitte Ihre örtlichen Behörden.
Wenn Ihr Elektroaltgerät Batterien oder Akkus enthält, sollten Sie diese vorher getrennt entsorgen, gemäß den örtlichen Anforderungen. Wenn Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, tragen Sie zu einer korrekten Schadstoffbehandlung und zu einem effizienten Recycling und im Endeffekt zum Umweltschutz und zur Verhinderung von eventuellen Gesundheitsrisiken bei.

Informationen gültig für Deutschland
Altgeräte sind getrennt zu sammeln und zu entsorgen. Besitzer von Altgeräten tragen damit zur sicheren Entsorgung bei und helfen, mögliche umwelt- oder gesundheitsschädliche Folgen zu vermeiden.
Entnehmbare Lampen, die zerstörungsfrei zu entnehmen sind, sind vor der Entsorgung zu entfernen und getrennt zu behandeln.
Informationen über geschaffene Sammel- bzw. Rückgabemöglichkeiten sowie die Verpflichtungen des Handels/der Vertreiber gegenüber Endnutzern zur kostenfreien Rücknahme von Altgeräten finden Sie auf der lokalen Website des Herstellers des Produktes (www.sharpconsumer.eu), oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt bezogen wurde.
Die Verantwortung für das Löschen von personenbezogenen Daten, die sich auf dem zu entsorgenden Gerät befinden, liegt beim Endnutzer.
Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Produkte und/oder Verpackungen getrennt vom Hausmüll gesammelt und entsorgt werden müssen. Der schwarze Balken zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde.

2. In Nicht-EU-Ländern
Bitte kontaktieren Sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.
Für die Schweiz: Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte können beim Händler kostenlos abgegeben werden, auch wenn kein neues Produkt gekauft wird. Weitere Einrichtungen zur Entsorgung finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der EU
Wenn das Produkt für gewerbliche Zwecke benutzt wurde und Sie es entsorgen möchten:
Kontaktieren Sie bitte Ihren SHARP-Händler, der Sie über die Zurücknahme des Produkts informieren wird. Es könnten Ihnen dabei Rücknahme- und Recyclingkosten in Rechnung gestellt werden. Kleine Produkte (und kleine Mengen) werden möglicherweise auch von ihrem örtlichen Recyclinghof entgegengenommen.
In Spanien: Kontaktieren Sie bitte ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder die örtlichen Behörden, um mehr über die Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erfahren.

2. In Nicht-EU-Ländern
Bitte kontaktieren sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.

Für den Service siehe **www.sharpconsumer.com/contact/**für Ihre Garantierechte gehen Sie zu **www.sharpconsumer.com/support/** oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Konformitätserklärungen sind erhältlich bei **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 3
SPEZIFIKATIONEN 7
LUFTFRITTEUSE UND ZUBEHÖR 8
BEDIENFELD 9
VOR DER BENUTZUNG IHRER FRITTEUSE 9
BETRIEBSANLEITUNG 10
- Automatisches Garen 11
- Frittieren an der Luft 13
- Backen 15
- Braten 16
- Kochen aus der Tiefkühltruhe 17
- Vorheizen 18
- Aufwärmen 19
- Dehydrieren 19
- Warm halten 20

SYNC-FINISH 20
DUAL 21
WARTUNG WÄHREND DES BETRIEBS 21
REINIGUNGSHINWEISE 21
LAGERUNG 21
FEHLERSUCHE 22

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung eines elektrischen Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie NICHT mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Reinigen Sie das Frittierfach und den Innentopf mit einem feuchten, seifigen Tuch. Achten Sie darauf, nur mildes Seifenwasser zu verwenden.
- Reinigen Sie NICHT mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht. Außerdem kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Trocknen Sie das Gerät und alle Baugruppen vor der Lagerung oder Verwendung mit einem weichen Tuch ab.
- Sollten sich Flecken auf dem Tablett oder dem Innentopf befinden, die zu schwer zu reinigen sind, lassen Sie sie vor der Reinigung etwa 10 Minuten in warmem Wasser einweichen.
- Das Bratblech und der Innentopf können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überfüllen Sie das Gerät beim Kochen NICHT. Eine Überfüllung kann zu Personen- oder Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.
- Verwenden Sie KEIN Öl oder eine andere Flüssigkeit im Innentopf.

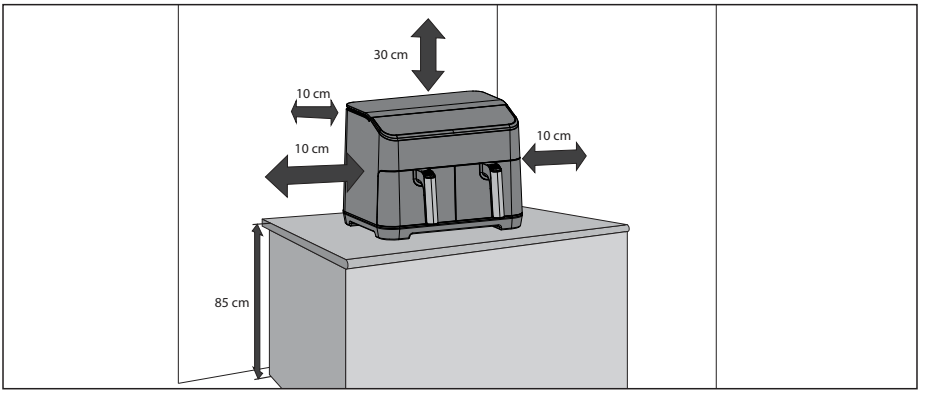
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Frittieren.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel richtig zubereitet und gekocht werden, um eine Gesundheitsgefährdung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Heizelementen.
- Vergewissern Sie sich IMMER, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut ist.
- Geben Sie KEINE der folgenden Materialien in die Fritteuse: Pappe, Plastik, Papier oder Ähnliches.
- Bewahren Sie KEINE anderen Materialien als das mitgelieferte Zubehör in der Fritteuse auf, wenn sie nicht benutzt wird.
- Verwenden Sie das Gerät NICHT für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- NICHT im Freien verwenden.
- Wenn Sie Ratschläge zu diesem Produkt benötigen, wenden Sie sich an die Sharp Help Line.
- Halten Sie das Gerät nur an den richtigen Griffen und verwenden Sie Hitzeschutzmaßnahmen wie Handschuhe oder Topflappen.
- Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, um sicherzustellen, dass Sie mit der Bedienung dieser Fritteuse vertraut sind. Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen, verwenden Sie nach Möglichkeit Griffe oder Bedienelemente (modellabhängig).
- Die Verwendung von Anbaugeräten wird nicht empfohlen, da dies eine Gefahr oder Verletzung darstellen kann.
- Dieses Gerät ist NUR für den HAUSGEBRAUCH bestimmt.
- Um zu verhindern, dass der Innentopf auf den Boden fällt, stellen Sie den Innentopf auf eine stabile Unterlage, bevor Sie den Frittiereinsatz herausnehmen.
- Achten Sie bei der Benutzung darauf, dass der Griff zu Ihnen zeigt.

- VORSICHT: Das Zeichen bedeutet, dass die Oberflächen des Geräts während oder nach der Benutzung heiß sind. Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnung NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- Berühren Sie das Zubehör NICHT während oder unmittelbar nach dem Kochen.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät heiße Lebensmittel enthält. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch stehen, damit es ausreichend Zeit zum Abkühlen hat.
- Lassen Sie Ihre Fritteuse vor der Reinigung abkühlen.
- WARNUNG: Da diese Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, können einige Oberflächen hohe Temperaturen entwickeln. Da Menschen Temperaturen wahrnehmen, sollte dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden.
- Tragen Sie isolierte Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Oberflächen oder die Heißluftfritteuse, den Innentopf und die Lebensmittel berühren.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Vergewissern Sie sich IMMER, dass der Innentopf vor dem Betrieb richtig geschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Nehmen Sie das Gerät NICHT in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker in irgendeiner Weise beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in anderer Weise beschädigt wurde.
- Ersetzen oder verändern Sie NICHT das Netzkabel oder den

Stecker.

- Verwenden Sie KEIN Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzsteckdose/der Netzschalter zugänglich ist, wenn die Fritteuse in Betrieb ist.
- Diese Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, halten Sie immer den Stecker fest, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benutzen, drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren, und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf die Fritteuse NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs NICHT ab, da dies zu einer Überhitzung führen kann.
- Stellen Sie die Fritteuse NICHT auf heiße Oberflächen, in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen.
- Halten Sie beim Betrieb der Fritteuse an allen Seiten mindestens 100 mm Abstand, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN GUT AUF.



SPEZIFIKATIONEN

Name des Modells	**AF-GD82A**
Leistung der Fritteuse (W)	1800 (jede Schublade)
Temperaturstufen der Luftfritteuse (Celsius)	60°C bis 200°C
12 Automatik-Programme	Pommes frites, Rindfleisch, Gemüse, Kleines Hähnchen, Speck, Fisch, Kartoffel, Pizza, Chicken Nuggets, Garnelen, Snacks, Toasted Sandwich
10 Funktionen	Vorheizen, Aufwärmen, Garen aus dem Gefrierschrank, Warmhalten, Luftbraten, Braten, Backen, Dehydrieren, Dual, Sync
Fassungsvermögen (Liter)	8 (4 + 4)
Bedienfeld	Digital
Beschichtung von Brattabletts	Nicht klebend
Größe des Bratblechs (B x L in mm)	146 x 208
Innere Topfbeschichtung	Antihaftbeschichtung
Topfgröße innen (B x H x T in mm)	163 x 128 x 227
Länge des Netzkabels (mm)	1000
Lärmpegel (dB)	56
Leistungsaufnahme (W)	1800
Leistungsanforderungen	220-240V AC 50 Hz
Leistungsaufnahme im Standby-Modus (W)	< 0.5
Größe (B x H x T in mm)	395 x 305 x 362
Gewicht (kg)	10.15

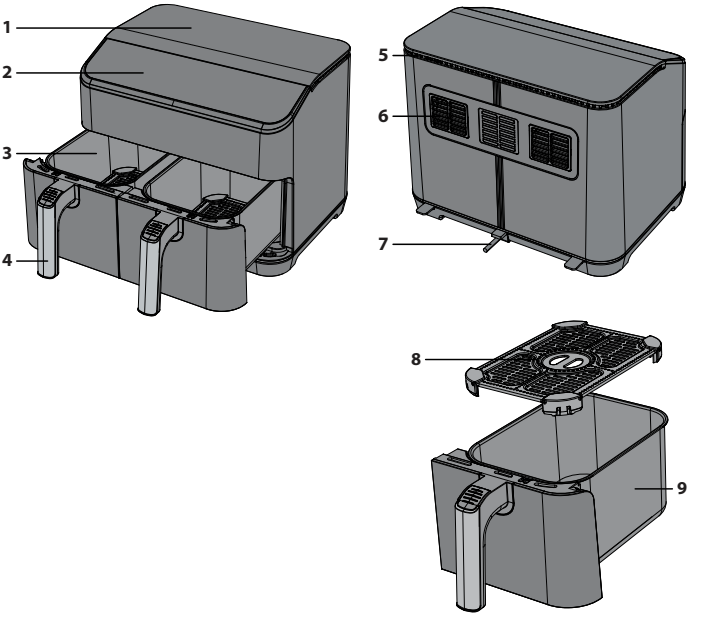
Dieses Produkt entspricht den einschlägigen Vorschriften und Normen für Großbritannien und die EU.

IM RAHMEN EINES BESTREBENS NACH STÄNDIGER VERBESSERUNG BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE ANGABE VON GRÜNDEN, TECHNISCHE DATEN ODER DAS DESIGN ZU VERÄNDERN.

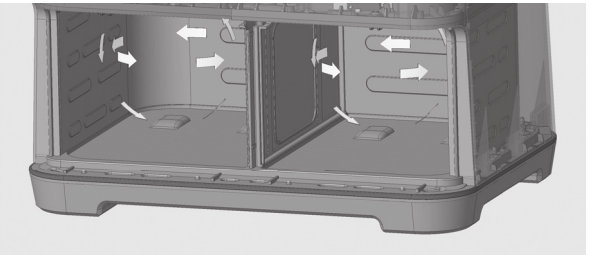
LUFTFRITTEUSE UND ZUBEHÖR

Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit den folgenden Funktionen und Zubehörteilen der Fritteuse vertraut:
Innerer Topf: Legen Sie das Frittierblech auf den Innentopf und stellen Sie den Innentopf in die Fritteuse.
Bratblech: Legen Sie den Frittiereinsatz in den Innentopf, bevor Sie Ihre Fritteuse benutzen.
Entlüftungsöffnung: Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus der Abluftöffnung aus (das ist normal). Halten Sie beim Kochen Ihre Hände und Ihr Gesicht von der Abluftöffnung fern, um Verbrühungen zu vermeiden.
Handgriff: Er dient dazu, den Innentopf und die Frittierschale in die Fritteuse hinein und heraus zu bewegen.

1. Oberer Schrank
2. Bedienfeld
3. Innerer Topf
4. Griff für die Bratpfanne
5. Luftansaugung
6. Luftauslassventil
7. Netzkabel
8. Air Frying Tray
9. Innerer Topf

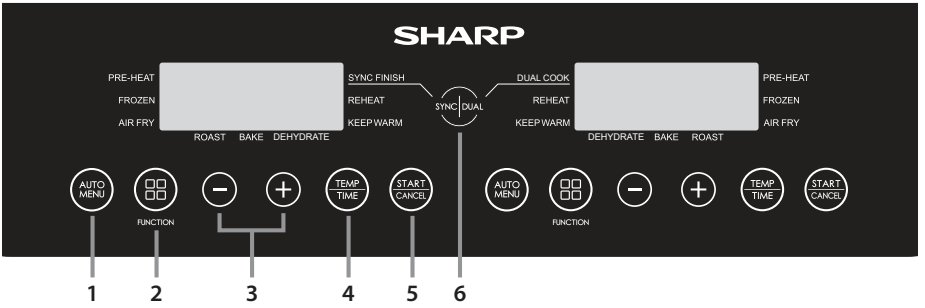


LUFTSTROMRICHTUNG
Beim Garen wird die heiße Luft aus dem Element umherbewegt, wie in der Abbildung unten dargestellt. Dadurch wird sichergestellt, dass Ihre Speisen bei der eingestellten Temperatur und Dauer gleichmäßig gegart werden. Verwenden Sie keine Materialien wie z. B. Metallfolien, die diesen Luftstrom behindern oder das Bratblech überfüllen könnten.



BEDIENFELD

1. **Auto Menü -** Drücken Sie die Taste, um die Garprogramme auszuwählen, es gibt 12 Optionen.
2. **Funktion -** Wählen Sie die installierten Funktionen aus.
3. **+/- -** Zum manuellen Einstellen der Gartemperatur und -zeit.
4. **Temperatur/Zeit -** Mit dieser Taste können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen.
5. **Start/Abbruch -** Verwenden Sie diese Taste, um eine Funktion zu starten oder zu stoppen.
6. **Sync/Dual -** Stellen Sie das Gerät in den Dual- oder Sync-Garmodus.



VOR DER BENUTZUNG IHRER FRITTEUSE

Bevor Sie Ihre Fritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie den Innentopf und die Frittierschale in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen, nachdem Sie die Verpackung vollständig ausgepackt und entfernt haben. Trocknen Sie dann alle Zubehörteile gründlich ab und setzen Sie sie wieder in die Fritteuse ein. Wischen Sie das äußere Gehäuse und die inneren Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie es auf "Pommes frites" ein (geben Sie keine Lebensmittel in das Gerät). Dadurch wird das Gerät 23 Minuten lang auf 180°C erhitzt, damit sich eventuelle Rückstände, die während der Herstellung am Heizelement haften geblieben sind, verflüchtigen können.
Es wird empfohlen, diese Anleitung vor dem Gebrauch vollständig zu lesen.

BETRIEBSANLEITUNG

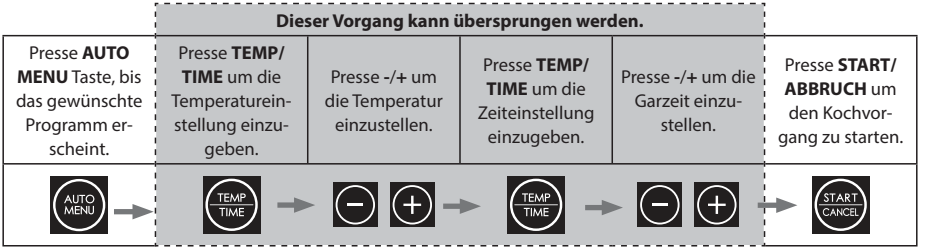
Ihre Heißluftfritteuse hat mehrere Betriebsarten:
Automatisches Garen – wählen Sie eine der 12 vorprogrammierten Garoptionen.
Air Fry – stellen Sie die Temperatur und die Zeit manuell ein.
Backen – Backen Sie Lebensmittel in Ihrer Heißluftfritteuse.
Braten – Zum Braten Ihrer Speisen.
Kochen aus der Tiefkühltruhe – Kochen Sie aus der Tiefkühltruhe (nur Gemüse, Pizza, Pommes frites, Chicken Nuggets und Snacks).
Dehydrieren – Entziehen Sie Ihren Lebensmitteln die Feuchtigkeit.
Warmhalten – Halten Sie Ihr Essen warm.
Vorheizen – Vergewissern Sie sich, dass Ihre Fritteuse vor dem Kochen die richtige Temperatur hat.
Aufwärmen – Erwärmen Sie zuvor gekochte Speisen erneut.
Dual – Kopieren Sie die Einstellung von einer Schublade in eine andere.
Sync – Der Garvorgang wird für beide Schubladen zur gleichen Zeit beendet.

Nützliche Informationen

- Die Menge der Lebensmittel sollte nicht mehr als 4/5 der Gesamtmenge des Frittiertopfes ausmachen.
- Die Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs nicht verändert werden. Wenn Sie die Temperatur und/oder die Zeit ändern möchten, müssen Sie das Programm neu starten und die Temperatur und/oder die Zeit ändern.Temperatur/Zeit nach Bedarf angepasst.
- Um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Schublade. Zum erneuten Starten drücken Sie die Schublade wieder hinein und der Garvorgang beginnt automatisch.
- Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die "**START/ABBRUCH**Taste" einmal drücken.
- Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs umgerührt/geschüttelt werden: Nehmen Sie den Innentopf aus dem Gerät, rühren/schütteln Sie nach Bedarf und setzen Sie den Innentopf wieder in die Fritteuse ein; das Gerät startet den Garvorgang automatisch.
- Vergewissern Sie sich, dass das Essen richtig gegart ist. Wenn das Essen nicht gar genug ist, legen Sie es zurück in die Fritteuse und garen Sie es erneut einige Minuten lang.
- Alle Kochanweisungen sind Richtwerte, die tatsächlichen Ergebnisse hängen von der Qualität und Menge der zu kochenden Speisen ab.
- Um zu verhindern, dass der Innentopf auf den Boden fällt, stellen Sie den Innentopf auf eine stabile und hitzebeständige Unterlage, bevor Sie das Tablett herausheben.
- Garen Sie nur Lebensmittel in dieser Fritteuse.
- NICHT zum Frittieren in Fett verwenden.
- Wenn die Fritteuse an das Stromnetz angeschlossen ist und 2 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, erscheint auf dem Display ein sich bewegendes "-"-Symbol. Um dies zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.
- Wenn 1 Minute lang keine Taste gedrückt wird, erscheint auf dem Display ein sich bewegendes "-"-Symbol. Um dies zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.
- Bei einigen Garprogrammen ist es erforderlich, das Gargut zu schütteln oder zu wenden. Wenn dies erforderlich ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

Automatisches Garen

Zu Ihrer Erleichterung und Bequemlichkeit gibt es 12 automatische Garprogramme zur Verwendung mit der Luftfritierfunktion Ihrer Fritteuse. Diese sind über die spezielle Taste AUTO MENU auf dem Bedienfeld leicht zugänglich.



1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
4. Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel durch Drücken der Taste **AUTO MENU** auf dem Bedienfeld, um die zu garende Speise auszuwählen. Die voreingestellte Temperatur und Zeit blinken auf der LED-Anzeige.
   a. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**" die gewünschte Gartemperatur einstellen.
   b. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**"um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Presse "**START/ABBRUCH**", um den Garvorgang zu starten; die Zeit läuft ab.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt die Fritteuse einen Ton von sich, und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
7. Ziehen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und nehmen Sie die Lebensmittel sofort heraus, da sonst die Resthitze in der Fritteuse Ihre Lebensmittel weiter gart und austrocknet.

Hinweis: Wenn Sie die Garzeit für die automatisch zubereiteten Speisen ändern, können Sie diese nur um maximal 30 % erhöhen. Damit soll vermieden werden, dass Ihre Speisen anbrennen.

Programm-Nummer	Lebens-mittel	Gewicht	Anfangstem-peratur der Lebensmittel	Kochzeit	Maximale zusätzliche Zeit	Umdrehen Minuten vor Ende des Koch-vorgangs	Kochen aus der Tiefkühl-zeit	Tempera-tur	Kommentare
A-01	Pommes frites	300g bis 700g	Zimmer Temperatur	18	23	5	27	180	Überladen Sie den Topf nicht.
A-02	Rind-fleisch	150g bis 500g		12	16	6	-	200	Es können bis zu 270g Rindersteak gegart werden.
A-03	Gemüse	100g bis 400g		10	13	5	14	190	Schneiden Sie das Gemüse in 2 x 3 cm große Stücke.
A-04	Huhn	800g bis 1000g		30	39	5	-	190	Kleines ganzes Huhn oder große Stücke.
A-05	Speck	4 bis 6 Speckschei-ben		9	12	-	-	180	Die Speckscheiben gleichmäßig auf dem Bratblech verteilen.
A-06	Fisch	100g bis 500g		18	20	4	-	170	Die Fischstücke direkt auf den Boden des Bratblechs legen.
A-07	Kartoffel	250g pro Stück		40	52	5	-	200	Bis zu 3 Kartoffeln zu je 250g in die Bratpfanne geben.
A-08	Pizza	100g bis 400g		13	17	-	18	180	Ganze Stücke oder Pizzastücke direkt auf das Bratblech legen.
A-09	Chicken Nuggets	300g		15	20	5	20	180	Nicht überfüllen. Achten Sie darauf, dass zwischen den Nuggets ein wenig Platz ist.
A-10	Garnelen	300g		15	20	5		180	Die Garnelen gleichmäßig direkt auf dem Bratblech verteilen.
A-11	Imbisse	300g		15	20	5	20	170	Verteilen Sie die Snacks gleichmäßig auf dem Bratblech. Nicht überladen.
A-12	Getoast-etes Sandwich	1 Sand-wich		12	17	4		180	Bereiten Sie das Sandwich mit gebuttertem Brot und Käse vor. Das ganze Sandwich auf das Bratblech legen. Nach 2/3 der Garzeit umdrehen.

Wenn die eingestellte Garzeit mehr als 10 Minuten beträgt, erinnert die Fritteuse daran, das Essen umzudrehen, wenn die verbleibende Zeit die Hälfte der gesamten Garzeit beträgt (oder wie in der Tabelle oben angegeben). Wenn die eingestellte Garzeit weniger als 10 Minuten beträgt, wird keine Erinnerung zum Wenden angezeigt.

Frittieren an der Luft

Beim manuellen Garen im Modus Luftgaren wählen Sie zuerst die Zeit und dann die Temperatur.
Zur Erleichterung können Sie mit der Funktion Luftgaren auch manuell garen. Beachten Sie die vorgeschlagenen Garoptionen in der Tabelle oder verwenden Sie Ihre eigenen Rezepte.

	Dieser Vorgang kann übersprungen werden.				
Drücken Sie die **FUNKTION** button until the **LUFTTROCK-NUNG** leuchtet im Display auf.	Presse **TEMP/ TIME** um die Temperatureinstellung einzugeben.	Presse **-/+** um die Temperatur einzustellen.	Presse **TEMP/ TIME** um die Zeiteinstellung einzugeben.	Presse **-/+** um die Garzeit einzustellen.	Presse **START/ ABBRUCH** um den Kochvorgang zu starten.

1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
4. Drücken Sie die **FUNKTION** button until the **LUFTTROCKNUNG** Das Display zeigt die voreingestellte Zeit und Temperatur an (12 Minuten bei 200°C).
5. Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie die "**TEMP/TIME**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Zeit einzustellen (1 bis 60 Minuten).
6. Drücken Sie nun die "**TEMP/TIME**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Temperatur einzustellen (80 bis 200°C).
7. Drücken Sie die "**START/ABBRUCH**", um den Garvorgang zu starten.

Nachstehend finden Sie einige Vorschläge für die Zubereitung.

Lebensmittel	Gewicht	Anfangstemperatur der Lebensmittel	Kochzeit	Temperatur beim Kochen	Schütteln/Umdrehen	Kommentare
Gefrorene Pommes frites (dick)	300 bis 700	Gefroren	12 bis 16	200	Ja	
Gefrorene Pommes frites (dünn)	300 bis 700		12 bis 20	200	Ja	
DIY Pommes frites (0,7cm x 7/8cm)	300 bis 800	Raumtemperatur	18 bis 30	180	Ja	Öl hinzufügen: 1/2 Löffel
DIY-Chips	300 bis 800		18 bis 22	180	Ja	Öl hinzufügen: 1/2 Löffel
DIY-Kartoffelstücke	300 bis 750		12 bis 18	180	Ja	Öl hinzufügen: 1/2 Löffel
Hash Browns	250		15 bis 18	180		
Geschmorte Sahnekartoffel	500		18 bis 22	180		
Steak	100 bis 500		8 bis 12	180		
Schweinekotelett	100 bis 500		10 bis 14	180		
Hamburger	100 bis 500		7 bis 14	180		
Wurstsemmel	100 bis 500		12 bis 15	180		
Trommelstock	100 bis 500		18 bis 22	180		
Hähnchenbrust	100 bis 500		10 bis 15	180		
Fisch	100 bis 500		8 bis 12	180		
Garnelen	100 bis 500		5 bis 10	180		
Krabbe	100 bis 500		8 bis 12	180		
Torte	100 bis 400		15 bis 30	180		
Frühlingsrollen	100 bis 400		8 bis 10	200	Ja	Instant-Frühlingsrollen
Gefrorene Chicken Nuggets	100 bis 500	Gefroren	6 bis 10	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100 bis 400		6 bis 10	200		
Gefrorener Käsesnack	100 bis 400		8 bis 10	180		
Yakitori	100 bis 400	Raumtemperatur	8 bis 10	200		
Süßkartoffel	100 bis 500		30 bis 45	200		

Backen

Wenn Sie die Backfunktion verwenden, wählen Sie zuerst die Zeit und dann die Temperatur.
Sie können mit Ihrer Heißluftfritteuse auch backen. Beziehen Sie sich auf die vorgeschlagenen Garoptionen in der Tabelle oder verwenden Sie Ihre eigenen Rezepte.

	Dieser Vorgang kann übersprungen werden.				
Drücken Sie die **FUNKTION** button until the **BAKE** leuchtet im Display auf.	Presse **TEMP/ TIME** um die Temperatureinstellung einzugeben.	Presse -/+ um die Temperatur einzustellen.	Presse **TEMP/ TIME** um die Zeiteinstellung einzugeben.	Presse -/+ um die Garzeit einzustellen.	Presse **START/ ABBRUCH** um den Kochvorgang zu starten.

1. Schließen Sie Ihre Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Ziehen Sie die Pfanne heraus, legen Sie die Speisen in den Brateinsatz und stellen Sie die Pfanne wieder in das Gerät.
3. Drücken Sie die "**START**"Das Display zeigt die Standardzeit und -temperatur an (25 Minuten bei 200°C).
4. Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie die "**ZEIT**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Zeit einzustellen (1 bis 60 Minuten).
5. Drücken Sie nun die "**TEMP**" und dann die Schaltfläche **+/-** um die gewünschte Temperatur einzustellen (80 bis 200°C).
6. Drücken Sie die "**START**", um den Garvorgang zu starten.

Einige vorgeschlagene Rezepte zum Backen:

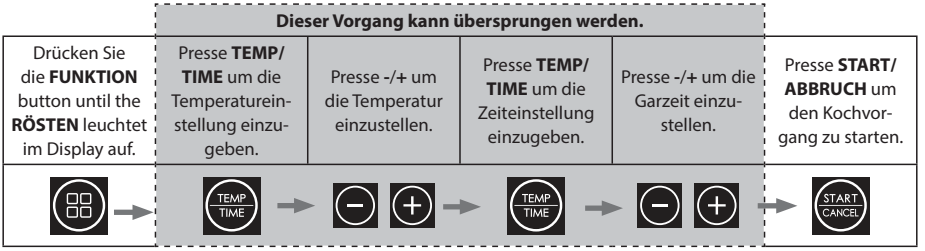
Lebensmittel	Temperatur beim Kochen (°C)	Kochzeit (Minuten)	Inhaltsstoffe	Anweisungen
Cornflake-Pfannkuchen	170	10 bis 15	75g Cornflakes 150g gesalzene Butter 75g weicher brauner Zucker 30g flüssiger Honig 150g Haferflocken 50g Rosinen und Sultaninen	1. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und mit fettdichtem Papier auslegen. 2. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker und den Honig hinzufügen; gut umrühren. 3. Vom Herd nehmen und die Cornflakes, Haferflocken und Früchte hinzufügen. 4. Die Mischung in die Form gießen. 5. Auf der Backfunktion bei 170°C backen, bis der Teig fest ist (10 bis 15 Minuten). 6. Aus der Fritteuse nehmen und vor dem Verzehr abkühlen lassen.
Zitronen-Nieselregen-Kuchen	170	20 bis 25	200g ungesalzene Butter 200g Streuzucker 3 Eier 200g glattes Mehl 1 Esslöffel Backpulver Schale und Saft von 1 Zitrone Für den Guss: Saft von 1 Zitrone 80g Streuzucker"	1. Eine kleine Laibform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Beiseite stellen, während Sie den Kuchenteig zubereiten. 2. In einer großen Rührschüssel mit einem elektrischen Schneebesen die Butter und den Puderzucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und dazwischen schlagen, dann das Mehl und das Backpulver hinein sieben und erneut verrühren. Den Zitronensaft, den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzugeben und erneut verrühren. 3. Den Teig in die vorbereitete Laibform füllen und die Oberseite glattstreichen. le: In die Heißluftfritteuse geben und bei 170°C 20-25 Minuten backen, dabei regelmäßig nach 15 Minuten nachsehen, bis der Teig goldgelb und aufgegangen ist und ein Spieß sauber herauskommt. 4. Wenn der Kuchen fast gar ist, den Zitronensaft und den Zucker in einer Schüssel verrühren und den Nieselregen zubereiten. 5. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, aus der Fritteuse nehmen und die Oberfläche mit einem Spieß einstechen. Langsam die Blendmasse darüber gießen, damit sie die Oberfläche des in der Form abkühlenden Kuchens bedeckt und in die Löcher sickert. In der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.
Cookies	180	10 bis 12	150g gesalzene Butter bei Raumtemperatur 80g hellbrauner Muscovado-Zucker 1 großes Ei, geschlagen 225g normales Mehl 1/2 Teelöffel Natron 200g Zartbitterschokolade oder Schokostückchen	1. In einer großen Rührschüssel Butter, Zucker, Ei, glattes Mehl und Natron zu einem festen Teig verarbeiten. 2. Die Schokoladenchips oder -stückchen hinzufügen und unterkneten. 3. Den Teig in Stücke brechen und zu Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser rollen. 4. Das Bratblech mit fettdichtem Papier auslegen (nicht bis zum Rand des Bratentopfes) und die Teigkugeln gleichmäßig darauf verteilen. Der Teig wird sich beim Backen ausbreiten. 5. Bei 180°C 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. 6. Nach dem Backen abkühlen lassen. Beachten Sie, dass Sie möglicherweise mehrere Chargen herstellen und/oder beide Züge zum Kochen verwenden müssen.

Wenn Sie in einer Heißluftfritteuse backen, brauchen Sie weniger Zeit und eine niedrigere Temperatur als in einem herkömmlichen Ofen. Die allgemeine Regel lautet, dass Sie die Temperatur um 10°C senken müssen.
Beachten Sie, dass die Ergebnisse je nach Qualität der Lebensmittel, ihrem Wassergehalt und ihrer Größe variieren können. Verwenden Sie die obige Tabelle zur Orientierung.
Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem Backen vorzuheizen.

Während des Backvorgangs ist die Umschaltfunktion deaktiviert. Damit wird sichergestellt, dass die Gartemperatur während des gesamten Garvorgangs stabil bleibt.

Braten

Wenn Sie die Röstfunktion verwenden, wählen Sie zuerst die Zeit und dann die Temperatur.
Sie können Ihren Air Fryer auch zum Braten verwenden. Beachten Sie die vorgeschlagenen Garoptionen in der Tabelle oder verwenden Sie Ihre eigenen Rezepte.



1. Schließen Sie Ihre Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Ziehen Sie die Pfanne heraus, legen Sie die Speisen in den Brateinsatz und stellen Sie die Pfanne wieder in das Gerät.
3. Drücken Sie die "**START**"Das Display zeigt die Standardzeit und -temperatur an (40 Minuten bei 180°C).
4. Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie die "**TEMP/TIME**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Zeit einzustellen (1 bis 60 Minuten).
5. Drücken Sie nun die "**TEMP/TIME**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Temperatur einzustellen (80 bis 200°C).
6. Drücken Sie die "**START**", um den Garvorgang zu starten.

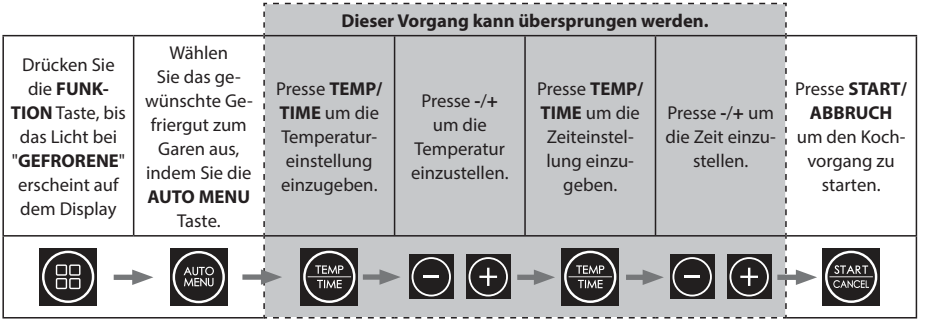
Einige Rezeptvorschläge für Braten:

Lebensmittel	Gewicht	Temperatur beim Kochen (°C)	Kochzeit (Minuten)	Tipps zur Vorbereitung	Hinweis
Bratkartoffeln	N/A	190	30	Die Kartoffeln so schneiden und schälen, dass sie etwa 3-4 cm groß sind, dann 5 Minuten lang kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln in Sonnenblumenöl schwenken, nach Bedarf würzen. Die Kartoffeln in die Heißluftfritteuse geben und garen.	Wenn die Kartoffeln noch nicht gar genug sind, geben Sie ihnen noch 5 bis 10 Minuten.
Schweinebraten	bis zu 1kg	200/180	20/25 pro 500g	Das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen, dann die Schwarte mit einem scharfen Messer einritzen (nicht in das Fleisch schneiden). Lassen Sie das Fleisch abtrocknen und reiben Sie dann die äußere Oberfläche mit Öl ein, geben Sie großzügig Salz in die Rillen.Legen Sie den Schweinebraten mit der Schwarte nach oben in die Fritteuse und garen Sie ihn 20 Minuten lang bei 200°C, dann bei 180°C, bis er durchgebraten ist (ca. 25 Minuten für je 500 g).	Würzen Sie das Fleisch nach Belieben.Am Ende der Garzeit darauf achten, dass das Fleisch durchgebraten ist.
Brathähnchen	bis zu 1kg	180	35	Das Hähnchen mit einem Papiertuch abtrocknen, dann mit Öl und Gewürzen bedecken.Mit der Brustseite nach oben in die Fritteuse legen. Die Hälfte der Zeit garen, dann den Vogel umdrehen und den Rest der Zeit garen. Nach Beendigung des Garvorgangs vor dem Verzehr 10 Minuten ruhen lassen.	Es wird empfohlen, ein kleines Huhn zum Braten zu verwenden (500g bis 1 kg). Vergewissern Sie sich am Ende der Garzeit, dass das Fleisch durchgebraten ist.
Roastbeef	bis zu 1kg	200/180	5/15 pro 450g	Das Fleisch würzen und mit dem Bier in die Fritteuse geben und bei 200°C 5 Minuten garen, dann bei 180°C garen, bis es durch ist. Vor dem Tranchieren 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.	Für "medium" fügen Sie 5 Minuten pro 450g hinzu, für "well done" fügen Sie 10 Minuten pro 450g hinzu. Beachten Sie, dass die Zeiten je nach Fleischstück und Form variieren können.

Beim Backen in einer Heißluftfritteuse sollten Sie im Vergleich zu einem herkömmlichen Ofen weniger Zeit und eine niedrigere Temperatur verwenden.
Beachten Sie, dass die Ergebnisse je nach Qualität der Lebensmittel, Größe und Form variieren können. Verwenden Sie die obige Tabelle zur Orientierung.
Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem Braten vorzuheizen.

Kochen aus der Tiefkühltruhe

Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich länger ein, damit die Lebensmittel sicher auftauen und Pommes frites, Gemüse, Pizza, Chicken Nuggets und Snacks aus dem Gefrierfach garen können.
Zum Garen aus dem Gefrierfach befolgen Sie die Anweisungen für das automatische Garen wie unten beschrieben.



1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
4. Drücken Sie die **FUNKTION** Taste, bis das Licht bei "**GEFRORENE**" erscheint auf dem Display.
5. Wählen Sie das gewünschte Gefriergut zum Garen aus, indem Sie die **AUTO MENU** Taste. Die voreingestellte Temperatur und Zeit blinken auf der LED-Anzeige.
   a. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**" die gewünschte Gartemperatur einstellen.
   b. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**"um die gewünschte Garzeit einzustellen.
6. Presse "**START/ABBRUCH**", um den Garvorgang zu starten; die Zeit läuft ab.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und kehrt in den Standby-Modus zurück.
8. Ziehen Sie den inneren Topfgriff vorsichtig heraus und nehmen Sie das Essen heraus.

Garen aus dem Gefrierschrank ist nur möglich für **FRIES**, **GEMÜSE, PIZZA, CHICKEN NUGGETS** und **SNACKS**.
Für das Garen anderer gefrorener Lebensmittel beachten Sie bitte die Garhinweise im Handbuch.

Falls erforderlich, kann die Fritteuse vor dem Garen aus dem Gefrierfach vorgewärmt werden. Befolgen Sie dazu die nachstehenden Anweisungen:

1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Topf leer ist.Drücken Sie die **FrUNCTION** Taste, bis die Lichter neben **"VORHEIZEN"** und **"GEFRORENEN"** erscheint auf dem Display.
4. Wählen Sie das gewünschte Gefriergut zum Garen aus, indem Sie die **AUTO MENU** Taste. Die voreingestellte Temperatur und Zeit blinken auf der LED-Anzeige.
   a. Falls erforderlich, drücken Sie die **"TEMP/TIME"** einmal und drücken Sie dann "**-**" oder "**+**" die gewünschte Gartemperatur einstellen.
   b. Falls erforderlich, drücken Sie die **"TEMP/TIME"** einmal und drücken Sie dann "**-**" oder "**+**"um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Presse **"START/ABBRUCH"**heizt die Fritteuse vor. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät einen Ton von sich.
6. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und legen Sie das Gargut gleichmäßig auf das Frittierblech, dann schieben Sie es zurück in die Fritteuse. Seien Sie vorsichtig, da der Topf und das Tablett heiß sein werden.
7. Der Garvorgang beginnt automatisch, wenn die Schublade wieder eingeschoben wird; die Zeit läuft ab.
8. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Ton von sich und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Vorheizen

Um sicherzustellen, dass Ihre Fritteuse die richtige Temperatur für das Garen Ihrer Speisen hat, gibt es eine Vorheizfunktion, die vor den Funktionen Automatisches Garen, Manuelles Garen und Garen aus dem Gefrierfach verwendet werden kann. Befolgen Sie einfach die nachstehenden Anweisungen, um diese Funktion zu nutzen.

		Dieser Vorgang kann übersprungen werden.				
Drücken Sie die **FUNKTION** Taste, bis das Licht bei "**PRE-HEAT**" erscheint auf dem Display.	Wählen Sie die Speise aus, die Sie zubereiten möchten, indem Sie die Taste "**AUTO MENU**" Schaltfläche	Presse **TEMP/ TIME** um die Temperatureinstellung einzugeben.	Presse -/+ um die Temperatur einzustellen.	Presse **TEMP/ TIME** um die Zeiteinstellung einzugeben.	Presse -/+ um die Zeit einzustellen.	Presse **START/ ABBRUCH** um das Vorheizen zu starten.

1. Legen Sie die Frittierschale in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf in die Fritteuse ein.
2. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie die "**FUNKTION**", bis das Licht bei "**PRE-HEAT**" erscheint auf dem Display.
4. Wählen Sie das gewünschte Gericht aus dem Auto-Menü aus, indem Sie die Taste AUTO MENU drücken. Die voreingestellte Temperatur und Zeit blinken auf der LED-Anzeige.
   a. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**"um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
   b. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**" um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die "**START/ABBRUCH**Schaltfläche ".
6. Wenn das Gerät die richtige Vorwärmtemperatur erreicht hat, ertönt ein Ton.
7. Die Fritteuse schaltet sich ein und beginnt, auf die eingestellte Temperatur vorzuheizen.
8. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
9. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
10. Wenn der Zug wieder hineingeschoben wird, beginnt der Garvorgang automatisch.
11. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und kehrt in den Standby-Modus zurück.
12. Ziehen Sie den Griff des Innentopfes vorsichtig heraus und nehmen Sie das Essen sofort heraus, da die in der Fritteuse verbleibende Hitze Ihr Essen sonst weiter gart und austrocknet.

Das Vorheizen kann auch beim Garen von Tiefkühlkost verwendet werden. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen zum manuellen Vorheizen, geben Sie dann die Speisen in die Schublade und wählen Sie das gewünschte Menü "Gefrierautomatik".

Außerdem kann das Vorheizen auch beim manuellen Kochen verwendet werden; drücken Sie die Taste "**FUNKTION**"drücken, bis die Lampe neben Vorheizen aufleuchtet.

1. Legen Sie die Frittierschale in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf in die Fritteuse ein.
2. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie die "**FUNKTION**"drücken, bis die Lampe neben Vorheizen aufleuchtet.
4. Drücken Sie die "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**" die gewünschte Gartemperatur einstellen.
5. Drücken Sie die "**START/ABBRUCH**Schaltfläche ".
6. Die Fritteuse schaltet sich ein und beginnt, auf die eingestellte Temperatur vorzuheizen.
7. Wenn das Gerät die richtige Vorwärmtemperatur erreicht hat, ertönt ein Ton.
8. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
9. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
10. Stellen Sie die Zeit für den Garvorgang ein, indem Sie die Taste "**ZEIT**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**", um die gewünschte Garzeit einzustellen.
11. Wenn der Zug wieder hineingeschoben wird, beginnt der Garvorgang automatisch.
12. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und kehrt in den Standby-Modus zurück.

13. Ziehen Sie den Griff des Innentopfes vorsichtig heraus und nehmen Sie das Essen sofort heraus, da die in der Fritteuse verbleibende Hitze Ihr Essen sonst weiter gart und austrocknet.

Aufwärmen

Mit dieser Funktion können Sie kalt gewordene Speisen wieder aufwärmen.

Drücken Sie die **FUNKTION** Taste, bis das Licht bei "**WIEDERAUFWÄRMEN**" erscheint auf dem Display	Presse **START/ABBRUCH** um den Aufheizvorgang zu starten und die Anzeige beginnt herunterzuzählen.

1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Legen Sie die zu erhitzenden Speisen gleichmäßig auf das Frittierblech und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
4. Drücken Sie die **FUNKTION** Taste, bis das Licht bei "**WIEDERAUFWÄRMEN**" erscheint auf dem Display.
5. Drücken Sie die "**START/ABBRUCH**Taste". Die Heißluftfritteuse heizt wieder auf.
6. Die Heißluftfritteuse erhitzt Ihr Essen nun 4 Minuten lang bei 180°C.

Hinweis: Es ist nicht möglich, die Zeit oder Temperatur für die Aufwärmfunktion einzustellen.

Dehydrieren

Mit dieser Funktion können Sie Ihre eigenen Lebensmittel dehydrieren, um sie zu lagern und später zu verwenden. Befolgen Sie die nachstehenden einfachen Anweisungen, um diese Funktion in Ihrer Fritteuse zu nutzen. Während der Dehydratisierungsfunktion ist die Umschaltfunktion deaktiviert.

Presse **VORWÄRMEN/DEHYDRIEREN** zweimal, um die Funktion DEHYDRATE zu wählen.	Presse **START** um den Aufheizvorgang zu starten und die Anzeige beginnt herunterzuzählen.

1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Legen Sie die zu dehydrierenden Lebensmittel gleichmäßig auf das Frittierblech und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
4. Drücken Sie die **FUNKTION** Taste, bis das Licht bei "**DEHYDRATE**" erscheint auf dem Display.
5. Drücken Sie die "**START/ABBRUCH**Schaltfläche ".
6. Der Air Fryer dehydriert Ihre Lebensmittel nun 3 Stunden lang bei 60°C.
7. Die voreingestellte Temperatur und Zeit blinken in der LED-Anzeige - dies ist 60°C für 3 Stunden.
   a. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**"Taste b die gewünschte Temperatur einstellen (bis 80°C)
   b. Drücken Sie bei Bedarf die Taste "**TEMP/TIME**" und drücken Sie dann die Taste "**-**" oder "**+**"Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen (bis zu 4 Stunden)

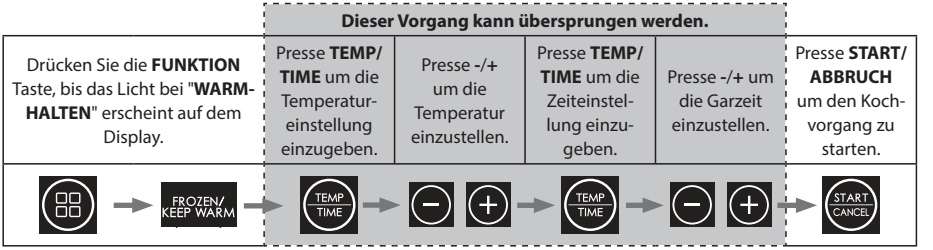
Vorgeschlagene Lebensmittelarten und Zubereitungsdetails für die Dehydratisierung:

Lebensmittel	Dehydratisierungstemperatur (°C)	Dehydrationszeit (Stunden)	Tipps zur Vorbereitung
Äpfel	60	6	Den Apfel entkernen und in dünne (3 mm) Spalten schneiden.
Aprikosen	60	8	Steine entfernen und halbieren.
Bannana	80	4	Schälen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
Rindfleisch	60	4	In etwa 6 cm lange und 4 mm dicke Streifen schneiden.
Zitronen	80	3	In dünne Scheiben (2 mm) schneiden und auf das Bratblech legen.
Orangen	80	3	In dünne Scheiben (2 mm) schneiden und auf das Bratblech legen.
Erdbeeren	60	3	Vorsichtig in Keile oder Runden schneiden.

Achten Sie beim Einlegen der zu dehydrierenden Lebensmittel in die Fritteuse darauf, dass sie nicht übereinander gestapelt werden und dass zwischen den einzelnen Stücken ein wenig Platz ist.
Beachten Sie, dass die Ergebnisse je nach Qualität der Lebensmittel, ihrem Wassergehalt und ihrer Größe variieren können. Verwenden Sie die obige Tabelle zur Orientierung.

Warm halten

Nach dem Garen können Sie Ihre Speisen mit der Funktion KEEP WARM warmhalten.
Beim Warmhalten wird eine niedrige Temperatur verwendet, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel nicht zu sehr austrocknen und heiß genug sind, um sie zu essen.



1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Achten Sie darauf, dass das Bratblech richtig in den Innentopf eingesetzt ist.
3. Legen Sie die warmzuhaltenden Speisen gleichmäßig auf das Frittierblech und schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse.
4. Drücken Sie die "**FUNKTION** Taste, bis das Licht bei "**WARMHALTEN**" erscheint auf dem Display.
5. Die Standard-Warmhaltetemperatur beträgt 80°C mit einer Dauer von 30 Minuten. Bei Bedarf kann dies geändert werden.
   a. Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie die "**TEMP/TIME**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Zeit einzustellen (1 bis 60 Minuten).
   b. Drücken Sie nun die "**TEMP/TIME**" und verwenden Sie dann die Taste **+/-** um die gewünschte Temperatur einzustellen (80 bis 200°C).
6. Die Heißluftfritteuse hält Ihre Speisen nun bei der eingestellten Temperatur und für die eingestellte Zeit warm.

SYNC-FINISH

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zubereiten möchten. Zum Beispiel sind die Garzeiten für Steak und Pommes frites unterschiedlich. Mit dieser Funktion können Sie beide Arten von Lebensmitteln garen, so dass sie zur gleichen Zeit fertig sind.

1. Nehmen Sie die inneren Töpfe aus der Fritteuse.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Frittiereinsatz in beiden Töpfen richtig eingesetzt ist.
3. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie die Innentöpfe zurück in die Fritteuse.
4. Stellen Sie die Garfunktion für die erste Schublade ein.
5. Stellen Sie die Garfunktion für die zweite Schublade ein.
6. Drücken Sie die "**SYNC/DUAL**" einmal drücken, wird die **SYNC**Auf dem Display leuchtet die Anzeige " auf.
7. Drücken Sie eine der Tasten "**START/ABBRUCH**"Tasten. Die Schublade mit der längsten Garzeit beginnt zuerst, die kürzere beginnt später, damit das Ende der Schublade mit der ersten identisch ist.
8. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und kehrt in den Standby-Modus zurück.
9. Ziehen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und nehmen Sie das Essen sofort aus der Fritteuse; so verhindern Sie, dass die Restwärme in der Fritteuse Ihr Essen weiter gart und austrocknet.

DUAL

Verwenden Sie diese Funktion, wenn beide Schubladen die gleiche Garzeit und Temperatur haben. Wenn Sie eine größere Menge an Speisen zubereiten müssen Die Dual-Funktion ermöglicht es Ihnen, beide Schubladen zu programmieren, indem Sie nur eine einstellen.

1. Nehmen Sie die inneren Töpfe aus der Fritteuse.
2. Achten Sie darauf, dass die Backbleche in beiden Töpfen richtig eingesetzt sind.
3. Legen Sie das Gargut gleichmäßig auf den Frittiereinsatz und schieben Sie die Innentöpfe zurück in die Fritteuse.
4. Stellen Sie die Kochfunktion für eine der beiden Schubladen ein. Dies kann ein Automatikprogramm oder eine andere Funktion sein.
5. Presse "**SYNC/DUAL**" und die Taste "**DUAL**"Gleichzeitig wird das Programm in die andere Schublade kopiert.
6. Drücken Sie eine der Tasten "**START/ABBRUCH**"und die Fritteuse beginnt zu garen.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und kehrt in den Standby-Modus zurück.
8. Ziehen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und nehmen Sie das Essen sofort aus der Fritteuse; so verhindern Sie, dass die Restwärme in der Fritteuse Ihr Essen weiter gart und austrocknet.

WARTUNG WÄHREND DES BETRIEBS

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung, wenn es in Gebrauch ist. Reinigen Sie Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch, um ihre Lebensdauer zu verlängern.
Diese Fritteuse enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren. Im unwahrscheinlichen Fall eines Defekts wenden Sie sich bitte an das SHARP-Callcenter, das Sie am Anfang dieser Bedienungsanleitung finden.

REINIGUNGSHINWEISE

VORSICHT! Zum Schutz vor elektrischen Schlägen darf der Lufttrockner NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
Ihre Fritteuse sollte regelmäßig gereinigt werden, um eine optimale Leistung und lange Lebensdauer zu gewährleisten. Eine regelmäßige Reinigung verringert auch die Brandgefahr. Befolgen Sie zur Reinigung die nachstehenden Anweisungen:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse abkühlen.
2. Reinigen Sie die Frittierwannen und Innentöpfe mit einem feuchten, seifigen Tuch. Achten Sie darauf, dass Sie nur mildes Seifenwasser verwenden. Wenn die Flecken auf dem Blech oder dem Innentopf zu schwer zu reinigen sind, lassen Sie sie etwa 10 Minuten lang in warmem Wasser einweichen.
3. Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen und weichen Tuch.
4. Wischen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.

VORSICHT! VERWENDEN SIE KEINE ABRASIVEN REINIGUNGSMITTEL ODER JEGLICHE SCHMIERMATERIALIEN auf der Oberfläche der Bratplatte und des Innentopfes. Achten Sie darauf, dass Sie nur mildes Seifenwasser verwenden. Scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerbürsten und chemische Reiniger beschädigen die Beschichtung des Geräts. Abgesehen von der empfohlenen Reinigung sollte keine weitere Wartung durch den Benutzer erforderlich sein. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

LAGERUNG

Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es einlagern. Lagern Sie die Fritteuse in ihrer Verpackung an einem sauberen, trockenen Ort. Lagern Sie das Gerät niemals, wenn es heiß oder noch eingesteckt ist. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um die Fritteuse. Belasten Sie das Kabel nicht an der Stelle, an der es in das Gerät eintritt, da es sonst ausfransen und brechen könnte.
Wenn Sie die Heißluftfritteuse über einen längeren Zeitraum lagern, stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse sauber und frei von Speiseresten ist. Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen Ort, z. B. auf einem Tisch, einer Arbeitsplatte oder einem Schrankregal.

FEHLERSUCHE

Wenn Sie Probleme mit Ihrer Heißluftfritteuse haben, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist entweder nicht eingesteckt oder nicht eingeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in einer Steckdose steckt und eingeschaltet ist.
	Sie haben weder die Zeit noch die Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein und drücken Sie dann "**START/ABBRUCH**".
	Der Innentopf ist nicht richtig im Gerät eingerastet	Schieben Sie den Innentopf in die Fritteuse, so dass er "einrastet".
Die in der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Es ist zu viel Essen in der Bratpfanne.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Chargen in die Pfanne. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie Snacks, die für den Backofen geeignet sind, oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Das Innenleben lässt sich nur schwer oder gar nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen in der Bratpfanne.	Füllen Sie die Pfanne nicht zu voll.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Dieses Öl kann weiß rauchen und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich im Innentopf erhitzt. Reinigen Sie den Bratentopf und den Innentopf nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge/Art des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stifte, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

Sollten Sie dennoch Probleme haben, wenden Sie sich bitte an das SHARP-Callcenter unter den am Anfang dieses Benutzerhandbuchs angegebenen Kontaktdaten.

Προσοχή:
Το προϊόν σας φέρει αυτό το σύμβολο.
Αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να αναμειγνύονται με τα γενικά οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει ξεχωριστό σύστημα συλλογής για τα προϊόντα αυτά.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Α. Πληροφορίες σχετικά με τη διάθεση για τους χρήστες (ιδιωτικά νοικοκυριά)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση
Προσοχή: Εάν θέλετε να πετάξετε αυτόν τον εξοπλισμό, παρακαλούμε μην χρησιμοποιείτε τον συνηθισμένο κάδο απορριμμάτων!
Ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός πρέπει να αντιμετωπίζεται χωριστά και σύμφωνα με τη νομοθεσία που απαιτεί την κατάλληλη επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση του χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.
Μετά την εφαρμογή της από τα κράτη μέλη, τα ιδιωτικά νοικοκυριά εντός των κρατών της ΕΕ μπορούν να επιστρέφουν δωρεάν τον χρησιμοποιημένο ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό τους σε καθορισμένες εγκαταστάσεις συλλογής*.
Σε ορισμένες χώρες* ο τοπικός σας έμπορος λιανικής πώλησης μπορεί επίσης να πάρει πίσω το παλιό σας προϊόν δωρεάν, εάν αγοράσετε ένα παρόμοιο καινούργιο.
* Επικοινωνήστε με την τοπική σας αρχή για περισσότερες λεπτομέρειες.
Εάν ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός σας έχει μπαταρίες ή συσσωρευτές, παρακαλούμε να τα απορρίψετε ξεχωριστά εκ των προτέρων σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα συμβάλλετε στη διασφάλιση ότι τα απόβλητα θα υποβληθούν στην απαραίτητη επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση και έτσι θα αποτρέψετε πιθανές αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκύψουν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ
Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές και ζητήστε τη σωστή μέθοδο απόρριψης.
Για την Ελβετία: Μπορείτε να επιστρέψετε δωρεάν μεταχειρισμένο ηλεκτρικό ή ηλεκτρονικό εξοπλισμό στον έμπορο, ακόμη και αν δεν αγοράσετε καινούργιο προϊόν.Περαιτέρω ευκολίες συλλογής αναφέρονται στην αρχική σελίδα www.swico.ch ή www.sens.ch.

Β. Πληροφορίες σχετικά με τη διάθεση για επιχειρηματικούς χρήστες

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση
Εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς και θέλετε να το απορρίψετε:
Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της SHARP, ο οποίος θα σας ενημερώσει σχετικά με την επιστροφή του προϊόντος. Ενδέχεται να χρεωθείτε για τα έξοδα που προκύπτουν από την ανάκτηση και την ανακύκλωση. Μικρά προϊόντα (και μικρές ποσότητες) ενδέχεται να παραληφθούν από τις τοπικές εγκαταστάσεις συλλογής.
Για την Ισπανία: Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το καθιερωμένο σύστημα συλλογής ή την τοπική σας αρχή για την ανάκτηση των χρησιμοποιημένων προϊόντων σας.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ
Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές και ζητήστε τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Για το σέρβις, ανατρέξτε στην ενότητα **www.sharpconsumer.com/contact/**, για τα δικαιώματα εγγύησης επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.sharpconsumer.com/support/** ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από όπου αγοράσατε το προϊόν σας.
Οι δηλώσεις συμμόρφωσης είναι διαθέσιμες από **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ 3
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ 7
ΦΡΙΤΈΖΑ ΑΈΡΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΆΡ 8
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΎ 9
ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΈΖΑ ΑΈΡΟΣ 9
ΟΔΗΓΊΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑΣ 10
Αυτόματο μαγείρεμα 11
Μαγείρεμα με τηγανητό αέρα 13
Ψήστε 15
Ψητό 16
Μαγειρέψτε από κατεψυγμένα 17
Προθέρμανση 18
Αναθέρμανση 19
Αφυδάτωση 19
Διατηρήστε τη ζεστασιά σας 20
ΤΕΛΟΣ SYNC 21
DUAL 21
ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ ΚΑΤΆ ΤΗ ΧΡΉΣΗ 21
ΟΔΗΓΊΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΎ 22
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ 22
ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ 23

ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική συσκευή, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι ΔΕΝ παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Καθαρίστε τη θήκη και το εσωτερικό δοχείο τηγανίσματος με υγρό, σαπουνισμένο πανί. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μόνο ήπιο σαπουνόνερο.
- ΜΗΝ καθαρίζετε με μεταλλικά μαξιλάρια καθαρισμού. Κομμάτια μπορεί να αποσπαστούν από το μαξιλάρι και να αγγίξουν ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Θα προκληθεί επίσης ζημιά στην επιφάνεια.
- Στεγνώστε τη μονάδα και όλα τα συγκροτήματα με ένα μαλακό πανί πριν από την αποθήκευση ή τη χρήση.
- Εάν υπάρχουν λεκέδες στο δίσκο ή στο εσωτερικό δοχείο που είναι πολύ δύσκολο να καθαριστούν, αφήστε τους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για περίπου 10 λεπτά πριν τον καθαρισμό.
- Ο δίσκος τηγανίσματος και το εσωτερικό δοχείο μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.
- ΜΗΝ υπερπληρώνετε κατά το μαγείρεμα. Η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή υλικές ζημιές ή να επηρεάσει την ασφαλή χρήση της συσκευής.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στην εσωτερική κατσαρόλα.

- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για τηγάνισμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα προετοιμάζονται και μαγειρεύονται σωστά, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος για την υγεία.
- Αποφύγετε την επαφή των τροφίμων με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Βεβαιωθείτε ΠΑΝΤΑ ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν από τη χρήση.
- ΜΗΝ τοποθετείτε κανένα από τα ακόλουθα υλικά στη φριτέζα: χαρτόνι, πλαστικό, χαρτί ή οτιδήποτε παρόμοιο.
- ΜΗΝ αποθηκεύετε υλικά, εκτός από τα παρεχόμενα εξαρτήματα, στη φριτέζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Εάν χρειάζεστε οποιαδήποτε συμβουλή σχετικά με αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τη γραμμή βοήθειας της Sharp.
- Κρατάτε τη συσκευή μόνο από τις σωστές λαβές και χρησιμοποιείτε τέτοια μέτρα προστασίας από τη θερμότητα, όπως γάντια ή γλάστρες.
- Διαβάστε όλες αυτές τις οδηγίες για να βεβαιωθείτε ότι είστε εξοικειωμένοι με τη λειτουργία αυτής της φριτέζας αέρα. ΜΗΝ αγγίζετε καυτές επιφάνειες, όπου είναι δυνατόν χρησιμοποιήστε λαβές ή χειριστήρια (ανάλογα με το μοντέλο).
- Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων δεν συνιστάται, καθώς μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο ή τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται ΜΟΝΟ για οικιακή χρήση.
- Για να αποφύγετε την πτώση του εσωτερικού δοχείου στο έδαφος, τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο σε μια σταθερή επιφάνεια πριν αφαιρέσετε το δίσκο τηγανίσματος στον αέρα.
- Κατά τη χρήση βεβαιωθείτε ότι η λαβή είναι στραμμένη προς το μέρος σας.

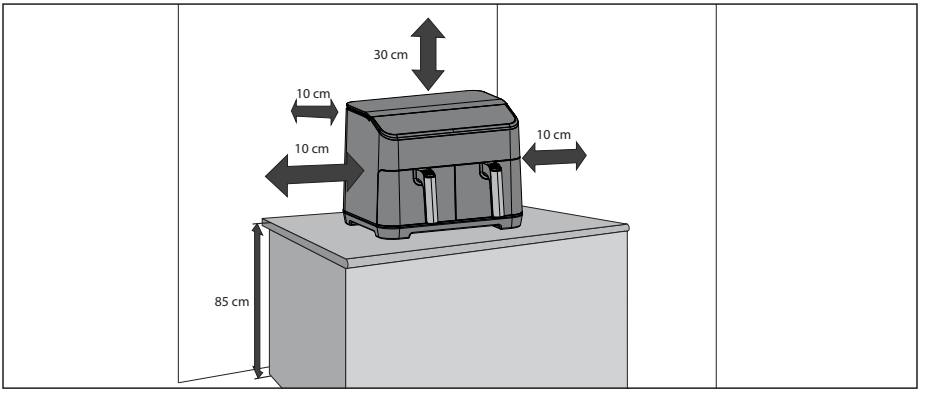
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Το σήμα σημαίνει ότι οι επιφάνειες των συσκευών είναι ζεστές όταν ή μετά τη χρήση. ΜΗΝ αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες.
- ΜΗΝ καλύπτετε τον αεραγωγό εισαγωγής αέρα ή τον αεραγωγό εξαγωγής αέρα κατά τη λειτουργία της μονάδας. Κάτι τέτοιο θα αποτρέψει το ομοιόμορφο μαγείρεμα και μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη μονάδα ή υπερθέρμανση.
- ΜΗΝ αγγίζετε τα εξαρτήματα κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν η συσκευή περιέχει ζεστά τρόφιμα. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
- Αφήστε τη μονάδα μετά τη χρήση, ώστε να έχει αρκετό χρόνο να κρυώσει.
- Αφήστε τη φριτέζα αέρα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Καθώς αυτή η φριτέζα αέρος θερμαίνεται κατά τη χρήση και ορισμένες επιφάνειες μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Καθώς οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται τις θερμοκρασίες, αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή.
- Φοράτε προστατευτικά μονωμένα γάντια όταν αγγίζετε καυτές επιφάνειες ή το δίσκο τηγανίσματος με καυτό αέρα, το εσωτερικό δοχείο και το φαγητό.
- Κατά τη χρήση αυτής της συσκευής, εξασφαλίστε επαρκή χώρο πάνω και από όλες τις πλευρές για την κυκλοφορία του αέρα. Βεβαιωθείτε ΠΑΝΤΑ ότι το εσωτερικό δοχείο είναι σωστά κλειστό πριν από τη λειτουργία.
- ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.
- ΜΗΝ λειτουργείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο δικτύου ή το φις έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί ζημιά με

οποιονδήποτε άλλο τρόπο.

- ΜΗΝ αντικαθιστάτε ή τροποποιείτε το καλώδιο δικτύου ή το φις.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα/διακόπτης δικτύου είναι προσβάσιμη όταν η φριτέζα χρησιμοποιείται.
- Αυτή η φριτέζα αέρα δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Αποσυνδέστε το φις από την παροχή ρεύματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε ή πριν από τον καθαρισμό.
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, να κρατάτε πάντα το φις και ποτέ να μην τραβάτε το καλώδιο.
- Όταν σταματήσετε να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα αέρα, πατήστε το κουμπί STOP/CANCEL για να επιστρέψετε στη λειτουργία αναμονής και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, ΜΗΝ βυθίζετε τη φριτέζα σε νερό ή άλλα υγρά.
- ΜΗΝ καλύπτετε κανένα μέρος της φριτέζας αέρα κατά τη λειτουργία της, καθώς αυτό θα προκαλέσει υπερθέρμανση.
- ΜΗΝ τοποθετείτε τη φριτέζα αέρα σε καυτές επιφάνειες, κοντά σε καυτούς καυστήρες αερίου/ηλεκτρικούς καυστήρες ή σε θερμαινόμενο φούρνο.

- Κατά τη λειτουργία της φριτέζας αέρα, κρατήστε τουλάχιστον 100 χιλιοστά χώρο σε όλες τις πλευρές, ώστε να είναι δυνατή η επαρκής κυκλοφορία του αέρα.

ΦΥΛΆΞΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΟΎΣΕΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΣΕ ΑΣΦΑΛΈΣ ΜΈΡΟΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΉ ΑΝΑΦΟΡΆ



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ

Όνομα μοντέλου	**AF-GD82A**
Ισχύς φριτέζας αέρα (W)	1800 (κάθε συρτάρι)
Επίπεδα θερμοκρασίας φριτέζας αέρα (Κελσίου)	60°C έως 200°C
12 αυτόματα προγράμματα	Πατάτες τηγανιτές, Μοσχάρι, Λαχανικά, Μικρό κοτόπουλο, Μπέικον, Ψάρι, Πατάτα, Πίτσα, Κοτομπουκιές, Γαρίδες, Σνακ, Σάντουιτς με τοστ
10 λειτουργίες	Προθέρμανση, αναθέρμανση, μαγείρεμα από κατεψυγμένα, διατήρηση ζεστού, τηγάνισμα στον αέρα, ψήσιμο, ψήσιμο, αφυδάτωση, διπλή, συγχρονισμός
Χωρητικότητα (λίτρα)	8 (4 + 4)
Πίνακας ελέγχου	Ψηφιακή
Επίστρωση δίσκου τηγανίσματος	Αντιολισθητικό
Μέγεθος δίσκου τηγανίσματος (Π x Μ σε mm)	146 x 208
Επίστρωση εσωτερικού δοχείου	Αντικολλητικό
Εσωτερικό μέγεθος δοχείου (Π x Υ x Β σε mm)	163 x 128 x 227
Μήκος καλωδίου δικτύου (mm)	1000
Επίπεδο θορύβου (dB)	56
Κατανάλωση ισχύος (W)	1800
Απαιτήσεις ισχύος	220-240V AC 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής (W)	< 0.5
Μέγεθος (Π x Υ x Β σε mm)	395 x 305 x 362
Βάρος (kg)	10.15

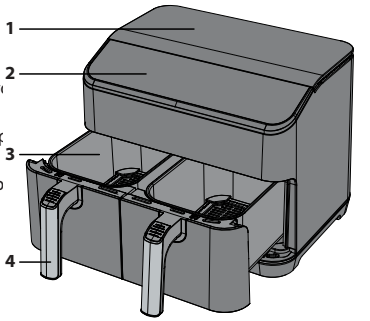
Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τους σχετικούς κανονισμούς και πρότυπα για το Ηνωμένο Βασίλειο και την ΕΕ.

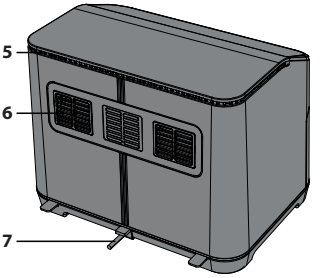
ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ, ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΟΥΜΕ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΤΕΡΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

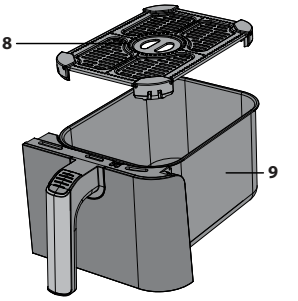
ΦΡΙΤΈΖΑ ΑΈΡΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΆΡ

Πριν από την πρώτη χρήση, εξοικειωθείτε με τις ακόλουθες λειτουργίες και αξεσουάρ της φριτέζας αέρος:
Εσωτερικό δοχείο: Τοποθετήστε το δίσκο τηγανίσματος πάνω στο εσωτερικό δοχείο και, στη συνέχεια, βάλτε το εσωτερικό δοχείο στη φριτέζα αέρος.
Δίσκος τηγανίσματος: Τοποθετήστε το δίσκο τηγανίσματος στο εσωτερικό δοχείο πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος.
Αεραγωγός εξαγωγής αέρα: Κατά τη χρήση θα βγαίνει καυτός ατμός από τον εξαερισμό (αυτό είναι φυσιολογικό), κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον εξαερισμό κατά το μαγείρεμα για να αποφύγετε το ζεμάτισμα.
Λαβή: Χρησιμοποιείται για τη μετακίνηση του εσωτερικού δοχείου και του δίσκου τηγανίσματος μέσα και έξω από τη φριτέζα.

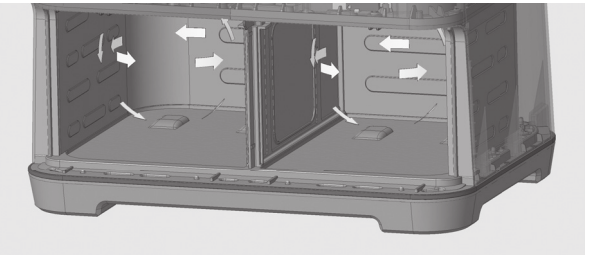
1. Κορυφαίο ντουλάπι
2. Πίνακας ελέγχου
3. Εσωτερικό δοχείο
4. Λαβή δίσκου τηγανίσματ
5. Εισαγωγή αέρα
6. Αεραγωγός εξαγωγής αέ
7. Καλώδιο δικτύου
8. Δίσκος τηγανίσματος αέρ
9. Εσωτερικό δοχείο





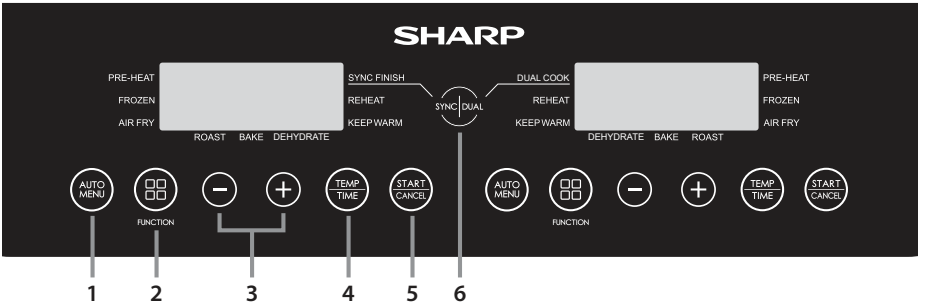


ΚΑΤΕΎΘΥΝΣΗ ΡΟΉΣ ΑΈΡΑ
Κατά το μαγείρεμα, ο θερμός αέρας από το στοιχείο μετακινείται όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα. Αυτό διασφαλίζει ότι το φαγητό σας μαγειρεύεται ομοιόμορφα στην καθορισμένη θερμοκρασία και χρονική περίοδο. Μην χρησιμοποιείτε υλικά όπως μεταλλικό φύλλο που μπορεί να εμποδίσουν αυτή τη ροή αέρα ή να γεμίσουν υπερβολικά το ταψί.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. **Αυτόματο μενού -** Πιέστε για να επιλέξετε τα προγράμματα μαγειρέματος, υπάρχουν 12 επιλογές.
2. **Λειτουργία -** Επιλέξτε τις εγκατεστημένες λειτουργίες.
3. **+/- -** Χρησιμοποιήστε το για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος.
4. **Θερμοκρασία/Ώρα -** Χρησιμοποιήστε αυτό το κουμπί για να ελέγξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.
5. **Έναρξη/Ακύρωση -** Χρησιμοποιήστε το για να ξεκινήσετε ή να σταματήσετε μια λειτουργία.
6. **Sync/Dual -** Τοποθετήστε τη μονάδα στη λειτουργία διπλού ή συγχρονισμένου μαγειρέματος.



ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΈΖΑ ΑΈΡΟΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος για πρώτη φορά, συνιστάται, αφού αποσυσκευάσετε πλήρως και αφαιρέσετε κάθε συσκευασία, να καθαρίσετε το εσωτερικό δοχείο και το δίσκο τηγανίσματος σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα και συναρμολογήστε τα ξανά στη φριτέζα αέρος. Σκουπίστε το εξωτερικό σώμα και τα εσωτερικά μέρη με υγρό πανί και στεγνώστε τα πριν από τη χρήση.
Συνδέστε το φις στην παροχή ρεύματος και ρυθμίστε τη συσκευή να μαγειρεύει τηγανητές πατάτες (μην τοποθετείτε τρόφιμα στη συσκευή). Αυτό θα ενεργοποιήσει τη μονάδα στους 180°C για 23 λεπτά, επιτρέποντας να διαλυθούν τυχόν υπολείμματα που μπορεί να έχουν προσκολληθεί στο θερμαντικό στοιχείο κατά την κατασκευή.
Συνιστάται να διαβάσετε πλήρως αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑΣ

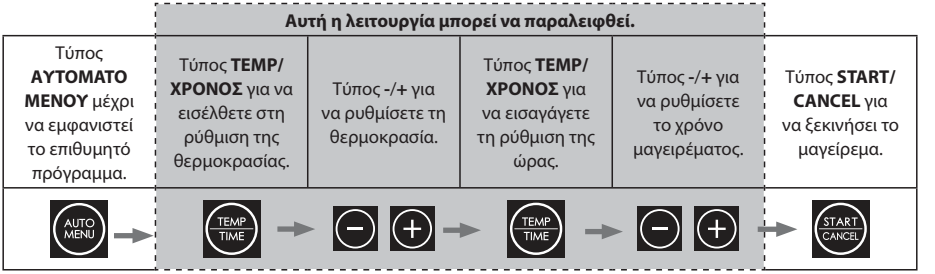
Η φριτέζα αέρος διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας:
Αυτόματο μαγείρεμα - επιλέξτε μία από τις 12 προ-προγραμματισμένες επιλογές μαγειρέματος.
Τηγάνισμα στον αέρα - ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο χειροκίνητα.
Ψήσιμο - Ψήστε το φαγητό στη φριτέζα αέρος.
Ψήσιμο - Χρησιμοποιήστε το για να ψήσετε το φαγητό σας.
Μαγειρέψτε από κατεψυγμένα - Μαγειρέψτε από κατεψυγμένα (μόνο λαχανικά, πίτσα, πατάτες τηγανιτές, κοτομπουκιές και σνακ).
Αφυδάτωση - Αφαιρέστε την υγρασία από τα τρόφιμά σας.
Keep Warm - Διατηρήστε το φαγητό σας ζεστό.
Προθέρμανση - Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα αέρος βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία πριν από το μαγείρεμα.
Επαναθέρμανση - Επαναθέρμανση φαγητού που έχει μαγειρευτεί προηγουμένως.
Διπλή - Αντιγραφή της ρύθμισης από ένα συρτάρι σε ένα άλλο.
Συγχρονισμός - Το μαγείρεμα θα σταματήσει την ίδια στιγμή και για τα δύο συρτάρια.

Χρήσιμες πληροφορίες

- Η ποσότητα του φαγητού δεν πρέπει να γεμίζει περισσότερο από τα 4/5 της συνολικής ποσότητας του δοχείου τηγανίσματος στον αέρα.
- Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορούν να ρυθμιστούν κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Αν χρειαστεί να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή/και το χρόνο, θα πρέπει να επανεκκινήσετε το πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος.θερμοκρασία/χρόνος που ρυθμίζονται όπως απαιτείται.
- Για να διακόψετε το μαγείρεμα, ανοίξτε το συρτάρι. Για να ξαναρχίσετε, πιέστε ξανά το συρτάρι και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί "**START/CANCEL**" μία φορά.
- Ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να αναδεύονται/ανακινείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: Τραβήξτε το εσωτερικό δοχείο από τη μονάδα, ανακατέψτε/ανακινήστε όπως χρειάζεται και επαναφέρετε το εσωτερικό δοχείο στη φριτέζα αέρος- η μονάδα θα επανεκκινήσει το μαγείρεμα αυτόματα.
- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά. Εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά, τοποθετήστε το ξανά στη φριτέζα και μαγειρέψτε το ξανά για λίγα λεπτά.
- Όλες οι οδηγίες μαγειρέματος είναι ενδεικτικές, τα πραγματικά αποτελέσματα θα διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύεται.
- Για να αποφύγετε την πτώση του εσωτερικού δοχείου στο έδαφος, τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο σε μια σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια πριν ανασηκώσετε το δίσκο.
- Μαγειρέψτε μόνο φαγητό σε αυτή τη φριτέζα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα σε βαθιά λιπαρά.
- Εάν η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και δεν πατήσετε κανένα κουμπί για 2 λεπτά, στην οθόνη εμφανίζεται ένα κινούμενο σύμβολο "-". Για να σταματήσει αυτό το φαινόμενο, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.
- Εάν δεν πατηθεί κανένα κουμπί για 1 λεπτό, στην οθόνη εμφανίζεται ένα κινούμενο σύμβολο "-". Για να το σταματήσετε αυτό, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.
- Για ορισμένα προγράμματα μαγειρέματος είναι απαραίτητο το φαγητό να ανακινείται ή να αναποδογυρίζεται. Όταν αυτό απαιτείται, η συσκευή θα κάνει έναν ήχο και στην οθόνη θα εμφανιστούν τα ακόλουθα:

Αυτόματο μαγείρεμα

Για την ευκολία και την εξυπηρέτησή σας, υπάρχουν 12 αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος για χρήση με τη λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα της φριτέζας αέρος. Η πρόσβαση σε αυτά γίνεται εύκολα μέσω του ειδικού κουμπιού AUTO MENU στον πίνακα ελέγχου.



1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό τρόφιμο πατώντας το πλήκτρο **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** στον πίνακα ελέγχου για να επιλέξετε το φαγητό προς μαγείρεμα. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα θα αναβοσβήνουν στην οθόνη LED.
   a. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
   b. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
5. Τύπος "**START/CANCEL**" για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα- ο χρόνος μετράει αντίστροφα.
6. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η φριτέζα θα βγάλει έναν ήχο και η συσκευή θα επιστρέψει στη λειτουργία αναμονής.
7. Τραβήξτε το εσωτερικό δοχείο με προσοχή και αφαιρέστε το φαγητό αμέσως, διαφορετικά η θερμότητα που παραμένει στη φριτέζα αέρος θα συνεχίσει να μαγειρεύει και να στεγνώνει το φαγητό σας.

Σημείωση: Εάν αλλάζετε το χρόνο μαγειρέματος για τα τρόφιμα αυτόματης μαγειρικής, είναι δυνατή η αύξηση του μέγιστου κατά 30%. Αυτό γίνεται για να αποφύγετε το ενδεχόμενο να καεί το φαγητό σας.

Αριθμός προγράμματος	Τρόφιμα	Βάρος	Αρχική θερμοκρασία τροφίμων	Χρόνος μαγειρέματος	Μέγιστος επιπλέον χρόνος	Αναποδογυρίστε λεπτά από το τέλος του μαγειρέματος	Μαγειρέψτε από τον κατεψυγμένο χρόνο	Θερμοκρασία	Σχόλια
A-01	Πατάτες τηγανιτές	300g έως 700g	Δωμάτιο θερμοκρασία	18	23	5	27	180	Μην υπερφορτώνετε το δοχείο.
A-02	Μοσχάρι	150g έως 500g		12	16	6	-	200	Μπορούν να μαγειρευτούν μέχρι 270 γραμμάρια μοσχαρίσιας μπριζόλας.
A-03	Λαχανικά	100g έως 400g		10	13	5	14	190	Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια 2 x 3 εκατοστά.
A-04	Κοτόπουλο	800g έως 1000g		30	39	5	-	190	Μικρό ολόκληρο κοτόπουλο ή μεγάλα κομμάτια.
A-05	Μπέικον	4 έως 6 βίδες		9	12	-	-	180	Τοποθετήστε ομοιόμορφα τις φέτες μπέικον στο ταψί.
A-06	Ψάρια	100g έως 500g		18	20	4	-	170	Τοποθετήστε τα κομμάτια του ψαριού απευθείας στη βάση του ταψιού.
A-07	Πατάτα	250g το καθένα		40	52	5	-	200	Τοποθετήστε μέχρι 3 πατάτες των 250 γρ. η καθεμία στο ταψί.
A-08	Πίτσα	100g έως 400g		13	17	-	18	180	Τοποθετήστε ολόκληρα κομμάτια ή κομμάτια πίτσας απευθείας στο ταψί.
A-09	Κοτόπουλο Nuggets	300g		15	20	5	20	180	Μην υπερπληρώνετε. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει λίγος χώρος μεταξύ των ψήφων.
A-10	Γαρίδες	300g		15	20	5		180	Τοποθετήστε τις γαρίδες ομοιόμορφα απευθείας στο ταψί.
A-11	Σνακς	300g		15	20	5	20	170	Τοποθετήστε τα σνακ ομοιόμορφα στο ταψί. Μην υπερφορτώνετε.
A-12	Τοστ σάντουιτς	1 σάντουιτς		12	17	4		180	Προετοιμάστε σάντουιτς με βουτυρωμένο ψωμί και τυρί. Τοποθετήστε ολόκληρο το σάντουιτς στο ταψί. Γυρίστε το στα 2/3 της διάρκειας ψησίματος.

Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι πάνω από 10 λεπτά, η φριτέζα αέρα θα σας υπενθυμίσει να γυρίσετε το φαγητό όταν ο εναπομείνας χρόνος είναι το μισό του συνολικού χρόνου μαγειρέματος (ή όπως φαίνεται στον παραπάνω πίνακα). Εάν ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, δεν θα εμφανιστεί καμία υπενθύμιση για το γύρισμα.

Μαγείρεμα με τηγανητό αέρα

Όταν μαγειρεύετε χειροκίνητα στη λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα, επιλέξτε πρώτα το χρόνο και μετά τη θερμοκρασία.

Για τη δική σας ευκολία, είναι δυνατό να μαγειρέψετε χειροκίνητα με τη λειτουργία Air Frying. Ανατρέξτε στις προτεινόμενες επιλογές μαγειρέματος που εμφανίζονται στον πίνακα ή χρησιμοποιήστε τις δικές σας συνταγές.

	Αυτή η λειτουργία μπορεί να παραλειφθεί.				
Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να εμφανιστεί το **AIR FRY** ανάβει η λυχνία στην οθόνη.	Τύπος **TEMP/ ΧΡΟΝΟΣ** για να εισέλθετε στη ρύθμιση της θερμοκρασίας.	Τύπος -/+ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.	Τύπος **TEMP/ ΧΡΟΝΟΣ** για να εισαγάγετε τη ρύθμιση της ώρας.	Τύπος -/+ για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.	Τύπος **START/ CANCEL** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος.
4. Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να εμφανιστεί το **AIR FRY** στην οθόνη ανάβει η λυχνία- η οθόνη θα δείξει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία (12 λεπτά στους 200°C).
5. Για να αλλάξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **+/-** για να αλλάξετε τον επιθυμητό χρόνο (1 έως 60 λεπτά).
6. Τώρα πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **+/-** για να αλλάξετε στην επιθυμητή θερμοκρασία (80 έως 200°C).
7. Πατήστε το "**START/CANCEL**" για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Ορισμένες προτεινόμενες επιλογές μαγειρέματος παρουσιάζονται παρακάτω.

Τρόφιμα	Βάρος	Αρχική θερμοκρασία τροφίμων	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Κούνημα/αναστροπή	Σχόλια
Κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές (χοντρές)	300 έως 700	Κατεψυγμένο	12 έως 16	200	Ναι	
Κατεψυγμένες πατάτες (λεπτές)	300 έως 700		12 έως 20	200	Ναι	
DIY Fries (0.7cm x 7/8cm)	300 έως 800	Θερμοκρασία δωματίου	18 έως 30	180	Ναι	Προσθέστε λάδι: 1/2 κουταλιά
DIY μάρκες	300 έως 800		18 έως 22	180	Ναι	Προσθέστε λάδι: 1/2 κουταλιά
DIY κομμάτια πατάτας	300 έως 750		12 έως 18	180	Ναι	Προσθέστε λάδι: 1/2 κουταλιά
Hash Browns	250		15 έως 18	180		
Βραστή πατάτα κρέμα γάλακτος	500		18 έως 22	180		
Μπριζόλα	100 έως 500		8 έως 12	180		
Χοιρινή μπριζόλα	100 έως 500		10 έως 14	180		
Χάμπουργκερ	100 έως 500		7 έως 14	180		
Ρολό λουκάνικου	100 έως 500		12 έως 15	180		
Drumstick	100 έως 500		18 έως 22	180		
Στήθος κοτόπουλου	100 έως 500		10 έως 15	180		
Ψάρια	100 έως 500		8 έως 12	180		
Γαρίδες	100 έως 500		5 έως 10	180		
Καβούρι	100 έως 500		8 έως 12	180		
Κέικ	100 έως 400		15 έως 30	180		
Ανοιξιάτικα ρολά	100 έως 400		8 έως 10	200	Ναι	Άμεσα ρολά άνοιξης
Κατεψυγμένα Nuggets κοτόπουλου	100 έως 500	Κατεψυγμένο	6 έως 10	200	Ναι	
Κατεψυγμένες λωρίδες ψαριού	100 έως 400		6 έως 10	200		
Κατεψυγμένο σνακ τυρί	100 έως 400		8 έως 10	180		
Yakitori	100 έως 400	Θερμοκρασία δωματίου	8 έως 10	200		
Γλυκοπατάτα	100 έως 500		30 έως 45	200		

Ψήστε

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ψησίματος, επιλέξτε πρώτα το χρόνο και μετά τη θερμοκρασία.
Για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας, μπορείτε να ψήσετε με τη φριτέζα αέρος. Ανατρέξτε στις προτεινόμενες επιλογές μαγειρέματος που εμφανίζονται στον πίνακα ή χρησιμοποιήστε τις δικές σας συνταγές.

	Αυτή η λειτουργία μπορεί να παραλειφθεί.				
Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να εμφανιστεί το **BAKE** ανάβει η λυχνία στην οθόνη.	Τύπος **TEMP/ ΧΡΟΝΟΣ** για να εισέλθετε στη ρύθμιση της θερμοκρασίας.	Τύπος -/+ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.	Τύπος **TEMP/ ΧΡΟΝΟΣ** για να εισαγάγετε τη ρύθμιση της ώρας.	Τύπος -/+ για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.	Τύπος **START/ CANCEL** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρος στην παροχή ρεύματος.
2. Τραβήξτε έξω το τηγάνι, τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο τηγανίσματος και επιστρέψτε το τηγάνι στη μονάδα.
3. Πατήστε το "**START**"Η οθόνη θα δείξει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία (25 λεπτά στους 200°C).
4. Για να αλλάξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί "**ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί +/- για να αλλάξετε τον επιθυμητό χρόνο (1 έως 60 λεπτά).
5. Τώρα πατήστε το κουμπί "**TEMP**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί +/- για να αλλάξετε στην επιθυμητή θερμοκρασία (80 έως 200°C).
6. Πατήστε το "**START**" για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Μερικές προτεινόμενες συνταγές ψησίματος:

Τρόφιμα	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Συστατικά	Οδηγίες
Flapjacks με νιφάδες καλαμποκιού	170	10 έως 15	75 γρ. κορνφλέικς 150 γρ. αλατισμένο βούτυρο 75 γρ. μαλακή καστανή ζάχαρη 30 γρ. ρευστό μέλι 150 γρ. βρώμη 50 γρ. σταφίδες και σουλτανίνες	1. Λαδώστε ένα πυρίμαχο σκεύος με βούτυρο και στρώστε με αντικολλητικό χαρτί.2. Λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και προσθέστε τη ζάχαρη και το μέλι- ανακατέψτε καλά.3. Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέστε τα κορνφλέικς, τη βρώμη και τα φρούτα.4. Αδειάστε το μείγμα στο πιάτο.5. Μαγειρέψτε στη λειτουργία Ψήσιμο στους 170°C μέχρι να σταθεροποιηθεί (10 έως 15 λεπτά).6. Αφαιρέστε από τη φριτέζα και αφήστε το να κρυώσει πριν το φάτε.
Κέικ λεμόνι Drizzle	170	20 έως 25	200 γραμμάρια ανάλατο βούτυρο 200 γραμμάρια ζάχαρη άχνη 3 αυγά 200 γραμμάρια απλό αλεύρι 1 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ Ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι Για το περιτύλιγμα: 80 γρ. ζάχαρη άχνη"	Βουτυρώστε μια μικρή φόρμα με βούτυρο και στρώστε με χαρτί ψησίματος. Αφήστε το στην άκρη ενώ ετοιμάζετε το μείγμα του κέικ.2. Σε ένα μεγάλο μπολ με ηλεκτρικό σύρμα, χτυπήστε μαζί το βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα χτυπώντας ανάμεσα σε κάθε προσθήκη, στη συνέχεια κοσκινίστε μέσα το αλεύρι μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε ξανά για να ενωθούν. Προσθέστε το χυμό και το ξύσμα λεμονιού και ανακατέψτε ξανά.3. Αδειάστε το μείγμα στην προετοιμασμένη φόρμα για κέικ και ισιώστε την κορυφή. Ιε: Μεταφέρετε τη φρυγανιέρα στον αέρα και ψήστε στους 170°C για 20-25 λεπτά, ελέγχοντας τακτικά μετά από 15 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα, να φουσκώσει και ένα σουβλάκι που θα εισάγετε να βγαίνει καθαρό.4. Όταν το κέικ έχει σχεδόν ψηθεί, φτιάξτε το ντρίζλερ συνδυάζοντας σε ένα μπολ το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη άχνη. 5. Όταν το κέικ ψηθεί, βγάλτε το από τη φριτέζα και τρυπήστε όλη την επιφάνεια με ένα σουβλάκι. Ρίξτε σιγά-σιγά πάνω από το μείγμα νταμπλέ, αυτό για να καλύψει την επιφάνεια του επιτρέποντας να κρυώσει στο καλούπι, στη συνέχεια το κέικ και να διαρρεύσει μέσα στις τρύπες. Αφήνετε να κρυώσει μέσα στη φόρμα, το αφαιρείτε, το κόβετε σε φέτες και το σερβίρετε.
Cookies	180	10 έως 12	150 γρ. αλατισμένο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου 80 γρ. ανοιχτό καφέ ζάχαρη muscovado 1 μεγάλο αυγό, χτυπημένο 225 γρ. αλεύρι απλό 1/2 κουταλάκι του γλυκού σόδα 200 γρ. σοκολάτα σε κομματάκια ή κομμάτια σοκολάτας απλό	1. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αυγό, το απλό αλεύρι και τη σόδα μέχρι να γίνει μια σφιχτή ζύμη.2. Προσθέστε τα κομματάκια ή τα κομμάτια σοκολάτας και ζυμώστε μέχρι να αναμειχθούν.3. Σπάστε τη ζύμη σε κομμάτια και ανοίξτε μπάλες διαμέτρου περίπου 3 εκατοστών.4. Στρώστε το ταψί με λαδόκολλα (μην φτάσετε μέχρι την άκρη του ταψιού) και τοποθετήστε ομοιόμορφα τις μπάλες ζύμης μπισκότων σε αυτό. Η ζύμη θα απλωθεί καθώς ψήνεται.5. Μαγειρέψτε στους 180°C για 10 έως 12 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.6. Όταν ψηθούν, αφήστε τα να κρυώσουν. Σημειώστε ότι μπορεί να χρειαστεί να φτιάξετε αρκετές παρτίδες ή/και να χρησιμοποιήσετε και τα δύο συρτάρια για να μαγειρέψετε.

Όταν ψήνετε σε μια φριτέζα αέρος, χρησιμοποιήστε λιγότερο χρόνο και χαμηλότερη θερμοκρασία σε σύγκριση με έναν συμβατικό φούρνο. Ο γενικός κανόνας είναι ότι πρέπει να μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
Σημειώστε ότι τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα της τροφής, την περιεκτικότητά της σε νερό και το μέγεθός της. Χρησιμοποιήστε τον παραπάνω πίνακα για καθοδήγηση.
Συνιστάται να προθερμάνετε τη φριτέζα αέρα πριν από το ψήσιμο.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ψησίματος, η λειτουργία turn over είναι απενεργοποιημένη. Αυτό γίνεται για να διασφαλιστεί ότι η θερμοκρασία μαγειρέματος παραμένει σταθερή καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

Ψητό

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ψησίματος, επιλέξτε πρώτα το χρόνο και μετά τη θερμοκρασία.
Για την ευκολία σας, μπορείτε να ψήσετε με τη φριτέζα αέρος. Ανατρέξτε στις προτεινόμενες επιλογές μαγειρέματος όπως εμφανίζονται στον πίνακα ή χρησιμοποιήστε τις δικές σας συνταγές.

	Αυτή η λειτουργία μπορεί να παραλειφθεί.				
Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να εμφανιστεί το **ΤΗΓΑΝΗΤΟ** ανάβει η λυχνία στην οθόνη.	Τύπος **TEMP/ ΧΡΟΝΟΣ** για να εισέλθετε στη ρύθμιση της θερμοκρασίας.	Τύπος -/+ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.	Τύπος **TEMP/ ΧΡΟΝΟΣ** για να εισαγάγετε τη ρύθμιση της ώρας.	Τύπος -/+ για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.	Τύπος **START/ CANCEL** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρος στην παροχή ρεύματος.
2. Τραβήξτε έξω το τηγάνι, τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο τηγανίσματος και επιστρέψτε το τηγάνι στη μονάδα.
3. Πατήστε το "**START**"Η οθόνη θα δείξει τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία (40 λεπτά στους 180°C).
4. Για να αλλάξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **+/-** για να αλλάξετε τον επιθυμητό χρόνο (1 έως 60 λεπτά).
5. Τώρα πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **+/-** για να αλλάξετε στην επιθυμητή θερμοκρασία (80 έως 200°C).
6. Πατήστε το "**START**" για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Μερικές προτεινόμενες συνταγές ψητού:

Τρόφιμα	**Βάρος**	**Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)**	**Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)**	**Συμβουλές προετοιμασίας**	**Σημείωση**
Ψητές πατάτες	N/A	190	30	Κόψτε και ξεφλουδίστε τις πατάτες σας έτσι ώστε να είναι περίπου 3-4 εκατοστά στρογγυλές, και στη συνέχεια βράστε τις για 5 λεπτά. Στραγγίξτε το νερό και στη συνέχεια πασαλείψτε τις με ηλιέλαιο, αλατοπιπερώστε όπως χρειάζεται. Βάλτε τις πατάτες στη φριτέζα και ψήστε.	Αν οι πατάτες δεν έχουν ψηθεί αρκετά, δώστε τους άλλα 5 έως 10 λεπτά.
Ψητό χοιρινό	έως 1kg	200/180	20/25 ανά 500g	Σκουπίστε το κρέας με μια χαρτοπετσέτα και, στη συνέχεια, χαράξτε τη φλούδα με ένα κοφτερό μαχαίρι (μην κόψετε το κρέας). Αφήστε το κρέας να στεγνώσει και, στη συνέχεια, τρίψτε με λάδι την εξωτερική επιφάνεια, προσθέστε γενναιόδωρη ποσότητα αλατιού στις χαρακιές.Τοποθετήστε τη χοιρινή σας άρθρωση στη φριτέζα αέρα με τη φλούδα προς τα πάνω και ψήστε στους 200°C για 20 λεπτά, στη συνέχεια ψήστε στους 180°C μέχρι να ψηθεί μέχρι μέσα (περίπου 25 λεπτά για κάθε 500 γρ.).	Αλατοπιπερώνετε το κρέας όπως επιθυμείτε.Στο τέλος του μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ψηθεί μέχρι μέσα.
Ψητό κοτόπουλο	έως 1kg	180	35	Σκουπίστε το κοτόπουλό σας με χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια καλύψτε το με λάδι και καρυκεύματα.Τοποθετήστε το κοτόπουλο στη φριτέζα με το στήθος προς τα πάνω. Μαγειρέψτε για το μισό χρόνο, στη συνέχεια γυρίστε το πουλί από την άλλη πλευρά και μαγειρέψτε για τον υπόλοιπο χρόνο. Όταν τελειώσει το ψήσιμο, αφήστε το να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν το φάτε.	Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε ένα μικρό κοτόπουλο για ψήσιμο (500g έως 1kg). Στο τέλος του ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ψηθεί μέχρι μέσα.
Ψητό μοσχάρι	έως 1kg	200/180	5/15 ανά 450g	Αλατοπιπερώνετε το κρέας και στη συνέχεια τη μπύρα σας μέσα στη φριτέζα αέρα και ψήνετε στους 200v για 5 λεπτά, στη συνέχεια ψήνετε στους 180°C μέχρι να ψηθεί. Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί για 10 έως 15 λεπτά πριν το σφάξετε.	Για μέτριο κρέας προσθέστε 5 λεπτά ανά 450 γρ. για καλοψημένο κρέας προσθέστε 10 λεπτά ανά 450 γρ. Σημειώστε ότι οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το κομμάτι του κρέατος και το σχήμα.

Όταν ψήνετε σε μια φριτέζα αέρος, χρησιμοποιήστε λιγότερο χρόνο και χαμηλότερη θερμοκρασία σε σύγκριση με έναν συμβατικό φούρνο.
Σημειώστε ότι τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα της τροφής, το μέγεθος και το σχήμα. Χρησιμοποιήστε τον παραπάνω πίνακα για καθοδήγηση.
Συνιστάται να προθερμάνετε τη φριτέζα αέρα πριν από το ψήσιμο.

Μαγειρέψτε από κατεψυγμένα

Η φριτέζα αέρος θα ενεργοποιηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ώστε τα τρόφιμα να ξεπαγώσουν με ασφάλεια και να μαγειρέψουν τηγανητές πατάτες, λαχανικά, πίτσα, κοτομπουκιές και σνακ από κατεψυγμένα.
Για να μαγειρέψετε από κατεψυγμένο, ακολουθήστε τις οδηγίες για το αυτόματο μαγείρεμα όπως παρακάτω.

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος.
4. Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να ανάψει η λυχνία με "**FROZEN**" εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Επιλέξτε το επιθυμητό κατεψυγμένο τρόφιμο για μαγείρεμα πατώντας το πλήκτρο **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** κουμπί. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα θα αναβοσβήνουν στην οθόνη LED.
   a. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
   b. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
6. Τύπος "**START/CANCEL**" για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα- ο χρόνος μετράει αντίστροφα.
7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα κάνει έναν ήχο και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.
8. Τραβήξτε με προσοχή τη λαβή του εσωτερικού δοχείου και βγάλτε το φαγητό.

Το μαγείρεμα από κατεψυγμένα είναι δυνατό μόνο για **FRIES**, **ΛΑΧΑΝΙΚΆ, ΠΊΤΣΑ, ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΈΣ** και **SNACKS**.
Για το μαγείρεμα άλλων κατεψυγμένων τροφίμων, ανατρέξτε στις οδηγίες μαγειρέματος του εγχειριδίου.

Εάν είναι απαραίτητο, η φριτέζα αέρος μπορεί να προθερμανθεί πριν από το μαγείρεμα από την κατάψυξη. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι άδειο.Πατήστε το **FUNCTION** μέχρι να ανάψουν οι λυχνίες δίπλα στο **"ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ"** και **"FROZEN"** εμφανίζεται στην οθόνη.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό κατεψυγμένο τρόφιμο για μαγείρεμα πατώντας το πλήκτρο **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** κουμπί. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα θα αναβοσβήνουν στην οθόνη LED.
   a. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί **"TEMP/TIME"** μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
   b. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί **"TEMP/TIME"** μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
5. Τύπος **"START/CANCEL"**, η φριτέζα θα προθερμανθεί. Όταν επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, η συσκευή θα βγάλει έναν ήχο.
6. Βγάλτε το συρτάρι από τη συσκευή και τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί στο δίσκο τηγανίσματος και, στη συνέχεια, σύρετε το συρτάρι πίσω στη φριτέζα. Να είστε προσεκτικοί, καθώς η κατσαρόλα και ο δίσκος θα είναι καυτοί.
7. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα όταν το συρτάρι επανατοποθετηθεί- ο χρόνος μετρά αντίστροφα.
8. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η μονάδα θα κάνει έναν ήχο και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.

Προθέρμανση

Για να διασφαλίσετε ότι η φριτέζα αέρος βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία για το μαγείρεμα του φαγητού σας, υπάρχει μια λειτουργία προθέρμανσης που μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν από τις λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος, χειροκίνητου μαγειρέματος και μαγειρέματος από κατεψυγμένο. Απλά ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία.

1. Τοποθετήστε το ταψί μέσα στο εσωτερικό δοχείο. Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στη φριτέζα.
2. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στο δίκτυο.
3. Πατήστε το "**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**" μέχρι να ανάψει η λυχνία από "**ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**" εμφανίζεται στην οθόνη.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό φαγητό επιλέγοντας το επιλεγμένο φαγητό από το Αυτόματο μενού πατώντας το κουμπί AUTO MENU. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα θα αναβοσβήνουν στην οθόνη LED.
   a. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να b ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
   b. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε το "**START/CANCEL**".
6. Όταν η μονάδα έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία προθέρμανσης, θα κάνει έναν ήχο.
7. Η φριτέζα αέρος θα ενεργοποιηθεί και θα αρχίσει να προθερμαίνεται στην καθορισμένη θερμοκρασία.
8. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
9. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος.
10. Όταν το συρτάρι επανέλθει, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα.
11. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα βγάλει έναν ήχο και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.
12. Τραβήξτε με προσοχή τη λαβή του εσωτερικού δοχείου και βγάλτε αμέσως το φαγητό, διαφορετικά η θερμότητα που παραμένει στη φριτέζα αέρα θα συνεχίσει να μαγειρεύει και να στεγνώνει το φαγητό σας.

Η προθέρμανση μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί κατά το μαγείρεμα από κατεψυγμένο φαγητό. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για να προθερμάνετε χειροκίνητα, στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό στο συρτάρι και επιλέξτε το απαιτούμενο αυτόματο μενού κατεψυγμένων.

Επιπλέον, η προθέρμανση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και κατά το χειροκίνητο μαγείρεμα.**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**" μέχρι να ανάψει η φωτεινή ένδειξη δίπλα στην ένδειξη Προθέρμανση.

1. Τοποθετήστε το ταψί μέσα στο εσωτερικό δοχείο. Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στη φριτέζα.
2. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στο δίκτυο.
3. Πατήστε το "**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**" μέχρι να ανάψει η φωτεινή ένδειξη δίπλα στην ένδειξη Προθέρμανση.
4. Πατήστε το "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
5. Πατήστε το "**START/CANCEL**".
6. Η φριτέζα αέρος θα ενεργοποιηθεί και θα αρχίσει να προθερμαίνεται στην καθορισμένη θερμοκρασία.
7. Όταν η μονάδα έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία προθέρμανσης, θα κάνει έναν ήχο.
8. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
9. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος.
10. Ρυθμίστε το χρόνο για το μαγείρεμά σας πατώντας το πλήκτρο "**ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

11. Όταν το συρτάρι επανέλθει, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα.
12. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα βγάλει έναν ήχο και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.
13. Τραβήξτε με προσοχή τη λαβή του εσωτερικού δοχείου και βγάλτε αμέσως το φαγητό, διαφορετικά η θερμότητα που παραμένει στη φριτέζα αέρα θα συνεχίσει να μαγειρεύει και να στεγνώνει το φαγητό σας.

Αναθέρμανση

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ζεσταίνετε ξανά φαγητό που έχει κρυώσει.

Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να ανάψει η λυχνία με "**ΑΝΑΨΥΞΗ**" εμφανίζεται στην οθόνη	Τύπος **START/CANCEL** για να ξεκινήσει η αναθέρμανση και η οθόνη να αρχίσει να μετρά αντίστροφα.

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να ξαναζεσταθεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο στη φριτέζα αέρος.
4. Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να ανάψει η λυχνία με "**ΑΝΑΨΥΞΗ**" εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Πατήστε το "**START/CANCEL**". Η φριτέζα αέρος θα θερμανθεί ξανά.
6. Η φριτέζα αέρος θα ζεστάνει τώρα το φαγητό σας για 4 λεπτά στους 180°C.

Σημείωση: Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του χρόνου ή της θερμοκρασίας για τη λειτουργία επαναθέρμανσης.

Αφυδάτωση

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να αφυδατώνετε τα δικά σας τρόφιμα, ώστε να τα αποθηκεύσετε και να τα χρησιμοποιήσετε αργότερα. Ακολουθήστε τις παρακάτω απλές οδηγίες για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία στη φριτέζα αέρος σας. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αφυδάτωσης, η λειτουργία περιστροφής είναι απενεργοποιημένη.

Τύπος **ΠΡΟΘΈΡΜΑΝΣΗ/ΑΦΥΔΆΤΩΣΗ** δύο φορές για να επιλέξετε τη λειτουργία DEHYDRATE.	Τύπος **START** για να ξεκινήσει η αναθέρμανση και η οθόνη να αρχίσει να μετρά αντίστροφα.

1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα προς αφυδάτωση τρόφιμα πάνω στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρα.
4. Πατήστε το **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να ανάψει η λυχνία με "**DEHYDRATE**" εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Πατήστε το "**START/CANCEL**".
6. Η φριτέζα αέρος θα αφυδατώσει το φαγητό σας για 3 ώρες στους 60°C.
7. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνος θα αναβοσβήνουν στην οθόνη LED - πρόκειται για 60°C για 3 ώρες.
   a. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να b ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (έως 80°C)
   b. Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" μία φορά και, στη συνέχεια, πατήστε "**-**" ή "**+**" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο (έως 4 ώρες).

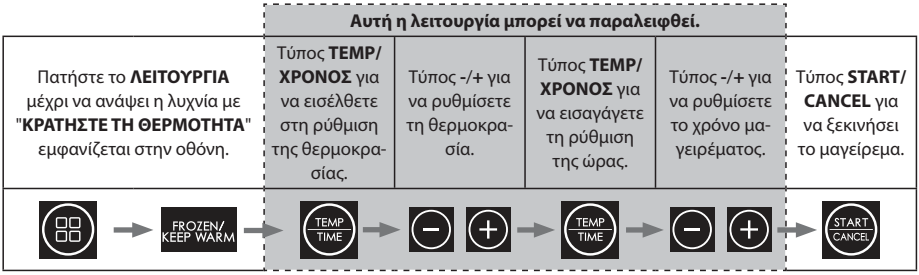
Προτεινόμενοι τύποι τροφίμων και λεπτομέρειες προετοιμασίας για αφυδάτωση:

Τρόφιμα	Θερμοκρασία αφυδάτωσης (°C)	Χρόνος αφυδάτωσης (ώρες)	Συμβουλές προετοιμασίας
Μήλα	60	6	Αποκεφαλίστε το μήλο και στη συνέχεια κόψτε το σε λεπτά τμήματα (3 χιλιοστά).
Βερίκοκα	60	8	Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα στη μέση.
Bannana	80	4	Καθαρίστε και κόψτε σε ροδέλες πάχους περίπου 3 χιλιοστών.
Μοσχάρι	60	4	Κόψτε σε λωρίδες μήκους περίπου 6 εκατοστών και πάχους 4 χιλιοστών.
Λεμόνια	80	3	Κόψτε σε λεπτές φέτες (2mm) και τοποθετήστε τις στο δίσκο τηγανίσματος.
Πορτοκάλια	80	3	Κόψτε σε λεπτές φέτες (2mm) και τοποθετήστε τις στο δίσκο τηγανίσματος.
Φράουλες	60	3	Κόψτε προσεκτικά σε σφήνες ή στρογγυλά κομμάτια.

Όταν τοποθετείτε αντικείμενα στη φριτέζα αέρος για αφυδάτωση, φροντίστε να μην στοιβάζονται τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο και να υπάρχει λίγος χώρος μεταξύ κάθε κομματιού.
Σημειώστε ότι τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα της τροφής, την περιεκτικότητά της σε νερό και το μέγεθός της. Χρησιμοποιήστε τον παραπάνω πίνακα για καθοδήγηση.

Διατηρήστε τη ζεστασιά σας

Αφού μαγειρέψετε το φαγητό σας, μπορείτε να το διατηρήσετε ζεστό χρησιμοποιώντας τη λειτουργία KEEP WARM. Το Keep warm χρησιμοποιεί χαμηλή θερμοκρασία για να διασφαλίσει ότι το φαγητό δεν θα στεγνώσει πολύ και ότι το φαγητό θα είναι αρκετά ζεστό για να το φάτε.



1. Συνδέστε τη φριτέζα αέρα στην παροχή ρεύματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό δοχείο.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που θέλετε να διατηρηθεί ζεστό πάνω στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος.
4. Πατήστε το "**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** μέχρι να ανάψει η λυχνία με "**ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ**" εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία διατήρησης θερμοκρασίας είναι 80°C με χρόνο 30 λεπτών. Εάν απαιτείται, αυτή η ρύθμιση μπορεί να αλλάξει.
   a. Για να αλλάξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί +/- για να αλλάξετε τον επιθυμητό χρόνο (1 έως 60 λεπτά).
   b. Τώρα πατήστε το κουμπί "**TEMP/ΧΡΟΝΟΣ**" και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί +/- για να αλλάξετε στην επιθυμητή θερμοκρασία (80 έως 200°C).
6. Η φριτέζα αέρος θα κρατήσει τώρα το φαγητό σας ζεστό στη ρυθμισμένη θερμοκρασία και για τον καθορισμένο χρόνο.

ΤΕΛΟΣ SYNC

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που έχουν διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος. Για παράδειγμα, οι χρόνοι μαγειρέματος για τη μπριζόλα και τα πατατάκια είναι διαφορετικοί και αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε και τα δύο είδη φαγητού ώστε να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.

1. Αφαιρέστε τα εσωτερικά δοχεία από τη φριτέζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος τηγανίσματος και στις δύο κατσαρόλες είναι σωστά τοποθετημένος.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε τα εσωτερικά δοχεία πίσω στη φριτέζα αέρος.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος για το πρώτο συρτάρι.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος για το δεύτερο συρτάρι.
6. Πατήστε το "**SYNC/DUAL**" μία φορά, το **SYNC**Η λυχνία " θα ανάψει στην οθόνη.
7. Πατήστε ένα από τα δύο "**START/CANCEL**" κουμπιά. Το συρτάρι με το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος θα ξεκινήσει πρώτο, ενώ το μικρότερο θα ξεκινήσει αργότερα, ώστε να διασφαλιστεί ότι το τέλος θα είναι το ίδιο με το πρώτο.
8. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα κάνει έναν ήχο και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.
9. Τραβήξτε το εσωτερικό δοχείο με προσοχή και βγάλτε αμέσως το φαγητό από τη φριτέζα αέρα- έτσι θα αποτρέψετε τη θερμότητα που παραμένει στη φριτέζα αέρα να συνεχίσει να μαγειρεύει και να στεγνώνει το φαγητό σας.

DUAL

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία όταν και τα δύο συρτάρια έχουν τον ίδιο χρόνο και την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος. Σε περίπτωση που πρέπει να μαγειρέψετε μια μεγαλύτερη ποσότητα το ίδιο φαγητό, η λειτουργία Dual σας επιτρέπει να προγραμματίζετε εύκολα και τα δύο συρτάρια ρυθμίζοντας μόνο το ένα.

1. Αφαιρέστε τα εσωτερικά δοχεία από τη φριτέζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι οι δίσκοι τηγανίσματος και στις δύο κατσαρόλες έχουν τοποθετηθεί σωστά.
3. Τοποθετήστε ομοιόμορφα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο δίσκο τηγανίσματος και σύρετε τα εσωτερικά δοχεία πίσω στη φριτέζα αέρος.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος για κάθε συρτάρι. Αυτό μπορεί να είναι ένα αυτόματο πρόγραμμα ή άλλη λειτουργία.
5. Τύπος "**SYNC/DUAL**" μία φορά και το κουμπί "**DUAL**Η φωτεινή ένδειξη " θα ανάψει στην οθόνη την ίδια στιγμή που το πρόγραμμα θα αντιγραφεί στο άλλο συρτάρι.
6. Πατήστε ένα από τα δύο "**START/CANCEL**" και η φριτέζα θα αρχίσει να μαγειρεύει.
7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα κάνει έναν ήχο και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.
8. Τραβήξτε το εσωτερικό δοχείο με προσοχή και βγάλτε αμέσως το φαγητό από τη φριτέζα αέρα- έτσι θα αποτρέψετε τη θερμότητα που παραμένει στη φριτέζα αέρα να συνεχίσει να μαγειρεύει και να στεγνώνει το φαγητό σας.

ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ ΚΑΤΆ ΤΗ ΧΡΉΣΗ

Αυτή η συσκευή απαιτεί ελάχιστη συντήρηση κατά τη χρήση. Καθαρίζετε τη φριτέζα αέρα μετά από κάθε χρήση για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της.
Αυτή η φριτέζα αέρος δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Σε απίθανη περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με το Κέντρο Τηλεφωνικής Εξυπηρέτησης της SHARP χρησιμοποιώντας τα στοιχεία που βρίσκονται στην αρχή αυτού του εγχειριδίου χρήσης.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΎ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για προστασία από ηλεκτροπληξία, ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΑΕΡΟΦΡΥΖΑ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.

Η φριτέζα αέρα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά για καλύτερη απόδοση και μεγάλη διάρκεια ζωής. Ο τακτικός καθαρισμός θα μειώσει επίσης τον κίνδυνο πυρκαγιάς. Για τον καθαρισμό ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1. Βγάλτε το φις από την πρίζα. Αφήστε τη φριτέζα αέρος να κρυώσει.
2. Καθαρίστε τους δίσκους και τις εσωτερικές γλάστρες με υγρό, σαπουνισμένο πανί. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μόνο ήπιο σαπουνόνερο. Εάν οι λεκέδες στο δίσκο ή το εσωτερικό δοχείο είναι πολύ δύσκολο να καθαριστούν, αφήστε τους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για περίπου 10 λεπτά.
3. Καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία με στεγνό και μαλακό πανί.
4. Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας αέρα με ένα μαλακό, υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε το.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΒΡΑΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ Ή ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ στην επιφάνεια του δίσκου τηγανίσματος και του εσωτερικού σκεύους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μόνο ήπιο σαπουνόνερο. Τα λειαντικά καθαριστικά, οι βούρτσες τριψίματος και τα χημικά καθαριστικά θα καταστρέψουν την επίστρωση αυτής της μονάδας.

Εκτός από τον συνιστώμενο καθαρισμό, δεν θα πρέπει να απαιτείται περαιτέρω συντήρηση από τον χρήστη. Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Αποσυνδέστε τη μονάδα από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει και καθαρίστε την πριν την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύστε τη φριτέζα αέρος στο κουτί της σε καθαρό, στεγνό μέρος. Ποτέ μην αποθηκεύετε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή ή ακόμα συνδεδεμένη στην πρίζα. Ποτέ μην τυλίγετε το καλώδιο σφιχτά γύρω από τη φριτέζα αέρα. Μην ασκείτε πίεση στο καλώδιο στο σημείο που εισέρχεται στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει φθορά και σπάσιμο του καλωδίου.

Εάν αποθηκεύετε τη φριτέζα αέρος για μεγάλο χρονικό διάστημα, βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα αέρος είναι καθαρή και απαλλαγμένη από σωματίδια τροφίμων. Αποθηκεύστε τη φριτέζα αέρα σε ξηρό μέρος, όπως σε ένα τραπέζι ή σε έναν πάγκο ή σε ένα ράφι ντουλαπιού.

ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ

Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη φριτέζα αέρος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή είτε δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα είτε δεν είναι ενεργοποιημένη.	Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα του δικτύου είναι τοποθετημένο σε πρίζα και ότι είναι ενεργοποιημένο.
	Δεν έχετε ρυθμίσει την ώρα ή την θερμοκρασία.	Ρυθμίστε την ώρα και τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε "**START/CANCEL**".
	Το εσωτερικό δοχείο δεν έχει ασφαλίσει σωστά στη μονάδα	Σπρώξτε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη φριτέζα αέρος ώστε να κάνει "κλικ".
Τα υλικά που τηγανίζονται με τη φριτέζα αέρος δεν είναι έτοιμα.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο τηγάνι.	Βάλτε μικρότερες δόσεις υλικών στο τηγάνι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακς που προετοιμάζονται στο φούρνο ή αλείψτε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακς για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Είναι δύσκολο ή δεν είναι δυνατό να σύρετε το εσωτερικό μέσα στη συσκευή σωστά.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο τηγάνι.	Μην γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζετε λιπαρά συστατικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρος, μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρεύσει στο τηγάνι. Αυτό το λάδι μπορεί να προκαλέσει λευκό καπνό και το τηγάνι μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο εσωτερικό δοχείο- φροντίστε να καθαρίζετε καλά το δίσκο τηγανίσματος και το εσωτερικό δοχείο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνατε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τα μπαστουνάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα/το είδος του λαδιού και του νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε λεπτότερα μπαστουνάκια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

Εάν εξακολουθείτε να έχετε προβλήματα, επικοινωνήστε με το Κέντρο Τηλεφωνικής Εξυπηρέτησης της SHARP χρησιμοποιώντας τα στοιχεία που βρίσκονται στην αρχή του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.

Atención:

Su producto está marcado con este símbolo.

Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general. Existe un sistema de recogida selectiva para estos productos.

A. Información sobre la eliminación para los usuarios (hogares particulares)

1. En la Unión Europea

Atención: Si desea deshacerse de este equipo, no utilice el cubo de basura normal.

Los aparatos eléctricos y electrónicos usados deben tratarse por separado y de acuerdo con la legislación que exige un tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados de los aparatos eléctricos y electrónicos usados.

Tras su aplicación por parte de los Estados miembros, los hogares de los países de la UE pueden devolver gratuitamente sus aparatos eléctricos y electrónicos usados a las instalaciones de recogida designadas*.

En algunos países*, su distribuidor local también puede aceptar la devolución gratuita de su antiguo producto si adquiere uno nuevo similar.

* Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales.

Si su equipo eléctrico o electrónico usado tiene pilas o acumuladores, elimínelos previamente por separado de acuerdo con los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, contribuirá a garantizar que los residuos se sometan al tratamiento, la recuperación y el reciclado necesarios y, de este modo, evitará los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana que, de otro modo, podrían producirse debido a una manipulación inadecuada de los residuos.

2. En otros países fuera de la UE

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método correcto de eliminación.

En Suiza: Los aparatos eléctricos o electrónicos usados pueden devolverse gratuitamente al distribuidor, aunque no se compre un producto nuevo.En la página de inicio de www.swico.ch o www.sens.ch encontrará más servicios de recogida.

B. Información sobre la eliminación para usuarios empresariales

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza con fines comerciales y desea desecharlo:

Póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Es posible que se le cobren los costes derivados de la recogida y el reciclaje. Los productos pequeños (y en pequeñas cantidades) pueden ser recogidos por los centros de recogida locales.

Para España: Póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con su autoridad local para la recogida de sus productos usados.

2. En otros países fuera de la UE

Si desea deshacerse de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método correcto de eliminación.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Para el servicio, consulte **www.sharpconsumer.com/contact/**Para conocer sus derechos de garantía, diríjase a **www.sharpconsumer.com/support/** o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto.
Las declaraciones de conformidad están disponibles en **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
ESPECIFICACIONES 7
FREIDORA DE AIRE Y ACCESORIOS 8
PANEL DE CONTROL 9
ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE 9
INSTRUCCIONES DE USO 10
- Cocción automática 11
- Freír al aire 13
- Hornear 15
- Asado 16
- Cocinar a partir de congelados 17
- Precalentamiento 18
- Recalentar 19
- Deshidratar 19
- Mantén el calor 20

ACABADO SYNC 20
DUAL 20
MANTENIMIENTO DURANTE EL USO 21
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 21
ALMACENAMIENTO 21
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 22

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que NO jueguen con el aparato.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Limpie la bandeja de freír y el recipiente interior con un paño húmedo y jabonoso. Asegúrese de utilizar sólo agua jabonosa suave.
- NO limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica. También se producirían daños en la superficie.
- Seque la unidad y todos los conjuntos con un paño suave antes de guardarlos o utilizarlos.
- Si hay alguna mancha en la bandeja o en la olla interior que sea muy difícil de limpiar, déjela en remojo en agua templada durante unos 10 minutos antes de limpiarla.
- La bandeja para freír y la olla interior pueden lavarse en el lavavajillas.
- NO llene el aparato en exceso cuando cocine. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales o afectar al uso seguro del aparato.
- NO utilice aceite ni ningún otro líquido en la olla interior.
- NO utilice este aparato para freír.
- Asegurarse de que los alimentos se preparan y cocinan correctamente para evitar cualquier peligro para la salud.

- Evite que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores.
- Asegúrese SIEMPRE de que el aparato está correctamente montado antes de utilizarlo.
- NO coloque ninguno de los siguientes materiales en la freidora de aire: cartón, plástico, papel ni nada similar.
- NO guarde ningún material, aparte de los accesorios suministrados, en la freidora de aire cuando no esté en uso.
- NO utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- NO utilizar en exteriores.
- Si necesita asesoramiento sobre este producto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Sharp.
- Sujete el aparato sólo por las asas adecuadas y utilice medidas de protección contra el calor como guantes o agarraderas.
- Lea todas estas instrucciones para asegurarse de que está familiarizado con el funcionamiento de esta freidora de aire. NO toque las superficies calientes, siempre que sea posible utilice las asas o los mandos (dependiendo del modelo).
- No se recomienda el uso de accesorios, ya que pueden provocar riesgos o lesiones.
- Este aparato es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.
- Para evitar que la olla interior se caiga al suelo, colóquela sobre una superficie estable antes de retirar la bandeja de freír.
- Al utilizarlo, asegúrese de que el mango apunta hacia usted.
- ATENCIÓN: La marca significa QUE LAS SUPERFICIES DEL APARATO ESTÁN CALIENTES CUANDO SE UTILIZA O DESPUÉS DE UTILIZARLO. NO toque las superficies calientes.
- NO cubra la rejilla de entrada de aire ni la rejilla de salida de aire mientras la unidad esté funcionando. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- NO toque los accesorios durante o inmediatamente después

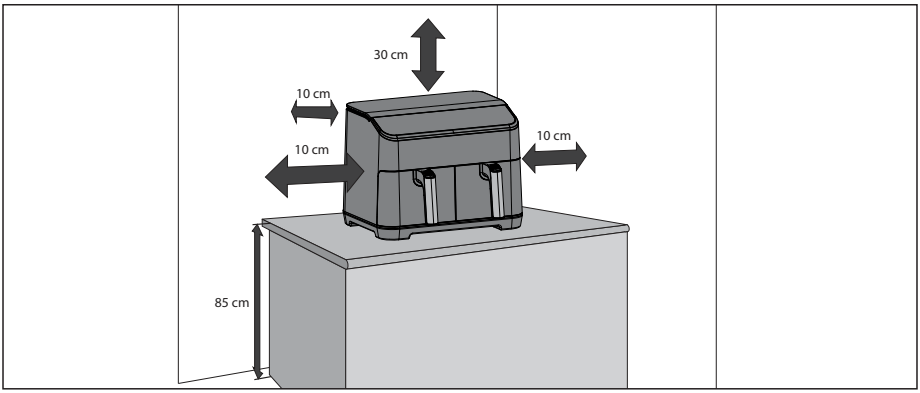
de la cocción.

- Extreme las precauciones cuando el aparato contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.
- Deje la unidad después de usarla para que tenga tiempo suficiente para enfriarse.
- Deje enfriar la freidora de aire antes de limpiarla.
- ADVERTENCIA: Como esta freidora de aire se calienta durante el uso y algunas superficies pueden desarrollar altas temperaturas. Como las personas perciben las temperaturas, este aparato debe utilizarse con cuidado.
- Utilice guantes aislantes de protección cuando toque superficies calientes o la bandeja de fritura de aire caliente, la olla interior y los alimentos.
- Cuando utilice este aparato, deje espacio suficiente por encima y por todos los lados para que circule el aire. Asegúrese SIEMPRE de que el recipiente interior esté bien cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.
- NO permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la superficie de trabajo ni que toque superficies calientes.
- NO utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún otro daño.
- NO sustituya ni modifique el cable de alimentación ni el enchufe.
- NO utilice un cable alargador.
- Asegúrese de que la toma de corriente/interruptor sea accesible cuando la freidora de aire esté en uso.
- Esta freidora de aire no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenchúfelo de la red eléctrica cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
- Al desenchufar la clavija de alimentación de la red eléctrica,

sujete siempre la clavija, nunca tire del cable.

- Cuando haya dejado de utilizar la freidora de aire, pulse el botón STOP/CANCEL para volver al modo de espera y, a continuación, desenchúfela de la red eléctrica.
- Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja la freidora de aire en agua u otros líquidos.
- NO cubra ninguna parte de la freidora de aire mientras esté funcionando, ya que esto provocará que se sobrecaliente.
- NO coloque la freidora de aire sobre ninguna superficie caliente, cerca de quemadores de gas/eléctricos calientes o en un horno caliente.
- Cuando utilice la freidora de aire, deje al menos 100 mm de espacio en todos los lados para permitir una circulación de aire adecuada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS



ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo	AF-GD82A
Potencia de la freidora (W)	1800 (cada cajón)
Niveles de temperatura de la freidora de aire (Celsius)	60°C a 200°C
12 Programas automáticos	Patatas fritas, Ternera, Verduras, Pollo pequeño, Tocino, Pescado, Patata, Pizza, Nuggets de pollo, Gambas, Snacks, Bocadillo tostado
10 Funciones	Precalentar, Recalentar, Cocinar a partir de congelado, Mantener caliente, Freír, Asar, Hornear, Deshidratar, Dual, Sincronizar
Capacidad (litros)	8 (4 + 4)
Panel de control	Digital
Revestimiento de bandejas	Antiadherente
Tamaño de la bandeja (ancho x largo en mm)	146 x 208
Recubrimiento interior	Antiadherente
Tamaño interior del recipiente (ancho x alto x fondo en mm)	163 x 128 x 227
Longitud del cable de alimentación (mm)	1000
Nivel de ruido (dB)	56
Consumo (W)	1800
Requisitos de potencia	220-240V CA 50 Hz
Consumo en espera (W)	< 0.5
Tamaño (ancho x alto x fondo en mm)	395 x 305 x 362
Peso (kg)	10.15

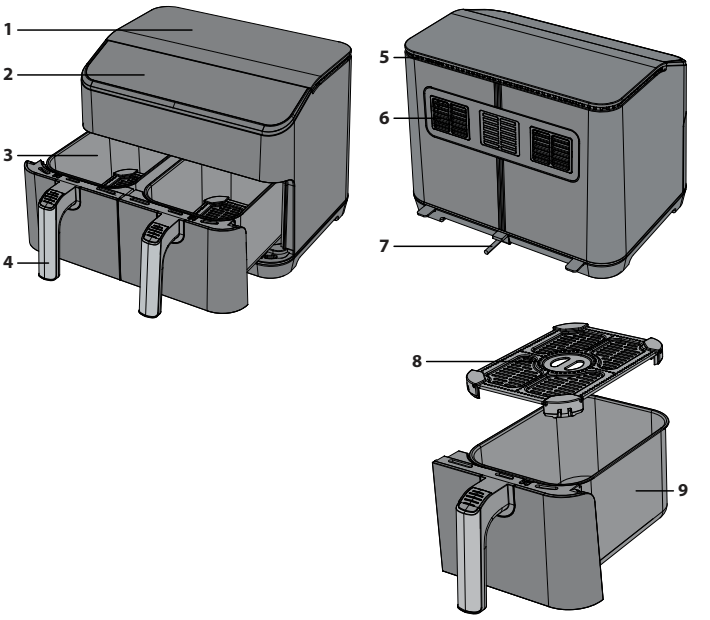
Este producto cumple los reglamentos y normas pertinentes del Reino Unido y la UE.

COMO PARTE DE UNA POLÍTICA DE MEJORA CONTINUA, NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR EL DISEÑO SIN PREVIO AVISO.

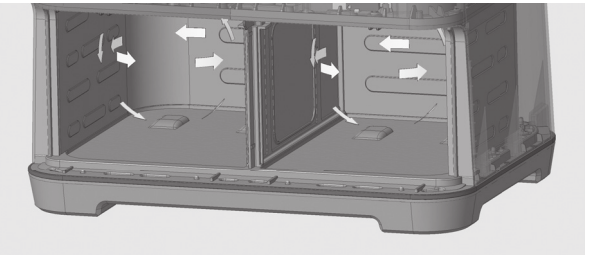
FREIDORA DE AIRE Y ACCESORIOS

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios de la Air Fryer antes de utilizarla por primera vez:
Olla interior: Coloque la bandeja de fritura sobre la olla interior y, a continuación, introduzca la olla interior en la freidora de aire.
Bandeja para freír: Coloque la bandeja de freír en la olla interior antes de utilizar la freidora de aire.
Salida de aire: Durante el uso, saldrá vapor caliente por la salida de aire (esto es normal), mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de aire cuando cocine para evitar quemaduras.
Asa: Se utiliza para mover la olla interior y la bandeja de freír dentro y fuera de la freidora de aire.

1. Armario superior
2. Panel de control
3. Maceta interior
4. Asa para bandeja de freír
5. Toma de aire
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación
8. Bandeja de freír
9. Maceta interior

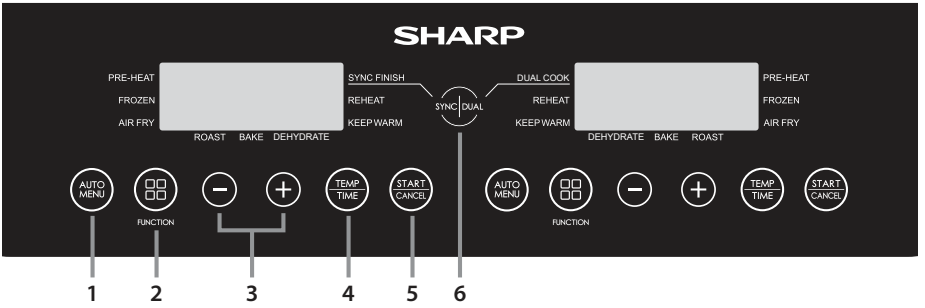


DIRECCIÓN DEL FLUJO DE AIRE
Al cocinar, el aire caliente de la resistencia se desplaza como se muestra en la imagen. Esto garantiza que los alimentos se cocinen uniformemente a la temperatura y durante el tiempo establecidos. No utilice materiales como láminas metálicas que puedan obstruir el flujo de aire o llenar en exceso la bandeja de fritura.



PANEL DE CONTROL

1. **Menú Auto -** Pulse para seleccionar los programas de cocción, hay 12 opciones.
2. **Función -** Seleccione las funciones instaladas.
3. **+/- -** Permite ajustar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción.
4. **Temperatura/Hora -** Utilice este botón para controlar la temperatura y el tiempo.
5. **Iniciar/Cancelar -** Permite iniciar o detener una función.
6. **Sync/Dual -** Coloque el aparato en el modo de cocción Dual o Sync.



ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

Antes de utilizar su freidora de aire por primera vez, se recomienda que después de haber desempaquetado y quitado todo el embalaje, limpie la olla interior y la bandeja de freír en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. A continuación, seque bien todos los accesorios y vuelva a montarlos en la freidora de aire. Limpie el cuerpo exterior y las partes interiores con un paño húmedo y seque antes de usar.
Enchufe el aparato a la red eléctrica y configúrelo para cocinar patatas fritas (no introduzca ningún alimento en el aparato). Esto encenderá la unidad a 180°C durante 23 minutos, permitiendo que se disipe cualquier residuo que pueda haberse adherido al elemento calefactor durante la fabricación.
Se recomienda leer detenidamente estas instrucciones antes de su uso.

INSTRUCCIONES DE USO

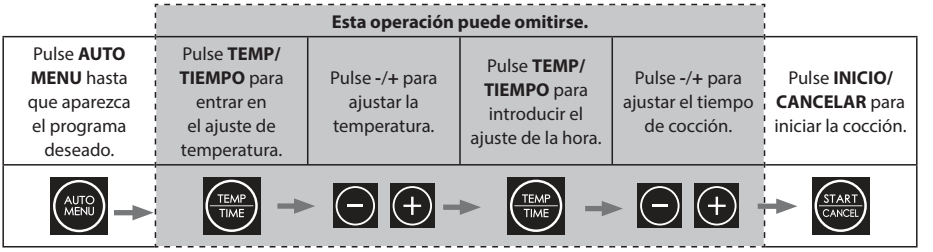
Su Air Fryer tiene varios modos de funcionamiento:
Cocción automática: seleccione una de las 12 opciones de cocción preprogramadas.
Air Fry – ajuste la temperatura y el tiempo manualmente.
Hornear – Hornee alimentos en su freidora de aire.
Asar – Utilícelo para asar sus alimentos.
Cocinar a partir de congelados – Cocine a partir de congelados (sólo verduras, pizza, patatas fritas, nuggets de pollo y aperitivos).
Deshidratar – Eliminar la humedad de los alimentos.
Mantén la comida caliente.
Precalentamiento – Asegúrese de que su Air Fryer está a la temperatura correcta antes de cocinar.
Recalentar – Recalienta alimentos previamente cocinados.
Dual – Copia la configuración de un cajón a otro.
Sincronizar – La cocción se detendrá al mismo tiempo en ambos cajones.

Información útil

- La cantidad de comida no debe llenar más de las 4/5 partes de la cantidad total de la olla de freír.
- La temperatura y el tiempo de cocción no pueden ajustarse durante el ciclo de cocción. Si necesita cambiar la temperatura y/o el tiempo, el programa deberá reiniciarse y la temperatura/tiempo ajustados según sea necesario.
- Para detener la cocción, abra el cajón. Para reanudar, vuelva a introducir el cajón y la cocción se iniciará automáticamente.
- Para cancelar la cocción, pulse la tecla "**INICIO/CANCELAR**"una vez.
- Algunos alimentos necesitarán ser removidos/agitados durante la cocción: Saque la olla interna de la unidad, revuelva/agite según sea necesario y regrese la olla interna a la Air Fryer; la unidad reiniciará la cocción automáticamente.
- Asegúrese de que los alimentos se han cocinado correctamente. Si los alimentos están poco hechos, vuelva a introducirlos en la freidora de aire y cocínelos de nuevo durante unos minutos.
- Todas las instrucciones de cocción son orientativas, los resultados reales variarán en función de la calidad y cantidad de los alimentos que se cocinen.
- Para evitar que la olla interior se caiga al suelo, colóquela sobre una superficie estable y resistente al calor antes de sacar la bandeja.
- Sólo cocine alimentos en esta freidora de aire.
- NO utilizar para freír.
- Si la freidora está enchufada a la red eléctrica y no se pulsa ningún botón durante 2 minutos, la pantalla mostrará un símbolo "-" en movimiento. Para detenerlo, pulse cualquier botón.
- Si no se pulsa ningún botón durante 1 minuto, la pantalla mostrará un símbolo "-" en movimiento. Para detenerlo, pulse cualquier botón.
- Para algunos programas de cocción será necesario agitar o dar la vuelta a los alimentos. Cuando esto sea necesario, el aparato emitirá un sonido y en la pantalla aparecerá lo siguiente:

Cocción automática

Para su facilidad y comodidad hay 12 programas de cocción automáticos para utilizar con la función Air Frying de su freidora de aire. Puede acceder fácilmente a ellos a través del botón AUTO MENU del panel de control.



1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Coloque los alimentos que desea cocinar uniformemente en la bandeja de fritura y deslice la olla interior en la freidora de aire.
4. Seleccione el alimento deseado pulsando la tecla **AUTO MENU** del panel de control para seleccionar el alimento a cocinar. La temperatura y el tiempo predeterminados parpadearán en la pantalla LED.
   a. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar la temperatura de cocción deseada.
   b. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar el tiempo de cocción deseado.
5. Prensa "**INICIO/CANCELAR**" para iniciar la cocción; el tiempo cuenta hacia atrás.
6. Cuando finalice la cocción, la freidora emitirá un sonido y el aparato volverá al modo de espera.
7. Saque la olla interior con cuidado y retire los alimentos inmediatamente o el calor que queda en la freidora de aire seguirá cocinando y secando sus alimentos.

Nota: Si modifica el tiempo de cocción de los alimentos de cocción automática, sólo es posible aumentar el máximo en un 30%. Esto es para evitar la posibilidad de quemar los alimentos.

Número de programa	Alimentación	Peso	Temperatura inicial de los alimentos	Tiempo de cocción	Tiempo Extra Máximo	Dar la vuelta Minutos desde el final de la cocción	Cocinar desde el congelador	Temperatura	Comentarios
A-01	Patatas fritas	De 300g a 700g	Habitación temperatura	18	23	5	27	180	No sobrecargue la olla.
A-02	Carne de vacuno	De 150g a 500g		12	16	6	-	200	Se pueden cocinar hasta 270g de filete de ternera.
A-03	Verduras	De 100g a 400g		10	13	5	14	190	Cortar las verduras en trozos de 2 x 3 cm.
A-04	Pollo	De 800g a 1.000g		30	39	5	-	190	Pollo entero pequeño o en trozos grandes.
A-05	Bacon	de 4 a 6 torreznos		9	12	-	-	180	Colocar las lonchas de bacon en la bandeja de freír.
A-06	Pescado	De 100g a 500g		18	20	4	-	170	Colocar los trozos de pescado directamente sobre la base de la bandeja de freír.
A-07	Patata	250g cada uno		40	52	5	-	200	Colocar hasta 3 patatas de 250g cada una en la bandeja de freír.
A-08	Pizza	De 100g a 400g		13	17	-	18	180	Colocar los trozos enteros o de pizza directamente en la bandeja de freír.
A-09	Nuggets de pollo	300g		15	20	5	20	180	No llene demasiado. Asegúrese de que quede un pequeño espacio entre las pepitas.
A-10	Gambas	300g		15	20	5		180	Colocar las gambas directamente sobre la bandeja de freír.
A-11	Aperitivos	300g		15	20	5	20	170	Coloque los aperitivos uniformemente en la bandeja de freír. No los sobrecargue.
A-12	Bocadillo tostado	1 bocadillo		12	17	4		180	Prepare el sándwich con pan untado con mantequilla y queso. Coloque el sándwich entero en la bandeja de freír. Déle la vuelta a 2/3 del tiempo de cocción.

Si el tiempo de cocción es superior a 10 minutos, la freidora recordará que debe dar la vuelta a los alimentos cuando el tiempo restante sea la mitad del tiempo total de cocción (o como se indica en la tabla anterior). Si el tiempo de cocción es inferior a 10 minutos, no aparecerá ningún recordatorio.

Freír al aire

Cuando cocine manualmente en el modo de fritura al aire, seleccione primero el tiempo y después la temperatura.

Para su comodidad es posible cocinar manualmente con la función Air Frying. Consulte las opciones de cocción sugeridas que se muestran en la tabla o utilice sus propias recetas.

	Esta operación puede omitirse.				
Pulse el botón **FUNCIÓN** hasta que aparezca la **AIRE FRÍO** se ilumina en la pantalla.	Pulse **TEMP/ TIEMPO** para entrar en el ajuste de temperatura.	Pulse **-/+** para ajustar la temperatura.	Pulse **TEMP/ TIEMPO** para introducir el ajuste de la hora.	Pulse **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.	Pulse **INICIO/ CANCELAR** para iniciar la cocción.

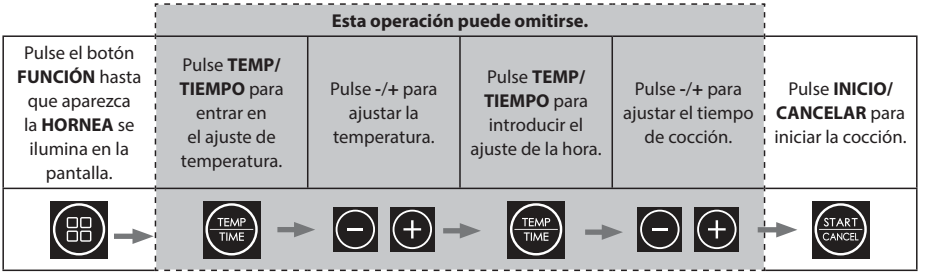
1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Coloque los alimentos que desea cocinar uniformemente en la bandeja de fritura y deslice la olla interior en la freidora de aire.
4. Pulse el botón **FUNCIÓN** hasta que aparezca la **AIRE FRÍO** se ilumina en la pantalla; la pantalla indicará el tiempo y la temperatura por defecto (12 minutos a 200°C).
5. Para cambiar la hora, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar al tiempo deseado (de 1 a 60 minutos).
6. Ahora pulse el botón "**TEMP/TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar a la temperatura deseada (de 80 a 200°C).
7. Pulse la tecla "**INICIO/CANCELAR**" para iniciar el proceso de cocción.

A continuación se sugieren algunas opciones de cocción.

Alimentación	Peso	Temperatura inicial de los alimentos	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción	Sacudir/Volcar	Comentarios
Patatas fritas congeladas (gruesas)	300 a 700	Congelado	12 a 16 años	200	Sí	
Patatas fritas congeladas (finas)	300 a 700		De 12 a 20 años	200	Sí	
Patatas fritas DIY (0,7 cm x 7/8 cm)	300 a 800	Temperatura ambiente	18 a 30 años	180	Sí	Añadir aceite: 1/2 cucharada
Fichas DIY	300 a 800		18 a 22 años	180	Sí	Añadir aceite: 1/2 cucharada
Trozos de patata DIY	De 300 a 750		12 a 18 años	180	Sí	Añadir aceite: 1/2 cucharada
Hash Browns	250		15 a 18 años	180		
Patata a la crema estofada	500		18 a 22 años	180		
Bistec	De 100 a 500		8 a 12 años	180		
Chuleta de cerdo	De 100 a 500		10 a 14 años	180		
Hamburguesa	De 100 a 500		7 a 14 años	180		
Rollo de salchicha	De 100 a 500		12 a 15 años	180		
Baqueta	De 100 a 500		18 a 22 años	180		
Pechuga de pollo	De 100 a 500		10 a 15	180		
Pescado	De 100 a 500		8 a 12 años	180		
Gambas	De 100 a 500		De 5 a 10	180		
Cangrejo	De 100 a 500		8 a 12 años	180		
Pastel	De 100 a 400		15 a 30	180		
Rollitos de primavera	De 100 a 400		De 8 a 10 años	200	Sí	Rollitos de primavera instantáneos
Nuggets de pollo congelados	De 100 a 500	Congelado	De 6 a 10 años	200	Sí	
Tiras de pescado congelado	De 100 a 400		De 6 a 10 años	200		
Snack de queso congelado	De 100 a 400		De 8 a 10 años	180		
Yakitori	De 100 a 400	Temperatura ambiente	De 8 a 10 años	200		
Boniato	De 100 a 500		30 a 45	200		

Hornear

Cuando utilice la función de horneado, seleccione primero el tiempo y después la temperatura.
Para su comodidad es posible hornear con su Air Fryer. Consulte las opciones de cocción sugeridas en la tabla o utilice sus propias recetas.



1. Enchufe la Air Fryer a la red eléctrica.
2. Saque la sartén, coloque los alimentos en la bandeja y vuelva a colocar la sartén en el aparato.
3. Pulse la tecla "**INICIO**" una vez; la pantalla indicará el tiempo y la temperatura por defecto (25 minutos a 200°C).
4. Para cambiar la hora, pulse la tecla "**TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar al tiempo deseado (de 1 a 60 minutos).
5. Ahora pulse el botón "**TEMP**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar a la temperatura deseada (de 80 a 200°C).
6. Pulse la tecla "**INICIO**" para iniciar el proceso de cocción.

Algunas recetas sugeridas para hornear:

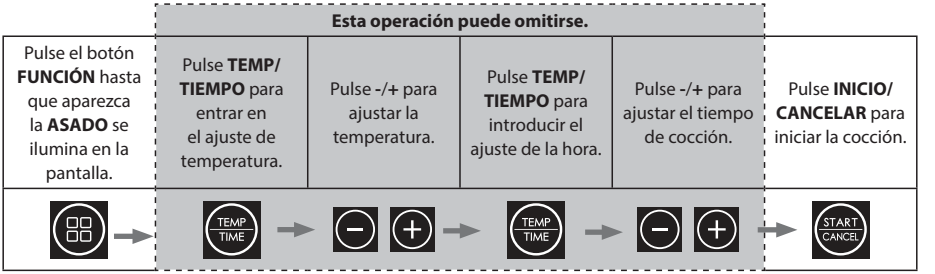
Ali-mentación	Tempera-tura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (minutos)	Ingredientes	Instrucciones
Tortitas de copos de maíz	170	10 a 15	75g de copos de maíz 150g de mantequilla salada 75g de azúcar moreno blando 30g de miel líquida 150g de copos de avena 50g de pasas y pasas sultanas	1. Engrasar con mantequilla una fuente refractaria y forrarla con papel sulfurizado. 2. Derretir la mantequilla en un cazo y añadir el azúcar y la miel; remover bien. 3. Retirar del fuego y añadir los copos de maíz, los copos de avena y la fruta. 4. Vierte la mezcla en la fuente. 5 Cocer en la función Hornear a 170°C hasta que esté firme (de 10 a 15 minutos). 6. Sacar de la freidora de aire y dejar enfriar antes de comer.
Tarta de limón	170	De 20 a 25 años	200g de mantequilla sin sal 200g de azúcar en polvo 3 huevos 200g de harina normal 1 cucharada de levadura en polvo Ralladura y zumo de 1 limón Para la llovizna: Zumo de 1 limón 80g de azúcar en polvo"	1. Untar un molde pequeño con mantequilla y forrarlo con papel de horno. Reserva mientras preparas la masa del bizcocho. 2. En un bol grande, batir con una batidora eléctrica la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añadir los huevos de uno en uno batiendo entre cada adición, luego tamizar la harina, la levadura en polvo y mezclar de nuevo para combinar. Añadir el zumo y la ralladura de limón y mezclar de nuevo. 3. Verter la masa en el molde preparado y nivelar la parte superior. le: Páselo a la freidora de aire y cocínelo a 170°C durante 20-25 minutos, comprobándolo regularmente a los 15 minutos, hasta que esté dorado, haya subido y al insertar una brocheta salga limpia. 4. Cuando el pastel esté casi cocido, prepare la llovizna combinando el zumo de limón y el azúcar glas en un bol. 5. Cuando el pastel esté cocido, sácalo de la freidora y pincha toda la superficie con una brocheta. Verter lentamente sobre la mezcla deslumbrante, para que cubra la superficie del dejar enfriar en el molde, luego bizcocho y se filtre en los agujeros. Dejar enfriar en el molde, sacar, cortar y servir.
Cookies	180	10 a 12 años	150g de mantequilla salada a temperatura ambiente 80g de azúcar moreno claro muscovado 1 huevo grande, batido 225g de harina normal 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio 200g de trocitos de chocolate normal	1. En un bol grande, batir la mantequilla, el azúcar, el huevo, la harina común y el bicarbonato de sodio hasta obtener una masa firme. 2. Añadir las pepitas o trozos de chocolate y amasar hasta que se mezclen. 3. Romper la masa en trozos y formar bolas de unos 3 cm de diámetro. 4. Forrar la bandeja de freír con papel sulfurizado (no llegar hasta el borde de la sartén) y colocar las bolas de masa de galletas de manera uniforme. La masa se extenderá a medida que se cocine. 5. Cocinar a 180°C de 10 a 12 minutos hasta que estén doradas. 6. Una vez cocidas, dejar enfriar. Tenga en cuenta que puede que tenga que hacer varias tandas y/o utilizar los dos fuegos para cocinar.

Cuando hornee en una Air Fryer utilice menos tiempo y una temperatura más baja en comparación con un horno convencional. La regla general es bajar la temperatura 10°C.
Tenga en cuenta que los resultados pueden variar en función de la calidad del alimento, su contenido en agua y su

tamaño. Utilice la tabla anterior como orientación.
Se recomienda precalentar la Air Fryer antes de hornear.
Durante la función de horneado, la función de giro está desactivada. Así se garantiza que la temperatura de cocción permanezca estable durante todo el proceso de cocción.

Asado

Cuando utilice la función de asado, seleccione primero el tiempo y después la temperatura.
Para su comodidad es posible asar con su Air Fryer. Consulte las opciones de cocción sugeridas en la tabla o utilice sus propias recetas.



1. Enchufe la Air Fryer a la red eléctrica.
2. Saque la sartén, coloque los alimentos en la bandeja y vuelva a colocar la sartén en el aparato.
3. Pulse la tecla "**INICIO**" una vez; la pantalla indicará el tiempo y la temperatura por defecto (40 minutos a 180°C).
4. Para cambiar la hora, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar al tiempo deseado (de 1 a 60 minutos).
5. Ahora pulse el botón "**TEMP/TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar a la temperatura deseada (de 80 a 200°C).
6. Pulse la tecla "**INICIO**" para iniciar el proceso de cocción.

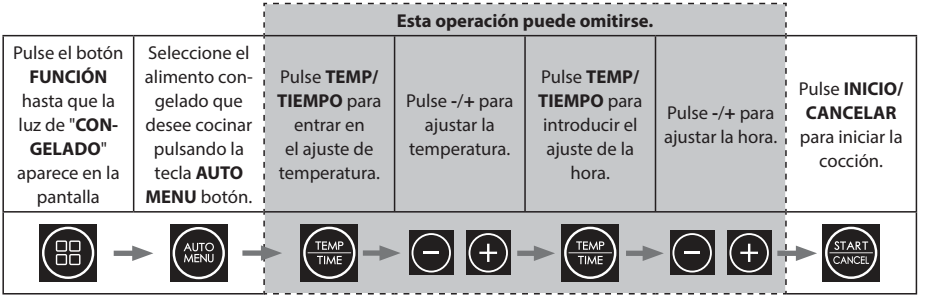
Algunas recetas de asados sugeridas:

Ali-mentación	Peso	Tempera-tura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (minutos)	Consejos de preparación	Nota
Patatas asadas	No aplicable	190	30	Cortar y pelar las patatas de forma que tengan unos 3-4 cm de diámetro y hervirlas durante 5 minutos. Escurre el agua y pásalas por aceite de girasol, sazona si es necesario. Ponga las patatas en la freidora de aire y cocínelas.	Si las patatas no están sufi-cientemente cocidas, déles otros 5 ó 10 minutos.
Cerdo asado	hasta 1 kg	200/180	20/25 por 500g	Secar la carne con una toalla de papel y marcar la corteza con un cuchillo afilado (sin cortar la carne). Deje que la carne se seque y frótela con aceite en la superficie exterior, añada una cantidad generosa de sal en las marcas.Coloque la carne de cerdo en la freidora de aire con la corteza hacia arriba y cocínela a 200°C durante 20 minutos, después cocínela a 180°C hasta que esté bien hecha (aproximadamente 25 minutos por cada 500g).	Sazone la carne a su gusto.Al final de la cocción, asegúrese de que la carne esté bien hecha.
Pollo asado	hasta 1 kg	180	35	Seque el pollo con papel absorbente y cúbralo con aceite y condimentos. Colóquelo en la freidora con la pechuga hacia arriba. Cocine durante la mitad del tiempo, luego dé la vuelta al ave y cocine durante el tiempo restante. Una vez terminada la cocción, dejar reposar 10 minutos antes de comer.	Se aconseja utilizar un pollo pequeño para asar (de 500g a 1 kg).Al final de la cocción, asegúrese de que la carne esté bien hecha.
Roast Beef	hasta 1 kg	200/180	5/15 por 450g	Sazone la carne y luego la cerveza en la freidora de aire y cocine a 200°C durante 5 minutos, luego cocine a 180°C hasta que esté bien cocido. Dejar reposar de 10 a 15 minutos antes de cortar.	Para un término medio, añada 5 minutos por cada 450g. Para un término me-dio, añada 10 minutos por cada 450g. Tenga en cuenta que los tiempos pueden variar según el corte y la forma de la carne.

Cuando hornee en una Air Fryer utilice menos tiempo y una temperatura más baja en comparación con un horno convencional.
Tenga en cuenta que los resultados pueden variar en función de la calidad de los alimentos, el tamaño y la forma.
Utilice la tabla anterior como orientación.
Se recomienda precalentar la Air Fryer antes de asar.

Cocinar a partir de congelados

Su freidora de aire se encenderá durante más tiempo para permitir que los alimentos se descongelen de forma segura y cocine Frituras, Verduras, Pizza, Nuggets de Pollo y Snacks desde congelados.
Para cocinar a partir de productos congelados, siga las instrucciones de cocción automática que se indican a continuación.



1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Coloque los alimentos que desea cocinar uniformemente en la bandeja de fritura y deslice la olla interior en la freidora de aire.
4. Pulse el botón **FUNCIÓN** hasta que la luz de "**CONGELADO**" en la pantalla.
5. Seleccione el alimento congelado que desee cocinar pulsando la tecla **AUTO MENU** botón . La temperatura y la hora predeterminadas parpadearán en la pantalla LED.
   a. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar la temperatura de cocción deseada.
   b. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar el tiempo de cocción deseado.
6. Prensa "**INICIO/CANCELAR**" para iniciar la cocción; el tiempo cuenta hacia atrás.
7. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un sonido y volverá al modo de espera.
8. Tire del asa interior de la olla con cuidado y saque la comida.

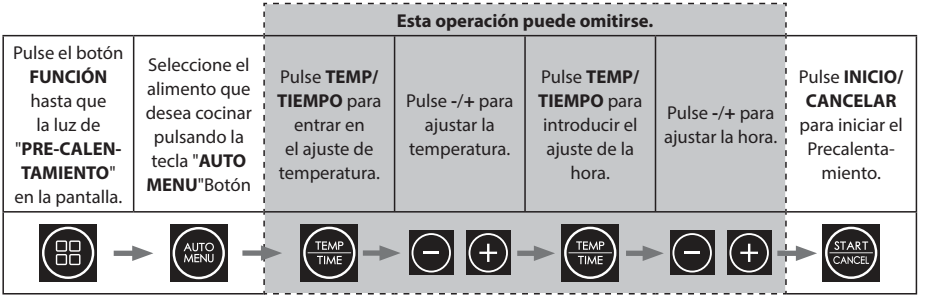
Cocinar a partir de productos congelados sólo es posible para **FRIES**, **VERDURAS, PIZZA, NUGGETS DE POLLO** y **SNACKS**.
Para cocinar otros alimentos congelados, consulte los consejos de cocción del manual.

Si es necesario, la Air Fryer puede precalentarse antes de cocinar a partir de alimentos congelados. Para ello, siga el proceso que se indica a continuación:

1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Asegúrese de que la olla está vacía.Pulse el botón **FUNCTION** hasta que las luces situadas junto a **"PRECALENTAR"** y **"CONGELADO"** aparece en la pantalla.
4. Seleccione el alimento congelado que desee cocinar pulsando la tecla **AUTO MENU** botón . La temperatura y la hora predeterminadas parpadearán en la pantalla LED.
   a. Si es necesario, pulse la tecla **"TEMP/TIME"** una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar la temperatura de cocción deseada.
   b. Si es necesario, pulse la tecla **"TEMP/TIME"** una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar el tiempo de cocción deseado.
5. Pulse **"START/CANCEL"**La freidora se precalentará. Cuando se alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá un sonido.
6. Saque el cajón de la unidad y coloque el alimento a cocinar uniformemente sobre la bandeja de fritura, luego deslícelo de nuevo dentro de la freidora de aire. Tenga cuidado ya que el cajón y la bandeja estarán calientes.
7. La cocción se iniciará automáticamente al volver a introducir el cajón; el tiempo cuenta hacia atrás.
8. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un sonido y volverá al modo de espera.

Precalentamiento

Para asegurarse de que su Air Fryer está a la temperatura correcta para cocinar sus alimentos, hay una función de precalentamiento que se puede utilizar antes de las funciones de cocción automática, cocción manual y cocción desde congelado. Siga las siguientes instrucciones para utilizar esta función.



1. Coloque la bandeja de fritura en la olla interior. Introduzca la olla interior en la freidora de aire.
2. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
3. Pulse la tecla "**FUNCIÓN**" hasta que se encienda la luz de "**PRE-CALENTAMIENTO**" en la pantalla.
4. Seleccione el alimento deseado seleccionando el alimento elegido en el Menú Automático pulsando el botón AUTO MENU. La temperatura y el tiempo predeterminados parpadearán en la pantalla LED.
   a. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**"b para ajustar la temperatura de cocción deseada.
   b. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar el tiempo de cocción deseado.
5. Pulse la tecla "**INICIO/CANCELAR**".
6. Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura correcta de precalentamiento emitirá un sonido.
7. La freidora de aire se encenderá y comenzará a precalentarse a la temperatura establecida.
8. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
9. Coloque los alimentos que desea cocinar uniformemente en la bandeja de fritura y deslice la olla interior en la freidora de aire.
10. Cuando vuelva a introducir el cajón, la cocción se iniciará automáticamente.
11. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un sonido y volverá al modo de espera.
12. Tire del asa de la olla interior con cuidado y saque la comida inmediatamente o el calor que queda en la freidora de aire seguirá cocinando y secando su comida.

El precalentamiento también se puede utilizar cuando se cocina a partir de alimentos congelados. Siga las instrucciones que se indican a continuación para precalentar manualmente y, a continuación, coloque los alimentos en el cajón y seleccione el menú automático de congelados necesario.

Además, el precalentamiento también se puede utilizar cuando se cocina manualmente; pulse la tecla "**FUNCIÓN**" hasta que se encienda la luz junto a Precalentamiento.

1. Coloque la bandeja de fritura en la olla interior. Introduzca la olla interior en la freidora de aire.
2. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
3. Pulse la tecla "**FUNCIÓN**" hasta que se encienda la luz junto a Precalentamiento.
4. Pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar la temperatura de cocción deseada.
5. Pulse la tecla "**INICIO/CANCELAR**".
6. La freidora de aire se encenderá y comenzará a precalentarse a la temperatura establecida.
7. Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura correcta de precalentamiento emitirá un sonido.
8. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
9. Coloque los alimentos que desea cocinar uniformemente en la bandeja de fritura y deslice la olla interior en la freidora de aire.
10. Ajuste el tiempo de cocción pulsando la tecla "**TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar el tiempo de cocción deseado.
11. Cuando vuelva a introducir el cajón, la cocción se iniciará automáticamente.
12. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un sonido y volverá al modo de espera.
13. Tire del asa de la olla interior con cuidado y saque la comida inmediatamente o el calor que queda en la freidora de aire seguirá cocinando y secando su comida.

Recalentar

Esta función permite recalentar alimentos que se han enfriado.

Pulse el botón **FUNCIÓN** hasta que la luz de "**REHEAT**" aparece en la pantalla	Pulse **INICIO/CANCELAR** para iniciar el recalentamiento y la pantalla comenzará la cuenta atrás.

1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Coloque los alimentos a recalentar uniformemente en la bandeja de freír y deslice la olla interior en la freidora de aire.
4. Pulse el botón **FUNCIÓN** hasta que la luz de "**REHEAT**" en la pantalla.
5. Pulse la tecla "**INICIO/CANCELAR**". La Air Fryer se recalentará.
6. La Air Fryer recalentará ahora sus alimentos durante 4 minutos a 180°C.

Nota: No es posible ajustar el tiempo o la temperatura para la función Recalentar.

Deshidratar

Esta función le permite deshidratar sus propios alimentos para poder almacenarlos y utilizarlos más tarde. Siga las sencillas instrucciones que se indican a continuación para utilizar esta función en su freidora de aire. Durante la función de deshidratado, la función de giro se desactiva.

Pulse **PRECALENTAR/DESHIDRATAR** dos veces para seleccionar la función DESHIDRATAR.	Pulse **INICIO** para iniciar el recalentamiento y la pantalla comenzará la cuenta atrás.

1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Coloque los alimentos a deshidratar uniformemente sobre la bandeja de freír y deslice la olla interior en la freidora de aire.
4. Pulse el botón **FUNCIÓN** hasta que la luz de "**DEHIDRATA**" en la pantalla.
5. Pulse la tecla "**INICIO/CANCELAR**".
6. La Air Fryer deshidratará ahora sus alimentos durante 3 horas a 60°C.
7. La temperatura y el tiempo predeterminados parpadearán en la pantalla LED: 60°C durante 3 horas.
   a. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**"para b ajustar la temperatura deseada (hasta 80°C)
   b. Si es necesario, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"una vez y, a continuación, pulse "**-**" o "**+**" para ajustar el tiempo deseado (hasta 4 horas)

Tipos de alimentos sugeridos y detalles de preparación para la deshidratación:

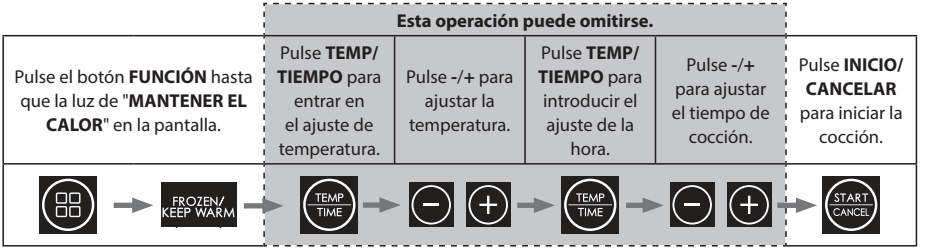
Alimentación	Temperatura de deshidratación (°C)	Tiempo de deshidratación (horas)	Consejos de preparación
Manzanas	60	6	Descorazonar la manzana y cortarla en gajos finos (3 mm).
Albaricoques	60	8	Quitar los huesos y cortar por la mitad.
Bannana	80	4	Pelar y cortar en rodajas de unos 3 mm de grosor.
Carne de vacuno	60	4	Cortar en tiras de unos 6 cm de longitud y 4 mm de grosor.
Limones	80	3	Cortar en rodajas finas (2 mm) y colocar en la bandeja de freír.
Naranjas	80	3	Cortar en rodajas finas (2 mm) y colocar en la bandeja de freír.
Fresas	60	3	Cortar con cuidado en cuñas o rodajas.

Cuando coloque los alimentos en la freidora de aire para deshidratarlos, asegúrese de que no estén apilados unos

encima de otros y de que haya un poco de espacio entre cada pieza.
Tenga en cuenta que los resultados pueden variar en función de la calidad del alimento, su contenido en agua y su tamaño. Utilice la tabla anterior como orientación.

Mantén el calor

Una vez cocinada la comida, puede mantenerla caliente utilizando la función MANTENER CALIENTE.
Mantener caliente utiliza una temperatura baja para garantizar que la comida no se seque demasiado y asegura que la comida esté lo suficientemente caliente para comerla.



1. Enchufe la freidora de aire a la red eléctrica.
2. Asegúrese de que la bandeja para freír está correctamente introducida en la olla interior.
3. Coloque los alimentos que desea mantener calientes de manera uniforme en la bandeja de fritura y deslice la olla interior en la freidora de aire.
4. Pulse la tecla "**FUNCIÓN** hasta que la luz de "**MANTENER EL CALOR**" en la pantalla.
5. La temperatura de mantenimiento del calor por defecto es de 80°C con un tiempo de 30 minutos. En caso necesario, puede modificarse.
   a. Para cambiar la hora, pulse la tecla "**TEMP/TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar al tiempo deseado (de 1 a 60 minutos).
   b. Ahora pulse el botón "**TEMP/TIEMPO**"y, a continuación, utilice el botón **+/-** para cambiar a la temperatura deseada (de 80 a 200°C).
6. La Air Fryer mantendrá caliente su comida a la temperatura y durante el tiempo programados.

ACABADO SYNC

Utilice esta función cuando cocine alimentos que tengan tiempos de cocción diferentes. Por ejemplo, el tiempo de cocción de un filete y de unas patatas fritas es diferente y esta función le permite cocinar ambos tipos de alimentos para que estén listos al mismo tiempo.

1. Retire las ollas interiores de la freidora de aire.
2. Asegúrese de que la bandeja de fritura de ambas ollas está correctamente insertada.
3. Coloque los alimentos a cocinar de manera uniforme en la bandeja de fritura y deslice de nuevo las ollas interiores en la freidora de aire.
4. Ajuste la función de cocción para el primer cajón.
5. Ajuste la función de cocción para el segundo cajón.
6. Pulse la tecla "**SYNC/DUAL**"una vez, el botón **SYNC**En la pantalla se encenderá la luz ".
7. Pulse cualquiera de los botones "**INICIO/CANCELAR**". El cajón con el tiempo de cocción más largo empezará primero, el más corto empezará más tarde para asegurar que el final sea igual que el primero.
8. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un sonido y volverá al modo de espera.
9. Saque el recipiente interior con cuidado y saque los alimentos de la freidora de aire inmediatamente; esto evitará que el calor que queda en la freidora de aire siga cocinando y secando sus alimentos.

DUAL

Utilice esta función cuando ambos cajones tengan el mismo tiempo y temperatura de cocción. Si tiene que

cocinar una mayor cantidad de los mismos alimentos, la función Dual le permite programar fácilmente ambos cajones ajustando sólo uno.

1. Retire las ollas interiores de la freidora de aire.
2. Asegúrese de que las bandejas de fritura de ambas ollas están correctamente insertadas.
3. Coloque los alimentos a cocinar de manera uniforme en la bandeja de fritura y deslice de nuevo las ollas interiores en la freidora de aire.
4. Ajuste la función de cocción para cualquiera de los cajones. Puede ser un programa automático u otra función.
5. Prensa "**SYNC/DUAL**"una vez y el botón "**DUAL**En la pantalla se encenderá la luz " al mismo tiempo que el programa se copiará en la otra gaveta.
6. Pulse cualquiera de los botones "**INICIO/CANCELAR**"y la freidora empezará a cocinar.
7. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un sonido y volverá al modo de espera.
8. Saque el recipiente interior con cuidado y saque los alimentos de la freidora de aire inmediatamente; esto evitará que el calor que queda en la freidora de aire siga cocinando y secando sus alimentos.

MANTENIMIENTO DURANTE EL USO

Este aparato requiere poco mantenimiento cuando está en uso. Limpie su Air Fryer después de cada uso para prolongar su vida útil.
Esta freidora de aire no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla usted mismo. En el improbable caso de avería, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de SHARP utilizando los datos que aparecen al principio de este Manual del Usuario.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, NO INMERJA EL HORNO DE AIRE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
Su freidora de aire debe limpiarse regularmente para obtener el mejor rendimiento y una larga vida útil. La limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio. Para limpiarla, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que la freidora se enfríe.
2. Limpie las bandejas y los recipientes interiores con un paño húmedo y jabonoso. Asegúrese de utilizar sólo agua jabonosa suave. Si las manchas de la bandeja o del recipiente interior son demasiado difíciles de limpiar, déjelas en remojo en agua caliente durante unos 10 minutos.
3. Limpie los elementos calefactores con un paño seco y suave.
4. Limpie el exterior de su freidora de aire con un paño suave y húmedo, y luego séquelo.

PRECAUCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS NI NINGÚN TIPO DE MATERIAL DESINCRUSTANTE en la superficie de la bandeja de freír y la olla interior. Asegúrese de utilizar únicamente agua jabonosa suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos para fregar y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento de esta unidad.
Aparte de la limpieza recomendada, no debería ser necesario ningún otro mantenimiento por parte del usuario. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

ALMACENAMIENTO

Desenchufe la unidad, deje que se enfríe y límpiela antes de guardarla. Guarde la freidora de aire en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el aparato mientras esté caliente o enchufado. No enrolle nunca el cable alrededor de la freidora. No ejerza tensión sobre el cable en el punto en el que entra en el aparato, ya que podría deshilacharse y romperse.
Si va a almacenar la freidora de aire durante largos periodos de tiempo, asegúrese de que la freidora de aire esté limpia y libre de partículas de alimentos. Guarde la freidora de aire en un lugar seco, como una mesa, una encimera o un estante del armario.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con su freidora de aire, siga estas instrucciones.

La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado ni encendido.	Asegúrese de que la clavija de red esté insertada en una toma de corriente y encendida.
	No ha ajustado la hora ni la temperatura.	Ajuste la hora y la temperatura y pulse "**INICIO/ CANCELAR**".
	La olla interior no está bien encajada en la unidad	Introduzca la olla interior en la Air Fryer hasta que haga "clic".
Los ingredientes fritos con la Air Fryer no se hacen.	Hay demasiada comida en la sartén.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la sartén. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a la deseada.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Air Fryer.	Ha utilizado un tipo de aperitivo pensado para ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos hechos para preparar en el horno, o unte ligeramente los aperitivos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Resulta difícil o imposible deslizar correctamente el interior en el aparato.	Hay demasiada comida en la sartén.	No llene demasiado la sartén.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la Air Fryer, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. Este aceite puede echar humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la olla interior; asegúrese de limpiar bien la bandeja de freír y la olla interior después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la Air Fryer.	No has utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar la fécula del exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la Air Fryer.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad/tipo de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastones más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Si sigue teniendo problemas, póngase en contacto con el Centro de atención telefónica de SHARP utilizando los datos que aparecen al principio de este Manual del usuario.

Tähelepanu:
Teie toode on tähistatud selle sümboliga.
See tähendab, et kasutatud elektri- ja elektroonikatooteid ei tohi segada üldiste majapidamisjäätmetega.
Nende toodete jaoks on olemas eraldi kogumissüsteem.

A. Teave kasutajate (kodumajapidamiste) kõrvaldamise kohta

1. Euroopa Liidus
Tähelepanu: Kui soovite seda seadet ära visata, ärge kasutage tavalist prügikasti!
Kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid tuleb käsitleda eraldi ja vastavalt õigusaktidele, mis nõuavad kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete nõuetekohast töötlemist, taaskasutamist ja ringlussevõttu.
Pärast rakendamist liikmesriikides võivad ELi riikide eramajapidamised tagastada oma kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed määratud kogumispunktidesse tasuta*.
Mõnes riigis* võib teie kohalik jaemüüja võtta vana toote tasuta tagasi, kui ostate samasuguse uue toote.
* Täpsema teabe saamiseks võtke ühendust oma kohaliku omavalitsusega.
Kui teie kasutatud elektri- või elektroonikaseadmetel on patareisid või akud, siis palun kõrvaldage need eelnevalt eraldi vastavalt kohalikele nõuetele.
Selle toote nõuetekohase kõrvaldamisega aitate tagada, et jäätmed läbivad vajaliku töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu ning väldite seega võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mis muidu võivad tekkida jäätmete ebasobiva käitlemise tõttu.

2. Muudes riikides väljaspool ELi
Kui soovite selle toote ära visata, võtke palun ühendust oma kohalike ametiasutustega ja küsige õiget kõrvaldamismeetodit.
Šveitsi jaoks: Kasutatud elektri- või elektroonikaseadmed võib tasuta tagastada edasimüüjale, isegi kui te ei osta uut toodet.Täiendavad tagasivõtuvõimalused on loetletud veebilehel www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Teave ärikasutajatele suunatud kõrvaldamise kohta

1. Euroopa Liidus
Kui toodet kasutatakse ärilistel eesmärkidel ja te soovite selle ära visata: Palun võtke ühendust oma SHARPi edasimüüjaga, kes teavitab teid toote tagasivõtmisest. Tagasivõtmise ja ringlussevõtuga seotud kulud võidakse teilt sisse nõuda. Väikesed tooted (ja väikesed kogused) võidakse tagasi võtta teie kohalikus kogumispunktis.
Hispaania puhul: Palun võtke kasutatud toodete tagasivõtmiseks ühendust kehtestatud kogumissüsteemiga või oma kohaliku omavalitsusega.

2. Muudes riikides väljaspool ELi
Kui soovite selle toote ära visata, võtke palun ühendust oma kohalike ametiasutustega ja küsige õiget kõrvaldamismeetodit.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Teeninduse kohta vt **www.sharpconsumer.com/contact/**, teie garantiiõiguste kohta minge aadressil **www.sharpconsumer.com/support/** või võtke ühendust jaemüüjaga, kust te toote ostsite.
Vastavusdeklaratsioonid on kättesaadavad aadressil **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

SISU

OHUTUSJUHISED 3
SPETSIFIKATSIOONID 6
ÕHUFRITÜÜR JA TARVIKUD 7
KONTROLLIPANEL 8
ENNE ÕHUFRITÜÜRIDE KASUTAMIST 8
TEGEVUSJUHISED 9
- Automaatne toiduvalmistamine 10
- Õhus praadimine 12
- Küpseta 13
- Röstitud 14
- Cook From Frozen 15
- Eelsoojendus 16
- Taaskuumutamine 17
- Dehüdraat 17
- Hoia end soojas 18

SYNC FINISH 18
DUAL 19
HOOLDUSTÖÖD KASUTAMISE AJAL 19
PUHASTUSJUHISED 19
LAOSTAMINE 19
TÕRKEOTSING 20

OHUTUSJUHISED

Elektrilise seadme kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusabinõusid, sealhulgas järgmisi:

- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad EI mängiksid seadmega.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid juhendanud või juhendanud seadme kasutamist.
- Puhastage õhufriti salv ja sisemine pott niiske, seebiga kaetud lapiga. Veenduge, et kasutate ainult mahedat seebiveed.
- ÄRGE puhastage metallist puhastusvahenditega. Tükid võivad puhastuslapi küljest ära murduda ja puudutada elektrilisi osi, tekitades elektrilöögi ohu. Samuti võib tekkida pinnakahjustus.
- Kuivatage seade ja kõik sõlmed pehme lapiga enne ladustamist või kasutamist.
- Kui kandikul või sisekannul on plekke, mida on liiga raske puhastada, laske neil enne puhastamist umbes 10 minutit soojas vees leotada.
- Praadimisalus ja sisemine pott on puhastatavad nõudepesumasinas.
- Ärge täitke küpsetamisel üle. Ületäitmine võib põhjustada isikukahjustusi või varalist kahju või mõjutada seadme ohutut kasutamist.
- ÄRGE kasutage õli või muud vedelikku sisemises potis.
- ÄRGE kasutage seda seadet fritüürimiseks.
- Veenduge, et toit on õigesti valmistatud ja küpsetatud, et vältida ohtu tervisele.
- Vältige toidu kokkupuudet kütteelementidega.
- ALATI veenduge, et seade on enne kasutamist korralikult kokku pandud.

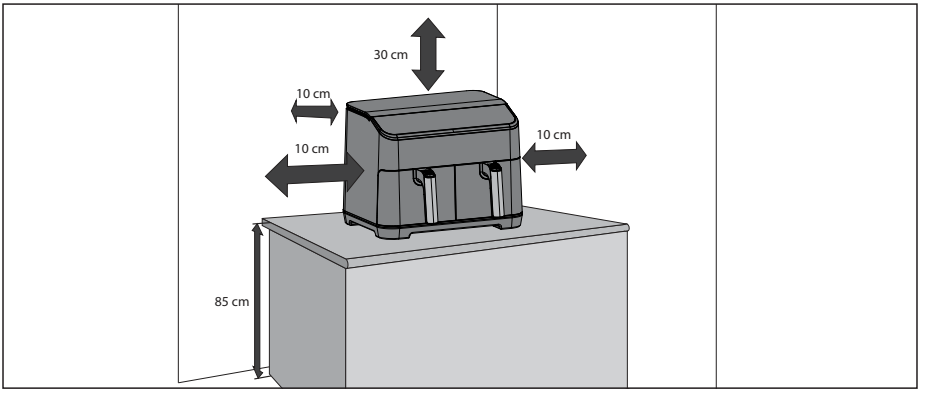
- ÄRGE asetage õhufriti sisse ühtegi järgmist materjali: pappi, plasti, paberit või midagi sarnast.
- ÄRGE hoidke õhufritüüris muid materjale peale kaasasolevate tarvikute, kui seda ei kasutata.
- ÄRGE kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
- ÄRGE kasutage õues.
- Kui vajate selle tootega seoses nõu, võtke ühendust oma Sharpi abitelefoniga.
- Hoidke seadet ainult õigetest käepidemetest ja kasutage selliseid kuumakaitsemeetmeid, nagu kindad või potsatid.
- Lugege kõik need juhised läbi, et veenduda, et olete selle õhufriti tööga kursis. ÄRGE puudutage kuumi pindu, võimalusel kasutage käepidemeid või juhtimisseadmeid (sõltuvalt mudelist).
- Lisaseadmete kasutamine ei ole soovitatav, kuna see võib põhjustada ohtu või vigastusi.
- See seade on mõeldud AINULT KODUKASUTUSEKS.
- Selleks, et vältida sisemise poti kukkumist maapinnale, asetage sisemine pott stabiilsele pinnale, enne kui eemaldate õhuküpsetusplaadi.
- Kasutamisel veenduge, et käepide on suunatud teie poole.
- ETTEVAATUST: märk tähendab, et seadme pinnad on kuumad KASUTAMISE AJAL VÕI KASUTAMISE JÄREL. ÄRGE puudutage kuumi pindu.
- ÄRGE katke seadme töötamise ajal õhu sisselaske- või väljalaskeava. See takistab ühtlast toiduvalmistamist ja võib seadet kahjustada või põhjustada selle ülekuumenemist.
- ÄRGE puudutage tarvikuid toiduvalmistamise ajal või vahetult pärast seda.
- Kui seade sisaldab kuuma toitu, tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Ebaõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi.
- Jätke seade pärast kasutamist seisma, et tal oleks piisavalt aega jahtuda.

- Laske oma õhufritüüril enne puhastamist jahtuda.
- HOIATUS: Kuna see õhufritüür muutub kasutamise ajal kuumaks ja mõnedel pindadel võib tekkida kõrge temperatuur. Kuna inimesed tajuvad temperatuuri, tuleb seda seadet kasutada ettevaatlikult.
- Kandke kuumade pindade või kuuma õhuga praadimisaluse, sisepoti ja toidu puudutamisel isoleeritud kaitsekindaid.
- Selle seadme kasutamisel tuleb tagada piisav ruum ülalpool ja kõikidel külgedel õhuringluseks. Veenduge ALATI, et sisemine pott oleks enne kasutamist korralikult suletud.
- ÄRGE laske toitejuhtmel üle tööpinna serva rippuda ega puutuda kuuma pinnaga kokku.
- ÄRGE kasutage seadet, kui võrgukaabel või pistik on mis tahes viisil kahjustatud või kui seade on rikutud või muul viisil kahjustatud.
- ÄRGE asendage ega muutke võrgukaablit või pistikut.
- ÄRGE kasutage pikendusjuhet.
- Veenduge, et toitepistikupesa/lüliti oleks kättesaadav, kui õhufritüür on kasutusel.
- See õhufritüür ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui seda ei kasutata või enne puhastamist.
- Kui tõmbate toitepistiku vooluvõrgust välja, hoidke alati pistikut kinni, ärge kunagi tõmmake juhtmest.
- Kui olete õhufriti kasutamise lõpetanud, vajutage nuppu STOP/CANCEL, et naasta ooterežiimi, seejärel ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Elektrilöögi eest kaitsmiseks ÄRGE kastke õhufritüüri vette või muudesse vedelikesse.
- ÄRGE katke ühtegi osa õhufritüürist selle töötamise ajal, sest see põhjustab selle ülekuumenemist.
- ÄRGE asetage õhufritüüri kuumadele pindadele, kuuma

gaasi-/elektripõleti lähedusse ega kuumutatud ahju.

- Õhufritüüriga töötades hoidke kõikidel külgedel vähemalt 100 mm ruumi, et võimaldada piisavat õhuringlust.

HOIDKE NEED JUHISED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS KINDLAS KOHAS.



SPETSIFIKATSIOONID

Mudeli nimi	**AF-GD82A**
Õhufritsa võimsus (W)	1800 (iga sahtli kohta)
Õhufritüüride temperatuuritasemed (Celsiuse järgi)	60°C kuni 200°C
12 Automaatsed programmid	Kartulid, Veiseliha, Köögiviljad, Väike kana, Peekon, Kala, Kartul, Pizza, Kana Nugget-id, Krevetid, Snäkid, Röstitud võileib.
10 funktsioonid	Eelsoojendamine, uuesti soojendamine, külmutatud toidu valmistamine, soojana hoidmine, õhu käes praadimine, praadimine, küpsetamine, kuivatamine, duaalne, sünkroonimine.
Mahutavus (liitrites)	8 (4 + 4)
Juhtpaneel	Digitaalne
Praadimisaluse katmine	Mittekleepuv
Praadimisaluse suurus (laius x pikkus mm)	146 x 208
Sisemine poti kate	Mittekleepuv
Poti sisemine suurus (S x K x M mm)	163 x 128 x 227
Põrgujuhtme pikkus (mm)	1000
Müratase (dB)	56
Energiatarve (W)	1800
Nõuded elektrienergiale	220-240V AC 50 Hz
Ooterežiimi energiatarbimine (W)	< 0.5
Suurus (laius x kõrgus x sügavus millimeetrites)	395 x 305 x 362
Mass (kg)	10.15

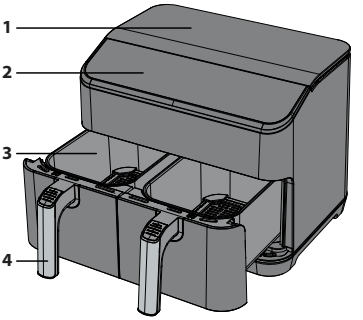
See toode vastab Ühendkuningriigi ja ELi asjakohastele eeskirjadele ja standarditele.

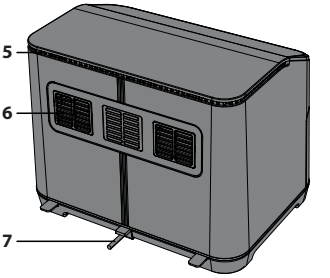
PIDEVA PARENDAMISE POLIITIKA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA TOOTE DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT ETTE TEATAMATA.

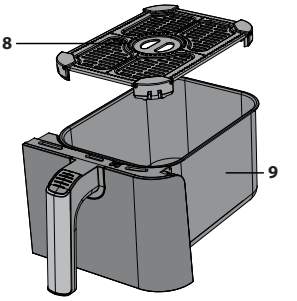
ÕHUFRITÜÜR JA TARVIKUD

Palun tutvuge enne esmakordset kasutamist järgmiste Air Fryeri funktsioonide ja tarvikutega:
Sisemine pott: Asetage praepann sisemise poti peale ja seejärel pange sisemine pott õhufritüürisse.
Praadimisalus: Enne õhufriti kasutamist pange praepann sisemusse.
Õhu väljalaskeava: Kasutamise ajal väljub väljalaskeavast kuum auru (see on normaalne), hoidke keetmise ajal käed ja nägu väljalaskeavast eemal, et vältida põletusi.
Käepide: Seda kasutatakse sisemise poti ja fritüürisalve liigutamiseks õhufritüürist sisse ja välja.

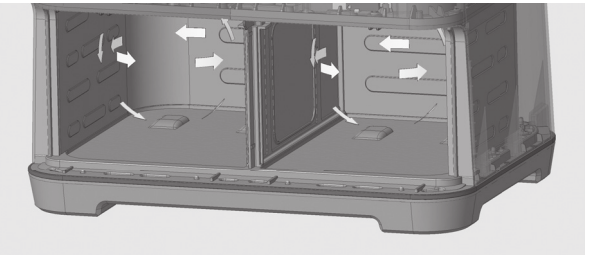
1. Ülemine kapp
2. Juhtpaneel
3. Sisemine pott
4. Praadimisaluse käepide
5. Õhu sisselaskeava
6. Õhu väljalaskeava Vent
7. Põhivõrgu juhtimissüstee
8. Õhus praadimisalus
9. Sisemine pott





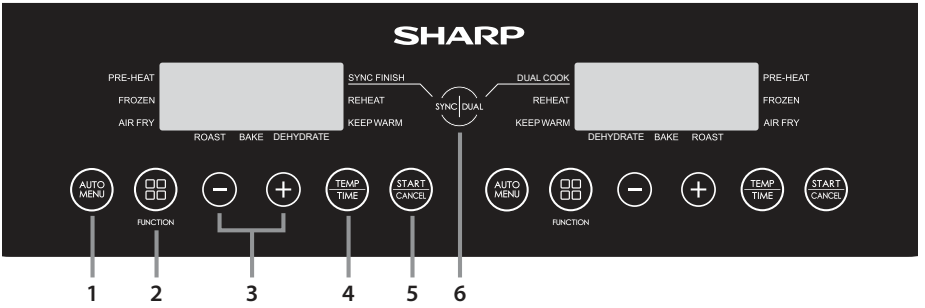


ÕHUVOOLU SUUND
Küpsetamisel liigub elemendi kuum õhk ringi, nagu on näidatud alloleval pildil. See tagab, et teie toit valmib ühtlaselt määratud temperatuuril ja aja jooksul. Ärge kasutage mingeid materjale, näiteks metallfooliumi, mis võivad seda õhuvoolu takistada või praeplaati üle täita.



KONTROLLIPANEL

1. **Automaatne menüü -** Vajutage, et valida toiduvalmistamisprogramme, on 12 valikut.
2. **Funktsioon -** Valige paigaldatud funktsioonid.
3. **+/- -** Kasutage küpsetamistemperatuuri ja -aja käsitsi seadistamiseks.
4. **Temperatuur/aeg -** Kasutage seda nuppu temperatuuri ja aja reguleerimiseks.
5. **Start/Cancel -** Kasutage funktsiooni käivitamiseks või peatamiseks.
6. **Sync/Dual -** Asetage seade kahe- või sünkroonse toiduvalmistamise režiimi.



ENNE ÕHUFRITÜÜRIDE KASUTAMIST

Enne oma õhufriti esmakordset kasutamist on soovitatav, et pärast täielikku lahtipakkimist ja pakendite eemaldamist puhastaksite sisemise poti ja praadimisaluse kuuma seebiveega või nõudepesumasinas. Seejärel kuivatage põhjalikult kõik tarvikud ja monteerige Air Fryer uuesti kokku. Pühkige väliskeha ja sisemised osad niiske lapiga ja kuivatage enne kasutamist.
Ühendage seade vooluvõrku ja seadke seade friikartulite valmistamiseks (ärge pange seadmesse ühtegi toitu). See lülitab seadme 23 minutiks 180°C juures sisse, mis võimaldab kütteelemendile valmistamise ajal külge jäänud jääkidel hajuda.
Enne kasutamist on soovitatav need juhised täielikult läbi lugeda.

TEGEVUSJUHISED

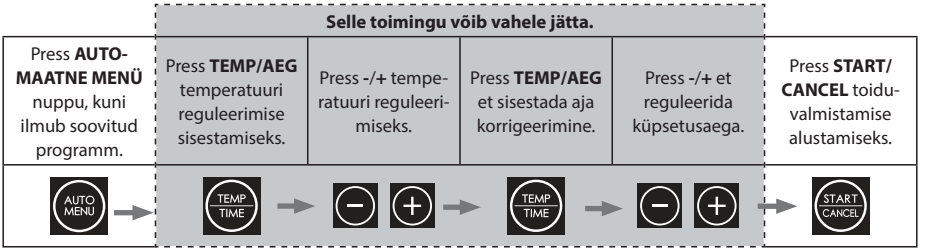
Teie õhufritüüril on mitu töörežiimi:
Automaatne toiduvalmistamine – valige üks 12 eelprogrammeeritud toiduvalmistamisvõimalusest.
Õhus praadimine – seadke temperatuur ja aeg käsitsi.
Küpsetamine – küpseta toitu oma õhufritüüris.
Rösti – kasutage toidu praadimiseks.
Cook from Frozen – valmistage külmutatud toiduained (ainult köögiviljad, pitsad, friikartulid, kananugetid ja suupisted).
Dehüdraat – eemaldage toidust niiskus.
Hoidke sooja – hoidke oma toitu soojana.
Eelkuumutamine – veenduge, et teie õhufritüür on enne küpsetamist õigel temperatuuril.
Reheat – eelnevalt keedetud toidu uuesti soojendamine.
Dual – kopeerib seadistuse ühest sahtlist teise.
Sünkroniseerimine – toiduvalmistamine peatub mõlema sahtli puhul samal ajal.

Kasulik teave

- Toidukogus ei tohiks täita rohkem kui 4/5 kogu õhuküpsetuspoti koguhulgast.
- Küpsetamistemperatuuri ja -aega ei saa küpsetamistsükli ajal reguleerida. Kui teil on vaja temperatuuri ja/või aega muuta, tuleb programm uuesti käivitada ja temperatuur/aeg reguleeritud vastavalt vajadusele.
- Keetmise peatamiseks avage tõmmis. Taaskäivitamiseks lükake tõmbeklapp tagasi ja toiduvalmistamine algab automaatselt.
- Küpsetamise tühistamiseks vajutage nuppu "**START/CANCEL**" nuppu üks kord.
- Mõningaid toiduaineid tuleb keetmise ajal segada/taputada: Tõmmake sisemine pott seadmest välja, segage/taputage vastavalt vajadusele ja asetage sisemine pott tagasi Air Fryer'ile; seade alustab toiduvalmistamise automaatselt uuesti.
- Veenduge, et toit on õigesti küpsetatud. Kui toit on alaküpsetatud, asetage see tagasi õhufritüürisse ja küpsetage uuesti paar minutit.
- Kõik toiduvalmistamisjuhised on soovituslikud, tegelik tulemus sõltub küpsetatava toidu kvaliteedist ja kogusest.
- Et vältida sisemise poti kukkumist maapinnale, asetage sisemine pott enne salve välja tõstmist stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.
- Valmistage selles õhufritüüris ainult toitu.
- ÄRGE kasutage fritüürimiseks.
- Kui fritüür on ühendatud vooluvõrku ja 2 minuti jooksul ei vajutata ühtegi nuppu, kuvatakse ekraanil liikuv sümbol "-". Selle peatamiseks vajutage ükskõik millist nuppu.
- Kui 1 minuti jooksul ei vajutata ühtegi nuppu, kuvatakse ekraanil liikuv sümbol "-". Selle peatamiseks vajutage ükskõik millist nuppu.
- Mõne toiduvalmistamisprogrammi puhul on vaja toitu raputada või ümber pöörata. Kui see on vajalik, annab seade heli ja ekraanile ilmub järgmine teave:

Automaatne toiduvalmistamine

Teie mugavuse ja mugavuse tagamiseks on olemas 12 automaatset küpsetusprogrammi, mida saate kasutada oma õhufritüüriga. Neile pääseb hõlpsasti ligi juhtpaneelil asuva spetsiaalse AUTO MENU nupu abil.



1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Asetage küpsetatav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufritüürisse.
4. Valige soovitud toit, vajutades **AUTOMAATNE MENÜ** nuppu juhtpaneelil, et valida küpsetatav toit. LED-ekraanil vilgub vaikimisi temperatuur ja aeg.
   a. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et seadistada soovitud küpsetustemperatuur.
   b. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et määrata soovitud küpsetusaeg.
5. Press "**START/CANCEL**" nuppu, et alustada toiduvalmistamist; aeg loeb tagasi.
6. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kostub õhufritüürist heli ja seade lülitub tagasi ooterežiimi.
7. Tõmmake sisemine pott ettevaatlikult välja ja eemaldage toit kohe, sest muidu jätkab õhufritüürisse jääv kuumus toidu küpsemist ja kuivatab selle.

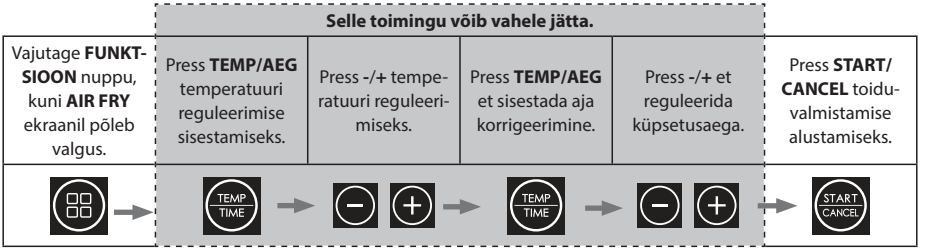
Märkus Kui te muudate automaatsete toiduvalmistamisviiside küpsetusaega, on võimalik suurendada maksimaalset aega ainult 30% võrra. Seda selleks, et vältida toidu võimalikku kõrbemist.

Programmi number	Toidu-ained	Kaal	Toidu algne temperatuur	Keetmise aeg	Maksi-maalne lisaaeg	Pöörake minutid pärast toiduvalm-istamise lõppu	Kokk külmu-tatud ajast	Temperat-uur	Kommentaarid
A-01	Fries	300g kuni 700g	Tuba temperatuur	18	23	5	27	180	Ärge koormake potti üle.
A-02	Veiseliha	150g kuni 500g		12	16	6	-	200	Kuni 270g veiselihapraadi võib küpsetada.
A-03	Köögivil-jad	100g kuni 400g		10	13	5	14	190	Tükeldage köögiviljad 2 x 3 cm suurusteks tükkideks.
A-04	Kana	800g kuni 1000g		30	39	5	-	190	Väike terve kana või suured tükid.
A-05	Bacon	4 kuni 6 rashers		9	12	-	-	180	Asetage peekoniribad ühtlaselt küpsetus-plaadile.
A-06	Kala	100g kuni 500g		18	20	4	-	170	Asetage kalatükid otse praeplaadi põhja.
A-07	Kartul	250g igaühele		40	52	5	-	200	Asetage kuni 3 kartulit (ig-aüks 250g) praeplaadile.
A-08	Pizza	100g kuni 400g		13	17	-	18	180	Asetage terved või pit-satükid otse praeplaadile.
A-09	Chicken Nuggets	300g		15	20	5	20	180	Ärge täitke üle. Veenduge, et nugettide vahele jääks veidi ruumi.
A-10	Krevetid	300g		15	20	5		180	Asetage krevetid ühtlaselt otse praeplaadile.
A-11	Suupisted	300g		15	20	5	20	170	Asetage suupisted üht-laselt praeplaadile. Ärge koormake üle.
A-12	Röstitud võileib	1 võileib		12	17	4		180	Valmistage võileib võiga ja juustuga. Asetage terve võileib praeplaadile. Keer-ake 2/3 küpsetusaegadest ümber.

Kui seadistatud küpsetusaeg on üle 10 minuti, tuletab õhufritüür meelde, et toit tuleb ümber pöörata, kui järelejäänud aeg on pool kogu küpsetusaegadest (või nagu on näidatud ülaltoodud tabelis). Kui seadistatud küpsetusaeg on alla 10 minuti, ei ilmu ümberpööramise meeldetuletust.

Õhus praadimine

Õhus praadimise režiimis käsitsi küpsetamisel valige esmalt aeg ja seejärel temperatuur.
Teie mugavuse huvides on võimalik käsitsi küpsetada õhu praadimise funktsiooniga. Vaadake tabelis esitatud soovituslikke toiduvalmistamisvõimalusi või kasutage oma retsepte.



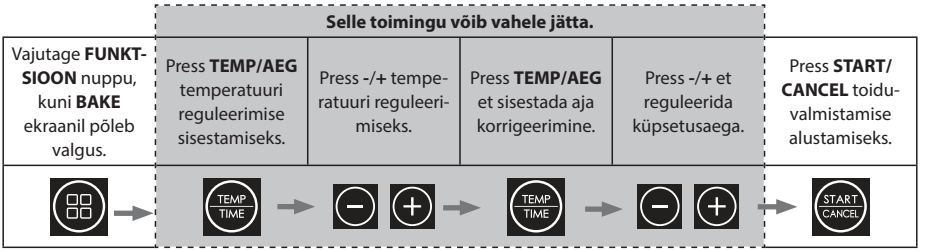
1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Asetage küpsetatav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufritüürisse.
4. Vajutage **FUNKTSIOON** nuppu, kuni **AIR FRY** ekraanil põleb tuli; ekraanil kuvatakse vaikimisi aeg ja temperatuur (12 minutit 200°C juures).
5. Kellaaja muutmiseks vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppe, et muuta soovitud aega (1 kuni 60 minutit).
6. Nüüd vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppe, et muuta soovitud temperatuuri (80-200°C).
7. Vajutage nuppu "**START/CANCEL**" nuppu, et alustada toiduvalmistamist.

Allpool on esitatud mõned soovituslikud toiduvalmistamise võimalused.

Toiduained	Kaal	Toidu algne temperatuur	Keetmise aeg	Keetmise temperatuur	Loksuta / pöörake ümber	Kommentaarid
Külmutatud friikartulid (paksud)	300 kuni 700	Külmutatud	12-16	200	Jah	
Külmutatud friikartulid (õhukesed)	300 kuni 700		12-20	200	Jah	
DIY Fries (0.7cm x 7/8cm)	300 kuni 800	Toatemperatuur	18 kuni 30	180	Jah	Lisa õli: 1/2 lusikatäit
DIY kiibid	300 kuni 800		18-22	180	Jah	Lisa õli: 1/2 lusikatäit
DIY kartuli tükid	300 kuni 750		12 kuni 18	180	Jah	Lisa õli: 1/2 lusikatäit
Hash Browns	250		15-18	180		
Hautatud koorekartul	500		18-22	180		
Steak	100 kuni 500		8 kuni 12	180		
Seakotletid	100 kuni 500		10 kuni 14	180		
Hamburger	100 kuni 500		7 kuni 14	180		
Vorstirull	100 kuni 500		12-15	180		
Trummipulk	100 kuni 500		18-22	180		
Kana rind	100 kuni 500		10 kuni 15	180		
Kala	100 kuni 500		8 kuni 12	180		
Krevetid	100 kuni 500		5 kuni 10	180		
Krabi	100 kuni 500		8 kuni 12	180		
Kook	100 kuni 400		15 kuni 30	180		
Kevadrullid	100 kuni 400		8 kuni 10	200	Jah	Instant kevadrullid
Külmutatud kananugetid	100 kuni 500	Külmutatud	6 kuni 10	200	Jah	
Külmutatud kala ribad	100 kuni 400		6 kuni 10	200		
Külmutatud juustu suupiste	100 kuni 400		8 kuni 10	180		
Yakitori	100 kuni 400	Toatemperatuur	8 kuni 10	200		
Maguskartul	100 kuni 500		30 kuni 45	200		

Küpseta

Küpsetamisfunktsiooni kasutamisel valige kõigepealt aeg ja seejärel temperatuur.
Teie mugavuse huvides on võimalik küpsetada oma Air Fryeriga. Vaadake tabelis esitatud soovituslikke küpsetusvõimalusi või kasutage oma retsepte.



1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Tõmmake praepann välja, asetage toit praepanni ja asetage pann tagasi seadmesse.
3. Vajutage nuppu "**START**" nuppu üks kord; ekraanil kuvatakse vaikimisi aeg ja temperatuur (25 minutit 200°C juures).
4. Kellaaja muutmiseks vajutage nuppu "**AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppudega soovitud aja (1 kuni 60 minutit) muutmiseks.
5. Nüüd vajutage nuppu "**TEMP**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppe, et muuta soovitud temperatuuri (80-200°C).
6. Vajutage nuppu "**START**" nuppu, et alustada toiduvalmistamist.

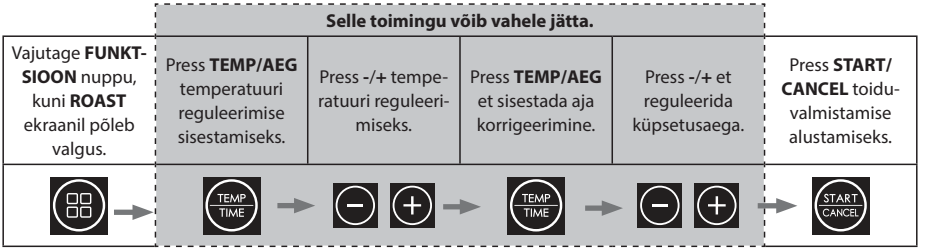
Mõned soovitatud küpsetusretseptid:

Toiduained	Küpsetamistemperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutit)	Koostisosad	Juhised
Cornflake Flapjacks	170	10 kuni 15	75g maisihelbeid 150g soolatud võid 75g pehmet pruuni suhkrut 30g vedelat mett 150g kaerahelbeid 50g rosinaid ja sultanasid	1. Määrige kuumakindel anum või ja vooderdage rasvakindla paberiga. 2. Sulata või kastrulis ning lisa suhkur ja mesi; sega hästi läbi. 3. Võta tulelt ja lisa maisihelbed, kaerahelbed ja puuviljad. 4. Vala segu tassi. 5. Küpseta 170°C juures küpsetamisfunktsioonil küpsetusküpseks (10-15 minutit). 6. Võtke õhufritüürist välja ja laske enne söömist jahtuda.
Sidruni Drizzle kook	170	20-25	200g soolata võid 200g tuhksuhkrut 3 muna 200g tavalist jahu 1 spl küpsetuspulbrit 1 sidruni koor ja mahl Drizzle jaoks: 1 sidruni mahl 80g tuhksuhkrut"	1. Määrige väike koogivorm võiga ja vooderdage see küpsetuspaberiga. Asetage kõrvale, kuni valmistate koogitainast. 2. Klopi suures segamiskausis elektrilise vispliga kokku või ja tuhksuhkur, kuni see on kerge ja kohev. Lisage munad ükshaaval iga lisandi vahel peksmisega, seejärel sõelake sisse jahu-leivapulber ja segage uuesti kokku. Lisage sidrunimahl ja sidrunimahl ning -koor ja segage uuesti. 3. Vala tainas ettevalmistatud koogivormi ja tasanda pealmine osa. Ie: Tõsta õhufööni ja küpseta 170°C juures 20-25 minutit, kontrollides seda regulaarselt 15 minuti pärast, kuni see on kuldne, kerkinud ja sisse pistetud nuiaga tuleb puhas. 4. Kui kook on peaaegu küps, valmistage drizzle, kombineerides kausis sidrunimahla ja tuhksuhkrut. 5. Kui kook on küps, võta see õhufritüürist välja ja torkige varrega üle kogu pinna. Kalla aeglaselt üle džemplisegu, see katab pinna, mis võimaldab jahtuda vormis, seejärel kooki ja imbuda aukudesse. Laske vormis jahtuda, eemaldage, lõigake ja serveerige.
Küpsised	180	10 kuni 12	150g soolatud või toatemperatuuril 80g helepruun muscovado suhkur 1 suur muna, klopitud 225g tavalist jahu 1/2 tl sooda 200g tavalisi šokolaaditükke või tükke.	1. Klopi suures segamiskausis kokku või, suhkur, muna, tavaline jahu ja sooda, kuni saadakse kõva tainas. 2. Lisage šokolaaditükid või -laastud ja sõtkuge, kuni need on segunenud. 3. Murra tainas tükkideks ja veereta umbes 3 cm läbimõõduga pallideks. 4. Vooderda küpsetusplaat rasvakindla paberiga (ei tohi ulatuda küpsetuspoti servani) ja aseta küpsisetainapallid sellele ühtlaselt. Tainas levib küpsemise käigus laiali. 5. Küpseta 180°C juures 10-12 minutit, kuni need on kuldpruunid. 6. Kui on küpsed, jätke jahtuma. Pange tähele, et võite teha mitu partiid ja/või kasutada küpsetamiseks mõlemat tõmmist.

Air Fryer'is küpsetades kasutage vähem aega ja madalamat temperatuuri võrreldes tavalise ahjuga. Üldine reegel on, et temperatuuri tuleb alandada 10°C võrra.
Pange tähele, et tulemused võivad erineda sõltuvalt toidu kvaliteedist, veesisaldusest ja suurusest. Kasutage juhindumiseks ülaltoodud tabelit.
Enne küpsetamist on soovitatav Air Fryer eelkuumutada.
Küpsetamisfunktsiooni ajal on pööramisfunktsioon välja lülitatud. See tagab, et küpsetamistemperatuur jääb kogu küpsetamisprotsessi jooksul stabiilseks.

Röstitud

Rösti funktsiooni kasutamisel valige kõigepealt aeg ja seejärel temperatuur.
Teie mugavuse huvides on võimalik küpsetada oma Air Fryeriga. Vaadake tabelis esitatud soovituslikke küpsetamisvõimalusi või kasutage oma retsepte.



1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Tõmmake praepann välja, asetage toit praepanni ja asetage pann tagasi seadmesse.
3. Vajutage nuppu "**START**" nuppu üks kord; ekraanil kuvatakse vaikimisi aeg ja temperatuur (40 minutit 180°C juures).
4. Kellaaja muutmiseks vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppudega soovitud aja (1 kuni 60 minutit) muutmiseks.
5. Nüüd vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppe, et muuta soovitud temperatuuri (80-200°C).
6. Vajutage nuppu "**START**" nuppu, et alustada toiduvalmistamist.

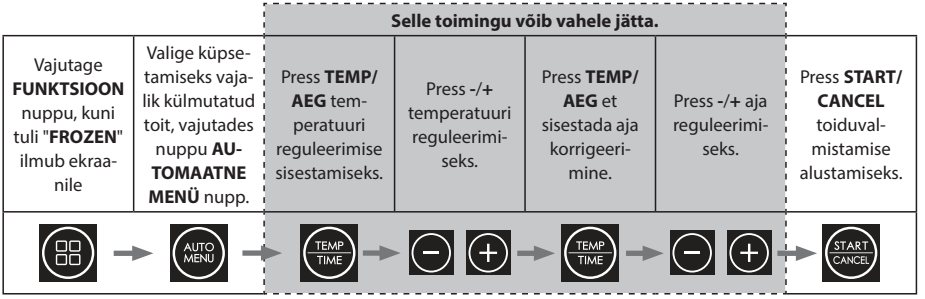
Mõned soovituslikud praadiretseptid:

Toiduained	Kaal	Küpsetamis-temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)	Nõuanded ettevalmistuse kohta	Märkus
Röstitud kartulid	EI KOHALDATA	190	30	Lõika ja koori kartulid nii, et need oleksid umbes 3-4 cm ümmargused, seejärel keeda 5 minutit. Lase vesi maha ja määri seejärel päevalilleõlisse, maitsesta vastavalt vajadusele. Kallake kartulid õhufritti ja küpsetage.	Kui kartulid ei ole veel piisavalt küpsed, andke neile veel 5-10 minutit.
Röstitud sealiha	kuni 1kg	200/180	20/25 500g kohta	Patsutage liha paberrätikuga kuivaks, seejärel räsige koorik terava noaga (ärge lõigake liha sisse). Laske lihal kuivada ja seejärel hõõruge välispinnale õli, lisage sisselõikedesse ohtralt soola.Asetage sealihatükid õhufritüürisse kamaraga ülespoole ja küpsetage 200°C juures 20 minutit, seejärel küpsetage 180°C juures, kuni need on läbiküpsed (umbes 25 minutit iga 500g kohta).	Maitsestage liha nii, nagu soovite.Küpsetamise lõpus veenduge, et liha oleks läbiküpsetatud.
Röstitud kana	kuni 1kg	180	35	Kuivatage kana paberrätiku abil, seejärel katke õli ja maitseainetega. Asetage õhufritüürisse rinnaga ülespoole. Küpsetage pool aega, seejärel keerake lind ümber ja küpsetage ülejäänud aeg. Kui küpsemine on lõppenud, laske enne söömist 10 minutit puhata.	Soovitatav on kasutada praadimiseks väikest kana (500g kuni 1 kg).Küpsetamise lõpus veenduge, et liha oleks läbiküpsetatud.
Röstitud veiseliha	kuni 1kg	200/180	5/15 450g kohta	Maitsestage liha, seejärel pange õlut õhufritüürisse ja küpsetage 200°C juures 5 minutit, seejärel küpsetage 180°C juures, kuni see on läbiküpsetatud. Enne nikerdamist jätke liha 10-15 minutiks puhkama.	Keskmise prae puhul lisage 5 minutit 450g kohta, hästi läbiküpsetatud prae puhul lisage 10 minutit 450g kohta. Pange tähele, et ajad võivad erineda sõltuvalt lihalõigust ja -vormist.

Air Fryer'is küpsetades kasutage vähem aega ja madalamat temperatuuri võrreldes tavalise ahjuga.
Pange tähele, et tulemused võivad erineda sõltuvalt toidu kvaliteedist, suurusest ja kujust. Kasutage juhindumiseks ülaltoodud tabelit.
Enne praadimist on soovitatav Air Fryer eelkuumutada.

Cook From Frozen

Teie õhufritüür lülitub kauem sisse, et toit saaks ohutult sulatada ja küpsetada friikartuleid, köögivilju, pitsat, kananugeteid ja suupisteid külmutatud toiduainetest.
Külmutatud toidu valmistamiseks järgige allpool toodud automaatse küpsetamise juhiseid.



1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Asetage küpsetatav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufritüürisse.
4. Vajutage **FUNKTSIOON** nuppu, kuni tuli "**FROZEN**" ilmub ekraanile.
5. Valige küpsetamiseks vajalik külmutatud toit, vajutades nuppu **AUTOMAATNE MENÜ** nupp. LED-ekraanil vilgub vaikimisi temperatuur ja kellaaeg.
   a. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et seadistada soovitud küpsetustemperatuur.
   b. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et määrata soovitud küpsetusaeg.
6. Press "**START/CANCEL**" nuppu, et alustada toiduvalmistamist; aeg loeb tagasi.
7. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade heli ja naaseb ooterežiimi.
8. Tõmmake poti sisemine käepide ettevaatlikult välja ja võtke toit välja.

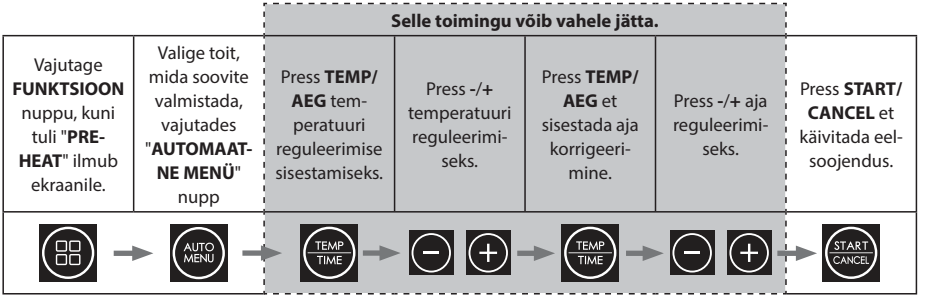
Külmutatud toidu valmistamine on võimalik ainult järgmiste toodete puhul **FRIES**, **KÖÖGIVILJAD, PITSA, KANANUGETID** ja **SNACKS**.
Muude külmutatud toitude küpsetamise kohta vaadake palun kasutusjuhendi toiduvalmistamise nõuandeid.

Vajaduse korral saab Air Fryer'i enne külmutatud toidu valmistamist eelkuumutada. Selleks järgige alljärgnevat protsessi:

1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Veenduge, et pott on tühi.Vajutage **FUNCTION** nuppu, kuni tulede kõrval olevad tuled **"PRE-HEAT"** ja **"FROZEN"** ilmub ekraanile.
4. Valige küpsetamiseks vajalik külmutatud toit, vajutades nuppu **AUTOMAATNE MENÜ** nupp. LED-ekraanil vilgub vaikimisi temperatuur ja kellaaeg.
   a. Vajaduse korral vajutage **"TEMP/AEG"** nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et seadistada soovitud küpsetustemperatuur.
   b. Vajaduse korral vajutage **"TEMP/AEG"** nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et määrata soovitud küpsetusaeg.
5. Press **"START/CANCEL"**, õhufritüür eelkuumutab. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, annab seade heli.
6. Võtke sahtel seadmest välja ja asetage küpsetatav toit ühtlaselt praadimisalusele, seejärel lükake see tagasi õhufritüürisse. Olge ettevaatlik, sest pott ja salv on kuumad.
7. Küpsetamine algab automaatselt, kui sahtli tagasi lükatakse; aeg loeb tagasi.
8. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade heli ja lülitub tagasi ooterežiimi.

Eelsoojendus

Selleks, et teie õhufritüür oleks toidu valmistamiseks õigel temperatuuril, on olemas eelsoojendusfunktsioon, mida saab kasutada enne automaatset küpsetamist, käsitsi küpsetamist ja külmutatud toidu valmistamist. Selle funktsiooni kasutamiseks järgige lihtsalt allpool toodud juhiseid.



1. Asetage praepann sisemisse potti. Asetage sisepott õhufritüürisse.
2. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu "**FUNKTSIOON**" nuppu, kuni tuli "**PRE-HEAT**" ilmub ekraanile.
4. Valige soovitud toit, valides oma valitud toiduaine automaatmenüüst, vajutades nuppu AUTO MENU. LED-ekraanil vilgub vaikimisi temperatuur ja kellaaeg.
   a. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et b seada soovitud toiduvalmistamise temperatuur.
   b. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et määrata soovitud küpsetusaeg.
5. Vajutage nuppu "**START/CANCEL**" nuppu.
6. Kui seade on saavutanud õige eelsoojendustemperatuuri, kostub heli.
7. Õhufritüür lülitub sisse ja hakkab seadistatud temperatuurini eelsoojendama.
8. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
9. Asetage küpsetatav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufritüürisse.
10. Kui tõmmis lükatakse tagasi, algab toiduvalmistamine automaatselt.
11. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade heli ja naaseb ooterežiimi.
12. Tõmmake sisemine poti käepide ettevaatlikult välja ja võtke toit kohe välja, sest muidu jätkab õhufritüürisse jääv kuumus toidu küpsemist ja kuivatab selle ära.

Eelkuumutamist võib kasutada ka külmutatud toidu valmistamisel. Järgige käsitsi eelsoojendamiseks allpool toodud juhiseid, seejärel pange toit sahtlisse ja valige nõutav külmutatud automaatne menüü.

Lisaks saab eelsoojendust kasutada ka käsitsi toiduvalmistamisel; vajutage nuppu "**FUNKTSIOON**" nuppu, kuni eelsoojenduse kõrval olev tuli süttib.

1. Asetage praepann sisemisse potti. Asetage sisepott õhufritüürisse.
2. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu "**FUNKTSIOON**" nuppu, kuni eelsoojenduse kõrval olev tuli süttib.
4. Vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et seadistada soovitud küpsetustemperatuur.
5. Vajutage nuppu "**START/CANCEL**" nuppu.
6. Õhufritüür lülitub sisse ja hakkab seadistatud temperatuurini eelsoojendama.
7. Kui seade on saavutanud õige eelsoojendustemperatuuri, kostub heli.
8. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
9. Asetage küpsetatav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufritüürisse.
10. Seadistage toiduvalmistamise aeg, vajutades klahvi "**AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et reguleerida soovitud küpsetusaega.
11. Kui tõmmis lükatakse tagasi, algab toiduvalmistamine automaatselt.
12. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade heli ja naaseb ooterežiimi.
13. Tõmmake sisemine poti käepide ettevaatlikult välja ja võtke toit kohe välja, sest muidu jätkab õhufritüürisse jääv kuumus toidu küpsemist ja kuivatab selle ära.

Taaskuumutamine

See funktsioon võimaldab teil külmaks läinud toitu uuesti soojendada.

Vajutage **FUNKTSIOON** nuppu, kuni tuli "**REHEAT**" ilmub ekraanile	Press **START/CANCEL** et alustada soojendamist ja näidik hakkab tagasi lugema.

1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Asetage uuesti soojendatav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufriti sisse.
4. Vajutage **FUNKTSIOON** nuppu, kuni tuli "**REHEAT**" ilmub ekraanile.
5. Vajutage nuppu "**START/CANCEL**" nuppu. Air Fryer soojendab uuesti.
6. Air Fryer soojendab teie toitu nüüd 4 minutit 180°C juures.

Märkus Reheat-funktsiooni aega või temperatuuri ei ole võimalik reguleerida.

Dehüdraat

See funktsioon võimaldab teil oma toiduaineid dehüdreerida, et neid saaks säilitada ja hiljem kasutada. Järgige allpool toodud lihtsaid juhiseid, et kasutada seda funktsiooni oma õhufritüüril. Dehüdratatsioonifunktsiooni ajal on pöördfunktsioon välja lülitatud.

Press **EELSOOJENDADA/KUIVATADA** kaks korda, et valida funktsioon DEHYDRATE.	Press **START** et alustada soojendamist ja näidik hakkab tagasi lugema.

1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praeplaat oleks õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Asetage kuivatatavad toiduained ühtlaselt praeplaadile ja libistage sisemine pott õhufritüürisse.
4. Vajutage **FUNKTSIOON** nuppu, kuni tuli "**DEHYDRATE**" ilmub ekraanile.
5. Vajutage nuppu "**START/CANCEL**" nuppu.
6. Air Fryer kuivatab teie toitu nüüd 3 tundi 60°C juures.
7. LED-ekraanil vilgub vaikimisi temperatuur ja aeg - see on 60°C 3 tunni jooksul.
   a. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu b soovitud temperatuuri (kuni 80°C) seadmiseks.
   b. Vajaduse korral vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu üks kord ja seejärel vajutage "**-**" või "**+**" nuppu, et määrata soovitud aeg (kuni 4 tundi).

Soovitatavad toidutüübid ja valmistamise üksikasjad dehüdratsiooniks:

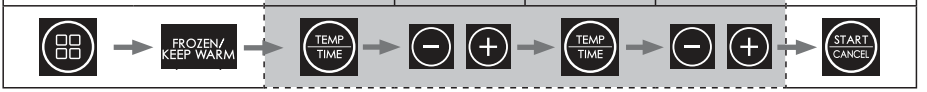
Toiduained	Dehüdratat-siooni-temperatuur (°C)	Dehüdrat-siooniaeg (tundi)	Nõuanded ettevalmistuse kohta
Õunad	60	6	Koori õun ja lõika õhukesteks (3 mm) segmentideks.
Aprikoosid	60	8	Eemaldage kivid ja lõigake pooleks.
Bannana	80	4	Koori ja lõika umbes 3 mm paksusteks ringideks.
Veiseliha	60	4	Lõika umbes 6 cm pikkusteks ja 4 mm paksusteks ribadeks.
Sidrunid	80	3	Lõika õhukesteks viiludeks (2 mm) ja aseta praeplaadile.
Apelsinid	80	3	Lõika õhukesteks viiludeks (2 mm) ja aseta praeplaadile.
Maasikad	60	3	Lõika ettevaatlikult kiiludeks või ümarateks tükkideks.

Kui paigutate esemeid oma õhufritüürisse kuivatamiseks, jälgige, et toidud ei oleks üksteise peale laotud ja et iga tüki vahel oleks veidi ruumi.
Pange tähele, et tulemused võivad erineda sõltuvalt toidu kvaliteedist, veesisaldusest ja suurusest. Kasutage juhindumiseks ülaltoodud tabelit.

Hoia end soojas

Kui olete toidu valmistanud, saab seda soojana hoida, kasutades funktsiooni KEEP WARM.
Soojas hoidmine kasutab madalat temperatuuri, et toit ei kuivaks liialt välja ja tagaks, et toit on piisavalt kuum, et seda süüa.

	Selle toimingu võib vahele jätta.				
Vajutage **FUNKTSIOON** nuppu, kuni tuli "**KEEP WARM**" ilmub ekraanile.	Press **TEMP/ AEG** temperatuuri reguleerimise sisestamiseks.	Press **-/+** temperatuuri reguleerimiseks.	Press **TEMP/ AEG** et sisestada aja korrigeerimine.	Press **-/+** et reguleerida küpsetusaega.	Press **START/ CANCEL** toiduvalmistamise alustamiseks.



1. Ühendage õhufritüür vooluvõrku.
2. Veenduge, et praadimisalus on õigesti sisestatud sisemisse potti.
3. Asetage soojas hoitav toit ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemine pott õhufritüürisse.
4. Vajutage nuppu "**FUNKTSIOON** nuppu, kuni tuli "**KEEP WARM**" ilmub ekraanile.
5. Vaikimisi hoiab temperatuur 80°C ja aeg 30 minutit. Vajaduse korral saab seda muuta.
   a. Kellaaja muutmiseks vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppudega soovitud aja (1 kuni 60 minutit) muutmiseks.
   b. Nüüd vajutage nuppu "**TEMP/AEG**" nuppu ja seejärel kasutage nuppu **+/-** nuppe, et muuta soovitud temperatuuri (80-200°C).
6. Air Fryer hoiab nüüd teie toitu soojana määratud temperatuuril ja määratud aja jooksul.

SYNC FINISH

Kasutage seda funktsiooni, kui valmistate toiduaineid, millel on erinev küpsetusaeg. Näiteks prae- ja friikartuli küpsetusaeg on erinev ja see funktsioon võimaldab teil küpsetada mõlemat tüüpi toitu nii, et need oleksid valmis samal ajal.

1. Eemaldage sisemised potid õhufritüürist.
2. Veenduge, et mõlemas potis on praeplaat õigesti sisestatud.
3. Asetage küpsetatavad toidud ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemised potid tagasi õhufritüürisse.
4. Seadistage esimese sahtli toiduvalmistamisfunktsioon.
5. Seadistage teise sahtli toiduvalmistamisfunktsioon.
6. Vajutage nuppu "**SYNC/DUAL**" nuppu üks kord, siis **SYNC**" valgus süttib ekraanil.
7. Vajutage ükskõik millist "**START/CANCEL**" nupud. Kõige pikema küpsetusaegadega sahtlit alustatakse esimesena, lühem sahtlit alustatakse hiljem, et tagada, et lõpp oleks sama pikk kui esimene.
8. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade heli ja naaseb ooterežiimi.
9. Tõmmake sisepott ettevaatlikult välja ja võtke toit kohe õhufritüürist välja; see takistab õhufritüürisse jääva kuumuse jätkuvat küpsemist ja toidu kuivamist.

DUAL

Kasutage seda funktsiooni, kui mõlemal sahtlil on sama küpsetusaeg ja temperatuur. Kui teil on vaja küpsetada suurem kogus sama toitu, võimaldab Dual-funktsioon teil hõlpsasti programmeerida mõlemad sahtlid, seades ainult ühe sahtli.

1. Eemaldage sisemised potid õhufritüürist.
2. Veenduge, et mõlemas potis olevad praeplaadid on õigesti sisestatud.
3. Asetage küpsetatavad toidud ühtlaselt praeplaadile ja lükake sisemised potid tagasi õhufritüürisse.
4. Seadistage toiduvalmistamise funktsioon kummagi sahtli jaoks. See võib olla automaatne programm või muu funktsioon.
5. Press "**SYNC/DUAL**" nuppu üks kord ja "**DUAL**" tuli süttib ekraanil samal ajal, kui programm kopeeritakse teise sahtlisse.
6. Vajutage ükskõik millist "**START/CANCEL**" nuppe ja õhufritüür hakkab küpsetama.
7. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade heli ja naaseb ooterežiimi.
8. Tõmmake sisepott ettevaatlikult välja ja võtke toit kohe õhufritüürist välja; see takistab õhufritüürisse jääva kuumuse jätkuvat küpsemist ja toidu kuivamist.

HOOLDUSTÖÖD KASUTAMISE AJAL

See seade vajab kasutamisel vähe hooldust. Puhastage oma Air Fryer pärast iga kasutamist, et pikendada selle kasutusiga.
See õhufritüür ei sisalda kasutaja poolt hooldatavaid osi. Ärge püüdke seda ise parandada. Tõenäolise rikke korral võtke ühendust SHARPi kõnekeskusega, kasutades käesoleva kasutusjuhendi alguses olevaid andmeid.

PUHASTUSJUHISED

ETTEVAATUST: Elektrilöögi eest kaitsmiseks EI TOHI ÕHUPRILLI VESI VÕI MUUTES VEDELIKES VAHENDIDES SULATTADA.
Parima jõudluse ja pika eluea tagamiseks tuleks teie õhufritüürit regulaarselt puhastada. Regulaarne puhastamine vähendab ka tulekahju ohtu. Puhastamiseks järgige alljärgnevaid juhiseid:

1. Eemaldage võrgupistik pistikupesast. Laske õhufritüüril jahtuda.
2. Puhastage õhuküpsetuskastid ja sisemised potid niiske, seebiga kaetud lapiga. Veenduge, et kasutate ainult mahedat seebiveed. Kui plekke salve või sisepoti on liiga raske puhastada, laske neil umbes 10 minutit soojas vees leotada.
3. Puhastage kütteelemendid kuivalt ja pehme lapiga.
4. Pühkige õhufritüür väljastpoolt pehme, niiske lapiga, seejärel kuivatage.

ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVseid puhastusvahendeid VÕI MINGIT TÜHELISTE MATERJALITEID praeplaadi ja sisepoti pinnale. Kasutage kindlasti ainult mahedat, seebiveega vett. Abrasiivsed puhastusvahendid, küürimisharjad ja keemilised puhastusvahendid kahjustavad selle seadme katet.
Peale soovitatud puhastamise ei tohiks kasutaja muud hooldustööd teha.
Kõik muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustöötaja.

LAOSTAMINE

Tõmmake seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda ja puhastage enne hoiustamist. Hoidke õhufritüür oma karbis puhtas ja kuivas kohas. Ärge kunagi hoidke seadet, kui see on kuum või veel ühendatud. Ärge kunagi mähkige juhtmeid tihedalt ümber õhufritüüriseadme. Ärge pingutage kaablit seal, kus see siseneb seadmesse, sest see võib põhjustada kaabli kulumist ja purunemist.
Kui õhufritüürit hoitakse pikema aja jooksul, veenduge, et õhufritüür on puhas ja vaba toiduosakestest. Hoidke õhufritüür kuivas kohas, näiteks laual või töölaual või kapi riiulil.

TÕRKEOTSING

Kui teil on probleeme oma õhufritüüriga, järgige alljärgnevaid juhiseid.

Air Fryer ei tööta	Seade ei ole kas ühendatud või sisse lülitatud.	Veenduge, et võrgupistik on sisestatud pistikupessa ja sisse lülitatud.
	Te ei ole määranud aega ega temperatuuri.	Seadistage aeg ja temperatuur ning seejärel vajutage "**START/CANCEL**".
	Sisemine pott ei ole korralikult seadmesse lukustatud	Lükake sisemine pott Air Fryerisse, nii et see "klõpsab".
Air Fryeriga praetud koostisosad ei ole valmis.	Pannil on liiga palju toitu.	Pange väiksemad partiid koostisosi pannile. Väiksemad partiid praetakse ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Reguleerige temperatuur soovitud temperatuuri seadistusele.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Reguleerige taimer nõutavale ettevalmistusaegadele.
Praetud suupisted ei ole krõbedad, kui nad tulevad õhufritüürist välja.	Te kasutasite sellist suupistet, mis on mõeldud traditsioonilises fritüüris valmistamiseks.	Kasutage ahjus valmistatavaid suupisteid või pintseldage kergelt veidi õli peale, et tulemus oleks krõbedam.
Sisemist osa on raske või ei ole võimalik korralikult seadmesse libistada.	Pannil on liiga palju toitu.	Ärge täitke praepanni üle.
Seadmest tuleb välja valge suits.	Te valmistate rasvaseid koostisosi.	Kui praadite Air Fryer'is rasvaseid koostisosi, lekib pannile suur kogus õli. See õli võib valge suitsu tekitada ja pann võib kuumeneda tavapärasest rohkem. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Pannil on veel varasemast kasutamisest jäänud rasvajäägid.	Valge suitsu põhjustab rasva kuumenemine sisemises potis; veenduge, et puhastate praepanni ja sisemist potti põhjalikult pärast iga kasutamist.
Värsked friikartulid praetakse Air Fryer'is ebaühtlaselt.	Te ei kasutanud õiget kartulitüüpi.	Kasutage värskeid kartuleid ja jälgige, et need jääksid praadimise ajal kõvaks.
	Te ei loputanud kartulipulgad enne praadimist korralikult läbi.	Loputage kartulipulgad põhjalikult, et eemaldada tärklis pulkade välisküljelt.
Värsked friikartulid ei ole Air Fryerist välja tulles krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub õli ja vee kogusest/ tüübist kartulites.	Veenduge, et kuivatate kartulipulgad enne õli lisamist korralikult.
		Lõika kartulid õhemaks, et tulemus oleks krõbedam.
		Lisage veidi rohkem õli, et tulemus oleks krõbedam.

Kui teil on endiselt probleeme, võtke palun ühendust SHARPi kõnekeskusega, kasutades käesoleva kasutusjuhendi alguses toodud andmeid.

Huomio:
Tuotteesi on merkitty tällä symbolilla.
Se tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkatuotteita ei saa sekoittaa yleiseen kotitalousjätteeseen. Näitä tuotteita varten on erillinen keräysjärjestelmä.

A. Hävittämistä koskevat tiedot käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa
Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä käytä tavallista roskakoria! Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet on käsiteltävä erikseen ja noudattaen lainsäädäntöä, joka edellyttää käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden asianmukaista käsittelyä, hyödyntämistä ja kierrätystä.
Sen jälkeen, kun jäsenvaltiot ovat panneet sen täytäntöön, EU:n jäsenvaltioiden yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteensa nimettyihin keräyspisteisiin maksutta*.
Joissakin maissa* paikallinen jälleenmyyjäsi voi myös ottaa vanhan tuotteen maksutta takaisin, jos ostat vastaavan uuden tuotteen.
* Lisätietoja saat paikalliselta viranomaiselta.
Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissasi on paristoja tai akkuja, hävitä ne etukäteen erikseen paikallisten vaatimusten mukaisesti.
Hävittämällä tämän tuotteen oikein autat varmistamaan, että jätteet käsitellään, hyödynnetään ja kierrätetään asianmukaisesti, ja estät siten mahdolliset ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvat kielteiset vaikutukset, jotka muuten voisivat aiheutua epäasianmukaisesta jätteenkäsittelystä.

2. Muissa EU:n ulkopuolisissa maissa
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin ja kysy oikeaa hävittämistapaa.
Sveitsin osalta: Käytetyt sähkö- tai elektroniikkalaitteet voi palauttaa jälleenmyyjälle maksutta, vaikka et ostaisi uutta tuotetta.Muita keräysmahdollisuuksia on lueteltu kotisivuilla www.swico.ch tai www.sens.ch.

B. Yrityskäyttäjille suunnatut tiedot hävittämisestä

1. Euroopan unionissa
Jos tuotetta käytetään liiketoimintaan ja haluat hävittää sen:
Ota yhteyttä SHARP-jälleenmyyjään, joka ilmoittaa sinulle tuotteen takaisinotosta. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta ja kierrätyksestä aiheutuvat kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet määrät) saatetaan ottaa takaisin paikallisissa keräyslaitoksissa.
Espanjan osalta: Ota yhteyttä vakiintuneeseen keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin käytettyjen tuotteiden takaisinottoa varten.

2. Muissa EU:n ulkopuolisissa maissa
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin ja kysy oikeaa hävittämistapaa.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Huoltoa varten katso **www.sharpconsumer.com/contact/**, takuuoikeudet osoitteessa **www.sharpconsumer.com/support/** tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen.
Vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat saatavissa seuraavasta osoitteesta **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

SISÄLTÖ

TURVALLISUUSOHJEET 3
TEKNISET TIEDOT 6
ILMAKÄRISTIN JA TARVIKKEET 7
OHJAUSPANEELI 8
ENNEN ILMANKEITTIMEN KÄYTTÖÄ 8
KÄYTTÖOHJEET 9
- Automaattinen ruoanlaitto 10
- Air Fry ruoanlaitto 12
- Paista 13
- Paahtopaisti 14
- Cook jäädytetty 15
- Esilämmitys 16
- Lämmitä uudelleen 17
- Dehydratoi 17
- Pidä lämpimänä 18

SYNC FINISH 18
DUAL 19
HUOLTO KÄYTÖN AIKANA 19
PUHDISTUSOHJEET 19
VARASTOINTI 19
VIANMÄÄRITYS 20

TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitetta käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuustoimenpiteitä, kuten seuraavia:

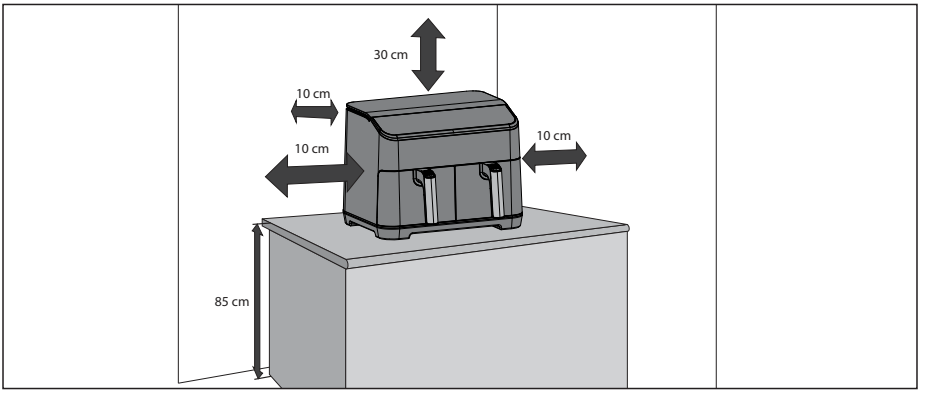
- Lapsia on valvottava, jotta he EIVÄT leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut heitä laitteen käytössä.
- Puhdista ilmakäristysalusta ja sisäastia kostealla, saippuaisella liinalla. Varmista, että käytät vain mietoa saippuavettä.
- ÄLÄ puhdista metallinpuhdistussienillä. Palaset voivat irrota tyynystä ja koskettaa sähköosia, jolloin on olemassa sähköiskun vaara. Myös pinta voi vaurioitua.
- Kuivaa laite ja kaikki kokoonpanot pehmeällä liinalla ennen varastointia tai käyttöä.
- Jos tarjottimessa tai sisäkannussa on tahroja, joita on liian vaikea puhdistaa, anna niiden liota lämpimässä vedessä noin 10 minuuttia ennen puhdistusta.
- Paistoalusta ja sisäastia voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.
- ÄLÄ täytä sitä liikaa kypsennyksen aikana. Ylitäyttö voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahinkoja tai vaikuttaa laitteen turvalliseen käyttöön.
- ÄLÄ käytä öljyä tai mitään muuta nestettä sisäkattilassa.
- ÄLÄ käytä tätä laitetta friteeraukseen.
- Varmista, että ruoka valmistetaan ja kypsennetään oikein, jotta vältetään terveysvaarat.
- Estä ruoan joutuminen kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Varmista AINA, että laite on koottu kunnolla ennen käyttöä.

- ÄLÄ laita mitään seuraavista materiaaleista friteerauskoneeseen: pahvia, muovia, paperia tai muuta vastaavaa.
- ÄLÄ säilytä muita materiaaleja kuin mukana toimitettuja lisävarusteita ilmakeittimessä, kun sitä ei käytetä.
- ÄLÄ käytä laitetta muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön.
- ÄLÄ käytä ulkona.
- Jos tarvitset neuvoja tähän tuotteeseen liittyen, ota yhteyttä Sharp Help Line -palveluun.
- Pidä laitetta vain oikeista kahvoista ja käytä lämpösuojaimia, kuten käsineitä tai patalappuja.
- Lue kaikki nämä ohjeet, jotta olet perehtynyt tämän ilmakeittimen toimintaan. ÄLÄ koske kuumiin pintoihin, käytä mahdollisuuksien mukaan kahvoja tai hallintalaitteita (riippuu mallista).
- Lisävarusteiden käyttöä ei suositella, koska se voi aiheuttaa vaaratilanteen tai loukkaantumisen.
- Tämä laite on tarkoitettu VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.
- Jotta sisäastia ei putoaisi maahan, aseta sisäastia vakaalle alustalle ennen kuin poistat ilmakäristysalustan.
- Varmista käytön aikana, että kahva osoittaa itseesi päin.
- VAROITUS: Merkki tarkoittaa, että laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana tai sen jälkeen. ÄLÄ kosketa kuumia pintoja.
- ÄLÄ peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsennyksen ja voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- ÄLÄ koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun laitteessa on kuumaa ruokaa. Vääränlainen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Jätä laite käytön jälkeen, jotta se ehtii jäähtyä riittävästi.
- Anna ilmakeittimen jäähtyä ennen puhdistamista.

- VAROITUS: Koska tämä ilmakäristin kuumenee käytön aikana ja joillakin pinnoilla voi muodostua korkeita lämpötiloja. Koska ihmiset havaitsevat lämpötilat, tätä laitetta on käytettävä varoen.
- Käytä eristettyjä suojakäsineitä, kun kosketat kuumia pintoja tai kuumaa ilmakäristysalustaa, sisäastiaa ja ruokaa.
- Kun käytät tätä laitetta, varaa riittävästi tilaa yläpuolelta ja kaikilta sivuilta ilmankiertoa varten. Varmista AINA, että sisäastia on kunnolla suljettu ennen käyttöä.
- ÄLÄ anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- ÄLÄ käytä laitetta, jos verkkojohto tai pistoke on vahingoittunut millään tavalla tai jos laite on vioittunut tai vahingoittunut muulla tavoin.
- ÄLÄ vaihda tai muuta verkkokaapelia tai pistoketta.
- ÄLÄ käytä jatkojohtoa.
- Varmista, että pistorasiaan/kytkimeen pääsee käsiksi, kun ilmankeitin on käytössä.
- Tätä ilmankeitintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä tai ennen puhdistusta.
- Kun irrotat verkkopistokkeen verkkovirrasta, pidä aina kiinni pistokkeesta äläkä koskaan vedä johtoa.
- Kun olet lopettanut ilmakeittimen käytön, palaa valmiustilaan painamalla STOP/CANCEL-painiketta ja irrota sitten pistoke verkkovirrasta.
- Sähköiskun varalta ÄLÄ upota ilmakäristintä veteen tai muihin nesteisiin.
- ÄLÄ peitä mitään osaa ilmakeittimestä sen ollessa toiminnassa, sillä se aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- ÄLÄ aseta ilmakeitintä kuumille pinnoille, kuumien kaasu-/sähköpoltinten läheisyyteen tai kuumennettuun uuniin.

- Kun käytät ilmankeitintä, pidä kaikilla sivuilla vähintään 100 mm tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään riittävästi.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET TURVALLISESTI MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.



TEKNISET TIEDOT

Mallin nimi	**AF-GD82A**
Paistinpannun teho (W)	1800 (kukin laatikko)
Lämpötilat (celsiusasteet)	60°C - 200°C
12 automaattista ohjelmaa	Ranskalaiset, Naudanliha, Vihannekset, Pieni kana, Pekoni, Kala, Peruna, Pizza, Kananugetit, Katkaravut, Välipalat, Paahdettu voileipä.
10 toimintoa	Esilämmitys, Uudelleenlämmitys, Pakasteesta valmistaminen, Lämpimänä pitäminen, Ilmapaistaminen, Paahtaminen, Paistaminen, Dehydratointi, Dual, Synkronointi
Tilavuus (litraa)	8 (4 + 4)
Ohjauspaneeli	Digitaalinen
Paistoalustan pinnoite	Tarttumaton
Paistoalustan koko (W x L mm)	146 x 208
Sisäinen ruukkupinnoite	Tarttumaton
Sisäastian koko (L x K x S mm)	163 x 128 x 227
Verkkojohdon pituus (mm)	1000
Melutaso (dB)	56
Virrankulutus (W)	1800
Virtavaatimukset	220-240V AC 50 Hz
Virrankulutus valmiustilassa (W)	< 0.5
Koko (L x K x S mm)	395 x 305 x 362
Paino (kg)	10.15

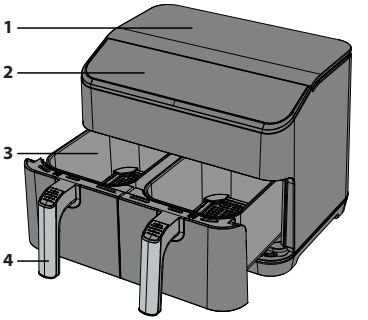
Tämä tuote on Ison-Britannian ja EU:n asiaankuuluvien säännösten ja standardien mukainen.

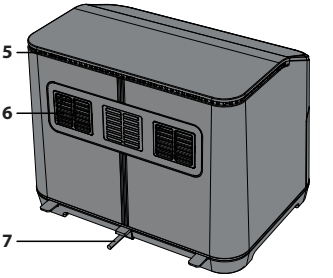
OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAA LAITTEEN MUOTOILUA ILMAN ERILLISTÄ ILMOITUSTA.

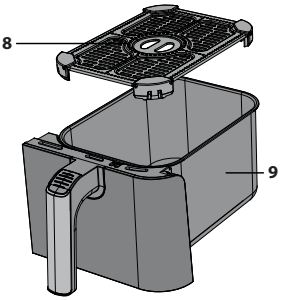
ILMAKÄRISTIN JA TARVIKKEET

Tutustu seuraaviin Air Fryerin toimintoihin ja lisävarusteisiin ennen ensimmäistä käyttökertaa:
Sisäpannu: Aseta paistovuoka sisäpannun päälle ja laita sisäpannu sitten ilmakäristimeen.
Paistoalusta: Laita paistovuoka sisäkattilaan ennen ilmakeittimen käyttöä.
Ilmanpoistoaukko: Poistoilmaventtiilistä purkautuu käytön aikana kuumaa höyryä (tämä on normaalia), pidä kypsennyksen aikana kätesi ja kasvosi kaukana poistoilmaventtiilistä, jotta vältyt kuumumiselta.
Kahva: Tätä käytetään sisäastian ja paistovuoan siirtämiseen ilmakeittimeen ja siitä pois.

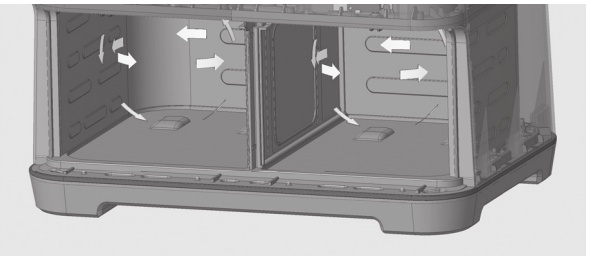
1. Yläkaappi
2. Ohjauspaneeli
3. Sisäinen ruukku
4. Paistoalustan kahva
5. Ilmanotto
6. Ilman poistoilmaventtiili
7. Verkkojohto
8. Air Frying tarjotin
9. Sisäinen ruukku





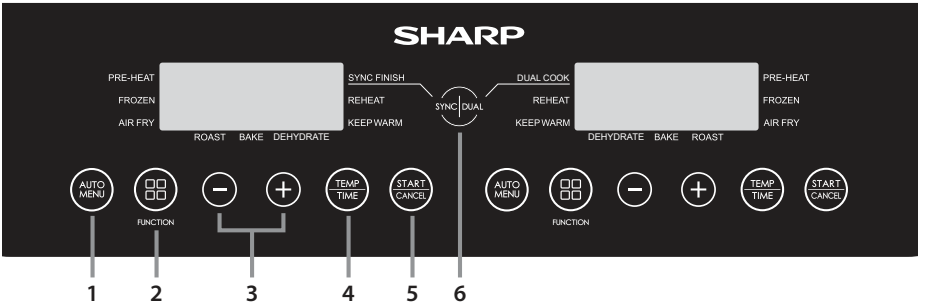


ILMAVIRRAN SUUNTA
Kypsennyksen aikana elementistä tuleva kuuma ilma liikkuu alla olevan kuvan mukaisesti. Näin varmistetaan, että ruoka kypsennetään tasaisesti asetetussa lämpötilassa ja asetetussa ajassa. Älä käytä mitään materiaaleja, kuten metallifoliota, jotka voivat estää tämän ilmavirran tai täyttää paistovuoan liikaa.



OHJAUSPANEELI

1. **Automaattinen valikko -** Paina valitaksesi kypsennysohjelmat, vaihtoehtoja on 12.
2. **Toiminto -** Valitse asennetut toiminnot.
3. **+/- -** Aseta kypsennyslämpötila ja -aika manuaalisesti.
4. **Lämpötila/aika -** Tällä painikkeella voit säätää lämpötilaa ja aikaa.
5. **Käynnistä/peruuta -** Käynnistää tai pysäyttää toiminnon.
6. **Sync/Dual -** Aseta laite Dual- tai Sync-kypsennystilaan.



ENNEN ILMANKEITTIMEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät ilmakeitintäsi ensimmäistä kertaa, on suositeltavaa, että kun olet purkanut pakkauksen kokonaan ja poistanut kaikki pakkaukset, sisäastia ja paistovuoka puhdistetaan kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Kuivaa sitten kaikki tarvikkeet huolellisesti ja asenna ne uudelleen ilmakäristimeen. Pyyhi ulkorunko ja sisäosat kostealla liinalla ja kuivaa ennen käyttöä.
Kytke virta verkkovirtaan ja aseta laite paistamaan ranskalaisia (älä laita mitään ruokaa laitteeseen). Tämä käynnistää laitteen 180°C:n lämpötilaan 23 minuutiksi, jolloin valmistuksen aikana lämmityselementtiin mahdollisesti tarttuneet jäämät haihtuvat.
On suositeltavaa lukea nämä ohjeet kokonaan ennen käyttöä.

KÄYTTÖOHJEET

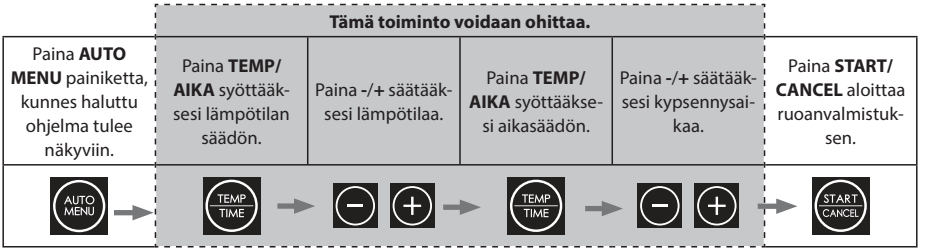
Air Fryer -laitteessa on useita toimintatiloja:
Automaattinen kypsennys – valitse yksi 12 esiohjelmoidusta kypsennysvaihtoehdosta.
Air Fry – aseta lämpötila ja aika manuaalisesti.
Paista – Paista ruokaa ilmankeittimessäsi.
Paahtaminen – Käytä ruoan paahtamiseen.
Kypsennä pakasteista – Kypsennä pakasteista (vain vihannekset, pizza, ranskalaiset, kananugetit ja välipalat).
Kuivata – Poista kosteus ruoasta.
Keep Warm – Pidä ruoka lämpimänä.
Esilämmitys – Varmista, että Air Fryer on oikeassa lämpötilassa ennen kypsennystä.
Kuumenna uudelleen – Kuumenna aiemmin kypsennetty ruoka uudelleen.
Dual – Kopioi asetus yhdestä laatikosta toiseen.
Synkronointi – Kypsennys pysähtyy samaan aikaan molemmissa laatikoissa.

Hyödyllistä tietoa

- Ruoan määrä ei saisi täyttää enempää kuin 4/5 ilmakäristysastian kokonaismäärästä.
- Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa ei voi säätää kypsennysjakson aikana. Jos haluat muuttaa lämpötilaa ja/tai aikaa, ohjelma on käynnistettävä uudelleen ja lämpötilaa on muutettava.lämpötila/aika säädetty tarpeen mukaan.
- Jos haluat keskeyttää kypsennyksen, avaa vetolaatikko. Käynnistääksesi uudelleen työnnä veto takaisin sisään ja kypsennys käynnistyy automaattisesti.
- Voit peruuttaa kypsennyksen painamalla "**START/CANCEL**" -painiketta kerran.
- Joitakin ruokia on sekoitettava/ravisteltava kypsennyksen aikana: Vedä sisäastia ulos laitteesta, sekoita/ravista tarvittaessa ja palauta sisäastia takaisin Air Fryer -laitteeseen; laite käynnistää kypsennyksen automaattisesti uudelleen.
- Varmista, että ruoka on kypsynyt oikein. Jos ruoka on kypsynyt liian vähän, laita se takaisin ilmakypsennyskoneeseen ja kypsennä uudelleen muutaman minuutin ajan.
- Kaikki kypsennysohjeet ovat ohjeellisia, todelliset tulokset vaihtelevat kypsennettävän ruoan laadun ja määrän mukaan.
- Jotta sisäastia ei putoaisi maahan, aseta sisäastia vakaalle ja kuumuutta kestävälle alustalle ennen kuin nostat lokeron ulos.
- Kypsennä vain ruokaa tässä ilmankeittimessä.
- ÄLÄ käytä friteeraukseen.
- Jos friteerauskone on kytketty verkkovirtaan eikä mitään painikkeita paineta 2 minuuttiin, näytössä näkyy liikkuva "-"-symboli. Voit pysäyttää tämän painamalla mitä tahansa painiketta.
- Jos painikkeita ei paineta 1 minuuttiin, näytössä näkyy liikkuva "-"-symboli. Pysäytä tämä painamalla mitä tahansa painiketta.
- Joissakin kypsennysohjelmissa ruokaa on ravistettava tai käännettävä. Kun tämä on tarpeen, laite antaa äänen ja näyttöön ilmestyy seuraava ilmoitus:

Automaattinen ruoanlaitto

Helppoutta ja mukavuutta varten on 12 automaattista kypsennysohjelmaa, joita voi käyttää ilmakäristimen Air Frying -toiminnon kanssa. Näihin pääset helposti käsiksi ohjauspaneelin AUTO MENU -painikkeella.



1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastia ilmakäristimeen.
4. Valitse haluamasi ruoka painamalla **AUTO MENU** painiketta ohjauspaneelissa kypsennettävän ruoan valitsemiseksi. Oletuslämpötila ja -aika vilkkuvat LED-näytössä.
   a. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennyslämpötila.
   b. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennysaika.
5. Lehdistö "**START/CANCEL**" -painiketta käynnistääksesi kypsennyksen; aika laskee alaspäin.
6. Kun kypsennys on valmis, ilmakäristin antaa äänen, ja laite palaa valmiustilaan.
7. Vedä sisäastia ulos varovasti ja poista ruoka välittömästi, sillä muutoin ilmakeittimeen jäävä lämpö kypsennyttää ja kuivattaa ruokaa edelleen.

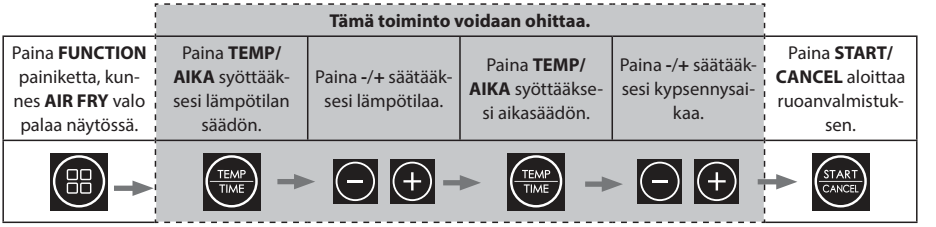
Huomautus: Jos muutat automaattisen kypsennyksen kypsennysaikaa, voit lisätä sitä enintään 30 %. Näin vältetään ruoan mahdollinen palaminen.

Ohjelman numero	Ruoka	Paino	Ruoan alkulämpötila	Kypsennysaika	Enimmäislisäaika	Käännä minuuttia keittämisen päättymisestä	Cook jäädytetystä ajasta	Lämpötila	Kommentit
A-01	Ranskalaiset	300g - 700g	Huone lämpötila	18	23	5	27	180	Älä ylikuormita kattilaa.
A-02	Naudanliha	150g - 500g		12	16	6	-	200	Enintään 270 g naudanlihapihviä voidaan kypsentää.
A-03	Vihannekset	100g - 400g		10	13	5	14	190	Leikkaa vihannekset 2 x 3 cm:n paloiksi.
A-04	Kana	800 g - 1000 g		30	39	5	-	190	Pieni kokonainen kana tai suuret palat.
A-05	Pekoni	4-6 raastinta		9	12	-	-	180	Asettele pekonisiivut tasaisesti paistovuokaan.
A-06	Kala	100g - 500g		18	20	4	-	170	Aseta kalapalat suoraan paistovuoan pohjalle.
A-07	Peruna	250g kukin		40	52	5	-	200	Laita paistovuokaan enintään 3 perunaa, kukin 250 g.
A-08	Pizza	100 g - 400 g		13	17	-	18	180	Aseta kokonaisia tai pizzapaloja suoraan paistovuokaan.
A-09	Kananugetit	300g		15	20	5	20	180	Älä täytä liikaa. Varmista, että nugettien väliin jää hieman tilaa.
A-10	Katkaravut	300g		15	20	5		180	Asettele katkaravut tasaisesti suoraan paistovuokaan.
A-11	Välipalat	300g		15	20	5	20	170	Asettele välipalat tasaisesti paistovuokaan. Älä ylikuormita.
A-12	Paahdettu voileipä	1 voileipä		12	17	4		180	Valmista voileipä voilla voidellusta leivästä ja juustosta. Aseta koko voileipä paistovuokaan. Käännä 2/3 kypsennysajan loppupuolella.

Kun asetettu kypsennysaika on yli 10 minuuttia, ilmakypsennyskone muistuttaa ruoan kääntämisestä, kun jäljellä oleva aika on puolet kokonaiskypsennysajasta (tai yllä olevan taulukon mukaisesti). Jos asetettu kypsennysaika on alle 10 minuuttia, kääntämisestä ei tule muistutusta.

Air Fry ruoanlaitto

Kun kypsennät manuaalisesti ilmakypsennystilassa, valitse ensin aika ja sitten lämpötila.
Mukavuuden vuoksi on mahdollista valmistaa ruokaa manuaalisesti Air Frying -toiminnolla. Katso taulukossa esitetyt ehdotetut kypsennysvaihtoehdot tai käytä omia reseptejäsi.



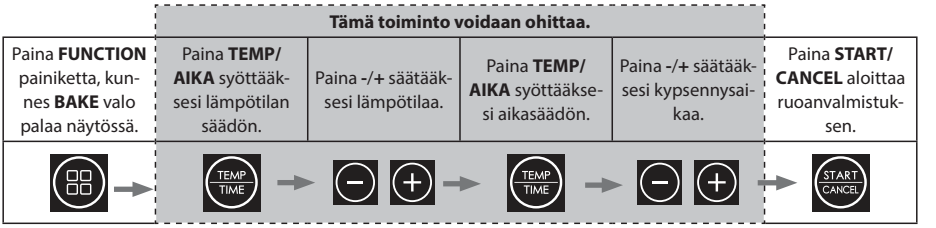
1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastia ilmakäristimeen.
4. Paina **FUNCTION** painiketta, kunnes **AIR FRY** näytössä palaa valo; näytössä näkyy oletusaika ja -lämpötila (12 minuuttia 200°C:ssa).
5. Jos haluat muuttaa kellonaikaa, paina "**TEMP/AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi ajan (1 - 60 minuuttia).
6. Paina nyt "**TEMP/AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi lämpötilan (80-200°C).
7. Paina "**START/CANCEL**" -painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin.

Alla on esitetty joitakin ehdotettuja ruoanvalmistusvaihtoehtoja.

Ruoka	Paino	Ruoan alkulämpötila	Kypsennysaika	Kypsennys-lämpötila	Ravista/käännä	Kommentit
Pakastetut ranskalaiset (paksut)	300-700	Jäädytetty	12-16	200	Kyllä	
Pakastetut ranskalaiset (ohuet)	300-700		12-20	200	Kyllä	
DIY Fries (0.7cm x 7/8cm)	300-800	Huoneenlämpötila	18-30	180	Kyllä	Lisää öljyä: 1/2 lusikkaa
DIY-sirut	300-800		18-22	180	Kyllä	Lisää öljyä: 1/2 lusikkaa
DIY perunapalat	300-750		12-18	180	Kyllä	Lisää öljyä: 1/2 lusikkaa
Hash Browns	250		15-18	180		
Haudutettu kerma peruna	500		18-22	180		
Pihvi	100-500		8-12	180		
Porsaankyljys	100-500		10-14	180		
Hampurilainen	100-500		7-14	180		
Makkararulla	100-500		12-15	180		
Rumpukapula	100-500		18-22	180		
Kananrinta	100-500		10-15	180		
Kala	100-500		8-12	180		
Katkarapu	100-500		5 - 10	180		
Rapu	100-500		8-12	180		
Kakku	100-400		15-30	180		
Kevätrullat	100-400		8-10	200	Kyllä	Instant Kevätrullat
Pakastetut kananugetit	100-500	Jäädytetty	6-10	200	Kyllä	
Pakastetut kalanauhat	100-400		6-10	200		
Pakastettu juusto välipala	100-400		8-10	180		
Yakitori	100-400	Huoneenlämpötila	8-10	200		
Bataatti	100-500		30-45	200		

Paista

Kun käytät paistotoimintoa, valitse ensin aika ja sitten lämpötila.
Air Fryer -paistinpannulla on mahdollista leipoa kätevästi. Katso taulukossa esitetyt ehdotetut kypsennysvaihtoehdot tai käytä omia reseptejäsi.



1. Kytke friteerauskone verkkovirtaan.
2. Vedä paistinpannu ulos, aseta ruoka paistinpannuun ja palauta pannu takaisin laitteeseen.
3. Paina "**START**" -painiketta kerran; näyttöön tulee oletusaika ja -lämpötila (25 minuuttia 200°C:ssa).
4. Jos haluat muuttaa kellonaikaa, paina "**AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi ajan (1 - 60 minuuttia).
5. Paina nyt "**TEMP**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi lämpötilan (80-200°C).
6. Paina "**START**" -painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin.

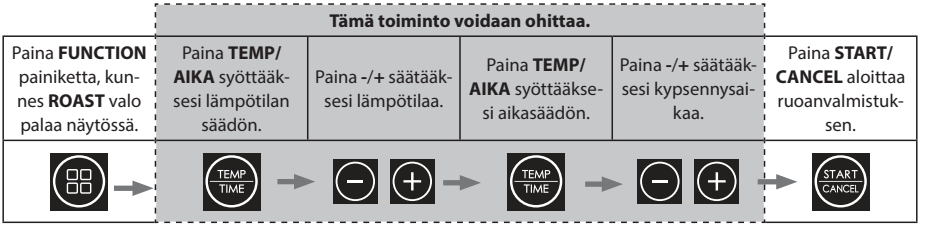
Joitakin ehdotettuja leivontareseptejä:

Ruoka	Kypsennyslämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)	Ainesosat	Ohjeet
Maissihiutalepannukakkuja	170	10-15	75 g maissihiutaleita 150 g suolattua voita 75 g pehmeää ruskeaa sokeria 30 g juoksevaa hunajaa 150 g kaurapuuroa 50 g rusinoita ja sultanaa	1. Voitele kuumuutta kestävä vuoka voilla ja vuoraa se rasvapaperilla. 2. Sulata voi kattilassa ja lisää sokeri ja hunaja; sekoita hyvin. 3. Ota pois liedeltä ja lisää maissihiutaleet, puurokaura ja hedelmät. 4. Kaada seos astiaan. 5. Kypsennä Paista-toiminnolla 170°C:ssa, kunnes se on kiinteää (10-15 minuuttia). 6. Ota ilmapaistinpannusta ja anna jäähtyä ennen syömistä.
Sitruuna Drizzle kakku	170	20-25	200 g suolatonta voita 200 g raakasokeria 3 munaa 200 g tavallisia jauhoja 1 rkl leivinjauhetta 1 sitruunan kuori ja mehu Kuorrutusta varten: 1 sitruunan mehu 80 g raakasokeria	Voitele pieni vuoka voilla ja vuoraa leivinpaperilla. Aseta sivuun sillä aikaa, kun valmistat kakkutaikinan. 2. Vatkaa suuressa sekoituskulhossa sähkövatkaimella voi ja tomusokeri kevyeksi ja kuohkeaksi. Lisää munat yksi kerrallaan vatkaten jokaisen lisäyksen välillä, siivilöi sitten jauhot leivinjauheeseen ja sekoita uudelleen sekaisin. Lisää sitruunamehu ja sitruunan mehu ja kuori ja sekoita uudelleen. 3. Kaada taikina valmisteltuun leivinpeltivuokaan ja tasoita pinta. Ie: Siirrä leipä ilmakypsennyspellille ja kypsennä 170°C:ssa 20-25 minuuttia, tarkista säännöllisesti 15 minuutin kuluttua, kunnes se on kullanruskea, kohonnut ja pujotettu varras tulee ulos puhtaana. 4. Kun kakku on melkein kypsää, tee tilkka yhdistämällä sitruunamehu ja tomusokeri kulhossa. 5. Kun kakku on kypsennetty, poista se ilmakypsennyskoneesta ja pistele vartaalla koko pinta-an. Kaada hitaasti päälle dazzle-seos, se peittää pinnan antaa jäähtyä vuokaan, sitten kakku ja tihkua reikiin. Anna jäähtyä vuoassa, poista, viipaloi ja tarjoile.
Evästeet	180	10-12	150 g suolattua voita huoneenlämmössä 80 g vaaleanruskeaa muscovadosokeria 1 iso muna, vatkattu 225 g tavallisia jauhoja 1/2 tl ruokasoodaa 200 g suklaalastuja tai -paloja.	1. Vatkaa suuressa sekoituskulhossa voi, sokeri, muna, tavalliset jauhot ja ruokasooda, kunnes taikina on kiinteä. 2. Lisää suklaalastut tai -palaset ja vaivaa, kunnes ne ovat sekoittuneet joukkoon. 3. Riko taikina paloiksi ja pyörittele halkaisijaltaan noin 3 cm:n kokoisiksi palloiksi. 4. Vuoraa paistovuoka rasvan kestävällä paperilla (älä mene paistovuoan reunaan asti) ja aseta keksitaikinapallot tasaisesti sen päälle. Taikina leviää kypsyessään. 5. Kypsennä 180°C:ssa 10-12 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. 6. Kun ovat kypsiä, anna jäähtyä. Huomaa, että saatat joutua tekemään useita eriä ja/tai käyttämään molempia vetimiä paistamiseen.

Kun paistat Air Fryerissa, käytä vähemmän aikaa ja alhaisempaa lämpötilaa kuin perinteisessä uunissa. Yleissääntö on, että lämpötilaa on alennettava 10°C.
Huomaa, että tulokset voivat vaihdella ruoan laadun, vesipitoisuuden ja koon mukaan. Käytä edellä olevaa taulukkoa ohjeena.
On suositeltavaa esilämmittää Air Fryer ennen paistamista.
Paistotoiminnon aikana kääntötoiminto on pois käytöstä. Näin varmistetaan, että kypsennyslämpötila pysyy vakaana koko kypsennysprosessin ajan.

Paahtopaisti

Kun käytät paistotoimintoa, valitse ensin aika ja sitten lämpötila.
Air Fryer -paahtimella voi paahtaa kätevästi. Katso taulukossa esitetyt ehdotetut kypsennysvaihtoehdot tai käytä omia reseptejäsi.



1. Kytke friteerauskone verkkovirtaan.
2. Vedä paistinpannu ulos, aseta ruoka paistinpannuun ja palauta pannu takaisin laitteeseen.
3. Paina "**START**" -painiketta kerran; näyttöön tulee oletusaika ja -lämpötila (40 minuuttia 180°C:ssa).
4. Jos haluat muuttaa kellonaikaa, paina "**TEMP/AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi ajan (1 - 60 minuuttia).
5. Paina nyt "**TEMP/AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi lämpötilan (80-200°C).
6. Paina "**START**" -painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin.

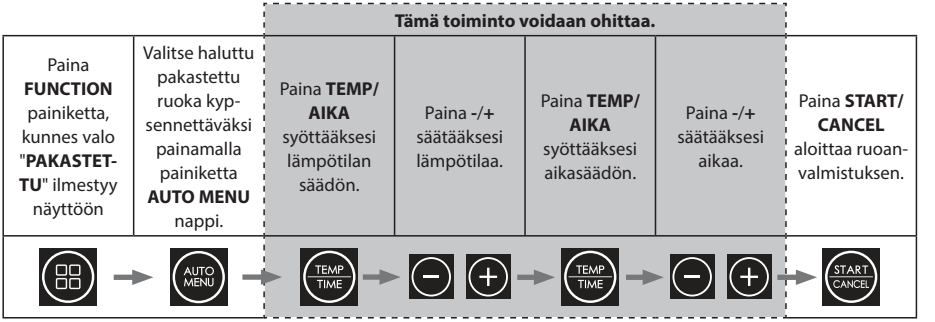
Joitakin ehdotettuja paistireseptejä:

Ruoka	Paino	Kypsennyslämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)	Valmisteluneuvoja	Huomautus
Paahdetut perunat	N/A	190	30	Leikkaa ja kuori perunat niin, että ne ovat noin 3-4 cm pyöreitä, ja keitä niitä 5 minuuttia. Valuta vesi pois ja kuorruta sitten auringonkukkaöljyssä, mausta tarvittaessa. Kippaa perunat ilmakäristimeen ja kypsennä.	Jos perunat eivät ole kypsiä tarpeeksi, anna kypsyä vielä 5-10 minuuttia.
Paahdettua sianlihaa	enintään 1 kg	200/180	20/25 per 500g	Taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeellä ja naarmuta kuori teräsvällä veitsellä (älä leikkaa lihaan). Anna lihan kuivua ja hiero sitten öljyä ulkopinnalle, lisää runsaasti suolaa naarmuihin.Laita porsaanliha paistinpannuun kamara ylöspäin ja kypsennä 200°C:ssa 20 minuuttia, sitten 180°C:ssa, kunnes se on kypsää (n. 25 minuuttia jokaista 500 grammaa kohti).	Mausta liha haluamallasi tavalla.Varmista kypsentämisen lopussa, että liha on kypsää.
Paahdettu kana	enintään 1 kg	180	35	Kuivaa kana paperipyyhkeellä ja peitä se sitten öljyllä ja mausteilla.Aseta friteerauskoneeseen rintapuoli ylöspäin. Kypsennä puolet ajasta, käännä lintu sitten ympäri ja kypsennä loput ajasta. Kun kypsennys on päättynyt, anna kanan levätä 10 minuuttia ennen syömistä.	Paistamiseen suositellaan käytettäväksi pientä kanaa (500 g-1 kg).Varmista kypsennyksen lopussa, että liha on kypsää.
Naudanpaisti	enintään 1 kg	200/180	5/15 per 450g	Mausta liha ja laita olut ilmakäristimeen ja kypsennä 200°C:ssa 5 minuuttia ja kypsennä sitten 180°C:ssa, kunnes liha on kypsää. Anna levätä 10-15 minuuttia ennen leikkuuta.	Jos haluat puolikypsää, lisää 5 minuuttia 450 grammaa kohti, jos haluat hyvin kypsää, lisää 10 minuuttia 450 grammaa kohti. Huomaa, että ajat voivat vaihdella lihapalasta ja muodosta riippuen.

Kun paistat Air Fryerissa, käytä vähemmän aikaa ja alhaisempaa lämpötilaa kuin perinteisessä uunissa.
Huomaa, että tulokset voivat vaihdella ruoan laadusta, koosta ja muodosta riippuen. Käytä yllä olevaa taulukkoa ohjeena.
On suositeltavaa esilämmittää Air Fryer ennen paahtamista.

Cook jäädytetty

Ilmankeitin on päällä pidempään, jotta ruoka sulaa turvallisesti ja kypsennät ranskalaisia, vihanneksia, pizzaa, kananugetteja ja välipaloja pakasteesta.
Jos haluat kypsentää pakastetun ruoan, noudata alla olevia automaattisen kypsentämisen ohjeita.



1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastia ilmakäristimeen.
4. Paina **FUNCTION** painiketta, kunnes valo "**PAKASTETTU**" ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluttu pakastettu ruoka kypsennettäväksi painamalla painiketta **AUTO MENU** nappi. Oletuslämpötila ja -aika vilkkuvat LED-näytössä.
   a. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennyslämpötila.
   b. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennysaika.
6. Lehdistö "**START/CANCEL**" -painiketta käynnistääksesi kypsennyksen; aika laskee alaspäin.
7. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänen ja palaa valmiustilaan.
8. Vedä sisempi kattilan kahva varovasti ulos ja ota ruoka ulos.

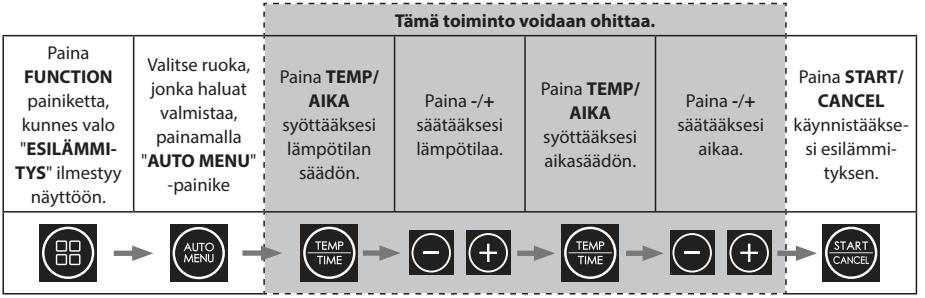
Pakasteesta keittäminen on mahdollista vain seuraavissa tapauksissa **FRIES**, **VIHANNEKSET, PIZZA, KANANUGETIT** ja **SNACKS**.
Muiden pakastettujen ruokien kypsennystä varten katso käsikirjan kypsennysohjeet.

Tarvittaessa Air Fryer -paistinpannu voidaan esilämmittää ennen pakastetun ruoan valmistamista. Seuraa alla olevaa menettelyä:

1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Varmista, että kattila on tyhjä.Paina **FUNCTION** painiketta, kunnes valot vieressä **"ESILÄMMITYS"** ja **"PAKASTETTU"** ilmestyy näyttöön.
4. Valitse haluttu pakastettu ruoka kypsennettäväksi painamalla painiketta **AUTO MENU** nappi. Oletuslämpötila ja -aika vilkkuvat LED-näytössä.
   a. Paina tarvittaessa **"TEMP/AIKA"** painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennyslämpötila.
   b. Paina tarvittaessa **"TEMP/AIKA"** painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennysaika.
5. Paina **"START/CANCEL"**, ilmakäristin esilämpiää. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänen.
6. Ota laatikko ulos laitteesta ja aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja työnnä se sitten takaisin ilmakypsennyskoneeseen. Ole varovainen, sillä astia ja tarjotin ovat kuumia.
7. Kypsennys käynnistyy automaattisesti, kun laatikko työnnetään takaisin sisään; aika laskee alaspäin.
8. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänen ja palaa valmiustilaan.

Esilämmitys

Varmistaaksesi, että Air Fryer on oikeassa lämpötilassa ruoan kypsentämistä varten, siinä on esilämmitystoiminto, jota voidaan käyttää ennen automaattista kypsennystä, manuaalista kypsennystä ja kypsennystä pakastimesta -toimintoja. Seuraa alla olevia ohjeita tämän toiminnon käyttämiseksi.



1. Aseta paistovuoka sisempään kattilaan. Aseta sisäastia ilmakäristimeen.
2. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
3. Paina "**FUNCTION**" -painiketta, kunnes valo "**ESILÄMMITYS**" ilmestyy näyttöön.
4. Valitse haluamasi ruoka valitsemalla haluamasi ruoka Automaattivalikosta painamalla AUTO MENU-painiketta. Oletuslämpötila ja -aika vilkkuvat LED-näytössä.
   a. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella b aseta haluttu kypsennyslämpötila.
   b. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" painikkeella aseta haluttu kypsennysaika.
5. Paina "**START/CANCEL**" -painiketta.
6. Kun laite on saavuttanut oikean esilämmityslämpötilan, se antaa äänen.
7. Paistinpannu käynnistyy ja alkaa esilämmittää asetettuun lämpötilaan.
8. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
9. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastia ilmakäristimeen.
10. Kun veto työnnetään takaisin sisään, kypsennys alkaa automaattisesti.
11. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänen ja palaa valmiustilaan.
12. Vedä sisäastian kahva varovasti ulos ja ota ruoka heti pois, sillä muuten ilmakeittimeen jäävä lämpö kypsennyttää ja kuivattaa ruokaa edelleen.

Esilämmitystä voidaan käyttää myös silloin, kun kypsennät pakasteesta. Noudata alla olevia ohjeita esilämmityksen suorittamiseksi manuaalisesti, laita sitten ruoka laatikkoon ja valitse pakastimen automaattinen valikko (Frozen Auto Menu).

Lisäksi esilämmitystä voidaan käyttää myös manuaalisesti kypsennettäessä; paina "**FUNCTION**" -painiketta, kunnes esilämmityksen vieressä oleva valo syttyy.

1. Aseta paistovuoka sisempään kattilaan. Aseta sisäastia ilmakäristimeen.
2. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
3. Paina "**FUNCTION**" -painiketta, kunnes esilämmityksen vieressä oleva valo syttyy.
4. Paina "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella haluttu kypsennyslämpötila.
5. Paina "**START/CANCEL**" -painiketta.
6. Paistinpannu käynnistyy ja alkaa esilämmittää asetettuun lämpötilaan.
7. Kun laite on saavuttanut oikean esilämmityslämpötilan, se antaa äänen.
8. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
9. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastia ilmakäristimeen.
10. Aseta kypsennysaika painamalla "**AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painiketta säätääksesi haluttua kypsennysaikaa.
11. Kun veto työnnetään takaisin sisään, kypsennys alkaa automaattisesti.
12. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänen ja palaa valmiustilaan.
13. Vedä sisäastian kahva varovasti ulos ja ota ruoka heti pois, sillä muuten ilmakeittimeen jäävä lämpö kypsennyttää ja kuivattaa ruokaa edelleen.

Lämmitä uudelleen

Tämän toiminnon avulla voit lämmittää kylmäksi jääneen ruoan uudelleen.

Paina **FUNCTION** painiketta, kunnes valo "**LÄMMITÄ**" ilmestyy näyttöön	Paina **START/CANCEL** käynnistääksesi uudelleenlämmityksen ja näyttö alkaa laskea alaspäin.

1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Aseta uudelleen lämmitettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja työnnä sisäastia ilmakäristimeen.
4. Paina **FUNCTION** painiketta, kunnes valo "**LÄMMITÄ**" ilmestyy näyttöön.
5. Paina "**START/CANCEL**" -painiketta. Air Fryer lämmittää uudelleen.
6. Air Fryer lämmittää ruokaa 4 minuutin ajan 180°C:ssa.

Huomautus: Lämmitystoiminnon aikaa tai lämpötilaa ei voi säätää.

Dehydratoi

Tämän toiminnon avulla voit kuivata omia elintarvikkeitasi, jotta ne voidaan säilyttää ja käyttää myöhemmin. Seuraa alla olevia yksinkertaisia ohjeita käyttääksesi tätä toimintoa ilmankeittimessäsi. Dehydratointitoiminnon aikana käännöstoiminto on pois käytöstä.

Paina **ESILÄMMITYS/KUIVATUS** kahdesti valitaksesi DEHYDRATE-toiminnon.	Paina **START** käynnistääksesi uudelleenlämmityksen ja näyttö alkaa laskea alaspäin.

1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Aseta kuivattavat elintarvikkeet tasaisesti paistovuokaan ja työnnä sisäastia ilmankuivaimeen.
4. Paina **FUNCTION** painiketta, kunnes valo "**DEHYDRATE**" ilmestyy näyttöön.
5. Paina "**START/CANCEL**" -painiketta.
6. Air Fryer kuivaa ruokaa nyt 3 tuntia 60°C:ssa.
7. LED-näytössä vilkkuu oletuslämpötila ja -aika, joka on 60°C 3 tunnin ajan.
   a. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella b aseta haluttu lämpötila (enintään 80°C).
   b. Paina tarvittaessa "**TEMP/AIKA**" -painiketta kerran ja paina sitten "**-**" tai "**+**" -painikkeella aseta haluamasi aika (enintään 4 tuntia).

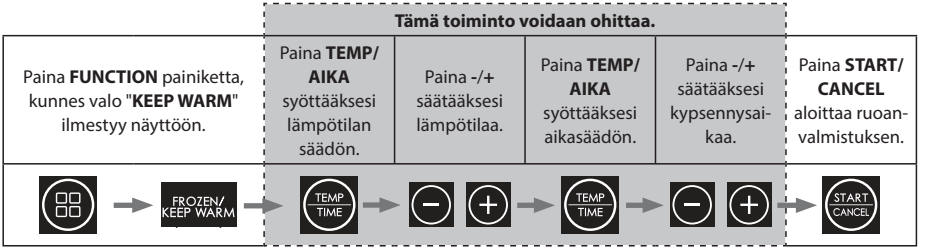
Ehdotetut ruokatyypit ja valmistustiedot kuivattamista varten:

Ruoka	Dehydraatin lämpötila (°C)	Kuiva-tusaika (tuntia)	Valmisteluneuvoja
Omenat	60	6	Kuori omena ja leikkaa se sitten ohuiksi (3 mm) paloiksi.
Aprikoosit	60	8	Poista kivet ja leikkaa puoliksi.
Bannana	80	4	Kuori ja leikkaa noin 3 mm:n paksuisiksi pyöryköiksi.
Naudanliha	60	4	Leikkaa noin 6 cm pitkiksi ja 4 mm paksuiksi suikaleiksi.
Sitruunat	80	3	Leikkaa ohuiksi viipaleiksi (2 mm) ja aseta ne paistovuokaan.
Appelsiinit	80	3	Leikkaa ohuiksi viipaleiksi (2 mm) ja aseta ne paistovuokaan.
Mansikat	60	3	Leikkaa varovasti siivuiksi tai pyöreiksi paloiksi.

Kun laitat tuotteita ilmankuivauskoneeseen dehydratoitavaksi, huolehdi siitä, että elintarvikkeita ei ole pinottu päällekkäin ja että jokaisen palan välissä on hieman tilaa.
Huomaa, että tulokset voivat vaihdella ruoan laadun, vesipitoisuuden ja koon mukaan. Käytä edellä olevaa taulukkoa ohjeena.

Pidä lämpimänä

Kun olet valmistanut ruoan, se voidaan pitää lämpimänä KEEP WARM -toiminnolla.
Pidä lämpimänä -vaihtoehdossa käytetään matalaa lämpötilaa, jotta ruoka ei kuivu liikaa ja jotta ruoka on riittävän kuumaa syötäväksi.



1. Kytke ilmankeitin verkkovirtaan.
2. Varmista, että paistovuoka on asetettu oikein sisäkattilaan.
3. Aseta lämpimänä pidettävät ruoat tasaisesti paistovuokaan ja työnnä sisäastia ilmakeittimeen.
4. Paina "**FUNCTION** painiketta, kunnes valo "**KEEP WARM**" ilmestyy näyttöön.
5. Lämpimänä pitämisen oletuslämpötila on 80°C ja aika 30 minuuttia. Tätä voidaan tarvittaessa muuttaa.
   a. Jos haluat muuttaa kellonaikaa, paina "**TEMP/AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi ajan (1 - 60 minuuttia).
   b. Paina nyt "**TEMP/AIKA**" -painiketta ja käytä sitten **+/-** painikkeilla voit vaihtaa haluamasi lämpötilan (80-200°C).
6. Air Fryer pitää nyt ruoan lämpimänä asetetussa lämpötilassa ja asetetun ajan.

SYNC FINISH

Käytä tätä toimintoa, kun kypsennät ruokia, joilla on eri kypsennysajat. Esimerkiksi pihvin ja ranskalaisten kypsennysajat ovat erilaiset, ja tämän toiminnon avulla voit kypsennyttää molemmat ruoat niin, että ne ovat valmiita samaan aikaan.

1. Poista sisäpannut ilmakeittimestä.
2. Varmista, että molempien kattiloiden paistoalusta on asetettu oikein.
3. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastiat takaisin ilmakypsennyskoneeseen.
4. Aseta keittotoiminto ensimmäistä laatikkoa varten.
5. Aseta kypsennystoiminto toiselle laatikolle.
6. Paina "**SYNC/DUAL**" -painiketta kerran, **SYNC**" -valo syttyy näyttöön.
7. Paina jompaakumpaa "**START/CANCEL**" -painikkeet. Laatikko, jossa on pisin kypsennysaika, käynnistyy ensin, ja lyhyempi laatikko käynnistyy myöhemmin, jotta varmistetaan, että loppu on sama kuin ensimmäinen.
8. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänen ja palaa valmiustilaan.
9. Vedä sisäastia varovasti ulos ja ota ruoka välittömästi pois ilmakeittimestä; näin estät ilmakeittimeen jäävän lämmön jatkuvan kypsennyksen ja ruoan kuivumisen.

DUAL

Käytä tätä toimintoa, kun molemmissa laatikoissa on sama kypsennysaika ja lämpötila. Jos sinun on kypsennettävä suurempi määrä samaa ruokaa, Dual-toiminnon avulla voit helposti ohjelmoida molemmat laatikot asettamalla vain yhden.

1. Poista sisäpannut ilmakeittimestä.
2. Varmista, että molempien kattiloiden paistovuoat on asetettu oikein.
3. Aseta kypsennettävä ruoka tasaisesti paistovuokaan ja liu'uta sisäastiat takaisin ilmakypsennyskoneeseen.
4. Aseta kypsennystoiminto jommallekummalle laatikolle. Tämä voi olla automaattinen ohjelma tai muu toiminto.
5. Lehdistö "**SYNC/DUAL**" -painiketta kerran ja "**DUAL**" -merkkivalo syttyy näyttöön samalla, kun ohjelma kopioidaan toiseen lokeroon.
6. Paina jompaakumpaa "**START/CANCEL**" -painikkeita, ja ilmakäristin alkaa kypsentää.
7. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänen ja palaa valmiustilaan.
8. Vedä sisäastia varovasti ulos ja ota ruoka välittömästi pois ilmakeittimestä; näin estät ilmakeittimeen jäävän lämmön jatkuvan kypsennyksen ja ruoan kuivumisen.

HUOLTO KÄYTÖN AIKANA

Tämä laite vaatii käytön aikana vain vähän huoltoa. Puhdista Air Fryer jokaisen käyttökerran jälkeen pidentääksesi sen käyttöikää.
Tämä friteerauskone ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Älä yritä korjata sitä itse. Jos vika ilmenee, ota yhteyttä SHARPin puhelinpalveluun tämän käyttöohjeen alussa olevilla tiedoilla.

PUHDISTUSOHJEET

VAROITUS: Sähköiskulta suojaamiseksi ÄLÄ KOSKAAN KOSKAAN KOSKETA ILMAPAISTOJA VESIIN TAI MUIHIN NESTEISIIN.
Ilmankeitin on puhdistettava säännöllisesti parhaan suorituskyvyn ja pitkän käyttöiän varmistamiseksi. Säännöllinen puhdistus vähentää myös tulipalon vaaraa. Puhdista noudattamalla alla olevia ohjeita:

1. Irrota verkkopistoke pistorasiasta. Anna Air Fryerin jäähtyä.
2. Puhdista ilmakäristysrummut ja sisäastiat kostealla, saippuaisella liinalla. Varmista, että käytät vain mietoa saippuavettä. Jos lokeron tai sisäpannun tahroja on liian vaikea puhdistaa, anna niiden liota lämpimässä vedessä noin 10 minuuttia.
3. Puhdista lämmityselementit kuivalla ja pehmeällä liinalla.
4. Pyyhi ilmankeittimen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se sitten.

VAROITUS: ÄLÄ KÄYTÄ ABRASIIVISIA PUHDISTUSAINEITA TAI MITÄÄN SIIVOUSMATERIAALIA paistinpannun ja sisäastian pinnalla. Varmista, että käytät vain mietoa saippuavettä. Hankaavat puhdistusaineet, hankausharjat ja kemialliset puhdistusaineet vahingoittavat tämän laitteen pinnoitetta.
Suositeltua puhdistusta lukuun ottamatta käyttäjän ei pitäisi tarvita muita huoltotoimenpiteitä.
Valtuutetun huoltoedustajan on suoritettava kaikki muut huollot.

VARASTOINTI

Irrota laite pistorasiasta, anna sen jäähtyä ja puhdista ennen varastointia. Säilytä ilmankeitin laatikossaan puhtaassa, kuivassa paikassa. Älä koskaan säilytä laitetta sen ollessa kuuma tai vielä kytkettynä verkkovirtaan. Älä koskaan kiedo johtoa tiukasti Air Fryerin ympärille. Älä rasita johtoa sen kohdalla, jossa se tulee laitteeseen, sillä se voi aiheuttaa johdon haurastumisen ja katkeamisen.
Jos ilmakeitintä säilytetään pitkiä aikoja, varmista, että se on puhdas ja ettei siinä ole ruokahiukkasia. Säilytä ilmakäristintä kuivassa paikassa, kuten pöydällä tai työtasolla tai kaapin hyllyllä.

VIANMÄÄRITYS

Jos sinulla on ongelmia ilmankeittimen kanssa, noudata alla olevia ohjeita.

Air Fryer ei toimi	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai kytketty päälle.	Varmista, että verkkopistoke on asetettu pistorasiaan ja kytketty päälle.
	Et ole asettanut aikaa tai lämpötilaa.	Aseta aika ja lämpötila ja paina sitten "**START/ CANCEL**".
	Sisäpannu ei ole lukittunut kunnolla laitteeseen.	Työnnä sisäpannu Air Fryeriin niin, että se "naksahtaa".
Air Fryer -paistinpannulla paistetut ainekset eivät ole valmiita.	Pannulla on liikaa ruokaa.	Laita pienempiä eriä aineksia paistinpannulle. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Säädä lämpötila haluttuun lämpötila-asetukseen.
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Säädä ajastin tarvittavan valmisteluajan mukaan.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmafryeristä.	Käytit perinteisessä friteerauskoneessa valmistettavaksi tarkoitettua välipalatyyppiä.	Käytä uunissa valmistettavia välipaloja tai sivele välipalojen päälle kevyesti öljyä, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Sisäosan liu'uttaminen laitteeseen kunnolla on vaikeaa tai mahdotonta.	Pannulla on liikaa ruokaa.	Älä täytä paistinpannua liikaa.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Kun paistat rasvaisia aineksia Air Fryer -paistinpannussa, pannulle valuu paljon öljyä. Tämä öljy voi aiheuttaa valkosavua ja pannu voi kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Pannussa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta sisäpannussa; varmista, että puhdistat paistovuoan ja sisäpannun huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset paistuvat epätasaisesti Air Fryerissa.	Et käyttänyt oikeanlaista perunaa.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et huuhtonut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Huuhtele perunatikut huolellisesti, jotta tärkkelys saadaan poistettua tikkujen ulkopuolelta.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmankuumentimesta.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä/tyypistä ranskanperunoissa.	Varmista, että kuivatat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunat ohuemmiksi tikuiksi, jotta lopputulos olisi rapeampi.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.

Jos sinulla on edelleen ongelmia, ota yhteyttä SHARP-puhelinkeskukseen tämän käyttöoppaan alussa olevilla tiedoilla.

Attention :
Votre produit est marqué de ce symbole.
Cela signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers généraux.
Il existe un système de collecte séparé pour ces produits.

A. Informations sur l'élimination à l'intention des utilisateurs (ménages privés)

1. Dans l'Union européenne

Attention : Si vous souhaitez vous débarrasser de cet appareil, n'utilisez pas de poubelle ordinaire !
Les équipements électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément à la législation qui exige un traitement, une récupération et un recyclage appropriés des équipements électriques et électroniques usagés.
À la suite de la mise en œuvre par les États membres, les ménages privés au sein des États membres de l'UE peuvent rapporter gratuitement leurs équipements électriques et électroniques usagés dans des centres de collecte désignés*.
Dans certains pays*, votre revendeur local peut également reprendre gratuitement votre ancien produit si vous achetez un nouveau produit similaire.
* Veuillez contacter votre autorité locale pour plus de détails.
Si votre équipement électrique ou électronique usagé contient des piles ou des accumulateurs, veuillez les éliminer séparément au préalable, conformément aux exigences locales. En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à ce que les déchets subissent le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires et vous éviterez ainsi les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inapproprié des déchets.

2. Dans d'autres pays en dehors de l'UE

Si vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales et demander la méthode d'élimination appropriée.
Pour la Suisse : Les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être retournés gratuitement au revendeur, même si vous n'achetez pas de nouveau produit.D'autres centres de collecte sont indiqués sur la page d'accueil de www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur l'élimination des déchets pour les utilisateurs professionnels

1. Dans l'Union européenne

Si le produit est utilisé à des fins professionnelles et que vous souhaitez vous en débarrasser :
Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera sur la reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage peuvent vous être facturés. Les petits produits (et les petites quantités) peuvent être repris par votre centre de collecte local.
Pour l'Espagne : Veuillez contacter le système de collecte établi ou votre autorité locale pour la reprise de vos produits usagés.

2. Dans les autres pays en dehors de l'UE

Si vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales et demander la méthode d'élimination appropriée.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Pour l'entretien, veuillez vous référer à **www.sharpconsumer.com/contact/**Pour connaître vos droits en matière de garantie, consultez le site **www.sharpconsumer.com/support/** ou contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.
Les déclarations de conformité sont disponibles auprès de **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 7
FRITEUSE ET ACCESSOIRES 8
PANNEAU DE CONTRÔLE 9
AVANT D'UTILISER VOTRE FRITEUSE 9
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 10
- Cuisson automatique 11
- Cuisson à la friteuse 13
- Cuisson 14
- Rôti 15
- Cuisiner à partir de produits surgelés 16
- Préchauffage 17
- Réchauffer 18
- Déshydratation 18
- Restez au chaud 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
ENTRETIEN EN COURS D'UTILISATION 20
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 20
STOCKAGE 20
DÉPANNAGE 21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Nettoyez le plateau de la friteuse et le pot intérieur avec un chiffon humide et savonneux. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse.
- NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution. La surface peut également être endommagée.
- Séchez l'appareil et tous les éléments avec un chiffon doux avant de les ranger ou de les utiliser.
- Si le plateau ou le pot intérieur présentent des taches trop difficiles à nettoyer, laissez-les tremper dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes avant de les nettoyer.
- Le plateau de friture et le pot intérieur peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- NE PAS déborder lors de la cuisson. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- NE PAS utiliser d'huile ou tout autre liquide dans le pot intérieur.
- N'utilisez PAS cet appareil pour la friture.

- Veiller à ce que les aliments soient correctement préparés et cuits afin d'éviter tout danger pour la santé.
- Évitez que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- TOUJOURS s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- NE PLACEZ PAS les matériaux suivants dans la friteuse : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- NE PAS stocker de matériel, autre que les accessoires fournis, dans la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Si vous avez besoin de conseils concernant ce produit, contactez votre service d'assistance Sharp.
- Ne tenez l'appareil que par les poignées appropriées et utilisez des mesures de protection contre la chaleur telles que des gants ou des maniques.
- Lisez toutes ces instructions afin de vous familiariser avec le fonctionnement de cette friteuse. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Si possible, utilisez les poignées ou les commandes (selon le modèle).
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant, car elle peut entraîner des risques ou des blessures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Pour éviter que le pot intérieur ne tombe sur le sol, placez le pot intérieur sur une surface stable avant de retirer le plateau de friture.
- Lors de l'utilisation, veillez à ce que la poignée soit orientée vers vous.
- ATTENTION : La marque signifie que les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant ou après l'utilisation. NE

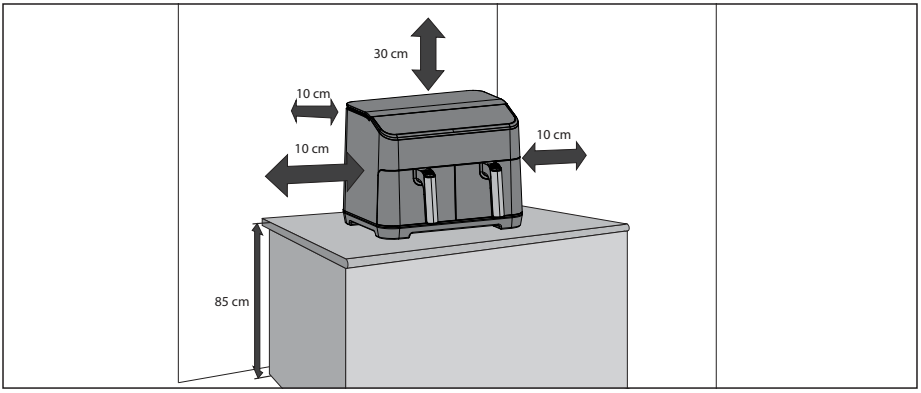
PAS toucher les surfaces chaudes.

- NE Couvrez PAS les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche. Cela empêcherait une cuisson uniforme et risquerait d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- NE PAS toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Il convient d'être extrêmement prudent lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- Laissez l'appareil après utilisation pour qu'il ait le temps de refroidir.
- Laissez votre friteuse refroidir avant de la nettoyer.
- AVERTISSEMENT : La friteuse chauffe pendant l'utilisation et certaines surfaces peuvent atteindre des températures élevées. Comme les gens perçoivent les températures, cet appareil doit être utilisé avec précaution.
- Portez des gants de protection isolés lorsque vous touchez des surfaces chaudes ou le plateau de friture à air chaud, le pot intérieur et les aliments.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. Assurez-vous TOUJOURS que le pot intérieur est correctement fermé avant d'utiliser l'appareil.
- NE PAS laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- NE PAS utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé de quelque manière que ce soit, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- NE PAS remplacer ou modifier le câble d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez PAS de rallonge.
- Veillez à ce que la prise/interrupteur d'alimentation soit

accessible lorsque la friteuse est utilisée.

- Cette friteuse n'est pas destinée à être utilisée au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation du secteur, tenez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon.
- Lorsque vous n'utilisez plus la friteuse, appuyez sur le bouton STOP/CANCEL pour revenir en mode veille, puis débranchez la friteuse.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, NE plongez PAS la friteuse dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne couvrez aucune partie de la friteuse pendant qu'elle fonctionne, car cela entraînerait une surchauffe.
- NE PLACEZ PAS la friteuse sur des surfaces chaudes, à proximité de brûleurs électriques ou à gaz chauds ou dans un four chauffé.
- Lorsque vous utilisez la friteuse, laissez un espace d'au moins 100 mm de chaque côté pour permettre une bonne circulation de l'air.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nom du modèle	**AF-GD82A**
Puissance de la friteuse (W)	1800 (chaque tiroir)
Niveaux de température de la friteuse à air (Celsius)	60°C à 200°C
12 programmes automatiques	Frites, boeuf, légumes, petit poulet, bacon, poisson, pommes de terre, pizza, pépites de poulet, crevettes, snacks, sandwich grillé
10 Fonctions	Préchauffer, réchauffer, cuire à partir de produits congelés, maintenir au chaud, frire à l'air, rôtir, cuire au four, déshydrater, double, synchroniser
Capacité (litres)	8 (4 + 4)
Panneau de contrôle	Numérique
Revêtement de la plaque à frire	Anti-adhésif
Taille du plateau de friture (L x L en mm)	146 x 208
Revêtement du pot intérieur	Antiadhésif
Taille du pot intérieur (L x H x P en mm)	163 x 128 x 227
Longueur du câble d'alimentation (mm)	1000
Niveau de bruit (dB)	56
Consommation électrique (W)	1800
Exigences en matière d'alimentation	220-240V AC 50 Hz
Consommation d'énergie en veille (W)	< 0.5
Taille (L x H x P en mm)	395 x 305 x 362
Poids (kg)	10.15

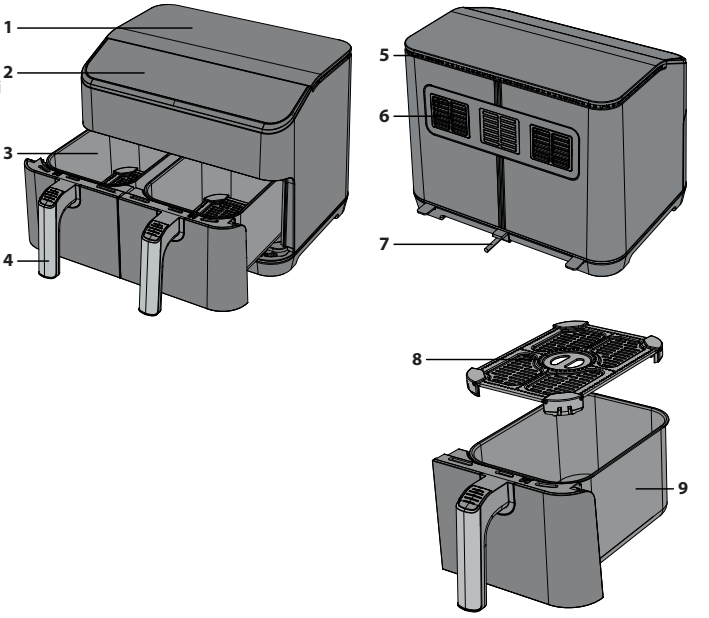
Ce produit est conforme aux réglementations et normes en vigueur au Royaume-Uni et dans l'UE.

LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

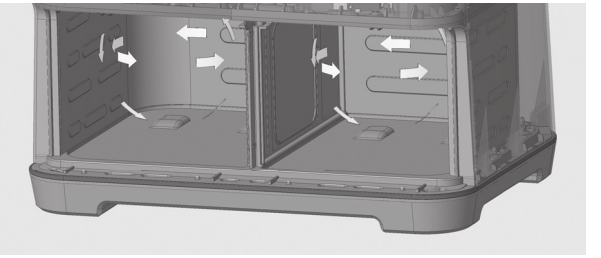
FRITEUSE ET ACCESSOIRES

Familiarisez-vous avec les fonctions et accessoires de la friteuse à air avant de l'utiliser pour la première fois :
Pot intérieur : Placez le plateau de friture sur le pot intérieur, puis mettez le pot intérieur dans la friteuse.
Plaque à frire : Placez le plateau de friture dans le pot intérieur avant d'utiliser votre friteuse.
Évent d'évacuation de l'air : De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'évacuation pendant l'utilisation (c'est normal). Tenez vos mains et votre visage à l'écart de l'orifice d'évacuation de l'air lorsque vous cuisinez, afin d'éviter les brûlures.
Poignée : Il sert à déplacer le pot intérieur et le plateau de friture à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse.

1. Armoire supérieure
2. Panneau de contrôle
3. Pot intérieur
4. Poignée de la plaque à fri
5. Admission d'air
6. Évent d'évacuation d'air
7. Cordon d'alimentation
8. Plateau de friture à l'air
9. Pot intérieur

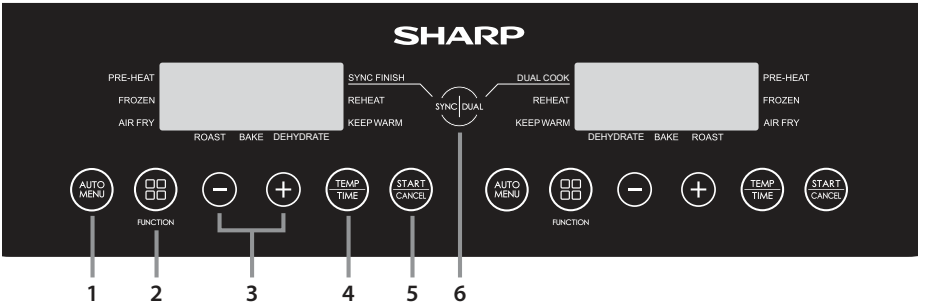


DIRECTION DU FLUX D'AIR
Lors de la cuisson, l'air chaud provenant de l'élément est déplacé comme le montre l'image ci-dessous. Cela permet de garantir une cuisson uniforme des aliments à la température et pendant la durée programmées. N'utilisez pas de matériaux tels que des feuilles métalliques qui pourraient obstruer ce flux d'air ou surcharger le bac à friture.



PANNEAU DE CONTRÔLE

1. **Auto Menu -** Appuyez sur cette touche pour sélectionner les programmes de cuisson, qui sont au nombre de 12.
2. **Fonction -** Sélectionner les fonctions installées.
3. **+/- -** Permet de régler manuellement la température et le temps de cuisson.
4. **Température/Temps -** Cette touche permet de contrôler la température et la durée.
5. **Démarrer/Annuler -** Permet de démarrer ou d'arrêter une fonction.
6. **Sync/Dual -** Placez l'appareil en mode de cuisson Dual ou Sync.



AVANT D'UTILISER VOTRE FRITEUSE

Avant d'utiliser votre friteuse pour la première fois, il est recommandé, après avoir déballé et retiré tous les emballages, de nettoyer la cuve intérieure et le plateau de friture à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez ensuite soigneusement tous les accessoires et réassemblez-les dans l'appareil. Essuyez le corps extérieur et les parties internes avec un chiffon humide et séchez-les avant de les utiliser.
Branchez l'appareil sur le secteur et réglez-le sur la cuisson des frites (ne mettez aucun aliment dans l'appareil). L'appareil se met alors en marche à 180°C pendant 23 minutes, ce qui permet aux résidus qui ont pu adhérer à l'élément chauffant au cours de la fabrication de se dissiper.
Il est conseillé de lire entièrement ces instructions avant l'utilisation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

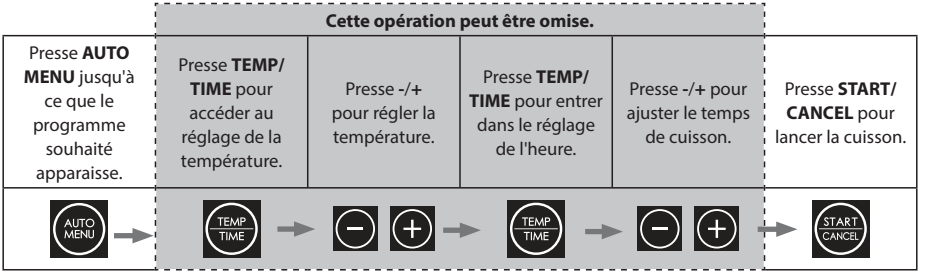
Votre friteuse à air possède plusieurs modes de fonctionnement :
Cuisson automatique – sélectionnez l'une des 12 options de cuisson préprogrammées.
Friture à l'air libre – régler manuellement la température et la durée.
Cuire – Faites cuire des aliments dans votre friteuse.
Rôtir – Permet de rôtir les aliments.
Cuire à partir de produits surgelés – Cuire à partir de produits surgelés (légumes, pizzas, frites, pépites de poulet et snacks uniquement).
Déshydrater – Retirer l'humidité de vos aliments.
Garder au chaud – Gardez vos aliments au chaud.
Préchauffage – Assurez-vous que votre friteuse est à la bonne température avant de commencer la cuisson.
Réchauffer – Réchauffer des aliments déjà cuits.
Double – Copie le réglage d'un tiroir à l'autre.
Sync – La cuisson s'arrête en même temps pour les deux tiroirs.

Informations utiles

- La quantité d'aliments ne doit pas dépasser les 4/5 de la quantité totale de la marmite de friture à l'air.
- La température et le temps de cuisson ne peuvent pas être ajustés pendant le cycle de cuisson. Si vous devez modifier la température et/ou la durée, vous devez redémarrer le programme et régler la température.La température et l'heure sont ajustées en fonction des besoins.
- Pour interrompre la cuisson, ouvrez le tiroir. Pour redémarrer, remettez le tiroir en place et la cuisson démarrera automatiquement.
- Pour annuler la cuisson, appuyez sur la touche "**START/CANCEL**"une fois.
- Certains aliments devront être remués/agités pendant la cuisson : Sortez le pot intérieur de l'appareil, remuez si nécessaire et replacez le pot intérieur dans l'Air Fryer ; l'appareil redémarrera automatiquement la cuisson.
- Assurez-vous que les aliments ont été cuits correctement. Si l'aliment n'est pas assez cuit, remettez-le dans la friteuse et faites-le cuire à nouveau pendant quelques minutes.
- Toutes les instructions de cuisson sont données à titre indicatif. Les résultats réels varieront en fonction de la qualité et de la quantité des aliments cuits.
- Pour éviter que le pot intérieur ne tombe sur le sol, placez le pot intérieur sur une surface stable et résistante à la chaleur avant de retirer le plateau.
- Ne faites cuire des aliments que dans cette friteuse.
- NE PAS utiliser pour la friture.
- Si la friteuse est branchée sur le secteur et qu'aucune touche n'est actionnée pendant 2 minutes, l'écran affiche un symbole "-" en mouvement. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Si aucune touche n'est actionnée pendant 1 minute, l'écran affiche un symbole "-" en mouvement. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Pour certains programmes de cuisson, il est nécessaire de secouer ou de retourner les aliments. Lorsque cela est nécessaire, l'appareil émet un son et le message suivant apparaît sur l'écran :

Cuisson automatique

Pour votre facilité et votre commodité, il existe 12 programmes de cuisson automatiques à utiliser avec la fonction Air Frying de votre friteuse à air. Ces programmes sont facilement accessibles via le bouton AUTO MENU du panneau de commande.



1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
4. Sélectionnez l'aliment souhaité en appuyant sur la touche **AUTO MENU** du panneau de commande pour sélectionner l'aliment à cuire. La température et la durée par défaut clignotent sur l'écran LED.
   a. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler la température de cuisson souhaitée.
   b. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Presse "**START/CANCEL**"pour démarrer la cuisson ; le temps est décompté.
6. Lorsque la cuisson est terminée, la friteuse émet un son et l'appareil revient en mode veille.
7. Retirez le pot intérieur avec précaution et enlevez les aliments immédiatement, sinon la chaleur restant dans la friteuse continuera à cuire et à dessécher vos aliments.

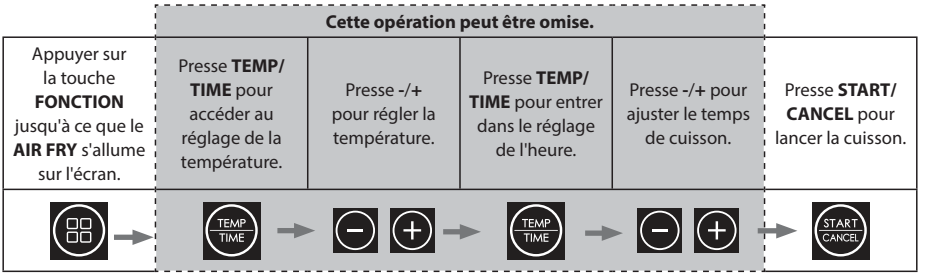
Remarque : Si vous modifiez le temps de cuisson des aliments cuits automatiquement, vous ne pouvez augmenter le maximum que de 30 %. Ceci afin d'éviter de brûler les aliments.

Numéro du programme	Alimentation	Poids	Température initiale des aliments	Temps de cuisson	Temps supplémentaire maximum	Retourner à quelques minutes de la fin de la cuisson	Cuisiner à partir d'un temps figé	Température	Commentaires
A-01	Frites	300g à 700g	Chambre température	18	23	5	27	180	Ne pas surcharger le pot.
A-02	Bœuf	150g à 500g		12	16	6	-	200	Il est possible de cuire jusqu'à 270g de steak de bœuf.
A-03	Légumes	100g à 400g		10	13	5	14	190	Couper les légumes en morceaux de 2 x 3 cm.
A-04	Poulet	800g à 1000g		30	39	5	-	190	Petit poulet entier ou gros morceaux.
A-05	Bacon	4 à 6 hamburgers		9	12	-	-	180	Répartir uniformément les tranches de bacon dans la plaque à frire.
A-06	Poisson	100g à 500g		18	20	4	-	170	Placer les morceaux de poisson directement sur la base de la plaque de friture.
A-07	Pommes de terre	250g chacun		40	52	5	-	200	Placer jusqu'à 3 pommes de terre de 250g chacune dans la plaque à frire.
A-08	Pizza	100g à 400g		13	17	-	18	180	Déposer les morceaux entiers ou les morceaux de pizza directement sur la plaque de friture.
A-09	Nuggets de poulet	300g		15	20	5	20	180	Ne pas trop remplir. Veillez à ce qu'il y ait un peu d'espace entre les pépites.
A-10	Crevettes	300g		15	20	5		180	Répartir uniformément les crevettes directement sur la plaque de friture.
A-11	En-cas	300g		15	20	5	20	170	Disposer uniformément les amuse-gueule sur le plateau de friture. Ne pas surcharger.
A-12	Sandwich grillé	1 sandwich		12	17	4		180	Préparer le sandwich avec du pain beurré et du fromage. Placer le sandwich entier sur la plaque de friture. Retourner à 2/3 du temps de cuisson.

Lorsque le temps de cuisson réglé est supérieur à 10 minutes, la friteuse rappelle de retourner les aliments lorsque le temps restant correspond à la moitié du temps de cuisson total (ou comme indiqué dans le tableau ci-dessus). Si le temps de cuisson réglé est inférieur à 10 minutes, aucun rappel de retournement n'apparaît.

Cuisson à la friteuse

Lors de la cuisson manuelle en mode friture à l'air, sélectionnez d'abord la durée, puis la température.
Pour votre confort, il est possible de cuisiner manuellement avec la fonction Air Frying. Reportez-vous aux options de cuisson proposées dans le tableau ou utilisez vos propres recettes.



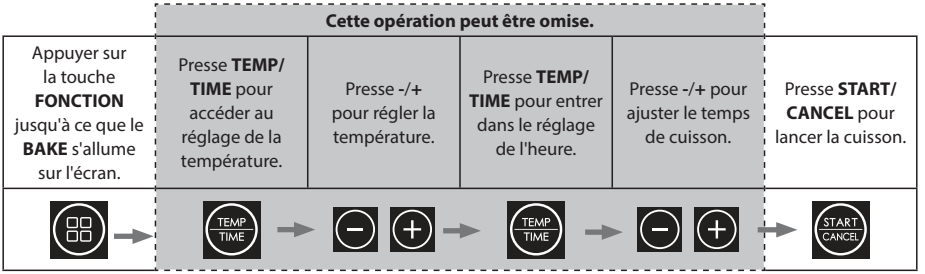
1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
4. Appuyer sur la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le **AIR FRY** s'allume sur l'écran ; l'écran indique la durée et la température par défaut (12 minutes à 200°C).
5. Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la durée souhaitée (1 à 60 minutes).
6. Appuyez maintenant sur la touche "**TEMP/TIME**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la température souhaitée (80 à 200°C).
7. Appuyez sur la touche "**START/CANCEL**"pour lancer le processus de cuisson.

Vous trouverez ci-dessous quelques suggestions d'options de cuisson.

Alimentation	Poids	Température initiale des aliments	Temps de cuisson	Température de cuisson	Secouer/Tourner	Commentaires
Frites surgelées (épaisses)	300 à 700	Congelé	12 à 16 ans	200	Oui	
Frites surgelées (fines)	300 à 700		12 à 20	200	Oui	
Frites DIY (0.7cm x 7/8cm)	300 à 800	Température ambiante	18 à 30 ans	180	Oui	Ajouter de l'huile : 1/2 cuillère
Chips DIY	300 à 800		18 à 22 ans	180	Oui	Ajouter de l'huile : 1/2 cuillère
Morceaux de pommes de terre DIY	300 à 750		12 à 18 ans	180	Oui	Ajouter de l'huile : 1/2 cuillère
Pommes de terre rissolées	250		15 à 18 ans	180		
Pommes de terre à la crème braisées	500		18 à 22 ans	180		
Steak	100 à 500		8 à 12 ans	180		
Côtelette de porc	100 à 500		10 à 14 ans	180		
Hamburger	100 à 500		7 à 14 ans	180		
Rouleau de saucisse	100 à 500		12 à 15 ans	180		
Baguette de tambour	100 à 500		18 à 22 ans	180		
Poitrine de poulet	100 à 500		10 à 15 ans	180		
Poisson	100 à 500		8 à 12 ans	180		
Crevette	100 à 500		5 à 10	180		
Crabe	100 à 500		8 à 12 ans	180		
Gâteau	100 à 400		15 à 30	180		
Rouleaux de printemps	100 à 400		8 à 10	200	Oui	Rouleaux de printemps instantanés
Nuggets de poulet surgelés	100 à 500	Congelé	6 à 10	200	Oui	
Poisson en lanières surgelé	100 à 400		6 à 10	200		
Snack au fromage surgelé	100 à 400		8 à 10	180		
Yakitori	100 à 400	Température ambiante	8 à 10	200		
Patate douce	100 à 500		30 à 45	200		

Cuisson

Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson, sélectionnez d'abord la durée, puis la température.
Pour votre confort, il est possible de cuire avec votre Air Fryer. Reportez-vous aux options de cuisson suggérées dans le tableau ou utilisez vos propres recettes.



1. Branchez votre Air Fryer sur le secteur.
2. Sortez la poêle à frire, placez les aliments dans le bac à frire et replacez la poêle dans l'appareil.
3. Appuyez sur la touche "**START**"L'écran affiche la durée et la température par défaut (25 minutes à 200°C).
4. Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche "**TEMPS**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la durée souhaitée (1 à 60 minutes).
5. Appuyez maintenant sur la touche "**TEMP**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la température souhaitée (80 à 200°C).
6. Appuyez sur la touche "**START**"pour lancer le processus de cuisson.

Quelques suggestions de recettes de pâtisserie :

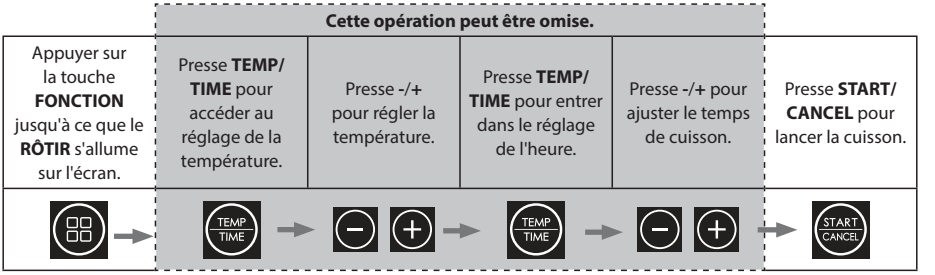
Alimentation	Température de cuisson (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Ingrédients	Instructions
Flapjacks aux flocons de maïs	170	10 à 15 ans	75g de cornflakes 150g de beurre salé 75g de sucre roux 30g de miel liquide 150g de flocons d'avoine 50g de raisins secs et de raisins de Corinthe	1. Graisser un plat résistant à la chaleur avec du beurre et le tapisser de papier sulfurisé. 2. Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter le sucre et le miel ; bien mélanger. 3. Retirer du feu et ajouter les corn flakes, les flocons d'avoine et les fruits. 4. Verser le mélange dans le plat. 5. Cuire au four à 170°C jusqu'à ce que la pâte soit ferme (10 à 15 minutes).6. Retirer de la friteuse et laisser refroidir avant de déguster.
Gâteau au citron	170	20 à 25	200g de beurre non salé 200g de sucre en poudre 3 œufs 200g de farine ordinaire 1 cuillère à soupe de levure chimique Zeste et jus d'un citron Pour la garniture : Le jus d'un citron 80g de sucre en poudre".	1. Graisser un petit moule à pain avec du beurre et le tapisser de papier sulfurisé. Mettre de côté pendant que vous préparez la pâte à gâteau. 2. Dans un grand saladier, battez au fouet électrique le beurre et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Ajoutez les œufs un par un en battant entre chaque ajout, puis tamisez la farine, la levure chimique et mélangez à nouveau. Ajouter le jus de citron, le jus de citron et le zeste et mélanger à nouveau. 3. Verser la pâte dans le moule à pain préparé et égaliser le dessus. Ie : Transférer dans la friteuse et cuire à 170°C pendant 20 à 25 minutes, en vérifiant régulièrement au bout de 15 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré, qu'il ait levé et qu'une brochette insérée dans le pain en ressorte propre. 4. Lorsque le gâteau est presque cuit, préparez le filet en mélangeant le jus de citron et le sucre en poudre dans un bol. 5. Lorsque le gâteau est cuit, le retirer de la friteuse et piquer toute la surface à l'aide d'une brochette. Verser lentement le mélange éblouissant, de manière à couvrir la surface du gâteau et à s'infiltrer dans les trous. Laisser refroidir dans le moule, puis démouler, couper en tranches et servir.
Cookies	180	10 à 12 ans	150g de beurre salé à température ambiante 80g de sucre muscovado brun clair 1 gros œuf battu 225g de farine ordinaire 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude 200g de pépites ou de morceaux de chocolat ordinaire	1. Dans un grand saladier, battre ensemble le beurre, le sucre, l'œuf, la farine ordinaire et le bicarbonate de soude jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. 2. Ajouter les pépites ou les morceaux de chocolat et pétrir jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. 3. Casser la pâte en morceaux et la rouler en boules d'environ 3 cm de diamètre. 4. Tapisser la plaque à frire de papier sulfurisé (ne pas aller jusqu'au bord de la poêle) et y déposer uniformément les boules de pâte à biscuits. La pâte s'étendra au fur et à mesure de la cuisson. 5. Cuire à 180°C pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.6. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir. Notez qu'il peut être nécessaire de faire plusieurs fournées et/ou d'utiliser les deux tiroirs pour la cuisson.

Lorsque vous cuisez dans une friteuse à air, utilisez moins de temps et une température plus basse que dans un four conventionnel. La règle générale est de baisser la température de 10°C.
Notez que les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des aliments, de leur teneur en eau et de leur taille. Utilisez le tableau ci-dessus à titre indicatif.
Il est recommandé de préchauffer la friteuse à air avant la cuisson.

Pendant la fonction de cuisson, la fonction de retournement est désactivée. Cela permet de garantir que la température de cuisson reste stable pendant toute la durée du processus de cuisson.

Rôti

Lorsque vous utilisez la fonction de rôtissage, sélectionnez d'abord la durée, puis la température.
Pour votre confort, il est possible de rôtir avec votre Air Fryer. Reportez-vous aux options de cuisson suggérées dans le tableau ou utilisez vos propres recettes.



1. Branchez votre Air Fryer sur le secteur.
2. Sortez la poêle à frire, placez les aliments dans le bac à frire et replacez la poêle dans l'appareil.
3. Appuyez sur la touche "**START**"L'écran affiche la durée et la température par défaut (40 minutes à 180°C).
4. Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la durée souhaitée (1 à 60 minutes).
5. Appuyez maintenant sur la touche "**TEMP/TIME**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la température souhaitée (80 à 200°C).
6. Appuyez sur la touche "**START**"pour lancer le processus de cuisson.

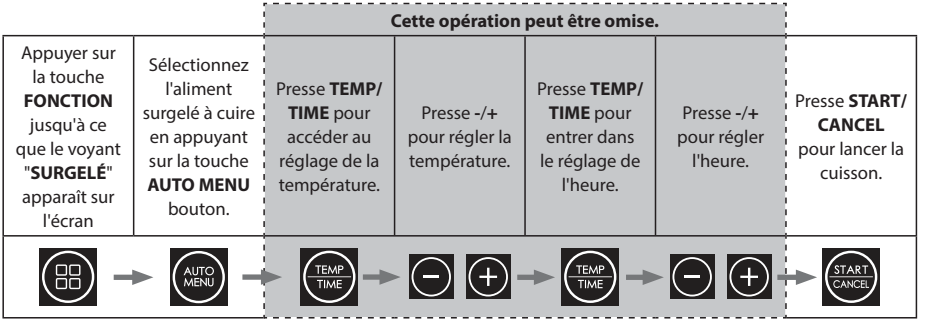
Quelques suggestions de recettes de rôtis :

Alimentation	Poids	Température de cuisson (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Conseils de préparation	Remarque
Pommes de terre rôties	N/A	190	30	Couper et éplucher les pommes de terre de façon à ce qu'elles soient rondes de 3 à 4 cm, puis les faire bouillir pendant 5 minutes. Égoutter l'eau et les enduire d'huile de tournesol, assaisonner si nécessaire. Placez les pommes de terre dans la friteuse et faites-les cuire.	Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites, prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes.
Rôti de porc	jusqu'à 1 kg	200/180	20/25 par 500g	Éponger la viande avec une serviette en papier, puis entailler la couenne avec un couteau bien aiguisé (ne pas entamer la viande). Laissez la viande sécher, puis frottez la surface extérieure avec de l'huile et ajoutez une quantité généreuse de sel dans les entailles.Placez la pièce de porc dans la friteuse avec la couenne vers le haut et faites-la cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite (environ 25 minutes par 500 g).	Assaisonnez la viande comme vous le souhaitez.En fin de cuisson, vérifiez que la viande est bien cuite.
Poulet rôti	jusqu'à 1 kg	180	35	Séchez votre poulet avec du papier absorbant, puis recouvrez-le d'huile et d'assaisonnement.Placez le poulet dans la friteuse, côté poitrine vers le haut. Faites cuire la moitié du temps, puis retournez la volaille et faites cuire le reste du temps. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant 10 minutes avant de déguster.	Il est conseillé d'utiliser un petit poulet pour le rôtissage (500g à 1kg).En fin de cuisson, assurez-vous que la viande est bien cuite.
Rôti de bœuf	jusqu'à 1 kg	200/180	5/15 par 450g	Assaisonnez votre viande puis votre bière dans la friteuse et faites cuire à 200°C pendant 5 minutes, puis à 180°C jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes avant de découper.	Pour une viande à point, ajoutez 5 minutes par 450 g. Pour une viande bien cuite, ajoutez 10 minutes par 450 g. Il est à noter que les temps peuvent varier en fonction de la coupe de la viande et de sa forme.

Lorsque vous cuisez dans une friteuse à air, utilisez moins de temps et une température plus basse que dans un four conventionnel.
Notez que les résultats peuvent varier en fonction de la qualité de l'aliment, de sa taille et de sa forme. Utilisez le tableau ci-dessus à titre indicatif.
Il est recommandé de préchauffer la friteuse à air avant de rôtir.

Cuisiner à partir de produits surgelés

Votre friteuse restera allumée plus longtemps pour permettre aux aliments de décongeler en toute sécurité et de cuire des frites, des légumes, des pizzas, des pépites de poulet et des en-cas à partir de produits congelés.
Pour cuisiner à partir d'un produit congelé, suivez les instructions ci-dessous pour la cuisson automatique.



1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
4. Appuyer sur la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le voyant "**SURGELÉ**"s'affiche à l'écran.
5. Sélectionnez l'aliment surgelé à cuire en appuyant sur la touche **AUTO MENU** Le bouton de réglage. La température et l'heure par défaut clignotent sur l'écran LED.
   a. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler la température de cuisson souhaitée.
   b. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Presse "**START/CANCEL**"pour démarrer la cuisson ; le temps est décompté.
7. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
8. Tirez avec précaution sur la poignée du pot intérieur et retirez les aliments.

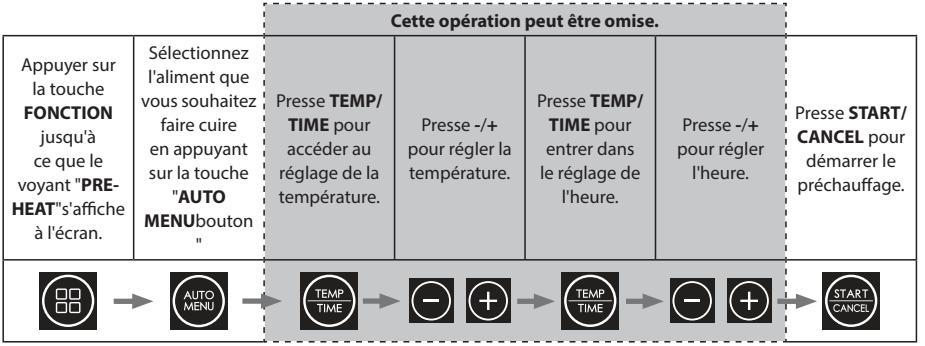
La cuisson à partir de produits congelés n'est possible que pour **FRIES**, **LÉGUMES, PIZZA, NUGGETS DE POULET** et **SNACKS**.
Pour la cuisson d'autres aliments surgelés, veuillez vous référer aux conseils de cuisson du manuel.

Si nécessaire, l'Air Fryer peut être préchauffé avant de cuire des aliments congelés. Pour ce faire, suivez la procédure ci-dessous :

1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Assurez-vous que le pot est vide.Appuyer sur la touche **FUNCTION** jusqu'à ce que les voyants à côté de **"PRE-HEAT"** et **"FROZEN" (CONGELÉ)** apparaît à l'écran.
4. Sélectionnez l'aliment surgelé à cuire en appuyant sur la touche **AUTO MENU** Le bouton de réglage. La température et l'heure par défaut clignotent sur l'écran LED.
   a. Si nécessaire, appuyez sur la touche **"TEMP/TIME"** une fois, puis appuyez sur la touche "**-**" ou "**+**"pour régler la température de cuisson souhaitée.
   b. Si nécessaire, appuyez sur la touche **"TEMP/TIME"** une fois, puis appuyez sur la touche "**-**" ou "**+**"pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Presse **"START/CANCEL"**la friteuse se préchauffe. Lorsque la température souhaitée est atteinte, l'appareil émet un son.
6. Sortez le tiroir de l'appareil et placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture, puis remettez-le dans la friteuse. Soyez prudent car la cuve et le plateau sont chauds.
7. La cuisson démarre automatiquement lorsque le tiroir est remis en place ; le temps est décompté.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et se remet en veille.

Préchauffage

Pour s'assurer que votre friteuse est à la bonne température pour la cuisson de vos aliments, il existe une fonction de préchauffage qui peut être utilisée avant les fonctions de cuisson automatique, de cuisson manuelle et de cuisson à partir de produits congelés. Il suffit de suivre les instructions ci-dessous pour utiliser cette fonction.



1. Placez le plateau de friture dans le pot intérieur. Insérer le pot intérieur dans la friteuse.
2. Branchez la friteuse sur le secteur.
3. Appuyez sur la touche "**FONCTION**"jusqu'à ce que le voyant "**PRE-HEAT**"s'affiche à l'écran.
4. Sélectionnez l'aliment souhaité en appuyant sur la touche AUTO MENU. La température et l'heure par défaut clignotent sur l'écran LED.
   a. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"b pour régler la température de cuisson souhaitée.
   b. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**" pour régler le temps de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur la touche "**START/CANCEL**bouton ".
6. Lorsque l'appareil a atteint la bonne température de préchauffage, il émet un son.
7. La friteuse s'allume et commence à préchauffer à la température réglée.
8. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
9. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
10. Lorsque le tiroir est remis en place, la cuisson démarre automatiquement.
11. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
12. Retirez la poignée du pot intérieur avec précaution et sortez les aliments immédiatement, sinon la chaleur restant dans la friteuse continuera à cuire et à dessécher vos aliments.

Le préchauffage peut également être utilisé pour cuisiner à partir de produits surgelés. Suivez les instructions ci-dessous pour préchauffer manuellement, puis placez les aliments dans le tiroir et sélectionnez le menu Auto congelé requis.

En outre, le préchauffage peut également être utilisé lors de la cuisson manuelle ; appuyez sur la touche "**FONCTION**"jusqu'à ce que le voyant situé à côté de Préchauffage s'allume.

1. Placez le plateau de friture dans le pot intérieur. Insérer le pot intérieur dans la friteuse.
2. Branchez la friteuse sur le secteur.
3. Appuyez sur la touche "**FONCTION**"jusqu'à ce que le voyant situé à côté de Préchauffage s'allume.
4. Appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler la température de cuisson souhaitée.
5. Appuyez sur la touche "**START/CANCEL**bouton ".
6. La friteuse s'allume et commence à préchauffer à la température réglée.
7. Lorsque l'appareil a atteint la bonne température de préchauffage, il émet un son.
8. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
9. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
10. Réglez la durée de votre cuisson en appuyant sur la touche "**TEMPS**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler le temps de cuisson souhaité.
11. Lorsque le tiroir est remis en place, la cuisson démarre automatiquement.
12. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
13. Retirez la poignée du pot intérieur avec précaution et sortez les aliments immédiatement, sinon la chaleur restant dans la friteuse continuera à cuire et à dessécher vos aliments.

Réchauffer

Cette fonction permet de réchauffer les aliments qui ont refroidi.

Appuyer sur la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le voyant "**RÉCHAUFFAGE**" apparaît sur l'écran	Presse **START/CANCEL** pour démarrer le réchauffage et l'écran commence à décompter.

1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Placez uniformément les aliments à réchauffer sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
4. Appuyer sur la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le voyant "**RÉCHAUFFAGE**"s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur la touche "**START/CANCEL**Appuyez sur le bouton " ". L'Air Fryer se réchauffe.
6. L'Air Fryer va maintenant réchauffer vos aliments pendant 4 minutes à 180°C.

Remarque : Il n'est pas possible de régler la durée ou la température de la fonction Réchauffer.

Déshydratation

Cette fonction vous permet de déshydrater vos propres aliments afin de les conserver et de les utiliser ultérieurement. Suivez les instructions simples ci-dessous pour utiliser cette fonction sur votre friteuse. Pendant la fonction de déshydratation, la fonction de retournement est désactivée.

Presse **PRÉCHAUFFER/DÉSHYDRATER** deux fois pour sélectionner la fonction DEHYDRATE.	Presse **START** pour démarrer le réchauffage et l'écran commence à décompter.

1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Placez uniformément les aliments à déshydrater sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
4. Appuyer sur la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le voyant "**DEHYDRATE**"s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur la touche "**START/CANCEL**bouton ".
6. L'Air Fryer va maintenant déshydrater vos aliments pendant 3 heures à 60°C.
7. La température et la durée par défaut clignotent sur l'écran LED - il s'agit de 60°C pendant 3 heures.
   a. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour b régler la température souhaitée (jusqu'à 80°C)
   b. Si nécessaire, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**Appuyez une fois sur la touche " ", puis sur la touche " "**-**" ou "**+**"pour régler la durée souhaitée (jusqu'à 4 heures).

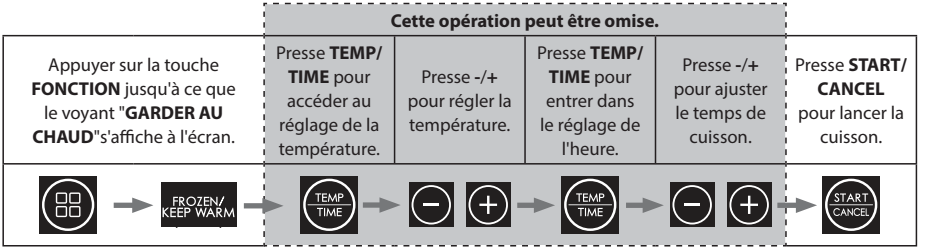
Types d'aliments suggérés et détails de préparation pour la déshydratation :

Alimentation	Température de déshydratation (°C)	Durée de la déshydratation (heures)	Conseils de préparation
Pommes	60	6	Enlever le cœur de la pomme et la couper en segments fins (3 mm).
Abricots	60	8	Retirer les noyaux et couper en deux.
Bannana	80	4	Peler et couper en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur.
Bœuf	60	4	Couper en bandes d'environ 6 cm de long et 4 mm d'épaisseur.
Citrons	80	3	Couper en fines tranches (2 mm) et les déposer sur la plaque à frire.
Oranges	80	3	Couper en fines tranches (2 mm) et les déposer sur la plaque à frire.
Fraises	60	3	Couper soigneusement en quartiers ou en rondelles.

Lorsque vous placez des aliments dans votre friteuse pour les déshydrater, veillez à ce qu'ils ne soient pas empilés les uns sur les autres et à ce qu'il y ait un peu d'espace entre chaque pièce.
Notez que les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des aliments, de leur teneur en eau et de leur taille. Utilisez le tableau ci-dessus à titre indicatif.

Restez au chaud

Une fois les aliments cuits, ils peuvent être maintenus au chaud grâce à la fonction KEEP WARM.
Le maintien au chaud utilise une température basse pour éviter que les aliments ne se dessèchent trop et pour qu'ils soient suffisamment chauds pour être consommés.



1. Branchez la friteuse sur le secteur.
2. Assurez-vous que le plateau de friture est correctement inséré dans le pot intérieur.
3. Placez uniformément les aliments à maintenir au chaud sur le plateau de friture et glissez le pot intérieur dans la friteuse.
4. Appuyez sur la touche "**FONCTION** jusqu'à ce que le voyant "**GARDER AU CHAUD**"s'affiche à l'écran.
5. La température de maintien au chaud par défaut est de 80°C avec une durée de 30 minutes. Si nécessaire, cette valeur peut être modifiée.
   a. Pour modifier l'heure, appuyez sur la touche "**TEMP/TIME**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la durée souhaitée (1 à 60 minutes).
   b. Appuyez maintenant sur la touche "**TEMP/TIME**"et utilisez ensuite le bouton **+/-** pour passer à la température souhaitée (80 à 200°C).
6. La friteuse à air maintient alors vos aliments au chaud à la température et pendant la durée programmées.

SYNC FINISH

Utilisez cette fonction lorsque vous cuisinez des aliments ayant des temps de cuisson différents. Par exemple, les temps de cuisson d'un steak et de frites sont différents et cette fonction vous permet de cuire les deux types d'aliments pour qu'ils soient prêts en même temps.

1. Retirer les récipients intérieurs de la friteuse.
2. Veillez à ce que le plateau de friture soit correctement inséré dans les deux casseroles.
3. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez les pots intérieurs dans la friteuse.
4. Régler la fonction de cuisson pour le premier tiroir.
5. Réglez la fonction de cuisson pour le deuxième tiroir.
6. Appuyez sur la touche "**SYNC/DUAL**"une fois, le bouton **SYNC**Le voyant " " s'allume sur l'écran.
7. Appuyez sur l'un des boutons "**START/CANCEL**"Le tiroir dont le temps de cuisson est le plus long démarre en premier. Le tiroir dont le temps de cuisson est le plus long commencera en premier, celui dont le temps de cuisson est le plus court commencera plus tard afin de garantir que la fin sera identique à la première.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
9. Retirez le pot intérieur avec précaution et sortez immédiatement les aliments de la friteuse ; vous éviterez ainsi que la chaleur restant dans la friteuse ne continue à cuire et à dessécher vos aliments.

DUAL

Utilisez cette fonction lorsque les deux tiroirs ont le même temps de cuisson et la même température. Si vous devez cuire une plus grande quantité de la même nourriture, la fonction Dual vous permet de programmer facilement les deux tiroirs en n'en réglant qu'un seul.

1. Retirer les récipients intérieurs de la friteuse.
2. Veillez à ce que les plateaux de friture des deux casseroles soient correctement insérés.
3. Placez les aliments à cuire uniformément sur le plateau de friture et glissez les pots intérieurs dans la friteuse.
4. Réglez la fonction de cuisson pour l'un ou l'autre tiroir. Il peut s'agir d'un programme automatique ou d'une autre fonction.
5. Presse "**SYNC/DUAL**"et le bouton "**DUAL**Le voyant " s'allume sur l'écran en même temps que le programme est copié dans l'autre tiroir.
6. Appuyez sur l'un des boutons "**START/CANCEL**"et la friteuse commence à cuire.
7. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un son et revient en mode veille.
8. Retirez le pot intérieur avec précaution et sortez immédiatement les aliments de la friteuse ; vous éviterez ainsi que la chaleur restant dans la friteuse ne continue à cuire et à dessécher vos aliments.

ENTRETIEN EN COURS D'UTILISATION

Cet appareil nécessite peu d'entretien lorsqu'il est utilisé. Nettoyez votre friteuse après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie.
Cette friteuse ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Dans le cas improbable d'une panne, contactez le centre d'appel SHARP en utilisant les coordonnées figurant au début de ce manuel d'utilisation.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

ATTENTION : Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four à air dans l'eau ou tout autre liquide.
Votre friteuse doit être nettoyée régulièrement afin d'optimiser ses performances et sa durée de vie. Un nettoyage régulier réduit également le risque d'incendie. Pour le nettoyage, suivez les instructions ci-dessous :

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique. Laissez votre Air Fryer refroidir.
2. Nettoyez les plateaux de friture et les pots intérieurs à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse. Si les taches sur le plateau ou le pot intérieur sont trop difficiles à nettoyer, laissez-les tremper dans de l'eau chaude pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyer les éléments chauffants avec un chiffon sec et doux.
4. Essuyez l'extérieur de votre friteuse avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU TOUT TYPE DE MATÉRIAU SCORE sur la surface du plateau de friture et du pot intérieur. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse. Les nettoyants abrasifs, les brosses à récurer et les nettoyants chimiques endommageront le revêtement de cet appareil.
Outre le nettoyage recommandé, aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.
Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

STOCKAGE

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez la friteuse dans sa boîte, dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour de la friteuse. N'exercez aucune contrainte sur le cordon à l'endroit où il pénètre dans l'appareil, car il pourrait s'effilocher et se rompre.
Si vous rangez la friteuse pendant une longue période, assurez-vous qu'elle est propre et exempte de particules d'aliments. Rangez la friteuse dans un endroit sec, par exemple sur une table, un comptoir ou une étagère de placard.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre friteuse, suivez les conseils ci-dessous.

La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou n'est pas allumé.	Assurez-vous que la fiche secteur est insérée dans une prise électrique murale et qu'elle est allumée.
	Vous n'avez pas réglé l'heure ou la température.	Réglez l'heure et la température, puis appuyez sur "**START/CANCEL**".
	Le pot intérieur n'est pas correctement verrouillé dans l'appareil.	Poussez le pot intérieur dans l'Air Fryer jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Les ingrédients frits avec l'Air Fryer ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans la poêle à frire.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la poêle à frire. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température à la valeur souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas préparés au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Il est difficile ou impossible de glisser correctement l'intérieur dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans la poêle à frire.	Ne pas trop remplir la poêle.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans l'Air Fryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. Cette huile peut produire de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le pot intérieur ; veillez à bien nettoyer le plateau de friture et le pot intérieur après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans l'Air Fryer.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité/du type d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Si vous avez encore des problèmes, veuillez contacter le centre d'appel SHARP en utilisant les coordonnées figurant au début de ce manuel d'utilisation.

Pažnja:

Vaš proizvod je označen ovim simbolom.

To znači da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s općim kućnim otpadom. Za ove proizvode postoji poseban sustav prikupljanja.

A. Informacije o odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji

Pažnja: ako želite odložiti ovu opremu, nemojte koristiti običnu kantu za smeće!

Rabljena električna i elektronička oprema mora se tretirati odvojeno iu skladu sa zakonima koji zahtijevaju pravilan tretman, oporabu i recikliranje rabljene električne i elektroničke opreme.

Nakon provedbe u državama članicama, privatna kućanstva u državama EU-a mogu besplatno vratiti svoju rabljenu električnu i elektroničku opremu u određena mjesta za prikupljanje*.

U nekim zemljama* vaš lokalni trgovac također može besplatno preuzeti vaš stari proizvod ako kupite sličan novi.

* Obratite se lokalnim vlastima za dodatne pojedinosti.

Ako vaša rabljena električna ili elektronička oprema ima baterije ili akumulatore, prethodno ih odvojeno odložite u skladu s lokalnim propisima.

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomoći ćete osigurati da otpad prođe potrebnu obradu, oporabu i recikliranje i tako spriječiti moguće negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje do kojih bi inače moglo doći zbog neodgovarajućeg rukovanja otpadom.

2. U drugim zemljama izvan EU

Ako želite odbaciti ovaj proizvod, obratite se lokalnim vlastima i zatražite pravilan način zbrinjavanja.

Za Švicarsku: rabljena električna ili elektronička oprema može se besplatno vratiti trgovcu, čak i ako ne kupite novi proizvod. Ostali objekti za prikupljanje navedeni su na početnoj stranici www.swico.ch ili www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne korisnike

1. U Europskoj uniji

Ako se proizvod koristi u poslovne svrhe i želite ga odbaciti:

Obratite se svom SHARP prodavaču koji će vas obavijestiti o povratu proizvoda. Možda će vam biti naplaćeni troškovi koji proizlaze iz preuzimanja i recikliranja. Male proizvode (i male količine) mogu vratiti vaša lokalna sabirna mjesta.

Za Španjolsku: obratite se uspostavljenom sustavu prikupljanja ili lokalnim vlastima radi povrata rabljenih proizvoda.

2. U drugim zemljama izvan EU

Ako želite odbaciti ovaj proizvod, obratite se lokalnim vlastima i zatražite pravilan način zbrinjavanja.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Za servis, molimo pogledajte **www.sharpconsumer.com/contact/**, za svoja jamstvena prava idite na **www.sharpconsumer.com/support/** ili se obratite prodavaču kod kojeg ste kupili proizvod.
Izjave o sukladnosti dostupne su na **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

SADRŽAJ

SIGURNOSNE UPUTE 3
TEHNIČKI PODACI 7
FRITEZA I DODATNA OPREMA 8
UPRAVLJAČKA PLOČA 9
PRIJE UPOTREBE FRITEZE 9
UPUTE ZA RAD 10
- Automatsko kuhanje 11
- Kuhanje na zraku 13
- Peći 14
- Pečenje 15
- Kuhajte od smrznutog 16
- Prethodno zagrijavanje 17
- Ponovno zagrijte 18
- Dehidrirati 18
- Zagrijati 19

SINKRONIZACIJA ZAVRŠETAK 19
DUAL 20
ODRŽAVANJE TIJEKOM UPOTREBE 20
UPUTE ZA ČIŠĆENJE 20
SKLADIŠTENJE 20
RJEŠAVANJE PROBLEMA 21

SIGURNOSNE UPUTE

Kada koristite električni uređaj, uvijek se morate pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera, uključujući sljedeće:

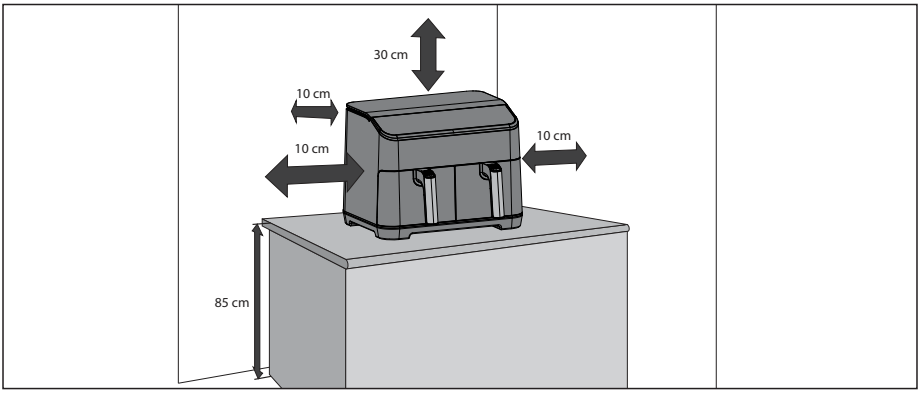
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se NE igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadgleda ili ih uputi u uporabu uređaja.
- Očistite ladicu za prženje na zraku i unutarnji lonac vlažnom krpom natopljenom sapunom. Pazite da koristite samo blagu vodu s sapunom.
- NEMOJTE čistiti metalnim jastučićima za ribanje. Dijelovi se mogu slomiti s podloge i dodirnuti električne dijelove, stvarajući opasnost od strujnog udara. Također će doći do oštećenja površine.
- Osušite jedinicu i sve sklopove mekom krpom prije skladištenja ili uporabe.
- Ako na pladnju ili unutarnjoj posudi ima mrlja koje je preteško očistiti, prije čišćenja ostavite ih u toploj vodi oko 10 minuta.
- Posuda za prženje i unutarnji lonac mogu se prati u perilici posuđa.
- NEMOJTE prelijevati tijekom kuhanja. Pretjerano punjenje može uzrokovati tjelesne ozljede ili oštećenje imovine ili utjecati na sigurnu upotrebu uređaja.
- NEMOJTE koristiti ulje ili bilo koju drugu tekućinu u unutarnjem loncu.
- NEMOJTE koristiti ovaj uređaj za prženje u dubokom ulju.
- Osigurajte da je hrana pravilno pripremljena i kuhana kako biste izbjegli bilo kakvu opasnost po zdravlje.

- Spriječite kontakt hrane s grijačima.
- UVIJEK provjerite je li uređaj pravilno sastavljen prije upotrebe.
- NEMOJTE stavljati bilo koji od sljedećih materijala u fritezu: karton, plastiku, papir ili bilo što slično.
- NEMOJTE spremati nikakve materijale, osim isporučenog pribora, u fritezu kada nije u upotrebi.
- NEMOJTE koristiti uređaj za druge svrhe osim za one za koje je namijenjen.
- NEMOJTE koristiti na otvorenom.
- Ako je potreban bilo kakav savjet u vezi s ovim proizvodom, obratite se Sharpovoj liniji za pomoć.
- Aparat držite samo za ispravne ručke i koristite mjere zaštite od topline kao što su rukavice ili držači za lonce.
- Pročitajte sve ove upute kako biste bili sigurni da ste upoznati s radom ove friteze. NE dodirujte vruće površine, gdje je moguće koristite ručke ili kontrole (ovisno o modelu).
- Korištenje dodataka ne preporučuje jer to može uzrokovati opasnost ili ozljedu.
- Ovaj uređaj je ISKLJUČIVO za UPOTREBU U KUĆANSTVU.
- Kako biste spriječili da unutarnji lonac padne na tlo, stavite ga na stabilnu površinu prije uklanjanja ladice za prženje na zraku.
- Prilikom korištenja pazite da ručka bude usmjerena prema vama.
- OPREZ: Oznaka znači da su POVRŠINE UREĐAJA VRUĆE TIJEKOM ILI NAKON UPORABE. NE dodirujte vruće površine.
- NEMOJTE pokrivati otvor za dovod zraka ili otvor za odvod zraka dok jedinica radi. To će spriječiti ravnomjerno kuhanje i može oštetiti jedinicu ili uzrokovati njeno pregrijavanje.
- NE dodirujte pribor tijekom ili neposredno nakon kuhanja.
- Morate biti izuzetno oprezni kada uređaj sadrži vruću hranu. Nepravilna uporaba može rezultirati osobnim ozljedama.

- Ostavite jedinicu nakon upotrebe kako bi imala dovoljno vremena da se ohladi.
- Ostavite svoju fritezu da se ohladi prije čišćenja.
- UPOZORENJE: Budući da se ova friteza zagrijava tijekom upotrebe, neke površine mogu razviti visoke temperature. Budući da ljudi percipiraju temperaturu, ovaj uređaj treba koristiti pažljivo.
- Nosite zaštitne izolirane rukavice kada dodirujete vruće površine ili pladanj za prženje na vrući zrak, unutarnji lonac i hranu.
- Kada koristite ovaj uređaj, osigurajte dovoljno prostora iznad i sa svih strana za cirkulaciju zraka. UVIJEK provjerite je li unutarnji lonac dobro zatvoren prije rada.
- NEMOJTE dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba radne površine ili dodiruje vruće površine.
- NEMOJTE koristiti uređaj ako je mrežni kabel ili utikač oštećen na bilo koji način ili nakon što je uređaj neispravan ili je oštećen na bilo koji drugi način.
- NEMOJTE mijenjati ili modificirati mrežni kabel ili utikač.
- NEMOJTE koristiti produžni kabel.
- Provjerite je li mrežna utičnica/prekidač dostupna kada je friteza u uporabi.
- Ova friteza nije namijenjena za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Isključite ga iz električne mreže kada ga ne koristite ili prije čišćenja.
- Kada isključujete utikač iz zidne utičnice, uvijek držite utikač, nikada ne povlačite kabel.
- Kada prestanete koristiti fritezu, pritisnite tipku STOP/ CANCEL da biste se vratili u stanje pripravnosti, zatim isključite iz električne mreže.
- Radi zaštite od strujnog udara, NE uranjajte fritezu u vodu ili druge tekućine.

- NEMOJTE pokrivati niti jedan dio friteze dok radi, jer će se na taj način pregrijati.
- NEMOJTE stavljati fritezu na vruće površine, blizu vrućih plinskih/električnih plamenika ili u zagrijanu pećnicu.
- Kada radite s fritezom, ostavite najmanje 100 mm prostora sa svih strana kako biste omogućili odgovarajuću cirkulaciju zraka.

ČUVAJTE OVE UPUTE NA SIGURNOM MJESTU ZA BUDUĆU REFERENCU



TEHNIČKI PODACI

Ime modela	**AF-GD82A**
Snaga friteze (W)	1800 (svaka ladica)
Razine temperature friteze (C)	60°C do 200°C
12 automatskih programa	Pomfrit, govedina, povrće, mala piletina, slanina, riba, krumpir, pizza, pileći nuggets, kozice, grickalice, tostirani sendvič
10 Funkcije	Prethodno zagrijavanje, Podgrijavanje, Kuhanje od smrznutog, Održavanje toplim, Prženje na zraku, Pečenje, Pečenje, Dehidracija, Dual, Sinkronizacija
Kapacitet (litre)	8 (4 + 4)
Upravljačka ploča	Digitalni
Premaz pladnja za prženje	Nije ljepljivo
Veličina ladice za prženje (Š x D u mm)	146 x 208
Unutarnji premaz lonca	Nije ljepljivo
Unutarnja veličina posude (Š x V x D u mm)	163 x 128 x 227
Duljina mrežnog kabla (mm)	1000
Razina buke (dB)	56
Potrošnja energije (W)	1800
Zahtjevi napajanja	220-240 V AC 50 Hz
Potrošnja energije u stanju mirovanja (W)	< 0,5
Veličina (Š x V x D u mm)	395 x 305 x 362
Masa (kg)	10.15

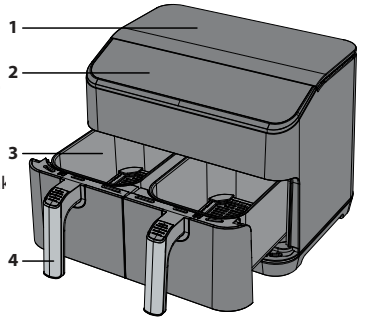
Ovaj je proizvod u skladu s relevantnim propisima i standardima za UK i EU.

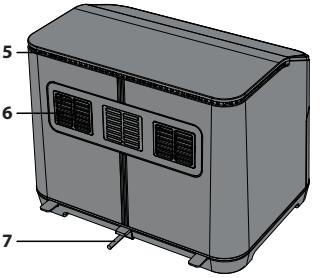
U SKLOPU KONTINUIRANOG UNAPRJEĐIVANJA PROIZVODA ZADRŽAVAMO PRAVO PROMJENE NJEGOVOG DIZAJNA I SPECIFIKACIJA BEZ PRETHODNE NAJAVE.

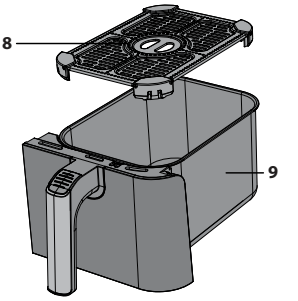
FRITEZA I DODATNA OPREMA

Upoznajte se sa sljedećim funkcijama i dodacima Air Fryer prije prve uporabe:
Unutarnji lonac: Stavite pladanj za prženje na unutarnji lonac, a zatim stavite unutarnji lonac u fritezu.
Posuda za prženje: Stavite pladanj za prženje u unutarnji lonac prije upotrebe friteze.
Ispušni otvor za zrak: Tijekom upotrebe iz ispušnog otvora izlazit će vruća para (to je normalno), držite ruke i lice podalje od ispušnog otvora tijekom kuhanja kako biste spriječili opekotine.
Ručka: Ovo se koristi za pomicanje unutarnjeg lonca i ladice za prženje u i iz friteze.

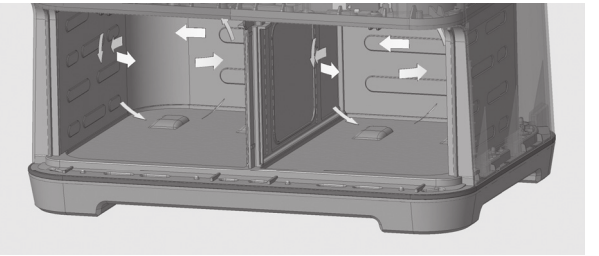
1. Gornji ormarić
2. Upravljačka ploča
3. Unutarnji lonac
4. Drška pladnja za prženje
5. Usis zraka
6. Ispušni otvor za zrak
7. Glavni kabel
8. Posuda za prženje na zrak
9. Unutarnji lonac





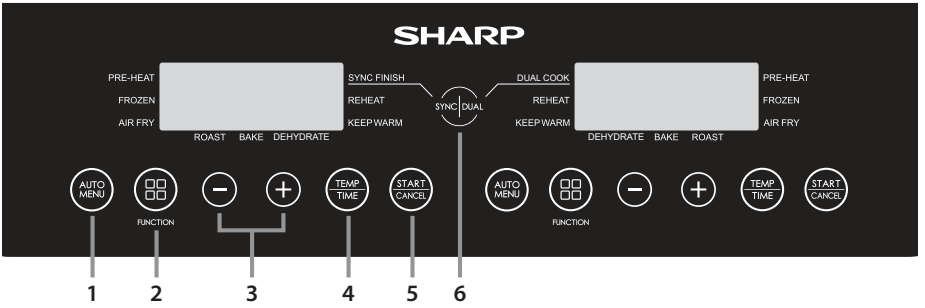


SMJER STRUJANJA ZRAKA
Tijekom kuhanja, vrući zrak iz elementa se kreće okolo kao što je prikazano na slici ispod. To osigurava da se vaša hrana ravnomjerno kuha na postavljenoj temperaturi i vremenskom razdoblju. Nemojte koristiti nikakve materijale poput metalne folije koji bi mogli spriječiti protok zraka ili prepuniti posudu za prženje.



UPRAVLJAČKA PLOČA

1. **Automatski izbornik –** Pritisnite za odabir programa kuhanja, postoji 12 opcija.
2. **Funkcija –** Odaberite instalirane funkcije.
3. **+/- –** Koristite za ručno postavljanje temperature i vremena kuhanja.
4. **Temperatura/vrijeme –** Koristite ovu tipku za kontrolu temperature i vremena.
5. **Početak/Odustani –** Koristite za pokretanje ili zaustavljanje funkcije.
6. **Sync/Dual –** Stavite jedinicu u Dual ili Sync način kuhanja.



PRIJE UPOTREBE FRITEZE

Prije prve uporabe vaše friteze, preporuča se da nakon što ste potpuno raspakirali i uklonili svu ambalažu, očistite unutarnji lonac i ladicu za prženje u vrućoj sapunici ili u perilici posuđa. Zatim temeljito osušite sav pribor i ponovno ga sastavite u Air Fryer. Vanjsko tijelo i unutarnje dijelove obrišite vlažnom krpom i osušite prije uporabe.
Uključite u struju i postavite jedinicu za kuhanje krumpirića (nemojte stavljati hranu u jedinicu). Ovo će uključiti jedinicu na 180°C na 23 minute, dopuštajući da se raspršе svi ostaci koji su se zalijepili za grijaći element tijekom proizvodnje.
Savjetuje se u potpunosti pročitati ove upute prije uporabe.

UPUTE ZA RAD

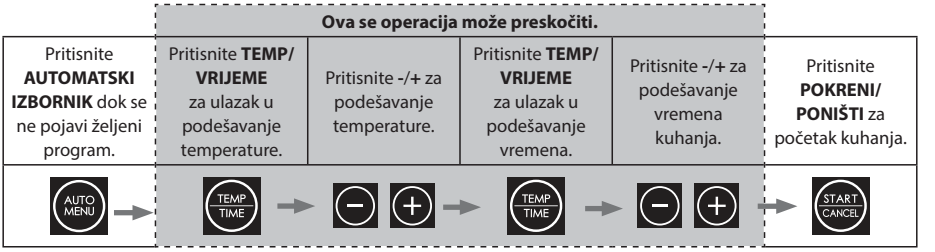
Vaš Air Fryer ima nekoliko načina rada:
Automatsko kuhanje – odaberite jednu od 12 unaprijed programiranih opcija kuhanja.
Air Fry – ručno postavite temperaturu i vrijeme.
Pečenje – Pecite hranu u fritezi.
Pečenje – Koristite za pečenje hrane.
Kuhajte od smrznutog – Kuhajte od smrznutog (samo povrće, pizza, krumpirići, pileći komadići i grickalice).
Dehidrirajte – uklonite vlagu iz hrane.
Održavajte toplinu – Održavajte hranu toplom.
Prethodno zagrijavanje – provjerite je li vaš Air Fryer na odgovarajućoj temperaturi prije kuhanja.
Podgrijavanje – Podgrijte prethodno skuhanu hranu.
Dual – Kopirajte postavku iz jedne ladice u drugu.
Sinkronizacija – Kuhanje će se zaustaviti u isto vrijeme za obje ladice.

Korisna informacija

- Količina hrane ne smije ispuniti više od 4/5 ukupne količine posude za prženje na zraku.
- Temperatura i vrijeme kuhanja ne mogu se podešavati tijekom ciklusa kuhanja. Ako trebate promijeniti temperaturu i/ili vrijeme, potrebno je ponovno pokrenuti program i temperaturutemperatura/vrijeme prilagođeno prema potrebi.
- Za pauziranje kuhanja otvorite izvlačenje. Za ponovno pokretanje ponovno gurnite izvlačenje i kuhanje će započeti automatski.
- Za prekid kuhanja pritisnite "**POKRENI/PONIŠTI**" jednom.
- Neke će se namirnice morati promiješati/protresti tijekom kuhanja: izvucite unutarnji lonac iz jedinice, po potrebi promiješajte/protresite i vratite unutarnji lonac u Air Fryer; jedinica će automatski ponovno pokrenuti kuhanje.
- Provjerite je li hrana pravilno kuhana. Ako je hrana nedovoljno kuhana, stavite je natrag u fritezu i ponovno kuhajte nekoliko minuta.
- Sve upute za kuhanje su smjernice, stvarni rezultati će varirati ovisno o kvaliteti i količini hrane koja se kuha.
- Kako biste spriječili da unutarnji lonac padne na tlo, stavite ga na stabilnu površinu otpornu na toplinu prije nego što podignete pladanj.
- Hranu kuhajte samo u ovoj fritezi.
- NEMOJTE koristiti za prženje u dubokoj masnoći.
- Ako je friteza uključena u strujnu utičnicu, a gumbi nisu pritisnuti 2 minute, na zaslonu se prikazuje pokretni simbol "–". Za zaustavljanje pritisnite bilo koju tipku.
- Ako se tijekom 1 minute ne pritisne nijedna tipka, na zaslonu se prikazuje pokretni simbol "-". Za zaustavljanje pritisnite bilo koju tipku.
- Za neke programe kuhanja bit će potrebno da se hrana protrese ili preokrene. Kada je to potrebno, jedinica će proizvesti zvuk i sljedeće će se pojaviti na zaslonu:

Automatsko kuhanje

Za vašu jednostavnost i praktičnost postoji 12 automatskih programa kuhanja za korištenje s funkcijom Air Frying vaše friteze. Njima se lako pristupa putem namjenske tipke AUTO MENU na upravljačkoj ploči.



1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
4. Odaberite željenu hranu pritiskom na **AUTOMATSKI IZBORNIK** gumb na upravljačkoj ploči za odabir hrane za kuhanje. Zadana temperatura i vrijeme će treptati na LED zaslonu.
   a. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željene temperature kuhanja.
   b. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željenog vremena kuhanja.
5. pritisnite "**POKRENI/PONIŠTI**" za početak kuhanja; vrijeme se odbrojava.
6. Kada je kuhanje završeno, friteza će se oglasiti i jedinica se vraća u stanje pripravnosti.
7. Pažljivo izvucite unutarnji lonac i odmah uklonite hranu ili će toplina preostala u fritezi nastaviti kuhati i isušivati vašu hranu.

Napomena: Ako mijenjate vrijeme kuhanja za hranu s automatskim kuhanjem, maksimalno je moguće povećati samo za 30%. Ovo je kako biste izbjegli mogućnost zagorijevanja hrane.

Broj programa	Hrana	Težina	Početna temperatura hrane	Vrijeme za kuhanje	Maksimalno dodatno vrijeme	Okrenite nekoliko minuta od kraja kuhanja	Kuhajte iz smrznutog vremena	Temperatura	Komentari
A-01	Pomfrit	300g do 700g	Soba temperatura	18	23	5	27	180	Nemojte preopteretiti lonac.
A-02	Govedina	150g do 500g		12	16	6	-	200	Može se ispeći do 270g goveđeg odreska.
A-03	Povrće	100g do 400g		10	13	5	14	190	Narežite povrće na komade 2 x 3 cm.
A-04	Piletina	800g do 1000g		30	39	5	-	190	Malo cijelo pile ili veliki komadi.
A-05	Slanina	4 do 6 osipa		9	12	-	-	180	Ravnomjerno rasporedite komadiće slanine u lim za prženje.
A-06	Riba	100g do 500g		18	20	4	-	170	Stavite komade ribe izravno na dno posude za prženje.
A-07	Krumpir	250g svaki		40	52	5	-	200	U lim za pečenje stavite do 3 krumpira od po 250g.
A-08	Pizza	100g do 400g		13	17	-	18	180	Stavite cijele komade ili komade pizze izravno na pladanj za prženje.
A-09	Pileći medaljoni	300g		15	20	5	20	180	Nemojte prepuniti. Pazite da postoji mali prostor između nuggetsa.
A-10	kozice	300g		15	20	5		180	Ravnomjerno rasporedite kozice izravno na pladanj za prženje.
A-11	grickalice	300g		15	20	5	20	170	Ravnomjerno rasporedite grickalice na lim za prženje. Nemojte preopteretiti.
A-12	Tostirani sendvič	1 sendvič		12	17	4		180	Pripremite sendvič od kruha s maslacem i sira. Stavite cijeli sendvič na lim za prženje. Okrenite 2/3 vremena kuhanja.

Kada je postavljeno vrijeme kuhanja iznad 10 minuta, friteza će vas podsjetiti da preokrenete hranu kada preostalo vrijeme bude polovica ukupnog vremena kuhanja (ili kako je prikazano u gornjoj tablici). Ako je postavljeno vrijeme kuhanja manje od 10 minuta, neće se pojaviti podsjetnik za preokret.

Kuhanje na zraku

Kod ručnog kuhanja u načinu prženja na zraku prvo odaberite vrijeme, a zatim temperaturu.
Za vašu udobnost moguće je kuhati ručno s funkcijom Air Frying. Pogledajte predložene mogućnosti kuhanja kao što je prikazano u tablici ili upotrijebite vlastite recepte.

	Ova se operacija može preskočiti.				
pritisni **FUNKCIJA** gumb dok se **PRŽENJE NA ZRAKU** svijetli svjetlo na zaslonu.	Pritisnite **TEMP/ VRIJEME** za ulazak u podešavanje temperature.	Pritisnite -/+ za podešavanje temperature.	Pritisnite **TEMP/ VRIJEME** za ulazak u podešavanje vremena.	Pritisnite -/+ za podešavanje vremena kuhanja.	Pritisnite **POKRENI/ PONIŠTI** za početak kuhanja.

1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
4. pritisni **FUNKCIJA** gumb dok se **PRŽENJE NA ZRAKU** svijetli svjetlo na zaslonu; zaslon će pokazati zadano vrijeme i temperaturu (12 minuta na 200°C).
5. Za promjenu vremena pritisnite tipku "**TEMP/VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu na željeno vrijeme (1 do 60 minuta).
6. Sada pritisnite "**TEMP/VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu željene temperature (80 do 200°C).
7. Pritisni "**POKRENI/PONIŠTI**" za početak procesa kuhanja.

Neke predložene mogućnosti kuhanja prikazane su u nastavku.

Hrana	Težina	Početna temperatura hrane	Vrijeme za kuhanje	Temperatura kuhanja	Protresite/okrenite	Komentari
Smrznuti krumpirići (gusti)	300 do 700	Smrznuto	12 do 16	200	Da	
Smrznuti krumpirići (tanki)	300 do 700		12 do 20	200	Da	
Uradi sam krumpiriće (0,7 cm x 7/8 cm)	300 do 800	Sobna temperatura	18 do 30	180	Da	Dodati ulje: 1/2 žlice
Uradi sam čips	300 do 800		18 do 22	180	Da	Dodati ulje: 1/2 žlice
DIY komadići krumpira	300 do 750		12 do 18	180	Da	Dodati ulje: 1/2 žlice
Hash Browns	250		15 do 18	180		
Pirjani krem krumpir	500		18 do 22	180		
Odrezak	100 do 500		8 do 12	180		
Svinjski odrezak	100 do 500		10 do 14	180		
Hamburger	100 do 500		7 do 14	180		
Kobasica uvijena u tijesto i pečena	100 do 500		12 do 15	180		
Batak	100 do 500		18 do 22	180		
Pileća prsa	100 do 500		10 do 15	180		
Riba	100 do 500		8 do 12	180		
Škamp	100 do 500		5 do 10	180		
Rak	100 do 500		8 do 12	180		
Torta	100 do 400		15 do 30	180		
Proljetne rolice	100 do 400		8 do 10	200	Da	Proljetne instant rolice
Smrznuti pileći nuggets	100 do 500	Smrznuto	6 do 10	200	Da	
Smrznute riblje trakice	100 do 400		6 do 10	200		
Smrznuti zalogaj od sira	100 do 400		8 do 10	180		
Yakitori	100 do 400	Sobna temperatura	8 do 10	200		
Slatki krumpir	100 do 500		30 do 45	200		

Peći

Kada koristite funkciju pečenja, prvo odaberite vrijeme, a zatim temperaturu.
Radi vaše udobnosti moguće je peći s vašim Air Fryerom. Pogledajte predložene mogućnosti kuhanja kao što je prikazano u tablici ili upotrijebite vlastite recepte.

	Ova se operacija može preskočiti.				
pritisni **FUNKCIJA** gumb dok se **PEĆI** svijetli svjetlo na zaslonu.	Pritisnite **TEMP/ VRIJEME** za ulazak u podešavanje temperature.	Pritisnite -/+ za podešavanje temperature.	Pritisnite **TEMP/ VRIJEME** za ulazak u podešavanje vremena.	Pritisnite -/+ za podešavanje vremena kuhanja.	Pritisnite **POKRENI/ PONIŠTI** za početak kuhanja.

1. Uključite svoj Air Fryer u utičnicu.
2. Izvucite posudu za prženje, stavite hranu u posudu za prženje i vratite posudu u jedinicu.
3. Pritisni "**POČETAK**" tipka jednom; zaslon će pokazati zadano vrijeme i temperaturu (25 minuta na 200°C).
4. Za promjenu vremena pritisnite tipku "**VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu na željeno vrijeme (1 do 60 minuta).
5. Sada pritisnite "**TEMP**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu željene temperature (80 do 200°C).
6. Pritisni "**POČETAK**" za početak procesa kuhanja.

Neki predloženi recepti za pečenje:

Hrana	Temperatura kuhanja (°C)	Vrijeme kuhanja (minute)	Sastojci	upute
Pahuljice od kukuruznih pahuljica	170	10 do 15	75g kukuruznih pahuljica 150g slanog maslaca 75g mekog smeđeg šećera 30g tekućeg meda 150g zobene kaše 50g grožđica i sultana	1. Namažite vatrostalnu posudu maslacem i obložite masnim papirom. 2. Otopite maslac u loncu i dodajte šećer i med; dobro promiješati. 3. Maknite s vatre i dodajte kukuruzne pahuljice, zobenu kašu i voće. 4. Ulijte smjesu u posudu. 5 Pecite na funkciji Pečenje na 170°C dok se ne stegne (10 do 15 minuta). 6. Izvadite iz friteze i ostavite da se ohladi prije jela.
Kolač preliven limunom	170	20 do 25	200g neslanog maslaca 200g sitnog šećera 3 jaja 200g glatkog brašna 1 žlica praška za pecivo Korica i sok od 1 limuna Za preljev: Sok od 1 limuna 80g sitnog šećera"	1. Manji kalup namažite maslacem i obložite papirom za pečenje. Ostavite sa strane dok pripremate tijesto za tortu. 2. U velikoj zdjeli za miješanje električnom pjenjačom izmiksajte maslac i šećer dok ne postanu svijetli i pjenasti. Dodajte jedno po jedno jaje mutući između svakog dodavanja, zatim prosijte brašno s praškom za pecivo i ponovno izmiješajte da se sjedini. Dodajte limunov sok i sok i koricu limuna i ponovno promiješajte. 3. Ulijte tijesto u pripremljeni kalup za kruh i poravnajte vrh. Ie: Premjestite u fritezu i pecite na 170°C 20-25 minuta, redovito provjeravajte nakon 15 minuta, dok ne porumeni, narasli i umetnuti ražnjići ne izađu čisti. 4. Kad je kolač gotovo pečen, napravite preljev tako što ćete u zdjeli pomiješati limunov sok i šećer u prahu. 5. Kada je kolač pečen, izvadite ga iz friteze i izbockajte po cijeloj površini štapićem. Polako prelijte smjesu za zasljepljivanje, da prekrije površinu i ostavite da se ohladi u limu, zatim ispecite i procijedite u rupe. Ostavite da se ohladi u kalupu, izvadite, narežite i poslužite.
Kolačići	180	10 do 12	150g slanog maslaca na sobnoj temperaturi 80g svijetlo smeđeg muscovado šećera 1 veliko jaje, umućeno 225g glatkog brašna 1/2 žličice sode bikarbone 200g obične čokolade u komadićima	1. U velikoj zdjeli za miješanje miješajte maslac, šećer, jaje, glatko brašno i sodu bikarbonu dok ne dobijete čvrsto tijesto. 2. Dodajte čokoladne komadiće ili komadiće i mijesite dok se ne izmiješaju. 3. Izlomite tijesto na komade i razvaljajte u kuglice promjera oko 3 cm. 4. Lim za pečenje obložite papirom otpornim na masnoću (nemojte ići skroz do ruba posude) i na njega ravnomjerno rasporedite kuglice tijesta za kekse. Tijesto će se raširiti dok se kuha. 5. Pecite na 180°C 10 do 12 minuta dok ne porumene. 6. Kad je kuhano ostaviti da se ohladi. Imajte na umu da ćete možda morati napraviti nekoliko serija i/ili koristiti oba izvlačenja za kuhanje.

Pri pečenju u Air Fryeru koristite manje vremena i nižu temperaturu u usporedbi s konvencionalnom pećnicom. Općenito pravilo je da temperaturu trebate sniziti za 10°C.
Imajte na umu da rezultati mogu varirati ovisno o kvaliteti hrane, sadržaju vode i veličini. Koristite gornju tablicu za smjernice.
Preporuča se prethodno zagrijati Air Fryer prije pečenja.
Tijekom funkcije pečenja, funkcija okretanja je onemogućena. Time se osigurava da temperatura kuhanja ostane stabilna tijekom cijelog procesa kuhanja.

Pečenje

Kada koristite funkciju pečenja, prvo odaberite vrijeme, a zatim temperaturu.
Za vašu udobnost moguće je peći s vašim Air Fryerom. Pogledajte predložene mogućnosti kuhanja kao što je prikazano u tablici ili upotrijebite vlastite recepte.

	Ova se operacija može preskočiti.				
pritisni **FUNKCIJA** gumb dok se **PEČENJE** svijetli svjetlo na zaslonu.	Pritisnite **TEMP/ VRIJEME** za ulazak u podešavanje temperature.	Pritisnite -/+ za podešavanje temperature.	Pritisnite **TEMP/ VRIJEME** za ulazak u podešavanje vremena.	Pritisnite -/+ za podešavanje vremena kuhanja.	Pritisnite **POKRENI/ PONIŠTI** za početak kuhanja.

1. Uključite svoj Air Fryer u utičnicu.
2. Izvucite posudu za prženje, stavite hranu u posudu za prženje i vratite posudu u jedinicu.
3. Pritisni "**POČETAK**" tipka jednom; zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu (40 minuta na 180°C).
4. Za promjenu vremena pritisnite tipku "**TEMP/VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu na željeno vrijeme (1 do 60 minuta).
5. Sada pritisnite "**TEMP/VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu željene temperature (80 do 200°C).
6. Pritisni "**POČETAK**" za početak procesa kuhanja.

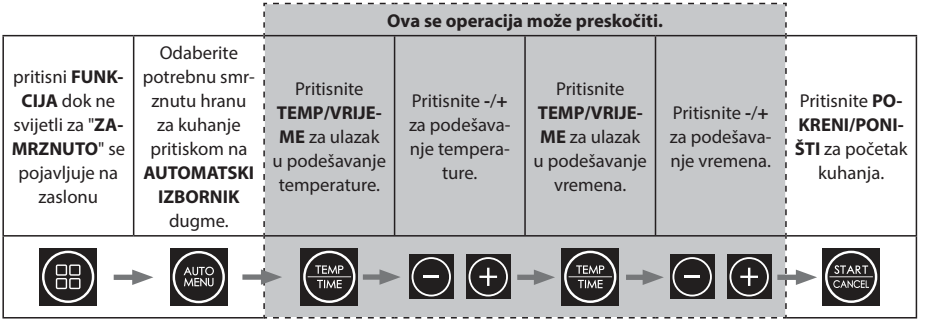
Neki predloženi recepti za pečenje:

Hrana	Težina	Temperatura kuhanja (°C)	Vrijeme kuhanja (minute)	Savjeti za pripremu	Napomena:
Pečeni krumpiri	N/A	190	30	Izrežite i ogulite krumpire tako da budu okrugli oko 3-4 cm, zatim kuhajte 5 minuta. Ocijedite vodu pa premažite suncokretovim uljem, po potrebi začinite. Stavite krumpir u fritezu i kuhajte.	Ako krumpir nije dovoljno kuhan, ostavite još 5 do 10 minuta.
Pečena svinjetina	do 1 kg	200/180	20/25 na 500g	Meso osušite papirnatim ručnikom, a zatim oštrim nožem zarežite koru (nemojte rezati meso). Pustite da se meso osuši, a zatim namažite uljem vanjsku površinu, dodajte obilato soli u brazde. Stavite svoj svinjski komad u fritezu s korom prema gore i pecite na 200°C 20 minuta, zatim kuhajte na 180°C dok ne bude kuhan (cca. 25 minuta za svakih 500g).	Začinite meso po želji. Pri kraju pečenja provjerite je li meso pečeno.
Pečeno pile	do 1 kg	180	35	Osušite piletinu papirnatim ubrusom, a zatim je premažite uljem i začinima. Stavite u fritezu s prsima prema gore. Kuhajte pola vremena, zatim okrenite ptiču i kuhajte preostalo vrijeme. Kada je kuhanje gotovo, ostaviti da odstoji 10 minuta prije jela.	Za pečenje se preporuča koristiti manje pile (500g do 1 kg). Pri kraju pečenja provjerite je li meso pečeno.
Pečena govedina	do 1 kg	200/180	5/15 na 450g	Začinite meso pa pivo u fritezu i kuhajte na 200°C 5 minuta pa kuhajte na 180°C dok ne bude kuhano. Ostavite da odstoji 10 do 15 minuta prije rezanja.	Za srednje dodajte 5 minuta na 450g za dobro pečeno dodajte 10 minuta na 450g. Imajte na umu da vremena mogu varirati ovisno o rezu mesa i obliku.

Pri pečenju u Air Fryeru koristite manje vremena i nižu temperaturu u usporedbi s konvencionalnom pećnicom. Imajte na umu da rezultati mogu varirati ovisno o kvaliteti hrane, veličini i obliku. Koristite gornju tablicu za smjernice. Preporuča se prethodno zagrijati Air Fryer prije pečenja.

Kuhajte od smrznutog

Vaša friteza će se uključiti dulje kako bi omogućila sigurno odmrzavanje hrane i kuhanje krumpirića, povrća, pizze, pilećih nuggetsa i grickalica iz smrznutog stanja.
Za kuhanje iz smrznutog, slijedite dolje navedene upute za automatsko kuhanje.



1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
4. pritisni **FUNKCIJA** dok ne svijetli za "**ZAMRZNUTO**" se pojavljuje na zaslonu.
5. Odaberite potrebnu smrznutu hranu za kuhanje pritiskom na **AUTOMATSKI IZBORNIK** dugme. Zadana temperatura i vrijeme će treptati na LED zaslonu.
   a. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željene temperature kuhanja.
   b. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željenog vremena kuhanja.
6. pritisnite "**POKRENI/PONIŠTI**" za početak kuhanja; vrijeme se odbrojava.
7. Kada je kuhanje završeno, jedinica će dati zvuk i vratiti se u stanje pripravnosti.
8. Pažljivo izvucite unutarnju ručku lonca i izvadite hranu.

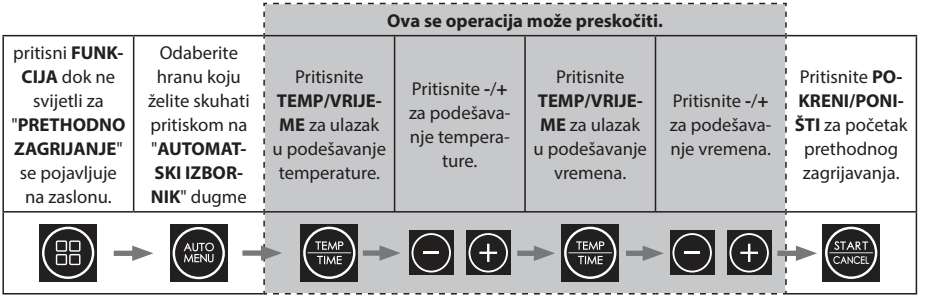
Kuhanje od smrznutog moguće je samo za **POMFRIT**, **POVRĆE, PIZZA, PILEĆI NUGGETI** i **GRICOLE**.
Za kuhanje druge smrznute hrane, pogledajte savjete za ručno kuhanje.

Ako je potrebno, Air Fryer se može prethodno zagrijati prije kuhanja iz smrznutog stanja. Da biste to učinili, slijedite postupak u nastavku:

1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Provjerite je li lonac prazan. pritisni **FPOMAZANJE** dok se svjetla pored **"PRETHODNO GRIJANJE"** i **"ZAMRZNUTO"** pojavljuje se na zaslonu.
4. Odaberite potrebnu smrznutu hranu za kuhanje pritiskom na **AUTOMATSKI IZBORNIK** dugme. Zadana temperatura i vrijeme će treptati na LED zaslonu.
   a. Ako je potrebno, pritisnite **"TEMP/VRIJEME"** jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željene temperature kuhanja.
   b. Ako je potrebno, pritisnite **"TEMP/VRIJEME"** jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željenog vremena kuhanja.
5. Pritisnite **"START/CANCEL"**, friteza će se prethodno zagrijati. Kada se postigne željena temperatura, jedinica će dati zvuk.
6. Izvadite ladicu iz jedinice i stavite hranu koju želite ravnomjerno ispeći na pladanj za prženje, a zatim je gurnite natrag u fritezu. Budite oprezni jer će lonac i pladanj biti vrući.
7. Kuhanje će započeti automatski kada se ladica gurne natrag; vrijeme se odbrojava.
8. Kada je kuhanje završeno, jedinica će dati zvuk i vratiti se u stanje pripravnosti.

Prethodno zagrijavanje

Kako biste osigurali da vaš Air Fryer bude na odgovarajućoj temperaturi za kuhanje hrane, postoji funkcija prethodnog zagrijavanja koja se može koristiti prije funkcija automatskog kuhanja, ručnog kuhanja i kuhanja iz smrznutog stanja. Samo slijedite upute u nastavku za korištenje ove značajke.



1. Stavite lim za prženje u unutarnji lonac. Umetnite unutarnji lonac u fritezu.
2. Uključite fritezu u električnu mrežu.
3. Pritisni "**FUNKCIJA**" gumb dok ne svijetli do "**PRETHODNO ZAGRIJANJE**" se pojavljuje na zaslonu.
4. Odaberite željenu hranu odabirom odabrane hrane iz automatskog izbornika pritiskom na tipku AUTO MENU. Zadana temperatura i vrijeme će treptati na LED zaslonu.
   a. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željene temperature kuhanja.
   b. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" gumb za postavljanje željenog vremena kuhanja.
5. Pritisni "**POKRENI/PONIŠTI**" dugme.
6. Kada jedinica postigne ispravnu temperaturu predgrijanja, oglasit će se zvuk.
7. Friteza će se uključiti i početi predgrijati na postavljenu temperaturu.
8. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
9. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
10. Kada se izvlačenje ponovno gurne, kuhanje će započeti automatski.
11. Kada je kuhanje završeno, jedinica će dati zvuk i vratiti se u stanje pripravnosti.
12. Pažljivo izvucite unutarnju ručku lonca i odmah izvadite hranu ili će toplina preostala u fritezi nastaviti kuhati i isušivati vašu hranu.

Prethodno zagrijavanje također se može koristiti kod kuhanja od smrznutog. Slijedite upute u nastavku za ručno prethodno zagrijavanje, zatim stavite hranu u ladicu i odaberite željeni Frozen Auto Menu.

Osim toga, prethodno zagrijavanje se može koristiti i kod ručnog kuhanja; pritisni "**FUNKCIJA**" dok ne zasvijetli žaruljica pokraj opcije Prethodno zagrijavanje.

1. Stavite lim za prženje u unutarnji lonac. Umetnite unutarnji lonac u fritezu.
2. Uključite fritezu u električnu mrežu.
3. Pritisni "**FUNKCIJA**" dok ne zasvijetli žaruljica pokraj opcije Prethodno zagrijavanje.
4. Pritisni "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željene temperature kuhanja.
5. Pritisni "**POKRENI/PONIŠTI**" dugme.
6. Friteza će se uključiti i početi predgrijati na postavljenu temperaturu.
7. Kada jedinica postigne ispravnu temperaturu predgrijanja, oglasit će se zvuk.
8. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
9. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
10. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na "**VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za podešavanje željenog vremena kuhanja.
11. Kada se izvlačenje ponovno gurne, kuhanje će započeti automatski.
12. Kada je kuhanje završeno, jedinica će dati zvuk i vratiti se u stanje pripravnosti.
13. Pažljivo izvucite unutarnju ručku lonca i odmah izvadite hranu ili će toplina preostala u fritezi nastaviti kuhati i isušivati vašu hranu.

Ponovno zagrijte

Ova vam funkcija omogućuje podgrijavanje hrane koja se ohladila.

pritisni **FUNKCIJA** dok ne svijetli za "**PONOVNO ZAGRIJAJTE**" se pojavljuje na zaslonu	Pritisnite **POKRENI/PONIŠTI** za početak podgrijavanja i zaslon počinje odbrojavati.
→ →	

1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Hranu koju želite ravnomjerno zagrijati stavite na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
4. pritisni **FUNKCIJA** dok ne svijetli za "**PONOVNO ZAGRIJAJTE**" se pojavljuje na zaslonu.
5. Pritisni "**POKRENI/PONIŠTI**" dugme. Air Fryer će se ponovno zagrijati.
6. Air Fryer će sada zagrijavati vašu hranu 4 minute na 180°C.

Napomena: Nije moguće podesiti vrijeme ili temperaturu za funkciju podgrijavanja.

Dehidrirati

Ova vam funkcija omogućuje da dehidrirate vlastitu hranu kako biste je kasnije mogli pohraniti i koristiti. Slijedite jednostavne upute u nastavku za korištenje ove značajke na vašoj fritezi. Tijekom funkcije dehidracije, funkcija preokreta je onemogućena.

Pritisnite **PRETHODNO ZAGRIJANJE/DEHIDRIRANJE** dvaput za odabir funkcije DEHIDRATIRANJE.	Pritisnite **POČETAK** za početak podgrijavanja i zaslon počinje odbrojavati.
→ →	

1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Ravnomjerno stavite hranu koju želite dehidrirati na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
4. pritisni **FUNKCIJA** dok ne svijetli za "**DEHIDRIRATI**" se pojavljuje na zaslonu.
5. Pritisni "**POKRENI/PONIŠTI**" dugme.
6. Air Fryer će sada dehidrirati vašu hranu 3 sata na 60°C.
7. Zadana temperatura i vrijeme će treptati na LED zaslonu - to je 60°C tijekom 3 sata.
   a. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" tipka b za postavljanje željene temperature (do 80°C)
   b. Ako je potrebno, pritisnite "**TEMP/VRIJEME**" jednom, a zatim pritisnite "**-**" ili "**+**" za postavljanje željenog vremena (do 4 sata)

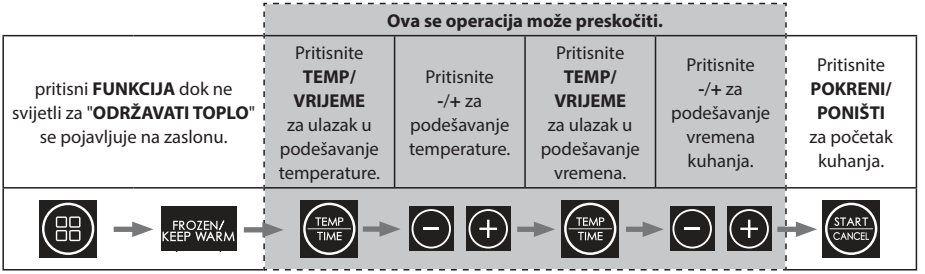
Predložene vrste hrane i detalji pripreme za dehidraciju:

Hrana	Temperatura dehidracije (°C)	Vrijeme dehidracije (sati)	Savjeti za pripremu
Jabuke	60	6	Jabuci izvadite jezgru i zatim je narežite na tanke (3 mm) segmente.
marelice	60	8	Izvadite koštice i prepolovite.
Banana	80	4	Ogulite i narežite na kolutove debljine oko 3 mm.
Govedina	60	4	Narežite na trakice duljine oko 6 cm i debljine oko 4 mm.
Limuni	80	3	Izrežite na tanke kriške (2 mm) i stavite na pladanj za prženje.
Naranče	80	3	Izrežite na tanke kriške (2 mm) i stavite na pladanj za prženje.
Jagode	60	3	Pažljivo izrežite na kriške ili kolutiće.

Kada stavljate namirnice u fritezu radi dehidracije, pripazite da hrana nije naslagana jedna na drugu i da između svakog komada ima malo prostora.
Imajte na umu da rezultati mogu varirati ovisno o kvaliteti hrane, sadržaju vode i veličini. Koristite gornju tablicu za smjernice.

Zagrijati

Nakon što ste skuhali hranu, možete je održavati toplom pomoću funkcije KEEP WARM.
Keep heat koristi nisku temperaturu kako bi osigurao da se hrana ne osuši previše i osigurava da je hrana dovoljno vruća za jelo.



1. Uključite fritezu u utičnicu.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje pravilno umetnuta u unutarnji lonac.
3. Hranu koju treba ravnomjerno održavati toplom stavite na pladanj za prženje i gurnite unutarnji lonac u fritezu.
4. Pritisni "**FUNKCIJA** dok ne svijetli za "**ODRŽAVATI TOPLO**" se pojavljuje na zaslonu.
5. Zadana temperatura održavanja je 80°C s vremenom od 30 minuta. Ako je potrebno, to se može promijeniti.
   a. Za promjenu vremena pritisnite tipku "**TEMP/VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu na željeno vrijeme (1 do 60 minuta).
   b. Sada pritisnite "**TEMP/VRIJEME**", a zatim upotrijebite **+/-** gumbe za promjenu željene temperature (80 do 200°C).
6. Air Fryer će sada održavati vašu hranu toplom na postavljenoj temperaturi i postavljeno vrijeme.

SINKRONIZACIJA ZAVRŠETAK

Koristite ovu funkciju kada kuhate hranu koja ima različita vremena kuhanja. Na primjer, vrijeme kuhanja za odrezak i pomfrit je različito, a ova vam funkcija omogućuje kuhanje obje vrste hrane tako da budu gotove u isto vrijeme.

1. Izvadite unutarnje posude iz friteze.
2. Uvjerite se da je posuda za prženje u oba lonca pravilno umetnuta.
3. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnje posude natrag u fritezu.
4. Postavite funkciju kuhanja za prvu ladicu.
5. Postavite funkciju kuhanja za drugu ladicu.
6. Pritisni "**SYNC/DUAL**" jednom, tipka **SINKRONIZACIJA**" svjetlo će zasvijetliti na zaslonu.
7. Pritisnite bilo koji od "**POKRENI/PONIŠTI**". Ladica s najdužim vremenom kuhanja počet će prva, ona kraća će početi kasnije kako bi se osiguralo da će kraj biti isti kao i prvi.
8. Kada je kuhanje završeno, jedinica će dati zvuk i vratiti se u stanje pripravnosti.
9. Pažljivo izvucite unutarnji lonac i odmah izvadite hranu iz friteze; to će spriječiti preostalu toplinu u fritezi da nastavi kuhati i isušiti vašu hranu.

DUAL

Koristite ovu funkciju kada obje ladice imaju isto vrijeme kuhanja i temperaturu. Ako morate skuhati veću količinu iste namirnice, Dual funkcija omogućuje jednostavno programiranje obje ladice postavljanjem samo jedne.

1. Izvadite unutarnje posude iz friteze.
2. Uvjerite se da su posude za prženje u oba lonca pravilno umetnute.
3. Stavite hranu koju želite ravnomjerno kuhati na pladanj za prženje i gurnite unutarnje posude natrag u fritezu.
4. Postavite funkciju kuhanja za bilo koju ladicu. To može biti automatski program ili neka druga funkcija.
5. pritisnite "**SYNC/DUAL**" gumb jednom i "**DUAL**" svjetlo će zasvijetliti na zaslonu u isto vrijeme kada će se program kopirati u drugu ladicu.
6. Pritisnite bilo koji od "**POKRENI/PONIŠTI**" gumbe i frita će početi kuhati.
7. Kada je kuhanje završeno, jedinica će dati zvuk i vratiti se u stanje pripravnosti.
8. Pažljivo izvucite unutarnji lonac i odmah izvadite hranu iz friteze; to će spriječiti preostalu toplinu u fritezi da nastavi kuhati i isušiti vašu hranu.

ODRŽAVANJE TIJEKOM UPOTREBE

Ovaj uređaj zahtijeva malo održavanja tijekom uporabe. Očistite svoj Air Fryer nakon svake upotrebe kako biste produljili njegov vijek trajanja.
Ova Air Fryer ne sadrži dijelove koje korisnik može servisirati. Ne pokušavajte ga sami popraviti. U malo vjerojatnom slučaju kvara, kontaktirajte SHARP Call Center koristeći podatke na početku ovog korisničkog priručnika.

UPUTE ZA ČIŠĆENJE

OPREZ: Kako biste se zaštitili od strujnog udara, NEMOJTE URANITI FRITEZNICU U VODU ILI BILO KOJU DRUGU TEKUĆINU.
Vašu fritezu treba redovito čistiti za najbolji učinak i dug život. Redovito čišćenje također će smanjiti rizik od požara. Za čišćenje slijedite upute u nastavku:

1. Izvucite utikač iz električne utičnice. Pustite da se Air Fryer ohladi.
2. Očistite ladice za prženje na zraku i unutarnje posude vlažnom, sapunastom krpom. Pazite da koristite samo blagu vodu s sapunom. Ako je mrlje na pladnju ili unutarnjoj posudi previše teško očistiti, ostavite ih u toploj vodi oko 10 minuta.
3. Očistite grijaće elemente suhom i mekom krpom.
4. Obrišite vanjski dio vaše friteze mekom, vlažnom krpom, a zatim osušite.

OPREZ: NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI BILO KAKVU VRSTA MATERIJALA ZA RIBANJE na površini ladice za prženje i unutarnjeg lonca. Pazite da koristite samo blagu vodu s sapunom. Abrazivna sredstva za čišćenje, četke za ribanje i kemijska sredstva za čišćenje oštetit će premaz na ovoj jedinici.
Osim preporučenog čišćenja, daljnje korisničko održavanje ne bi trebalo biti potrebno.
Svaki drugi servis treba obaviti ovlašteni predstavnik servisa.

SKLADIŠTENJE

Isključite jedinicu iz struje, ostavite je da se ohladi i očistite prije spremanja. Čuvajte fritezu u kutiji na čistom i suhom mjestu. Nikada nemojte spremati uređaj dok je vruć ili još uključen. Nikada nemojte čvrsto omotati kabel oko friteze. Nemojte stavljati nikakav pritisak na kabel na mjestu gdje ulazi u jedinicu, jer bi to moglo uzrokovati trošenje i pucanje kabela.
Ako fritezu spremate na duže vrijeme, provjerite je li friteza čista i bez čestica hrane. Držite fritezu na suhom mjestu kao što je stol, radna ploča ili polica ormarića.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako imate problema s fritezom, slijedite upute u nastavku.

Air Fryer ne radi	Aparat ili nije priključen ili uključen.	Provjerite je li utikač umetnut u zidnu utičnicu i je li uključen.
	Niste postavili vrijeme ili temperaturu.	Postavite vrijeme i temperaturu i zatim pritisnite "**POKRENI/PONIŠTI**".
	Unutarnji lonac nije pravilno zaključan u jedinici	Gurnite unutarnji lonac u Air Fryer tako da "klikne".
Sastojci prženi u Air Fryeru nisu gotovi.	U tavi je previše hrane.	Stavite manje količine sastojaka u tavu. Manje količine se ravnomjernije prže.
	Postavljena temperatura je preniska.	Podesite temperaturu na potrebnu postavku temperature.
	Vrijeme kuhanja je prekratko.	Podesite tajmer na potrebno vrijeme pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kad izađu iz Air Fryera.	Upotrijebili ste vrstu grickalice namijenjenu pripremi u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice napravljene za pripremu u pećnici ili lagano premažite grickalice uljem za hrskaviji rezultat.
Teško je ili nije moguće ispravno ugurati unutrašnjost u uređaj.	U tavi je previše hrane.	Nemojte prepuniti posudu za prženje.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Kada pržite masne sastojke u Air Fryeru, velika količina ulja će iscuriti u tavu. Ovo ulje može pobijeliti i tava se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj niti na krajnji rezultat.
	Posuda još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u unutarnjem loncu; pazite da temeljito očistite posudu za prženje i unutarnji lonac nakon svake upotrebe.
Svježi krumpirići se neravnomjerno prže u Air Fryeru.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostane čvrst.
	Niste dobro isprali štapiće krumpira prije nego što ste ih pržili.	Štapiće krumpira temeljito isperite kako biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi kada izađu iz Air Fryer-a.	Hrskavost pomfrita ovisi o količini/vrsti ulja i vode u pomfritu.	Pazite da dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Krumpir narežite na tanje kolutiće za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

Ako i dalje imate problema, kontaktirajte SHARP Call Center koristeći podatke na početku ovog korisničkog priručnika.

Figyelem!
Az Ön termékét ez a szimbólum jelöli.
Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekre a termékekre külön gyűjtőrendszer van kialakítva.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. A felhasználók (magánháztartások) ártalmatlanításával kapcsolatos információk

1. Az Európai Unióban
Figyelem! Ha ezt a berendezést szeretné ártalmatlanítani, kérjük, ne használja a közönséges szemetes kukát!
A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön kell kezelni, a használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő kezelését, hasznosítását és újrahasznosítását előíró jogszabályoknak megfelelően.
A tagállamok általi bevezetést követően az uniós tagállamokon belül a magánháztartások ingyenesen* adhatják le használt elektromos és elektronikus berendezéseiket a kijelölt gyűjtőhelyeken.
Egyes országokban* a helyi kiskereskedő ingyenesen visszaveheti a régi terméket, ha Ön egy hasonló új terméket vásárol.
* További részletekért forduljon a helyi hatósághoz.
Ha az Ön használt elektromos vagy elektronikus berendezései elemeket vagy akkumulátorokat tartalmaznak, kérjük, hogy ezeket előzetesen a helyi előírásoknak megfelelően, elkülönítve ártalmatlanítsa. A termék megfelelő ártalmatlanításával Ön hozzájárul ahhoz, hogy a hulladék a szükséges kezelésnek, hasznosításnak és újrahasznosításnak vessék alá, és így megelőzheti a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív hatásokat, amelyek egyébként a nem megfelelő hulladékkezelés miatt keletkezhetnének.

2. Az EU-n kívüli országokban
Ha ezt a terméket el kívánja dobni, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal, és kérje a helyes ártalmatlanítási módot.
Svájc esetében: A használt elektromos vagy elektronikus berendezéseket ingyenesen visszaküldheti a kereskedőnek, még akkor is, ha nem vásárol új terméket.További visszavételi lehetőségek a www.swico.ch vagy a www.sens.ch honlapon találhatók.

B. Az üzleti felhasználóknak szóló információk az ártalmatlanításról

1. Az Európai Unióban
Ha a terméket üzleti célokra használják, és ki akarja selejtezni:
Kérjük, forduljon SHARP kereskedőjéhez, aki tájékoztatja Önt a termék visszavételéről. A visszavételből és az újrahasznosításból adódó költségek Önt terhelhetik. A kis méretű termékeket (és kis mennyiségeket) a helyi gyűjtőhelyeken visszavehetik.
Spanyolország esetében: Kérjük, a használt termékek visszavételével kapcsolatban forduljon a bevált gyűjtési rendszerhez vagy a helyi hatósághoz.

2. Az EU-n kívüli országokban
Ha el kívánja dobni ezt a terméket, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal, és kérje a megfelelő ártalmatlanítási módszert.

A szervizeléshez kérjük, olvassa el a **www.sharpconsumer.com/contact/**, a jótállási jogokért menjen a **www.sharpconsumer.com/support/** vagy lépjen kapcsolatba azzal a kiskereskedővel, ahol a terméket vásárolta.
A megfelelőségi nyilatkozatok a következő címen érhetők el **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

TARTALOM

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 3
SPECIFIKÁCIÓK 7
LÉGSÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK 8
VEZÉRLŐ PANEL 9
A LÉGSÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT 9
HASZNÁLATI UTASÍTÁS 10
- Automatikus főzés 11
- Air Fry főzés 13
- Süssük 14
- Sült 15
- Főzni fagyasztottból 16
- Előfűtés 17
- Újramelegítés 18
- Dehidratálni 18
- Melegen tartani 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
KARBANTARTÁS HASZNÁLAT KÖZBEN 20
TISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK 20
TÁROLÁS 20
HIBAELHÁRÍTÁS 21

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Elektromos készülék használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

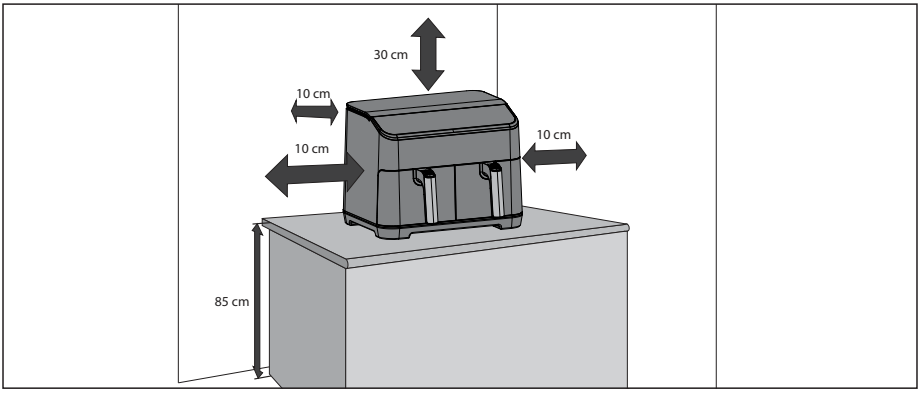
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy NEM játszhatnak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem olyan személyek (beleértve a gyermekeket is) használhatják, akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és ismeretekkel, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy oktatja őket a készülék használatára vonatkozóan.
- Tisztítsa meg a légsütőtálcát és a belső edényt nedves, szappanos ruhával. Ügyeljen arra, hogy csak enyhe, szappanos vizet használjon.
- NE tisztítsa fém súrolóbetétekkel. A darabok letörhetnek a párnáról és elektromos alkatrészekhez érhetnek, ami áramütés veszélyét idézi elő. A felület is károsodhat.
- Tárolás vagy használat előtt a készüléket és az összes szerelvényt puha ruhával törölje szárazra.
- Ha a tálcán vagy a belső edényen olyan foltok vannak, amelyeket túl nehéz tisztítani, tisztítás előtt hagyja őket körülbelül 10 percig meleg vízben áztatni.
- A sütőtálca és a belső edény mosogatógépben tisztítható.
- Sütés közben NE töltse túl. A túltöltés személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat, illetve befolyásolhatja a készülék biztonságos használatát.
- NE használjon olajat vagy más folyadékot a belső edényben.
- NE használja ezt a készüléket mélysütéshez.
- Gondoskodjon az ételek megfelelő elkészítéséről és főzéséről, hogy elkerülje az egészségügyi veszélyeket.
- Kerülje el az élelmiszerekkel való érintkezést a fűtőelemekkel.

- Használat előtt MINDIG győződjön meg arról, hogy a készüléket megfelelően összeszerelték.
- NE tegyen a légsütőbe a következő anyagokból: karton, műanyag, papír vagy hasonló anyagok.
- NEM tárolhat a légsütőben a mellékelt tartozékokon kívül semmilyen más anyagot, amikor az nincs használatban.
- NE használja a készüléket a rendeltetésszerű használaton kívül másra.
- NE használja kültéren.
- Ha bármilyen tanácsra van szüksége a termékkel kapcsolatban, forduljon a Sharp Help Line-hoz.
- A készüléket csak a megfelelő fogantyúknál fogva tartsa, és használjon olyan hővédő intézkedéseket, mint például kesztyű vagy lábtörlő.
- Olvassa el ezeket az utasításokat, hogy megbizonyosodjon arról, hogy ismeri a légsütő működését. NE érintse meg a forró felületeket, ahol lehetséges, használja a fogantyúkat vagy a kezelőszerveket (modelltől függően).
- A kiegészítő tartozékok használata nem ajánlott, mivel ez veszélyt vagy sérülést okozhat.
- Ez a készülék KIZÁRÓLAG HÁZI HASZNÁLATRA készült.
- Annak érdekében, hogy a belső edény ne essen le a földre, a légsütő tálca eltávolítása előtt helyezze a belső edényt egy stabil felületre.
- Használat közben ügyeljen arra, hogy a fogantyú Ön felé nézzen.
- FIGYELEM: A jel azt jelenti, hogy a készülék felületei a használat során vagy után forróak. NE érintse meg a forró felületeket.
- NE takarja le a légbeszívó vagy a légelszívó nyílást a készülék működése közben. Ez megakadályozza az egyenletes főzést, és károsíthatja a készüléket, vagy túlmelegedést okozhat.
- NE érintse meg a tartozékokat a főzés alatt vagy közvetlenül utána.

- Rendkívüli óvatossággal kell eljárni, ha a készülékben forró ételek vannak. A nem megfelelő használat személyi sérülést okozhat.
- Használat után hagyja a készüléket, hogy elegendő ideje legyen lehűlni.
- Tisztítás előtt hagyja kihűlni a légsütőt.
- FIGYELMEZTETÉS: Mivel ez a légsütő használat közben felforrósodik, és egyes felületek magas hőmérsékletűek lehetnek. Mivel az emberek érzékelik a hőmérsékletet, ezt a készüléket óvatosan kell használni.
- Viseljen szigetelt védőkesztyűt, ha forró felületeket vagy forró levegővel sütő tálcát, belső edényt és ételt érint.
- A készülék használatakor biztosítson megfelelő helyet a készülék felett és minden oldalán a levegő keringéséhez. MINDIG győződjön meg arról, hogy a belső edény megfelelően zárva van-e a használat előtt.
- NE hagyja, hogy a tápkábel a munkafelület pereme fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- NE működtesse a készüléket, ha a hálózati vezeték vagy a dugó bármilyen módon megsérült, vagy ha a készülék meghibásodott, vagy bármilyen más módon megsérült.
- NE cserélje ki vagy módosítsa a hálózati kábelt vagy a dugót.
- NE használjon hosszabbítót.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati aljzat/kapcsoló hozzáférhető legyen, amikor a légsütő használatban van.
- Ez a légsütő nem arra szolgál, hogy külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működjön.
- Ha nem használja, vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból.
- Amikor kihúzza a hálózati csatlakozót a hálózatból, mindig fogja meg a csatlakozót, soha ne húzza meg a vezetéket.
- Ha már nem használja a légsütőt, nyomja meg a STOP/CANCEL gombot a készenléti üzemmódba való visszatéréshez, majd húzza ki a hálózati csatlakozót.

- Az áramütés elleni védelem érdekében NE merítse a légsütőt vízbe vagy más folyadékba.
- NE fedje le a légsütő semmilyen részét működés közben, mert ez túlmelegedést okozhat.
- NE helyezze a légsütőt forró felületekre, forró gáz/ elektromos égők közelébe vagy fűtött sütőbe.
- A légsütő működtetésekor minden oldalon tartson legalább 100 mm helyet a megfelelő légkeringés érdekében.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT BIZTONSÁGOS HELYEN, HOGY KÉSŐBB IS HIVATKOZHASSON RÁJUK



SPECIFIKÁCIÓK

Modell neve	**AF-GD82A**
Légsütő teljesítménye (W)	1800 (fiókonként)
Légfritőz hőmérsékleti szintek (Celsius)	60°C és 200°C között
12 Automatikus programok	Sült krumpli, marhahús, zöldség, kis csirke, szalonna, hal, burgonya, pizza, csirkefalatkák, garnélarák, snack, pirított szendvicsek
10 funkció	Előmelegítés, újramelegítés, főzés fagyasztottból, melegen tartás, légsütés, sütés, sütés, dehidratálás, kettős, szinkronizálás.
Kapacitás (liter)	8 (4 + 4)
Vezérlőpult	Digitális
Sütőtálca bevonat	Tapadásmentes
Sütőtálca mérete (szélesség x hosszúság mm-ben)	146 x 208
Belső edény bevonat	Tapadásmentes
Belső edényméret (Sz x H x M mm-ben)	163 x 128 x 227
Hálózati vezeték hossza (mm)	1000
Zajszint (dB)	56
Energiafogyasztás (W)	1800
Teljesítménykövetelmények	220-240V AC 50 Hz
Készenléti energiafogyasztás (W)	< 0.5
Méret (szélesség x magasság x mélység mm-ben)	395 x 305 x 362
Tömeg (kg)	10.15

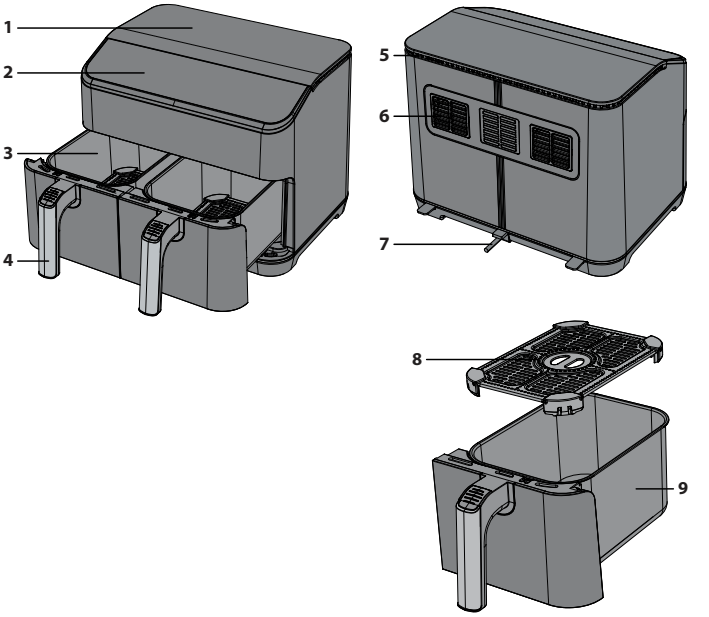
Ez a termék megfelel az Egyesült Királyság és az EU vonatkozó előírásainak és szabványainak.

FOLYAMATOS FEJLESZTÉS POLITIKÁNK RÉSZEKÉNT FENNTARTJUK A JOGOT A KIALAKÍTÁS ÉS A SPECIFIKÁCIÓK ELŐZETES ÉRTESÍTÉS NÉLKÜLI MÓDOSÍTÁSÁRA.

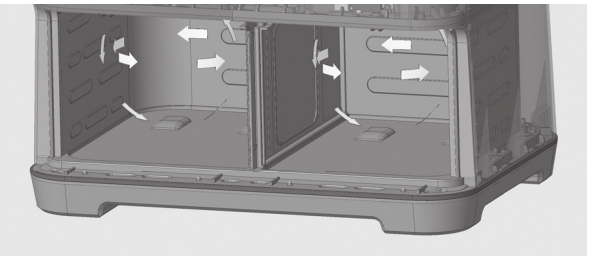
LÉGSÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK

Kérjük, az első használat előtt ismerkedjen meg a következő Air Fryer funkciókkal és tartozékokkal:
Belső edény: Helyezze a sütőtálcát a belső edényre, majd tegye a belső edényt a légsütőbe.
Sütőtálca: A légsütő használata előtt tegye a sütőtálcát a belső edénybe.
Levegőelszívó nyílás: Használat közben forró gőz fog távozni a szellőzőnyílásból (ez normális), a leforrázás elkerülése érdekében főzés közben tartsa távol kezét és arcát a szellőzőnyílástól.
Fogantyú: Ezt a belső edény és a sütőtálca légsütőbe való be- és kihelyezéséhez használják.

1. Felső szekrény
2. Vezérlőpult
3. Belső edény
4. Sütőtálca fogantyú
5. Légbeszívás
6. Légelszívó szellőzőnyílás
7. Hálózati vezeték
8. Légsütő tálca
9. Belső edény

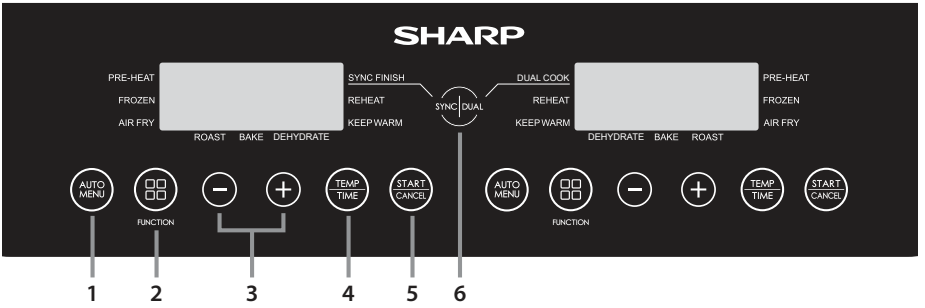


LÉGÁRAMLÁS IRÁNYA
Sütés közben az elem forró levegője az alábbi képen látható módon mozog. Ez biztosítja, hogy az étel egyenletesen süljön meg a beállított hőmérsékleten és időtartamban. Ne használjon olyan anyagokat, például fémfóliát, amelyek akadályozhatják ezt a légáramlást, vagy túlságosan megtöltik a sütőtálcát.



VEZÉRLŐ PANEL

1. **Automatikus menü -** Nyomja meg a főzési programok kiválasztásához, 12 lehetőség van.
2. **Funkció -** Válassza ki a telepített funkciókat.
3. **+/- -** Használja a főzési hőmérséklet és idő kézi beállításához.
4. **Hőmérséklet/idő -** Ezzel a gombbal szabályozhatja a hőmérsékletet és az időt.
5. **Indítás/leállítás -** Egy funkció elindításához vagy leállításához.
6. **Sync/Dual -** Helyezze a készüléket a Dual vagy Sync főzési módba.



A LÉGSÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT

Mielőtt először használná a légsütőt, a teljes kicsomagolás és a csomagolás eltávolítása után ajánlott a belső edényt és a sütőtálcát forró szappanos vízben vagy mosogatógépben megtisztítani. Ezután alaposan szárítsa meg az összes tartozékot, és szerelje vissza a légsütőbe. Használat előtt a külső testet és a belső részeket nedves ruhával törölje át és szárítsa meg.
Csatlakoztassa a hálózati áramforráshoz, és állítsa be a készüléket sült krumpli sütésére (ne tegyen semmilyen ételt a készülékbe). Ekkor a készülék 23 percre 180°C-ra bekapcsol, így a gyártás során a fűtőelemre tapadt maradványok eloszlanak.
Javasoljuk, hogy használat előtt olvassa el teljes mértékben ezeket az utasításokat.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

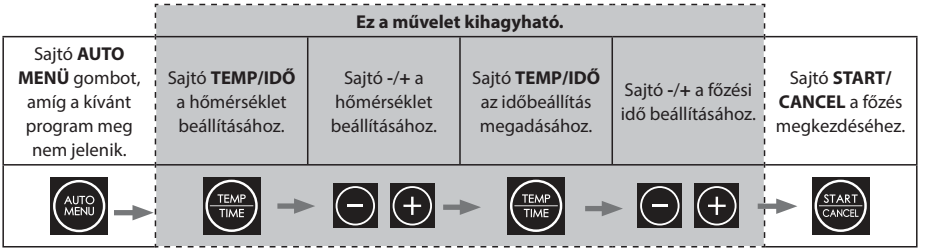
A légsütő többféle üzemmóddal rendelkezik:
Automatikus főzés – válasszon egyet a 12 előre beprogramozott főzési lehetőség közül.
Légsütés – a hőmérséklet és az idő manuális beállítása.
Sütés – Süsse meg az ételeket a légsütőben.
Sütés – Használja az ételek sütéséhez.
Fagyasztott ételek – Fagyasztott ételek készítése (csak zöldségek, pizza, sült krumpli, csirkefalatkák és rágcsálnivalók).
Dehidratálás – Távolítsa el a nedvességet az ételből.
Melegen tartás – Tartsa melegen az ételeket.
Előmelegítés – Győződjön meg róla, hogy a légfritőz a megfelelő hőmérsékleten van a sütés előtt.
Újramelegítés – A korábban főzött ételek újramelegítése.
Kettős – A beállítások átmásolása az egyik fiókból a másikba.
Szinkronizálás – A főzés mindkét fiókban egyszerre áll le.

Hasznos információk

- Az étel mennyisége nem tölthet ki többet, mint a légsütő edény teljes mennyiségének 4/5-ét.
- A főzési hőmérséklet és idő nem állítható a főzési ciklus alatt. Ha módosítani kell a hőmérsékletet és/vagy az időt, a programot újra kell indítani, és a hőmérsékletet és/vagy az időt meg kell változtatni.a hőmérsékletet/időt szükség szerint állítsa be.
- A főzés szüneteltetéséhez nyissa ki a fiókot. Az újraindításhoz nyomja vissza a húzót, és a főzés automatikusan elindul.
- A főzés leállításához nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombot egyszer.
- Egyes ételeket a főzés során meg kell keverni/rázni: Húzza ki a belső edényt a készülékből, keverje/rázza meg, ha szükséges, és helyezze vissza a belső edényt a légsütőbe; a készülék automatikusan újraindítja a főzést.
- Győződjön meg arról, hogy az étel megfelelően megsült. Ha az étel nem sült meg teljesen, akkor tegye vissza a légsütőbe, és süsse újra néhány percig.
- Minden főzési utasítás tájékoztató jellegű, a tényleges eredmények a főzött étel minőségétől és mennyiségétől függően változhatnak.
- Annak érdekében, hogy a belső edény ne essen a földre, a tálca kiemelése előtt helyezze a belső edényt egy stabil és hőálló felületre.
- Csak ebben a légsütőben főzzön ételeket.
- NE használja mélyhűtött zsírban való sütéshez.
- Ha a légsütő be van dugva a hálózati áramellátásba, és 2 percig nem nyomja meg a gombokat, a kijelzőn egy mozgó "-" szimbólum jelenik meg. Ennek leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
- Ha 1 percig nem nyomja meg a gombokat, a kijelzőn egy mozgó "-" szimbólum jelenik meg. Ennek leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
- Egyes főzési programoknál szükség lesz az étel felrázására vagy megfordítására. Ha ez szükséges, a készülék hangot ad ki, és a kijelzőn a következő jelenik meg:

Automatikus főzés

A könnyebbség és a kényelem érdekében 12 automatikus főzési program áll rendelkezésre a légsütő légsütő funkciójának használatához. Ezek könnyen elérhetők a kezelőpanelen található AUTO MENÜ gomb segítségével.



1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
4. Válassza ki a kívánt ételt a **AUTO MENÜ** gombot a kezelőpanelen a főzendő étel kiválasztásához. Az alapértelmezett hőmérséklet és idő villogni fog a LED kijelzőn.
   a. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési hőmérséklet beállításához.
   b. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési idő beállításához.
5. Sajtó "**START/CANCEL**" gombot a főzés elindításához; az idő visszaszámlál.
6. Amikor a sütés befejeződött, a légsütő hangot ad ki, és a készülék visszatér készenléti üzemmódba.
7. Óvatosan húzza ki a belső edényt, és azonnal vegye ki az ételt, különben a légsütőben maradó hő tovább süti és kiszárítja az ételt.

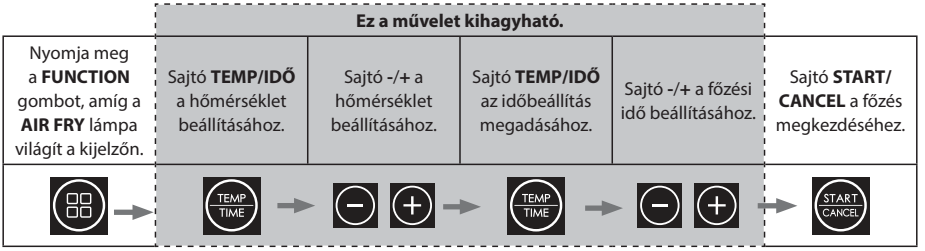
Megjegyzés: Ha az automatikus főzésű ételek főzési idejét változtatja meg, akkor a maximumot csak 30%-kal lehet növelni. Ez azért van, hogy elkerülje az ételek esetleges megégését.

Program száma	Élelmiszer	Súly	Az élelmiszer kezdeti hőmérséklete	Főzési idő	Maximális hosszabbítás	Forduljon át percekre a főzés végétől	Főzni a fagyasztott időből	Hőmérséklet	Megjegyzések
A-01	Sült krumpli	300g és 700g között	Szoba hőmérséklet	18	23	5	27	180	Ne terhelje túl az edényt.
A-02	Marhahús	150g és 500g között		12	16	6	-	200	Legfeljebb 270g marhaszeletet lehet megsütni.
A-03	Zöldség	100g és 400g között		10	13	5	14	190	Vágja fel a zöldségeket 2 x 3 cm-es darabokra.
A-04	Csirke	800g és 1000g között		30	39	5	-	190	Kis egész csirke vagy nagy darabok.
A-05	Bacon	4-6 szelet		9	12	-	-	180	Egyenletesen helyezze el a szalonnaszeleteket a sütőtálcán.
A-06	Halak	100g és 500g között		18	20	4	-	170	Helyezze a haldarabokat közvetlenül a sütőtálca aljára.
A-07	Burgonya	250g fejenként		40	52	5	-	200	Helyezzen 3 darab, egyenként 250g-os burgonyát a sütőtálba.
A-08	Pizza	100g és 400g között		13	17	-	18	180	Helyezze az egész vagy pizzadarabokat közvetlenül a sütőtálcára.
A-09	Csirke Nuggets	300g		15	20	5	20	180	Ne töltse túl. Ügyeljünk arra, hogy a rögök között maradjon egy kis hely.
A-10	Garnélarák	300g		15	20	5		180	Helyezze a garnélarákokat egyenletesen elosztva közvetlenül a sütőtálcára.
A-11	Rágcsálnivalók	300g		15	20	5	20	170	Rendezze el a rágcsálnivalókat egyenletesen a sütőtálcán. Ne terhelje túl.
A-12	Pirított szendvics	1 szendvics		12	17	4		180	Készítsen szendvicset vajas kenyérrel és sajttal. Helyezze az egész szendvicset a sütőtálcára. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg.

Ha a beállított főzési idő meghaladja a 10 percet, a légsütő emlékeztet az étel átfordítására, amikor a hátralévő idő a teljes főzési idő felét eléri (vagy a fenti táblázatban megadottak szerint). Ha a beállított főzési idő kevesebb, mint 10 perc, nem jelenik meg a megfordításra vonatkozó emlékeztető.

Air Fry főzés

Ha manuálisan süt a légsütés üzemmódban, először válassza ki az időt, majd a hőmérsékletet.
Az Ön kényelme érdekében a légsütés funkcióval manuálisan is lehet sütni. Tekintse meg a táblázatban látható javasolt főzési lehetőségeket, vagy használja saját receptjeit.



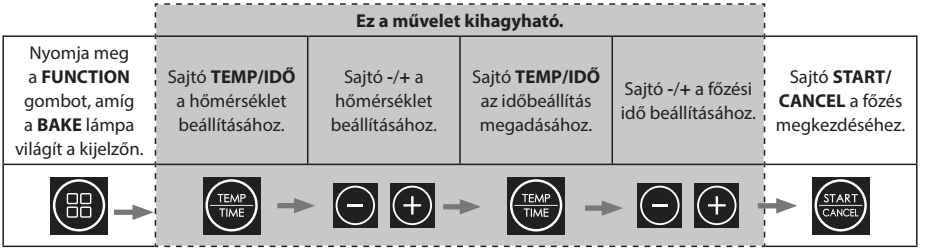
1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
4. Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a **AIR FRY** lámpa világít a kijelzőn; a kijelzőn az alapértelmezett idő és hőmérséklet (12 perc 200°C-on) jelenik meg.
5. Az idő módosításához nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt időre (1 és 60 perc között) válthat.
6. Most nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt hőmérsékletre (80 és 200°C között).
7. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombot a főzési folyamat elindításához.

Az alábbiakban néhány javasolt főzési lehetőség látható.

Élelmiszer	Súly	Az élelmiszer kezdeti hőmérséklete	Főzési idő	Főzési hőmérséklet	Shake/Turn Over	Megjegyzések
Fagyasztott sült krumpli (vastag)	300 és 700 között	Fagyasztott	12-16	200	Igen	
Fagyasztott sült krumpli (vékony)	300 és 700 között		12-20	200	Igen	
DIY Fries (0.7cm x 7/8cm)	300 és 800 között	Szobahőmérséklet	18 és 30 között	180	Igen	Olaj hozzáadása: 1/2 kanál
DIY Chips	300 és 800 között		18-22	180	Igen	Olaj hozzáadása: 1/2 kanál
DIY burgonya darabok	300 és 750 között		12-18	180	Igen	Olaj hozzáadása: 1/2 kanál
Hash Browns	250		15-18	180		
Párolt krém burgonya	500		18-22	180		
Steak	100-500		8-12	180		
Sertésszelet	100-500		10 és 14 év között	180		
Hamburger	100-500		7-14	180		
Kolbász tekercs	100-500		12-15	180		
Dobverő	100-500		18-22	180		
Csirkemell	100-500		10-15	180		
Halak	100-500		8-12	180		
Garnéla	100-500		5-10	180		
Rák	100-500		8-12	180		
Torta	100-400		15-30	180		
Tavaszi tekercsek	100-400		8-10	200	Igen	Instant tavaszi tekercsek
Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	Fagyasztott	6-10	200	Igen	
Fagyasztott halszelet	100-400		6-10	200		
Fagyasztott sajt snack	100-400		8-10	180		
Yakitori	100-400	Szobahőmérséklet	8-10	200		
Édes burgonya	100-500		30-45	200		

Süssük

A sütés funkció használatakor először az időt, majd a hőmérsékletet válassza ki.
Az Ön kényelme érdekében a légsütővel is lehet sütni. Tekintse meg a táblázatban látható javasolt sütési lehetőségeket, vagy használja saját receptjeit.



1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Húzza ki a serpenyőt, helyezze az ételt a sütőtálcába, és tegye vissza a serpenyőt a készülékbe.
3. Nyomja meg a "**START**" gombot egyszer; a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet (25 perc 200°C-on).
4. Az idő módosításához nyomja meg a "**IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt időre (1 és 60 perc között).
5. Most nyomja meg a "**TEMP**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt hőmérsékletre (80 és 200°C között).
6. Nyomja meg a "**START**" gombot a főzési folyamat elindításához.

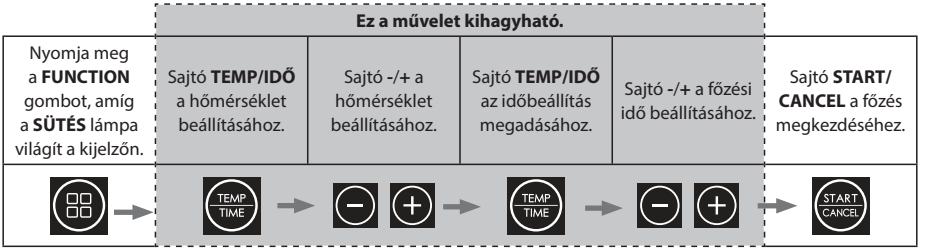
Néhány javasolt süteményrecept:

Élelmiszer	Főzési hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)	Összetevők	Utasítások
Kukoricapehely palacsinta	170	10-15	75g kukoricapehely 150g sózott vaj 75g puha barna cukor 30g folyékony méz 150g zabkása 50g mazsola és szultánna	1. Kenjünk ki egy hőálló tálat vajjal, és béleljük ki zsírálló papírral. 2. Olvasszuk fel a vajat egy serpenyőben, adjuk hozzá a cukrot és a mézet; jól keverjük össze. 3. Vegyük le a tűzről, és adjuk hozzá a kukoricapelyhet, a zabkását és a gyümölcsöt. 4. Öntsük a keveréket a tálba. 5. Süssük a Sütés funkcióval 170°C-on, amíg megszilárdul (10-15 perc). 6. Vegye ki a légsütőből, és hagyja kihűlni fogyasztás előtt.
Citromos torta	170	20-25	200g sótlan vaj 200g porcukor 3 tojás 200g sima liszt 1 evőkanál sütőpor 1 citrom héja és leve A csöpögtetéshez: 1 citrom leve 80g porcukor*	1. Kenjen ki egy kis kenyérsütőformát vajjal, és bélelje ki sütőpapírral. Tegyük félre, amíg elkészítjük a süteménytésztát. 2. Egy nagy keverőtálban elektromos habverővel keverjük össze a vajat és a porcukrot, amíg könnyű és habos nem lesz. Adjuk hozzá egyesével a tojásokat, minden egyes hozzáadás között verjük fel, majd szitáljuk bele a lisztet sütőport, és keverjük össze újra. Adjuk hozzá a citromlevet és a citromhéjat, majd keverjük össze ismét. 3. Öntsük a tésztát az előkészített cipóformába, és egyenesítsük ki a tetejét. Ie: Tegyük át a légkeveréses sütőbe, és 170°C-on 20-25 percig süssük, 15 perc után rendszeresen ellenőrizzük, amíg aranyszínű lesz, megemelkedik, és egy beleszúrt nyárs tisztán jön ki. 4. Amikor a sütemény már majdnem megsült, készítsük el a cseppeket úgy, hogy a citromlevet és a porcukrot egy tálban összekeverjük. 5. Amikor a torta megsült, vegyük ki a légsütőből, és egy nyársalóval szúrjuk meg az egész felületét. Lassan öntsük rá a dazzle keveréket, hogy a felszínt befedje, hagyjuk kihűlni az ónban, majd a süteményt, és szivárogjon be a lyukakba. Hagyjuk kihűlni a formában, majd vegyük ki, szeleteljük fel és tálaljuk.
Sütik	180	10-12	150g sózott, szobahőmérsékletű vaj 80g világosbarna muscovado cukor 1 nagy tojás, felvert 225g sima liszt 1/2 teáskanál szódabikarbóna 200g étcsokoládé darabkák vagy csokoládédarabkák.	1. Egy nagy keverőtálban verjük össze a vajat, a cukrot, a tojást, a sima lisztet és a szódabikarbónát, amíg kemény tésztát kapunk. 2. Adjuk hozzá a csokoládéforgácsokat vagy -darabkákat, és gyúrjuk, amíg el nem keveredik. 3. Törjük a tésztát darabokra, és sodorjuk kb. 3 cm átmérőjű golyókká. 4. Béleljük ki a sütőtálcát zsírálló papírral (ne menjen egészen a sütőedény széléig), és egyenletesen helyezzük rá a süteményes tésztagolyókat. A tészta sütés közben szét fog terjedni. 5. Süssük 180°C-on 10-12 percig, amíg aranybarnára sül. 6. Ha megsült, hagyjuk kihűlni. Vegye figyelembe, hogy előfordulhat, hogy több adagot kell készítenie és/vagy mindkét húzónál sütnie kell.

Air Fryerben sütéskor a hagyományos sütőhöz képest kevesebb időt és alacsonyabb hőmérsékletet használjon. Az általános szabály az, hogy a hőmérsékletet 10°C-kal kell csökkenteni.
Vegye figyelembe, hogy az eredmények az élelmiszer minőségétől, víztartalmától és méretétől függően változhatnak. Használja a fenti táblázatot útmutatásként.
Sütés előtt ajánlott előmelegíteni a légsütőt.
A sütési funkció alatt a forduló funkció ki van kapcsolva. Ez biztosítja, hogy a sütési hőmérséklet a teljes sütési folyamat alatt stabil maradjon.

Sült

A sütés funkció használatakor először az időt, majd a hőmérsékletet válassza ki.
Az Ön kényelme érdekében a légsütővel is lehet sütni. Tekintse meg a táblázatban látható javasolt sütési lehetőségeket, vagy használja saját receptjeit.



1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Húzza ki a serpenyőt, helyezze az ételt a sütőtálcába, és tegye vissza a serpenyőt a készülékbe.
3. Nyomja meg a "**START**" gombot egyszer; a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet (40 perc 180°C-on).
4. Az idő módosításához nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt időre (1 és 60 perc között).
5. Most nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt hőmérsékletre (80 és 200°C között).
6. Nyomja meg a "**START**" gombot a főzési folyamat elindításához.

Néhány javasolt sült recept:

Élelmiszer	Súly	Főzési hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)	Felkészülési tanácsok	Megjegyzés
Sült burgonya	N/A	190	30	Vágjuk fel és hámozzuk meg a burgonyát, hogy körülbelül 3-4 cm-es legyen, majd főzzük 5 percig. Csöpögtessük le a vizet, majd kenjük meg napraforgóolajjal, és fűszerezzük szükség szerint. Tegye a burgonyát a légsütőbe, és süsse meg.	Ha a burgonya nem főtt meg eléggé, adjon neki még 5-10 percet.
Sült sertéshús	1 kg-ig	200/180	20/25 500g-onként	Papírtörlővel törölje szárazra a húst, majd éles késsel karcolja be a bőrét (ne vágjon bele a húsba). Hagyja megszáradni a húst, majd dörzsölje be olajjal a külső felületét, a karcolásokba bőségesen tegyen sót.Tegye a sertéskarajt a bőrével felfelé a légsütőbe, és süsse 200°C 20 percig, majd 180°C süsse átfőzésig (kb. 25 perc minden 500g-ra).	Fűszerezze a húst tetszés szerint.A sütés végén győződjön meg róla, hogy a hús átsült.
Sült csirke	1 kg-ig	180	35	Szárítsa meg a csirkét papírtörlővel, majd kenje be olajjal és fűszerekkel. Tegye a légsütőbe a melle felfelé. Süsse a sütési idő felét, majd fordítsa meg a madarat, és süsse a fennmaradó ideig. Amikor a sütés befejeződött, hagyja pihenni 10 percig, mielőtt elfogyasztja.	A sütéshez kisebb csirkét javasolt használni (500g és 1 kg között).A sütés végén győződjön meg róla, hogy a hús átsült.
Marhasült	1 kg-ig	200/180	5/15 per 450g	Fűszerezze a húst, majd a sört a légsütőbe, és süsse 200°C 5 percig, majd 180°C süsse, amíg át nem sül. Hagyja pihenni 10-15 percig, mielőtt felszeletelné.	Közepes átsütéshez adjon hozzá 5 percet 450g-onként, jól átsütötthez adjon hozzá 10 percet 450g-onként. Vegye figyelembe, hogy az idők a húsdarabok és a hús formája miatt változhatnak.

Air Fryerben sütéskor a hagyományos sütőhöz képest kevesebb időt és alacsonyabb hőmérsékletet használjon.
Vegye figyelembe, hogy az eredmények az élelmiszer minőségétől, méretétől és alakjától függően változhatnak.
Használja a fenti táblázatot útmutatásként.
Sütés előtt ajánlott előmelegíteni a légsütőt.

Főzni fagyasztottból

A légsütő hosszabb időre kapcsol be, hogy az ételek biztonságosan kiolvadjanak, és fagyasztásból sült krumpli, zöldség, pizza, csirkefalatkák és rágcsálnivalók készüljenek.
Ha fagyasztott ételeket szeretne készíteni, kövesse az automatikus főzésre vonatkozó alábbi utasításokat.

		Ez a művelet kihagyható.				
Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**FAGYASZTOTT**" jelenik meg a kijelzőn	Válassza ki a kívánt fagyasztott ételt a főzéshez a **AUTO MENÜ** gomb.	Sajtó **TEMP/IDŐ** a hőmérséklet beállításához.	Sajtó **-/+** a hőmérséklet beállításához.	Sajtó **TEMP/IDŐ** az időbeállítás megadásához.	Sajtó **-/+** az idő beállításához.	Sajtó **START/CANCEL** a főzés megkezdéséhez.

1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
4. Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**FAGYASZTOTT**" jelenik meg a kijelzőn.
5. Válassza ki a kívánt fagyasztott ételt a főzéshez a **AUTO MENÜ** gomb. Az alapértelmezett hőmérséklet és idő villogni fog a LED kijelzőn.
   a. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési hőmérséklet beállításához.
   b. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési idő beállításához.
6. Sajtó "**START/CANCEL**" gombot a főzés elindításához; az idő visszaszámlál.
7. Amikor a főzés befejeződött, a készülék hangot ad ki, és visszatér a készenléti üzemmódba.
8. Óvatosan húzza ki a belső edény fogantyúját, és vegye ki az ételt.

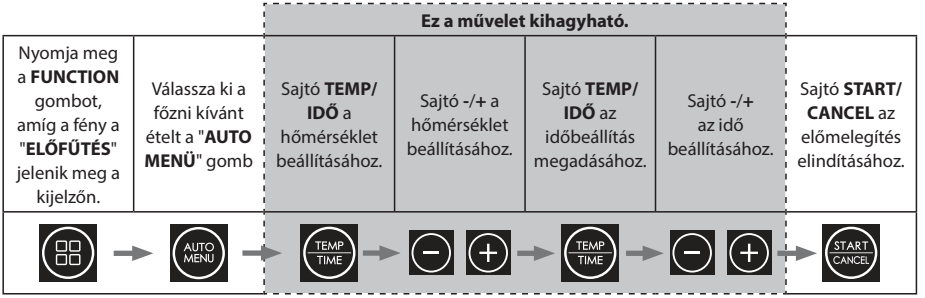
A fagyasztott ételekből való főzés csak a következő esetekben lehetséges **FRIES**, **ZÖLDSÉGEK, PIZZA, CSIRKEFALATOK** és **SNACKS**.
Más fagyasztott élelmiszerek főzéséhez kérjük, olvassa el a kézi főzési tanácsokat.

Ha szükséges, a légsütő előmelegíthető, mielőtt fagyasztott ételeket sütne. Ehhez kövesse az alábbi eljárást:

1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Győződjön meg róla, hogy az edény üres.Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a **"ELŐFŰTÉS"** és **"FROZEN"** jelenik meg a kijelzőn.
4. Válassza ki a kívánt fagyasztott ételt a főzéshez a **AUTO MENÜ** gomb. Az alapértelmezett hőmérséklet és idő villogni fog a LED kijelzőn.
   a. Ha szükséges, nyomja meg a **"TEMP/IDŐ"** gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési hőmérséklet beállításához.
   b. Ha szükséges, nyomja meg a **"TEMP/IDŐ"** gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési idő beállításához.
5. Sajtó **"START/CANCEL"**, a légsütő előmelegszik. A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék hangot ad ki.
6. Vegye ki a fiókot a készülékből, és a sütendő ételt egyenletesen helyezze a sütőtálcára, majd csúsztassa vissza a légsütőbe. Legyen óvatos, mivel az edény és a tálca forró lesz.
7. A főzés automatikusan elindul, amikor a fiókot visszatolja; az idő visszaszámol.
8. Amikor a főzés befejeződött, a készülék hangot ad ki, és visszatér a készenléti állapotba.

Előfűtés

Annak érdekében, hogy a légfritőz megfelelő hőmérsékleten süsse az ételeket, van egy előmelegítő funkció, amely az automatikus főzés, a kézi főzés és a fagyasztott ételek főzése funkció előtt használható. Csak kövesse az alábbi utasításokat a funkció használatához.



1. Helyezze a sütőtálcát a belső edénybe. Helyezze a belső edényt a légsütőbe.
2. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózathoz.
3. Nyomja meg a "**FUNCTION**" gombot, amíg a "**ELŐFŰTÉS**" jelenik meg a kijelzőn.
4. Válassza ki a kívánt ételt, kiválasztva a kiválasztott ételt az Automatikus menüből az AUTO MENU gomb megnyomásával. Az alapértelmezett hőmérséklet és idő villogni fog a LED kijelzőn.
   a. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a b kívánt főzési hőmérséklet beállításához.
   b. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési idő beállításához.
5. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombra.
6. Amikor a készülék elérte a megfelelő előmelegítési hőmérsékletet, hangot ad ki.
7. A légsütő bekapcsol és elkezd előmelegedni a beállított hőmérsékletre.
8. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
9. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
10. Amikor a húzót visszatolja, a főzés automatikusan elindul.
11. Amikor a főzés befejeződött, a készülék hangot ad ki, és visszatér a készenléti üzemmódba.
12. Óvatosan húzza ki a belső edény fogantyúját, és azonnal vegye ki az ételt, különben a légsütőben maradt hő tovább süti és kiszárítja az ételt.

Az előmelegítés akkor is használható, ha fagyasztott ételeket készít. Kövesse az alábbi utasításokat a kézi előmelegítéshez, majd tegye az ételt a fiókba, és válassza ki a szükséges Fagyasztott automatikus menüt.

Ezenkívül az előmelegítés kézi főzéskor is használható; nyomja meg a "**FUNCTION**" gombot, amíg az előmelegítés melletti lámpa fel nem gyullad.

1. Helyezze a sütőtálcát a belső edénybe. Helyezze a belső edényt a légsütőbe.
2. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózathoz.
3. Nyomja meg a "**FUNCTION**" gombot, amíg az előmelegítés melletti lámpa fel nem gyullad.
4. Nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési hőmérséklet beállításához.
5. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombra.
6. A légsütő bekapcsol és elkezd előmelegedni a beállított hőmérsékletre.
7. Amikor a készülék elérte a megfelelő előmelegítési hőmérsékletet, hangot ad ki.
8. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
9. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
10. Állítsa be a főzés idejét a "**IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gombot a kívánt főzési idő beállításához.
11. Amikor a húzót visszatolja, a főzés automatikusan elindul.
12. Amikor a főzés befejeződött, a készülék hangot ad ki, és visszatér a készenléti üzemmódba.
13. Óvatosan húzza ki a belső edény fogantyúját, és azonnal vegye ki az ételt, különben a légsütőben maradt hő tovább süti és kiszárítja az ételt.

Újramelegítés

Ez a funkció lehetővé teszi a kihűlt ételek újramelegítését.

Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**REHEAT**" jelenik meg a kijelzőn	Sajtó **START/CANCEL** az újramelegítés elindításához, és a kijelző elkezd visszaszámolni.

1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Helyezze az újramelegítendő ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
4. Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**REHEAT**" jelenik meg a kijelzőn.
5. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombra. A légsütő újra felmelegszik.
6. A légsütő most 4 percig 180°C-on melegíti az ételt.

Megjegyzés: Az Újramelegítés funkcióhoz nem lehet beállítani az időt vagy a hőmérsékletet.

Dehidratálni

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy saját élelmiszereit dehidratálja, így azok tárolhatók és később felhasználhatók. Kövesse az alábbi egyszerű utasításokat, hogy használhassa ezt a funkciót a légsütőjén. A dehidratálás funkció alatt a forduló funkció ki van kapcsolva.

Sajtó **ELŐMELEGÍTÉS/DEHIDRATÁLÁS** kétszer a DEHYDRATE funkció kiválasztásához.	Sajtó **START** az újramelegítés elindításához, és a kijelző elkezd visszaszámolni.

1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Helyezze a dehidratálandó ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
4. Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**DEHYDRATE**" jelenik meg a kijelzőn.
5. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombra.
6. A légsütő most 3 órán keresztül 60°C-on dehidratálja az ételt.
7. Az alapértelmezett hőmérséklet és idő villogni fog a LED kijelzőn - ez 60°C 3 órán keresztül.
   a. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (80°C-ig).
   b. Ha szükséges, nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot egyszer, majd nyomja meg a "**-**" vagy "**+**" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt időt (legfeljebb 4 óra).

Javasolt élelmiszertípusok és az előkészítés részletei a dehidratáláshoz:

Élelmiszer	Dehidratálási hőmérséklet (°C)	Dehidratálási idő (óra)	Felkészülési tanácsok
Alma	60	6	Magozzuk ki az almát, majd vágjuk vékony (3 mm-es) szegmensekre.
Sárgabarack	60	8	Távolítsa el a magokat, és vágja félbe.
Bannana	80	4	Hámozzuk meg és vágjuk kb. 3 mm vastagságú körökre.
Marhahús	60	4	Vágjuk kb. 6 cm hosszú és 4 mm vastag csíkokra.
Citromok	80	3	Vékony szeletekre vágjuk (2 mm), és a sütőlemezre fektetjük.
Narancsok	80	3	Vékony szeletekre vágjuk (2 mm), és a sütőlemezre fektetjük.
Eper	60	3	Óvatosan vágjuk fel ékekre vagy kerekekre.

Amikor a légsütőbe helyezi a dehidratálandó termékeket, ügyeljen arra, hogy az ételek ne legyenek egymásra rakva, és minden egyes darab között legyen egy kis hely.
Vegye figyelembe, hogy az eredmények az élelmiszer minőségétől, víztartalmától és méretétől függően változhatnak. Használja a fenti táblázatot útmutatásként.

Melegen tartani

Miután megfőzte az ételt, a KEEP WARM funkcióval melegen tarthatja azt.
A Melegen tartás alacsony hőmérsékletet használ, hogy az étel ne száradjon ki túlságosan, és biztosítsa, hogy az étel elég meleg legyen az evéshez.

	Ez a művelet kihagyható.				
Nyomja meg a **FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**TARTANI FIGYELMEZTETÉS**" jelenik meg a kijelzőn.	Sajtó **TEMP/ IDŐ** a hőmérséklet beállításához.	Sajtó **-/+** a hőmérséklet beállításához.	Sajtó **TEMP/ IDŐ** az időbeállítás megadásához.	Sajtó **-/+** a főzési idő beállításához.	Sajtó **START/ CANCEL** a főzés megkezdéséhez.

1. Csatlakoztassa a légsütőt a hálózati hálózathoz.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca megfelelően van-e behelyezve a belső edénybe.
3. Helyezze a melegen tartandó ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa a belső edényt a légsütőbe.
4. Nyomja meg a "**FUNCTION** gombot, amíg a fény a "**TARTANI FIGYELMEZTETÉS**" jelenik meg a kijelzőn.
5. Az alapértelmezett melegen tartási hőmérséklet 80°C, 30 perces időtartam mellett. Szükség esetén ez megváltoztatható.
   a. Az idő módosításához nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt időre (1 és 60 perc között).
   b. Most nyomja meg a "**TEMP/IDŐ**" gombot, majd használja a **+/-** gombokkal a kívánt hőmérsékletre (80 és 200°C között).
6. A légsütő mostantól a beállított hőmérsékleten és ideig tartja melegen az ételt.

SYNC FINISH

Ezt a funkciót akkor használja, ha olyan ételeket főz, amelyeknek különböző a főzési ideje. Például a steak és a sült krumpli sütési ideje eltérő, és ez a funkció lehetővé teszi, hogy mindkét ételtípust egyszerre készítse el.

1. Vegye ki a belső edényeket a légsütőből.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálca mindkét edényben megfelelően van-e behelyezve.
3. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa vissza a belső edényeket a légsütőbe.
4. Állítsa be az első fiók főzési funkcióját.
5. Állítsa be a második fiók főzési funkcióját.
6. Nyomja meg a "**SYNC/DUAL**" gombot egyszer, a **SYNC**" lámpa világít a kijelzőn.
7. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombok. A leghosszabb főzési idővel rendelkező fiók fog először elindulni, a rövidebb később, hogy a vége ugyanolyan legyen, mint az elsőé.
8. Amikor a főzés befejeződött, a készülék hangot ad ki, és visszatér a készenléti üzemmódba.
9. Óvatosan húzza ki a belső edényt, és azonnal vegye ki az ételt a légsütőből; ez megakadályozza, hogy a légsütőben maradt hő tovább süsse és kiszárítsa az ételt.

DUAL

Ezt a funkciót akkor használja, ha mindkét fiókban azonos a főzési idő és hőmérséklet. Ha nagyobb mennyiségű ételt kell főznie ugyanazt az ételt, a Dual funkció lehetővé teszi, hogy mindkét fiókot könnyedén programozhassa, ha csak az egyiket állítja be.

1. Vegye ki a belső edényeket a légsütőből.
2. Győződjön meg arról, hogy a sütőtálcák mindkét edényben helyesen vannak-e behelyezve.
3. Helyezze a sütni kívánt ételt egyenletesen a sütőtálcára, és csúsztassa vissza a belső edényeket a légsütőbe.
4. Állítsa be a főzési funkciót bármelyik fiókhoz. Ez lehet automatikus program vagy más funkció.
5. Sajtó "**SYNC/DUAL**" gombot egyszer, és a "**DUAL**A kijelzőn világítani fog a " lámpa, és ezzel egyidejűleg a program átmásolásra kerül a másik fiókba.
6. Nyomja meg a "**START/CANCEL**" gombokat, és a légsütő elkezd sütni.
7. Amikor a főzés befejeződött, a készülék hangot ad ki, és visszatér a készenléti üzemmódba.
8. Óvatosan húzza ki a belső edényt, és azonnal vegye ki az ételt a légsütőből; ez megakadályozza, hogy a légsütőben maradt hő tovább süsse és kiszárítsa az ételt.

KARBANTARTÁS HASZNÁLAT KÖZBEN

Ez a készülék használat közben kevés karbantartást igényel. Minden használat után tisztítsa meg Air Fryer készülékét, hogy meghosszabbítsa használati idejét.
Ez a légsütő nem tartalmaz a felhasználó által szervizelhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga megjavítani. A meghibásodás valószínűtlen eseteiben forduljon a SHARP telefonos ügyfélszolgálatához a jelen használati útmutató elején található elérhetőségeken.

TISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK

VIGYÁZAT: Az áramütés elleni védelem érdekében NE BEMERÍTSE VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYAMÉKBA A LÉGKAPCSOLÓT.
Légsütőjét rendszeresen tisztítani kell a legjobb teljesítmény és a hosszú élettartam érdekében. A rendszeres tisztítás a tűzveszélyt is csökkenti. A tisztításhoz kövesse az alábbi utasításokat:

1. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Hagyja a légsütőt lehűlni.
2. Tisztítsa meg a légsütő tálcákat és a belső edényeket nedves, szappanos ruhával. Ügyeljen arra, hogy csak enyhe, szappanos vizet használjon. Ha a tálcán vagy a belső edényen lévő foltokat túl nehéz tisztítani, hagyja őket körülbelül 10 percig meleg vízben áztatni.
3. Tisztítsa meg a fűtőelemeket száraz és puha ruhával.
4. Törölje át a légsütő külső felületét puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg.

VIGYÁZAT: NE HASZNÁLJON GYÚLÓSZERŰ TISZTÍTÓANYAGOT VAGY SEMMILYEN SZENNYEZŐANYAGOT a sütőtálca és a belső edény felületén. Ügyeljen arra, hogy csak enyhe, szappanos vizet használjon. A csiszoló tisztítószerek, súrolókefék és vegyi tisztítószerek károsítják a készülék bevonatát.
Az ajánlott tisztításon kívül nincs szükség további felhasználói karbantartásra.
Minden egyéb szervizelést csak hivatalos szervizképviselő végezhet.

TÁROLÁS

Húzza ki a készüléket, hagyja kihűlni, és tárolás előtt tisztítsa meg. Tárolja a légsütőt a dobozában, tiszta, száraz helyen.
Soha ne tárolja a készüléket forró vagy még bedugott állapotban. Soha ne tekerje a zsinórt szorosan a légsütő köré.
Ne terhelje a zsinórt a készülékbe való belépés helyén, mert ez a zsinór foszlását és törését okozhatja.
Ha a légsütőt hosszabb ideig tárolja, győződjön meg arról, hogy a légsütő tiszta és mentes az ételmaradékoktól.
Tárolja a légsütőt száraz helyen, például egy asztalon, pulton vagy szekrény polcán.

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha problémái vannak a légsütővel, kövesse az alábbi útmutatást.

A légsütő nem működik	A készülék vagy nincs bedugva, vagy nincs bekapcsolva.	Győződjön meg róla, hogy a hálózati csatlakozó dugó be van dugva egy elektromos fali aljzatba, és be van kapcsolva.
	Nem állította be az időt vagy a hőmérsékletet.	Állítsa be az időt és a hőmérsékletet, majd nyomja meg a "**START/CANCEL**".
	A belső edény nincs megfelelően rögzítve a készülékben	Nyomja a belső edényt a légsütőbe, hogy "kattanjon".
Az Air Fryerrel sült hozzávalók nem készülnek el.	Túl sok étel van a serpenyőben.	Tegye a hozzávalókat kisebb adagokban a serpenyőbe. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt hőmérsékleti beállításra.
	A főzési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítőt a kívánt elkészítési időre.
A sült rágcsálnivalók nem ropogósak, amikor kijönnek a légsütőből.	Olyan típusú rágcsálnivalót használt, amelyet hagyományos mélysütőben való elkészítésre szántak.	Használjon sütőben elkészíthető rágcsálnivalókat, vagy a ropogósabb eredmény érdekében enyhén kenje meg a rágcsálnivalókat egy kis olajjal.
Nehéz vagy nem lehetséges a belső részt megfelelően becsúsztatni a készülékbe.	Túl sok étel van a serpenyőben.	Ne töltse túl a serpenyőt.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros hozzávalókat készít.	Ha zsíros hozzávalókat süt a légsütőben, nagy mennyiségű olaj szivárog a serpenyőbe. Ez az olaj fehér füstöt képezhet, és a serpenyő a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt.
	A serpenyő még mindig tartalmaz a korábbi használatból származó zsírmaradványokat.	A fehér füstöt a belső edényben felmelegedő zsír okozza; győződjön meg róla, hogy minden használat után alaposan megtisztítja a sütőtálcát és a belső edényt.
A friss sült krumpli egyenetlenül sül a légsütőben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy a sütés során szilárd maradjon.
	Nem öblítette le rendesen a burgonyapálcikákat, mielőtt megsütötte volna őket.	Alaposan öblítse le a burgonyapálcikákat, hogy a keményítőt eltávolítsa a pálcikák külsejéről.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kijön a légsütőből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől/típusától függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyarudakat megfelelően megszárította, mielőtt hozzáadná az olajat.
		Vágja a burgonyát vékonyabb rudakra, hogy ropogósabb legyen az eredmény.
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá valamivel több olajat.

Ha továbbra is problémái vannak, kérjük, lépjen kapcsolatba a SHARP telefonos ügyfélszolgálattal a jelen felhasználói kézikönyv elején található elérhetőségeken.

Attenzione:
Il prodotto è contrassegnato da questo simbolo.
Ciò significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Esiste un sistema di raccolta differenziata per questi prodotti.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (abitazioni private)

1. Nell'Unione europea
Attenzione: Se si desidera smaltire questa apparecchiatura, non utilizzare la normale pattumiera!
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere trattate separatamente e in conformità con la legislazione che richiede un trattamento, un recupero e un riciclaggio adeguati delle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate.
In seguito all'implementazione da parte degli Stati membri, le famiglie all'interno degli Stati dell'UE possono restituire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a strutture di raccolta designate*.
In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se ne acquista uno nuovo simile.
* Per ulteriori informazioni, contattare l'autorità locale.
Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate sono dotate di batterie o accumulatori, si prega di smaltirli separatamente in base ai requisiti locali.
Smaltendo correttamente questo prodotto, contribuirete a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari, evitando così potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero altrimenti verificarsi a causa di una gestione inappropriata dei rifiuti.

2. In altri Paesi al di fuori dell'UE
Se si desidera smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali e richiedere il metodo di smaltimento corretto.
Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un nuovo prodotto.Altre strutture di raccolta sono elencate sulla homepage di www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea
Se il prodotto viene utilizzato per scopi commerciali e si desidera eliminarlo: Rivolgersi al rivenditore SHARP che informerà l'utente sul ritiro del prodotto. I costi derivanti dal ritiro e dal riciclaggio potrebbero essere addebitati all'utente. I prodotti di piccole dimensioni (e le quantità ridotte) potrebbero essere ritirati dai centri di raccolta locali.
Per la Spagna: Rivolgersi al sistema di raccolta stabilito o alle autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.

2. In altri Paesi al di fuori dell'UE
Se si desidera smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali e richiedere il metodo di smaltimento corretto.

Per l'assistenza, fare riferimento a **www.sharpconsumer.com/contact/**Per i diritti di garanzia, visitare il sito **www.sharpconsumer.com/support/** o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto.
Le dichiarazioni di conformità sono disponibili presso **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

CONTENUTI

ISTRUZIONI DI SICUREZZA 3
SPECIFICHE 7
FRIGGITRICE AD ARIA E ACCESSORI 8
PANNELLO DI CONTROLLO 9
PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA 9
ISTRUZIONI PER L'USO 10
- Cottura automatica 11
- Cottura in padella 13
- Cuocere 15
- Arrosto 16
- Cucinare da congelato 17
- Pre-riscaldamento 18
- Riscaldare 19
- Disidratare 19
- Tenersi al caldo 20

FINITURA SYNC 20
DUALE 21
MANUTENZIONE DURANTE L'USO 21
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 21
IMMAGAZZINAMENTO 22
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 22

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che NON giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Pulire il vassoio e la pentola interna con un panno umido e insaponato. Assicurarsi di utilizzare solo acqua delicata e sapone.
- NON pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche. Inoltre, la superficie potrebbe danneggiarsi.
- Asciugare l'unità e tutti i gruppi con un panno morbido prima di riporli o utilizzarli.
- Se sul vassoio o sul vaso interno sono presenti macchie troppo difficili da pulire, lasciarle in ammollo in acqua calda per circa 10 minuti prima di pulirle.
- Il vassoio di cottura e la pentola interna possono essere lavati in lavastoviglie.
- NON riempire eccessivamente l'apparecchio durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare danni a persone o cose o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- NON utilizzare olio o altri liquidi nella pentola interna.
- NON utilizzare questo apparecchio per friggere.
- Assicurarsi che gli alimenti siano preparati e cucinati

correttamente per evitare qualsiasi pericolo per la salute.

- Impedire il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti.
- Assicurarsi SEMPRE che l'apparecchio sia correttamente assemblato prima dell'uso.
- NON inserire nella friggitrice ad aria i seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.
- NON riporre nella friggitrice materiali diversi dagli accessori in dotazione quando non è in uso.
- NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- NON utilizzare all'aperto.
- In caso di necessità di consulenza su questo prodotto, contattare l'Help Line Sharp.
- Tenere l'apparecchio solo per le impugnature corrette e utilizzare misure di protezione dal calore come guanti o presine.
- Leggere tutte le istruzioni per assicurarsi di avere familiarità con il funzionamento di questa friggitrice ad aria. NON toccare le superfici calde; se possibile, utilizzare le maniglie o i comandi (a seconda del modello).
- L'uso di accessori non è raccomandato, in quanto può causare rischi o lesioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Per evitare che la pentola interna cada a terra, prima di rimuovere il vassoio per la frittura ad aria, collocare la pentola interna su una superficie stabile.
- Durante l'utilizzo, assicurarsi che l'impugnatura sia rivolta verso di sé.
- ATTENZIONE: il marchio significa che le superfici dell'apparecchio sono calde quando o dopo l'uso. NON toccare le superfici calde.
- NON coprire la bocchetta di aspirazione o di scarico

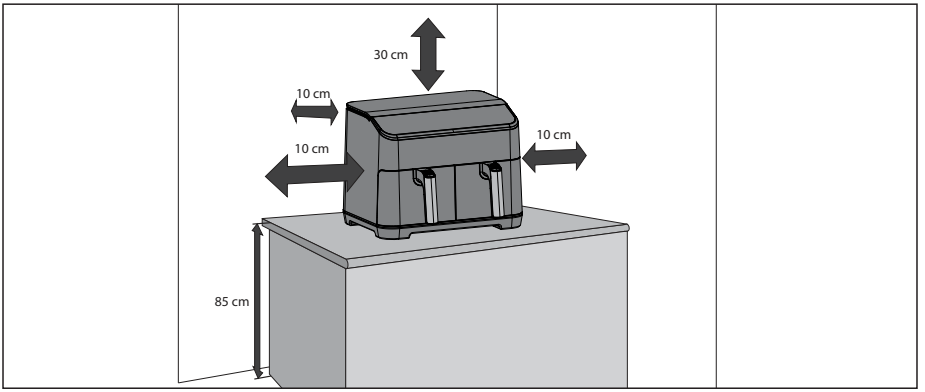
dell'aria mentre l'unità è in funzione. Ciò impedisce una cottura uniforme e può danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.

- NON toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- È necessario prestare la massima attenzione quando l'apparecchio contiene alimenti caldi. Un uso improprio può provocare lesioni personali.
- Lasciare l'apparecchio dopo l'uso in modo che abbia il tempo sufficiente per raffreddarsi.
- Lasciare raffreddare la friggitrice ad aria prima di pulirla.
- AVVERTENZA: poiché questa friggitrice ad aria si riscalda durante l'uso e alcune superfici possono sviluppare temperature elevate. Poiché le persone percepiscono le temperature, questo apparecchio deve essere usato con attenzione.
- Indossare guanti protettivi isolati quando si toccano le superfici calde o il vassoio per friggere ad aria calda, la pentola interna e gli alimenti.
- Quando si utilizza questo apparecchio, prevedere uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria. Assicurarsi SEMPRE che la pentola interna sia ben chiusa prima del funzionamento.
- NON lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo della superficie di lavoro o tocchi superfici calde.
- NON mettere in funzione l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono in qualche modo danneggiati o se l'apparecchio è guasto o è stato danneggiato in altro modo.
- NON sostituire o modificare il cavo di alimentazione o la spina.
- NON utilizzare una prolunga.
- Assicurarsi che la presa/interruttore di rete sia accessibile quando la friggitrice ad aria è in uso.
- Questa friggitrice ad aria non è destinata a funzionare

con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione quando non viene utilizzata o prima della pulizia.
- Quando si stacca la spina dalla rete elettrica, tenere sempre la spina e non tirare il cavo.
- Quando si smette di usare la friggitrice ad aria, premere il pulsante STOP/CANCEL per tornare in modalità standby, quindi scollegare la spina dalla rete elettrica.
- Per evitare scosse elettriche, NON immergere la friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
- NON coprire alcuna parte della friggitrice ad aria mentre è in funzione, per evitare che si surriscaldi.
- NON collocare la friggitrice ad aria su superfici calde, vicino a bruciatori a gas/elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Quando si utilizza la friggitrice ad aria, mantenere uno spazio di almeno 100 mm su tutti i lati per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO PER RIFERIMENTI FUTURI.



SPECIFICHE

Nome del modello	AF-GD82A
Potenza della friggitrice ad aria (W)	1800 (ogni cassetto)
Livelli di temperatura della friggitrice ad aria (Celsius)	60°C a 200°C
12 Programmi automatici	Patatine fritte, manzo, verdure, pollo piccolo, pancetta, pesce, patate, pizza, crocchette di pollo, gamberetti, snack, panino tostato
10 Funzioni	Preriscaldare, riscaldare, cuocere da congelato, tenere in caldo, friggere all'aria, arrostire, cuocere, disidratare, doppio, sincronizzare
Capacità (litri)	8 (4 + 4)
Pannello di controllo	Digitale
Rivestimento della padella	Antiaderente
Dimensioni del vassoio di cottura (L x L in mm)	146 x 208
Rivestimento interno del vaso	Antiaderente
Dimensioni del vaso interno (L x A x P in mm)	163 x 128 x 227
Lunghezza del cavo di alimentazione (mm)	1000
Livello di rumore (dB)	56
Consumo di energia (W)	1800
Requisiti di alimentazione	220-240V AC 50 Hz
Consumo di energia in standby (W)	< 0.5
Dimensioni (L x A x P in mm)	395 x 305 x 362
Peso (kg)	10.15

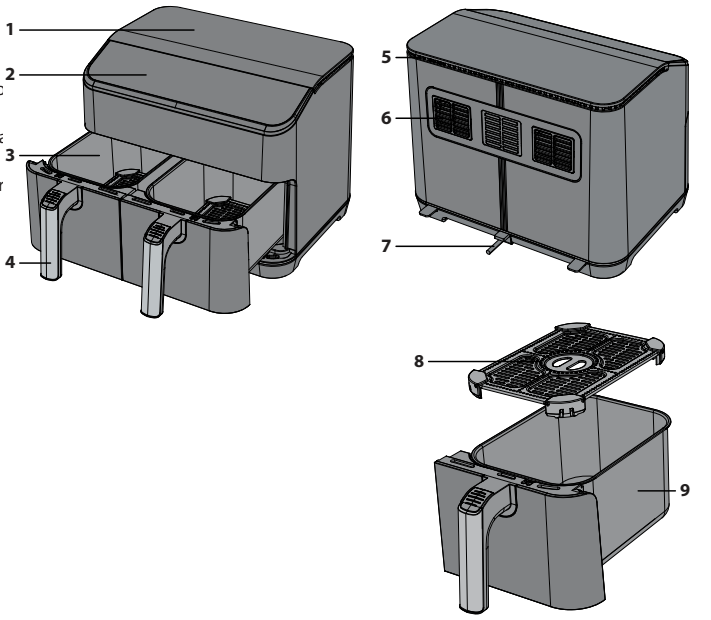
Questo prodotto è conforme alle normative e agli standard pertinenti per il Regno Unito e l'UE.

COME PARTE DELLA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, CI RISERVIAMO IL DIRITTO DI MODIFICARE PROGETTO E SPECIFICHE SENZA PREAVVISO.

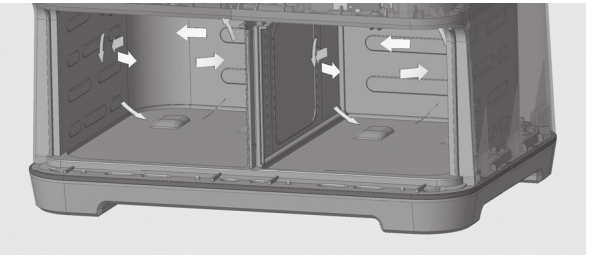
FRIGGITRICE AD ARIA E ACCESSORI

Prima del primo utilizzo, familiarizzare con le funzioni e gli accessori della friggitrice ad aria:
Vaso interno: Posizionare il vassoio di cottura sulla pentola interna, quindi inserire la pentola interna nella friggitrice ad aria.
Vassoio per friggere: Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, inserire il vassoio di cottura nella pentola interna.
Bocchetta di scarico dell'aria: Durante l'uso, dalla bocchetta di scarico fuoriesce vapore caldo (è normale); per evitare scottature, tenere le mani e il viso lontano dalla bocchetta di scarico dell'aria durante la cottura.
Maniglia: Serve per spostare la pentola interna e il vassoio di frittura dentro e fuori la friggitrice ad aria.

1. Armadio superiore
2. Pannello di controllo
3. Vaso interno
4. Maniglia del vassoio di co
5. Presa d'aria
6. Bocchetta di scarico dell'a
7. Cavo di rete
8. Vassoio per friggere ad ar
9. Vaso interno

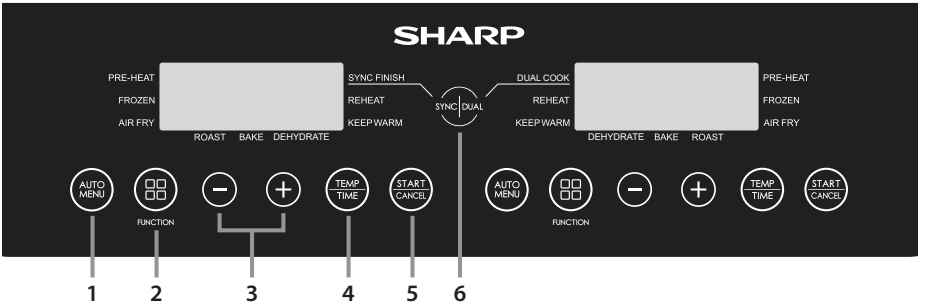


DIREZIONE DEL FLUSSO D'ARIA
Durante la cottura, l'aria calda dell'elemento si sposta come mostrato nella figura sottostante. In questo modo si garantisce una cottura uniforme degli alimenti alla temperatura e nel tempo prestabiliti. Non utilizzare materiali come fogli di metallo che potrebbero ostruire il flusso d'aria o riempire eccessivamente la piastra di cottura.



PANNELLO DI CONTROLLO

1. **Menu automatico -** Premere per selezionare i programmi di cottura; sono disponibili 12 opzioni.
2. **Funzione -** Selezionare le funzioni installate.
3. **+/- -** Utilizzare per impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.
4. **Temperatura/tempo -** Utilizzare questo pulsante per controllare la temperatura e l'ora.
5. **Avvio/Annullamento -** Utilizzare per avviare o arrestare una funzione.
6. **Sincronizzazione/doppio -** Posizionare l'apparecchio in modalità di cottura Dual o Sync.



PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

Prima di utilizzare la friggitrice ad aria per la prima volta, si consiglia di pulire la pentola interna e il vassoio di cottura in acqua calda e sapone o in lavastoviglie dopo aver disimballato e rimosso l'imballaggio. Quindi asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontare la friggitrice ad aria. Pulire il corpo esterno e le parti interne con un panno umido e asciugare prima dell'uso.
Collegare la spina alla rete elettrica e impostare l'unità per la cottura delle patatine fritte (non inserire alcun alimento nell'unità). In questo modo l'apparecchio si accenderà a 180°C per 23 minuti, consentendo di dissipare eventuali residui che potrebbero essersi attaccati all'elemento riscaldante durante la produzione.
Si consiglia di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO

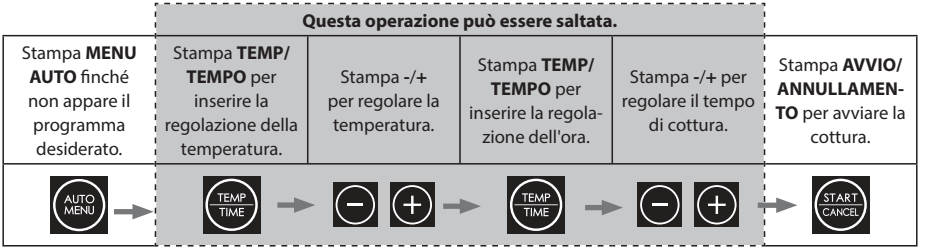
La friggitrice ad aria ha diverse modalità di funzionamento:
Cottura automatica: selezionare una delle 12 opzioni di cottura preprogrammate.
Friggere all'aria – impostare manualmente la temperatura e il tempo.
Cuocere – Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria.
Arrosto – Si usa per arrostire i cibi.
Cuocere da surgelati – Cuocere da surgelati (solo verdure, pizza, patatine, crocchette di pollo e snack).
Disidratare – Eliminare l'umidità dagli alimenti.
Tenere in caldo – Tenere in caldo il cibo.
Preriscaldamento – Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia alla temperatura corretta prima della cottura.
Riscaldare – Riscaldare gli alimenti precedentemente cotti.
Doppio – Copia l'impostazione da un cassetto all'altro.
Sincronizzazione – La cottura si arresta contemporaneamente per entrambi i cassetti.

Informazioni utili

- La quantità di cibo non deve superare i 4/5 della quantità totale della pentola per friggere ad aria.
- La temperatura e il tempo di cottura non possono essere regolati durante il ciclo di cottura. Se è necessario modificare la temperatura e/o il tempo, il programma deve essere riavviato e la temperatura deve essere modificata. peratura/tempo regolati secondo le necessità.
- Per sospendere la cottura, aprire il cassetto. Per riavviare la cottura, spingere il cassetto in dentro e la cottura si avvierà automaticamente.
- Per annullare la cottura, premere il tasto "**AVVIO/ANNULLAMENTO**" una volta.
- Alcuni alimenti dovranno essere mescolati/agitati durante la cottura: Estrarre la pentola interna dall'unità, mescolare/agitare se necessario e reinserire la pentola interna nella friggitrice ad aria; l'unità riavvierà automaticamente la cottura.
- Assicurarsi che il cibo si sia cotto correttamente. Se il cibo è poco cotto, rimetterlo nella friggitrice ad aria e cuocerlo di nuovo per qualche minuto.
- Tutte le istruzioni di cottura sono indicative, i risultati effettivi variano a seconda della qualità e della quantità di cibo cucinato.
- Per evitare che la pentola interna cada a terra, prima di sollevare il vassoio, collocarlo su una superficie stabile e resistente al calore.
- Cuocere solo cibi in questa friggitrice ad aria.
- NON utilizzare per friggere.
- Se la friggitrice ad aria è collegata alla rete elettrica e non viene premuto alcun pulsante per 2 minuti, il display visualizza il simbolo "-" in movimento. Per interromperlo, premere un pulsante qualsiasi.
- Se non si preme alcun pulsante per 1 minuto, il display visualizza il simbolo "-" in movimento. Per interromperlo, premere un pulsante qualsiasi.
- Per alcuni programmi di cottura sarà necessario scuotere o capovolgere gli alimenti. Quando ciò si rende necessario, l'apparecchio emette un suono e sul display appare il seguente messaggio:

Cottura automatica

Per agevolare l'utente, sono disponibili 12 programmi di cottura automatici da utilizzare con la funzione Air Frying della friggitrice ad aria. Questi programmi sono facilmente accessibili tramite il pulsante AUTO MENU sul pannello di controllo.



1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul piatto di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
4. Selezionare l'alimento desiderato premendo il tasto **MENU AUTO** sul pannello di controllo per selezionare il cibo da cuocere. La temperatura e il tempo predefiniti lampeggiano sul display LED.
   a. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**"per impostare la temperatura di cottura desiderata.
   b. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**" per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Stampa "**AVVIO/ANNULLAMENTO**Per avviare la cottura, premere il pulsante ", mentre il tempo scorre alla rovescia.
6. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emette un suono e l'apparecchio torna in modalità standby.
7. Estrarre la pentola interna con cautela e rimuovere immediatamente il cibo, altrimenti il calore rimasto nella friggitrice ad aria continuerà a cuocere e a seccare gli alimenti.

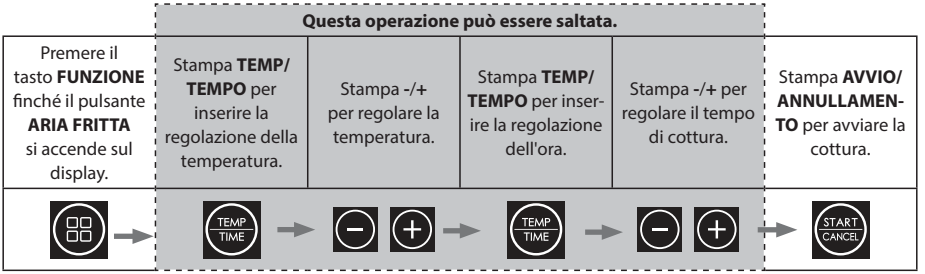
Nota: Se si modifica il tempo di cottura per gli alimenti a cottura automatica, è possibile aumentare il tempo massimo solo del 30%. Questo per evitare il rischio di bruciare i cibi.

Numero del programma	Cibo	Peso	Temperatura iniziale del cibo	Tempo di cottura	Tempo massimo extra	Girare a pochi minuti dalla fine della cottura	Cucinare dal tempo congelato	Tempera-tura	Commenti
A-01	Patatine fritte	Da 300 a 700g	La camera temperatura	18	23	5	27	180	Non sovraccaricare la pentola.
A-02	Manzo	Da 150 a 500g		12	16	6	-	200	È possibile cucinare fino a 270g di bistecca di manzo.
A-03	Vegetale	Da 100 a 400g		10	13	5	14	190	Tagliare le verdure a pezzi di 2 x 3 cm.
A-04	Pollo	Da 800 a 1000g		30	39	5	-	190	Pollo intero piccolo o pezzi grandi.
A-05	Pancetta	Da 4 a 6 rondelle		9	12	-	-	180	Distribuire uniforme-mente le rondelle di pancetta nella padella.
A-06	Pesce	Da 100 a 500g		18	20	4	-	170	Posizionare i pezzi di pesce direttamente sulla base della piastra di frittura.
A-07	Patata	250g ciascuno		40	52	5	-	200	Disporre fino a 3 patate da 250g ciascuna nella piastra per friggere.
A-08	Pizza	Da 100 a 400g		13	17	-	18	180	Posizionare i pezzi interi o di pizza direttamente sulla piastra di frittura.
A-09	Bocco-ncini di pollo	300g		15	20	5	20	180	Non riempire eccessiva-mente. Assicurarsi che vi sia un piccolo spazio tra le pepite.
A-10	Gamberi	300g		15	20	5		180	Distribuire i gamberi in modo uniforme direttamente sulla piastra di frittura.
A-11	Spuntini	300g		15	20	5	20	170	Disporre gli snack in modo uniforme sul vassoio di cottura. Non sovraccaricare.
A-12	Panino tostato	1 panino		12	17	4		180	Preparare il sandwich con pane e formaggio imburrati. Mettere il panino intero sulla piastra di cottura. Girarlo a 2/3 del tempo di cottura.

Quando il tempo di cottura impostato è superiore a 10 minuti, la friggitrice ad aria ricorderà di girare il cibo quando il tempo rimanente è pari alla metà del tempo di cottura totale (o come indicato nella tabella precedente). Se il tempo di cottura impostato è inferiore a 10 minuti, non viene visualizzato alcun promemoria per il capovolgimento.

Cottura in padella

Quando si cucina manualmente in modalità di frittura ad aria, selezionare prima il tempo e poi la temperatura. Per comodità, è possibile cucinare manualmente con la funzione Air Frying. Consultare le opzioni di cottura suggerite nella tabella o utilizzare le proprie ricette.



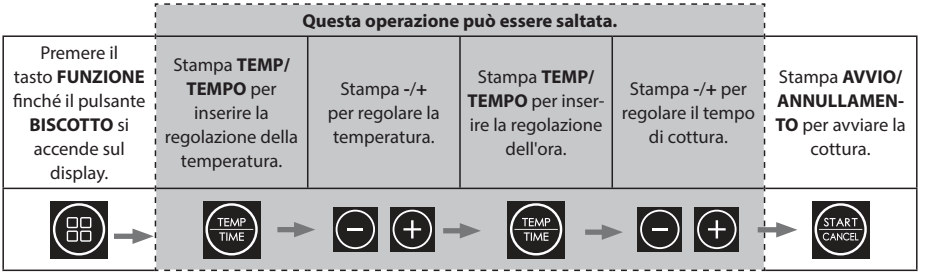
1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul piatto di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
4. Premere il tasto **FUNZIONE** finché il pulsante **ARIA FRITTA** si accende sul display; il display indica il tempo e la temperatura predefiniti (12 minuti a 200°C).
5. Per modificare l'ora, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla durata desiderata (da 1 a 60 minuti).
6. Ora premete il tasto "**TEMP/TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla temperatura desiderata (da 80 a 200°C).
7. Premere il tasto "**AVVIO/ANNULLAMENTO**"per avviare il processo di cottura.

Di seguito sono riportate alcune opzioni di cottura suggerite.

Cibo	Peso	Temperatura iniziale del cibo	Tempo di cottura	Temperatura di cottura	Scuotere/ribaltare	Commenti
Patatine fritte surgelate (spesse)	Da 300 a 700	Congelato	Da 12 a 16	200	Sì	
Patatine fritte surgelate (sottili)	Da 300 a 700		Da 12 a 20	200	Sì	
Patatine fritte fai da te (0,7 cm x 7/8 cm)	Da 300 a 800	Temperatura ambiente	Da 18 a 30	180	Sì	Aggiungere olio: 1/2 cucchiaio
Chips fai da te	Da 300 a 800		Da 18 a 22	180	Sì	Aggiungere olio: 1/2 cucchiaio
Pezzi di patate fai da te	Da 300 a 750		Da 12 a 18	180	Sì	Aggiungere olio: 1/2 cucchiaio
Panini con il burro	250		Da 15 a 18	180		
Crema di patate brasata	500		Da 18 a 22	180		
Bistecca	Da 100 a 500		Da 8 a 12	180		
Braciola di maiale	Da 100 a 500		Da 10 a 14	180		
Hamburger	Da 100 a 500		Da 7 a 14	180		
Rotolo di salsiccia	Da 100 a 500		Da 12 a 15	180		
Bacchetta	Da 100 a 500		Da 18 a 22	180		
Petto di pollo	Da 100 a 500		Da 10 a 15	180		
Pesce	Da 100 a 500		Da 8 a 12	180		
Gambero	Da 100 a 500		Da 5 a 10	180		
Granchio	Da 100 a 500		Da 8 a 12	180		
Torta	Da 100 a 400		Dal 15 al 30	180		
Involtini primavera	Da 100 a 400		Da 8 a 10	200	Sì	Involtini primavera istantanei
Bocconcini di pollo surgelati	Da 100 a 500	Congelato	Da 6 a 10	200	Sì	
Strisce di pesce congelate	Da 100 a 400		Da 6 a 10	200		
Snack al formaggio congelato	Da 100 a 400		Da 8 a 10	180		
Yakitori	Da 100 a 400	Temperatura ambiente	Da 8 a 10	200		
Patata dolce	Da 100 a 500		Da 30 a 45	200		

Cuocere

Quando si utilizza la funzione di cottura, selezionare prima il tempo e poi la temperatura.
Per comodità, è possibile cuocere con la friggitrice ad aria. Consultare le opzioni di cottura suggerite nella tabella o utilizzare le proprie ricette.



1. Collegare la friggitrice alla rete elettrica.
2. Estrarre la padella, posizionare il cibo nella vaschetta e rimettere la padella nell'unità.
3. Premere il tasto "**INIZIO**"Il display indicherà il tempo e la temperatura predefiniti (25 minuti a 200°C).
4. Per modificare l'ora, premere il tasto "**TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla durata desiderata (da 1 a 60 minuti).
5. Ora premete il tasto "**TEMP**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla temperatura desiderata (da 80 a 200°C).
6. Premere il tasto "**INIZIO**"per avviare il processo di cottura.

Alcune ricette di cottura suggerite:

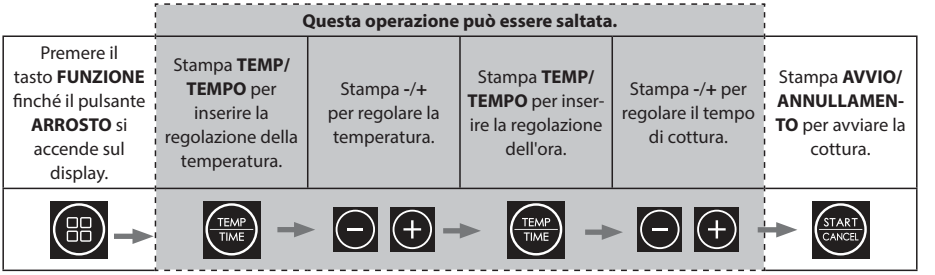
Cibo	Temperatura di cottura (°C)	Tempo di cottura (minuti)	Ingredienti	Istruzioni
Flapjack ai cornflake	170	Da 10 a 15	75g di cornflakes 150g di burro salato 75g di zucchero di canna morbido 30g di miele filante 150g di avena da porridge 50g di uvetta e uva sultanina	1. Ungere di burro una pirofila e foderarla con carta oleata. 2. Sciogliere il burro in una casseruola e aggiungere lo zucchero e il miele; mescolare bene. 3. Togliere dal fuoco e aggiungere i cornflakes, l'avena e la frutta. 4. Versare il composto nella pirofila. 5 Cuocere con la funzione Bake a 170°C finché non si rassoda (da 10 a 15 minuti). 6. Togliere dalla friggitrice ad aria e lasciare raffreddare prima di mangiare.
Torta al limone	170	Dal 20 al 25	200g di burro non salato 200g di zucchero semolato 3 uova 200g di farina normale 1 cucchiaio di lievito in polvere Zest e succo di 1 limone Per la colatura: Succo di 1 limone 80g di zucchero semolato".	1. Imburrare una piccola teglia e foderarla con carta da forno. Mettere da parte mentre si prepara l'impasto della torta. 2. In una grande ciotola con una frusta elettrica, sbattere insieme il burro e lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere le uova, una alla volta, sbattendo tra un'aggiunta e l'altra, quindi setacciare la farina e il lievito e mescolare ancora per amalgamare il tutto. Aggiungere il succo e la scorza di limone e mescolare di nuovo. 3. Versare la pastella nella teglia preparata e livellare la parte superiore. Ie: Trasferire nella friggitrice ad aria e cuocere a 170°C per 20-25 minuti, controllando regolarmente dopo 15 minuti, finché non sarà dorata, lievitata e uno spiedino inserito uscirà pulito. 4. Quando la torta è quasi cotta, preparare la colata unendo il succo di limone e lo zucchero semolato in una ciotola. 5. Quando la torta è cotta, toglierla dalla friggitrice ad aria e bucherellare tutta la superficie con uno spiedino. Versare lentamente il composto per la glassa, in modo che copra la superficie della torta, lasciandola raffreddare nella teglia, e che penetri nei fori. Lasciare raffreddare nella teglia, quindi togliere, tagliare a fette e servire.
Biscotti	180	Da 10 a 12	150g di burro salato a temperatura ambiente 80g di zucchero muscovado di canna chiara 1 uovo grande, sbattuto 225g di farina normale 1/2 cucchiaio di bicarbonato 200g di cioccolato fondente a scaglie o a pezzi	1. In una grande terrina, sbattere insieme il burro, lo zucchero, l'uovo, la farina normale e il bicarbonato fino a ottenere un impasto compatto. 2. Aggiungere le gocce o i pezzetti di cioccolato e impastare fino ad amalgamare il tutto. 3. Spezzettare l'impasto e formare delle palline di circa 3 cm di diametro. 4. Foderare la piastra di cottura con carta oleata (senza arrivare fino al bordo della pentola) e disporvi uniformemente le palline di pasta per biscotti. L'impasto si allargherà durante la cottura. 5. Cuocere a 180°C per 10-12 minuti fino a quando non saranno dorati. 6. Una volta cotti, lasciarli raffreddare. Si noti che potrebbe essere necessario preparare diversi lotti e/o utilizzare entrambe le estrazioni per la cottura.

Quando si cuoce in una friggitrice ad aria, si usa un tempo minore e una temperatura più bassa rispetto a quella di un forno tradizionale. La regola generale è che la temperatura deve essere abbassata di 10°C.
Si noti che i risultati possono variare a seconda della qualità dell'alimento, del suo contenuto di acqua e delle dimensioni. Utilizzate la tabella sopra riportata come guida.
Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima della cottura.

Durante la funzione di cottura, la funzione turn over è disattivata. Questo per garantire che la temperatura di cottura rimanga stabile durante l'intero processo di cottura.

Arrosto

Quando si utilizza la funzione di arrostimento, selezionare prima il tempo e poi la temperatura.
Per comodità, è possibile arrostire con la friggitrice ad aria. Consultare le opzioni di cottura suggerite nella tabella o utilizzare le proprie ricette.



1. Collegare la friggitrice alla rete elettrica.
2. Estrarre la padella, posizionare il cibo nella vaschetta e rimettere la padella nell'unità.
3. Premere il tasto "**INIZIO**"Il display indicherà il tempo e la temperatura predefiniti (40 minuti a 180°C).
4. Per modificare l'ora, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla durata desiderata (da 1 a 60 minuti).
5. Ora premete il tasto "**TEMP/TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla temperatura desiderata (da 80 a 200°C).
6. Premere il tasto "**INIZIO**"per avviare il processo di cottura.

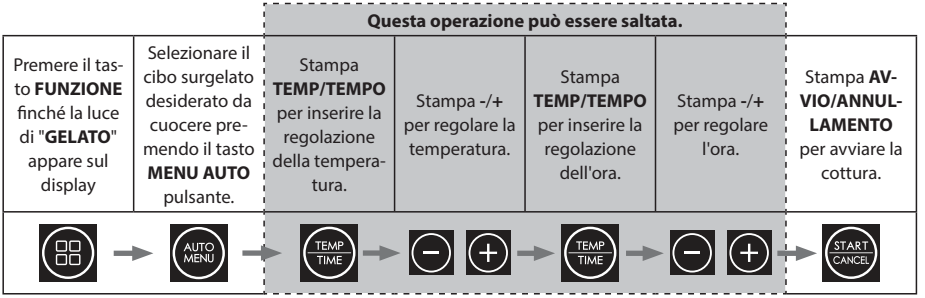
Alcune ricette di arrosto suggerite:

Cibo	Peso	Temperatura di cottura (°C)	Tempo di cottura (minuti)	Consigli di preparazione	Nota
Patate arrosto	n.a.	190	30	Tagliare e sbucciare le patate in modo che siano rotonde di circa 3-4 cm, quindi farle bollire per 5 minuti. Scolare l'acqua e passare nell'olio di semi di girasole, condendo se necessario. Mettere le patate nella friggitrice ad aria e cuocerle.	Se le patate non sono abbastanza cotte, lasciatele altri 5-10 minuti.
Arrosto di maiale	fino a 1 kg	200/180	20/25 per 500g	Asciugare la carne con un tovagliolo di carta, quindi segnare la cotenna con un coltello affilato (senza incidere la carne). Lasciare asciugare la carne e poi strofinare con olio la superficie esterna, aggiungendo una generosa quantità di sale nei punti.Mettete il vostro pezzo di maiale nella friggitrice ad aria con la cotenna rivolta verso l'alto e cuocete a 200°C per 20 minuti, quindi cuocete a 180°C fino a cottura completa (circa 25 minuti per ogni 500 g).	Condire la carne come si desidera.A fine cottura, accertarsi che la carne sia cotta.
Pollo arrosto	fino a 1 kg	180	35	Asciugare il pollo con un tovagliolo di carta, quindi ricoprirlo con olio e condimento.Posizionare il pollo nella friggitrice ad aria con il petto rivolto verso l'alto. Cuocere per metà del tempo, quindi girare il pollo e cuocere per il tempo rimanente. Al termine della cottura, lasciare riposare per 10 minuti prima di mangiare.	Si consiglia di utilizzare un pollo piccolo per l'arrosto (da 500g a 1 kg).Al termine della cottura, assicurarsi che la carne sia cotta a puntino.
Roast Beef	fino a 1 kg	200/180	5/15 per 450 g	Condire la carne e la birra nella friggitrice ad aria e cuocere a 200°C per 5 minuti, quindi cuocere a 180°C fino a cottura completa. Lasciare riposare per 10-15 minuti prima di intagliare.	Per una cottura media aggiungere 5 minuti per 450 g, per una cottura ben cotta aggiungere 10 minuti per 450 g. Si noti che i tempi possono variare a seconda del taglio di carne e della forma.

Quando si cuoce con la friggitrice ad aria si usa un tempo minore e una temperatura più bassa rispetto al forno tradizionale.
Si noti che i risultati possono variare a seconda della qualità dell'alimento, delle dimensioni e della forma. Utilizzare la tabella sopra riportata come guida.
Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di arrostire.

Cucinare da congelato

La friggitrice ad aria si accende più a lungo per consentire al cibo di scongelarsi in modo sicuro e di cuocere patatine, verdure, pizza, crocchette di pollo e snack da congelati.
Per la cottura da congelato, seguire le istruzioni per la cottura automatica riportate di seguito.



1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul piatto di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
4. Premere il tasto **FUNZIONE** finché la luce di "**GELATO**" appare sul display.
5. Selezionare il cibo surgelato desiderato da cuocere premendo il tasto **MENU AUTO** pulsante. La temperatura e l'ora predefinite lampeggiano sul display LED.
   a. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**"per impostare la temperatura di cottura desiderata.
   b. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**" per impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Stampa "**AVVIO/ANNULLAMENTO**Per avviare la cottura, premere il pulsante ", mentre il tempo scorre alla rovescia.
7. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e torna in modalità standby.
8. Estrarre con cautela il manico della pentola interna e prelevare il cibo.

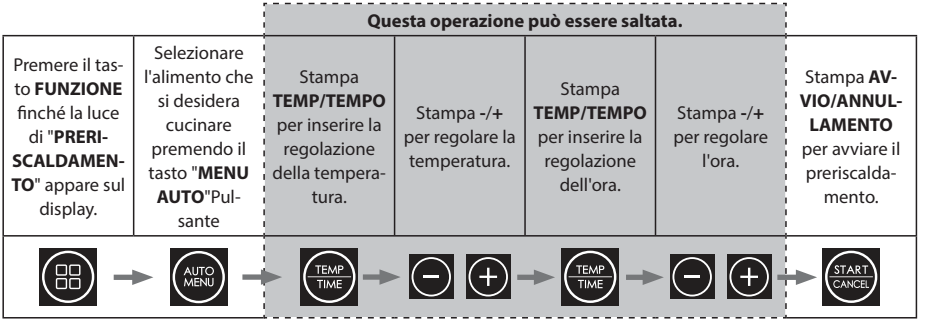
La cottura da congelato è possibile solo per **FRITTATA**, **VERDURE, PIZZA, CROCCHETTE DI POLLO** e **MERENDINE**. Per la cottura di altri alimenti surgelati, fare riferimento ai consigli di cottura del manuale.

Se necessario, la friggitrice ad aria può preriscaldarsi prima di cucinare da congelato. Per farlo, seguire la procedura indicata di seguito:

1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Assicurarsi che la pentola sia vuota.Premere il tasto **FUNZIONE** finché le spie accanto a **"PRE-RISCALDAMENTO"** e **"FROZEN"** appare sul display.
4. Selezionare il cibo surgelato desiderato da cuocere premendo il tasto **MENU AUTO** pulsante. La temperatura e l'ora predefinite lampeggiano sul display LED.
   a. Se necessario, premere il tasto **"TEMP/TIME"** una volta, quindi premere "**-**" o "**+**"per impostare la temperatura di cottura desiderata.
   b. Se necessario, premere il tasto **"TEMP/TIME"** una volta, quindi premere "**-**" o "**+**" per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Stampa **"AVVIO/ANNULLAMENTO"**la friggitrice ad aria si preriscalda. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un suono.
6. Estrarre il cassetto dall'unità e posizionare il cibo da cuocere in modo uniforme sul vassoio di frittura, quindi farlo scorrere nuovamente nella friggitrice ad aria. Fare attenzione perché la pentola e il vassoio saranno caldi.
7. La cottura si avvia automaticamente quando il cassetto viene reinserito; il tempo scorre alla rovescia.
8. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e torna in standby.

Pre-riscaldamento

Per garantire che la friggitrice ad aria sia alla temperatura corretta per la cottura dei cibi, è disponibile una funzione di preriscaldamento che può essere utilizzata prima delle funzioni di cottura automatica, cottura manuale e cottura da congelato. Per utilizzare questa funzione è sufficiente seguire le istruzioni riportate di seguito.



1. Posizionare il vassoio di frittura nella pentola interna. Inserire la pentola interna nella friggitrice ad aria.
2. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "**FUNZIONE**" finché non si accende la luce di "**PRERISCALDAMENTO**" appare sul display.
4. Selezionare l'alimento desiderato dal menu automatico premendo il tasto AUTO MENU. La temperatura e l'ora predefinite lampeggiano sul display LED.
   a. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**"per impostare la temperatura di cottura desiderata.
   b. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**" per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Premere il tasto "**AVVIO/ANNULLAMENTO**".
6. Quando l'unità ha raggiunto la temperatura di preriscaldamento corretta, emette un suono.
7. La friggitrice ad aria si accende e inizia a preriscaldarsi alla temperatura impostata.
8. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
9. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul piatto di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
10. Quando il cassetto viene reinserito, la cottura si avvia automaticamente.
11. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e torna in modalità standby.
12. Estrarre il manico della pentola interna con cautela e togliere immediatamente il cibo, altrimenti il calore rimasto nella friggitrice ad aria continuerà a cuocere e a seccare gli alimenti.

Il preriscaldamento può essere utilizzato anche quando si cucina da congelato. Seguire le istruzioni riportate di seguito per preriscaldare manualmente, quindi inserire gli alimenti nel cassetto e selezionare il menu automatico surgelati richiesto.

Inoltre, il preriscaldamento può essere utilizzato anche durante la cottura manuale; premere il tasto "**FUNZIONE**" finché non si accende la spia accanto a Preriscaldamento.

1. Posizionare il vassoio di frittura nella pentola interna. Inserire la pentola interna nella friggitrice ad aria.
2. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "**FUNZIONE**" finché non si accende la spia accanto a Preriscaldamento.
4. Premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**"per impostare la temperatura di cottura desiderata.
5. Premere il tasto "**AVVIO/ANNULLAMENTO**".
6. La friggitrice ad aria si accende e inizia a preriscaldarsi alla temperatura impostata.
7. Quando l'unità ha raggiunto la temperatura di preriscaldamento corretta, emette un suono.
8. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
9. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul piatto di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
10. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto "**TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**" per regolare il tempo di cottura desiderato.
11. Quando il cassetto viene reinserito, la cottura si avvia automaticamente.
12. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e torna in modalità standby.

13. Estrarre il manico della pentola interna con cautela e togliere immediatamente il cibo, altrimenti il calore rimasto nella friggitrice ad aria continuerà a cuocere e a seccare gli alimenti.

Riscaldare

Questa funzione consente di riscaldare gli alimenti che si sono raffreddati.

Premere il tasto **FUNZIONE** finché la luce di "**RISCALDARE**" appare sul display	Stampa **AVVIO/ANNULLAMENTO** per avviare il riscaldamento e il display inizia il conto alla rovescia.
→ →	

1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Disporre il cibo da riscaldare in modo uniforme sul vassoio di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
4. Premere il tasto **FUNZIONE** finché la luce di "**RISCALDARE**" appare sul display.
5. Premere il tasto "**AVVIO/ANNULLAMENTO**". La friggitrice ad aria si riscalda.
6. A questo punto la friggitrice ad aria riscalderà il cibo per 4 minuti a 180°C.

Nota: Non è possibile regolare l'ora o la temperatura della funzione Reheat.

Disidratare

Questa funzione consente di disidratare gli alimenti in modo da poterli conservare e utilizzare in seguito. Per utilizzare questa funzione della friggitrice ad aria, seguire le semplici istruzioni riportate di seguito. Durante la funzione di disidratazione, la funzione di rotazione è disattivata.

Stampa **PRERISCALDARE/DISIDRATARE** due volte per selezionare la funzione DEIDRATA.	Stampa **INIZIO** per avviare il riscaldamento e il display inizia il conto alla rovescia.
→ →	

1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Disporre gli alimenti da disidratare in modo uniforme sul vassoio e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
4. Premere il tasto **FUNZIONE** finché la luce di "**DEHYDRATE**" appare sul display.
5. Premere il tasto "**AVVIO/ANNULLAMENTO**".
6. A questo punto la friggitrice ad aria disidrata gli alimenti per 3 ore a 60°C.
7. La temperatura e il tempo predefiniti lampeggiano sul display LED: 60°C per 3 ore.
   a. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**pulsante " per b impostare la temperatura desiderata (fino a 80°C)
   b. Se necessario, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" una volta, quindi premere "**-**" o "**+**"per impostare il tempo desiderato (fino a 4 ore).

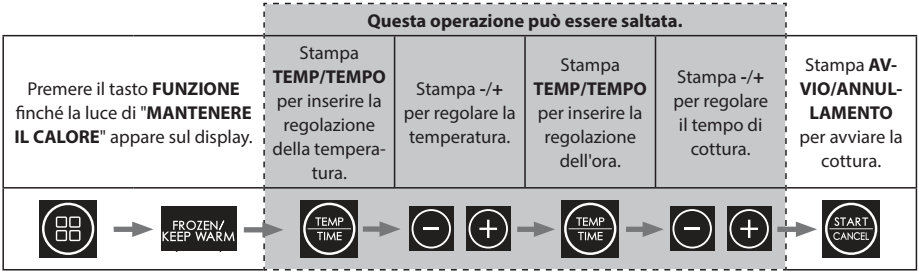
Tipi di alimenti e dettagli di preparazione suggeriti per la disidratazione:

Cibo	Temperatura di disidratazione (°C)	Tempo di disidratazione (ore)	Consigli di preparazione
Mele	60	6	Togliere il torsolo alla mela e tagliarla a spicchi sottili (3 mm).
Albicocche	60	8	Rimuovere i noccioli e tagliare a metà.
Bannana	80	4	Pelare e tagliare a rondelle di circa 3 mm di spessore.
Manzo	60	4	Tagliare a strisce di circa 6 cm di lunghezza e 4 mm di spessore.
Limoni	80	3	Tagliare a fette sottili (2 mm) e disporre sul vassoio di cottura.
Arance	80	3	Tagliare a fette sottili (2 mm) e disporre sul vassoio di cottura.
Fragole	60	3	Tagliate con cura a spicchi o a rondelle.

Quando si inseriscono gli oggetti nella friggitrice ad aria per disidratarli, assicurarsi che gli alimenti non siano impilati l'uno sull'altro e che ci sia un po' di spazio tra ogni pezzo.
Si noti che i risultati possono variare a seconda della qualità dell'alimento, del suo contenuto di acqua e delle dimensioni. Utilizzate la tabella sopra riportata come guida.

Tenersi al caldo

Una volta cotti i cibi, è possibile mantenerli caldi utilizzando la funzione di mantenimento in caldo.
La funzione Keep warm utilizza una temperatura bassa per garantire che il cibo non si asciughi troppo e che sia sufficientemente caldo per essere mangiato.



1. Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura sia inserito correttamente nella pentola interna.
3. Posizionare uniformemente il cibo da tenere in caldo sul vassoio di frittura e far scivolare la pentola interna nella friggitrice ad aria.
4. Premere il tasto "**FUNZIONE** finché la luce di "**MANTENERE IL CALORE**" appare sul display.
5. La temperatura di mantenimento predefinita è 80°C con un tempo di 30 minuti. Se necessario, è possibile modificarla.
   a. Per modificare l'ora, premere il tasto "**TEMP/TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla durata desiderata (da 1 a 60 minuti).
   b. Ora premete il tasto "**TEMP/TEMPO**" e quindi utilizzare il pulsante **+/-** per passare alla temperatura desiderata (da 80 a 200°C).
6. La friggitrice ad aria manterrà il cibo caldo alla temperatura e per il tempo impostati.

FINITURA SYNC

Utilizzare questa funzione quando si cucinano alimenti con tempi di cottura diversi. Ad esempio, i tempi di cottura di bistecche e patatine fritte sono diversi e questa funzione consente di cuocere entrambi i tipi di cibo in modo che siano pronti nello stesso momento.

1. Rimuovere le pentole interne dalla friggitrice ad aria.
2. Assicurarsi che il vassoio di cottura di entrambe le pentole sia inserito correttamente.
3. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul vassoio di frittura e far scorrere le pentole interne nella friggitrice ad aria.
4. Impostare la funzione di cottura per il primo cassetto.

5. Impostare la funzione di cottura per il secondo cassetto.
6. Premere il tasto "**SYNC/DUAL**"Una volta, il pulsante **SYNC**La spia " si accende sul display.
7. Premere uno dei due tasti "**AVVIO/ANNULLAMENTO**". Il cassetto con il tempo di cottura più lungo inizierà per primo, quello più corto inizierà più tardi per garantire che la fine sia uguale al primo.
8. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e torna in modalità standby.
9. Estrarre con cautela la pentola interna e togliere immediatamente il cibo dalla friggitrice ad aria; in questo modo si eviterà che il calore rimasto nella friggitrice ad aria continui a cuocere e a seccare il cibo.

DUALE

Utilizzare questa funzione quando entrambi i cassetti hanno lo stesso tempo e la stessa temperatura di cottura. Se si deve cuocere una quantità maggiore di la stessa pietanza, la funzione Dual consente di programmare facilmente entrambi i cassetti impostandone solo uno.

1. Rimuovere le pentole interne dalla friggitrice ad aria.
2. Assicurarsi che i vassoi di cottura di entrambe le pentole siano inseriti correttamente.
3. Disporre gli alimenti da cuocere in modo uniforme sul vassoio di frittura e far scorrere le pentole interne nella friggitrice ad aria.
4. Impostare la funzione di cottura per uno dei due cassetti. Può trattarsi di un programma automatico o di un'altra funzione.
5. Stampa "**SYNC/DUAL**" una volta e il tasto "**DUALE**La spia " si accende sul display e contemporaneamente il programma viene copiato nell'altro cassetto.
6. Premere uno dei due tasti "**AVVIO/ANNULLAMENTO**" e la friggitrice ad aria inizierà a cuocere.
7. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e torna in modalità standby.
8. Estrarre con cautela la pentola interna e togliere immediatamente il cibo dalla friggitrice ad aria; in questo modo si eviterà che il calore rimasto nella friggitrice ad aria continui a cuocere e a seccare il cibo.

MANUTENZIONE DURANTE L'USO

Questo apparecchio richiede poca manutenzione quando è in uso. Pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo per prolungarne la durata.
Questa friggitrice ad aria non contiene parti riparabili dall'utente. Non cercare di ripararla da soli. Nell'improbabile caso di guasto, contattare il call center SHARP utilizzando i dati riportati all'inizio di questo manuale d'uso.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche, non immergere il forno ad aria compressa in acqua o in altri liquidi.
La friggitrice ad aria deve essere pulita regolarmente per ottenere prestazioni ottimali e una lunga durata. Una pulizia regolare riduce inoltre il rischio di incendio. Per la pulizia seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Togliere la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare la friggitrice ad aria.
2. Pulire i vassoi dell'air fry e le pentole interne con un panno umido e insaponato. Assicurarsi di utilizzare solo acqua delicata e sapone. Se le macchie sul vassoio o sulla pentola interna sono troppo difficili da pulire, lasciarle in ammollo in acqua calda per circa 10 minuti.
3. Pulire gli elementi riscaldanti con un panno morbido e asciutto.
4. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno morbido e umido, quindi asciugare.

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE PULITORI ABRASIVI O QUALSIASI TIPO DI MATERIALE IMPERMEABILE sulla superficie del piatto di cottura e della pentola interna. Assicurarsi di utilizzare solo acqua delicata e sapone. Detergenti abrasivi, spazzole e detergenti chimici danneggiano il rivestimento dell'unità.
Oltre alla pulizia consigliata, non dovrebbe essere necessaria un'ulteriore manutenzione da parte dell'utente.
Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

IMMAGAZZINAMENTO

Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulirlo prima di riporlo. Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola in un luogo pulito e asciutto. Non riporre mai l'apparecchio quando è caldo o ancora collegato. Non avvolgere mai il cavo intorno alla friggitrice ad aria. Non sottoporre il cavo a sollecitazioni nel punto in cui entra nell'apparecchio, perché potrebbe sfilacciarsi e rompersi.
Se si ripone la friggitrice ad aria per lunghi periodi di tempo, assicurarsi che sia pulita e priva di particelle di cibo. Conservare la friggitrice ad aria in un luogo asciutto, ad esempio su un tavolo, un piano di lavoro o un ripiano di un armadio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verificano problemi con la friggitrice ad aria, seguire le indicazioni riportate di seguito.

La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato o non è acceso.	Assicurarsi che la spina di rete sia inserita in una presa elettrica a muro e sia accesa.
	Non è stata impostata l'ora o la temperatura.	Impostare l'ora e la temperatura, quindi premere "**AVVIO/ANNULLAMENTO**".
	Il vaso interno non è bloccato correttamente nell'unità	Spingere la pentola interna nella friggitrice ad aria in modo che "scatti".
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	C'è troppo cibo nella padella.	Mettere in padella piccole quantità di ingredienti. Le porzioni più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura sull'impostazione desiderata.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regolare il timer sul tempo di preparazione richiesto.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzate merendine da preparare in forno, oppure spennellate leggermente di olio le merendine per ottenere un risultato più croccante.
È difficile o impossibile far scorrere correttamente l'interno nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nella padella.	Non riempire troppo la padella.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio può fumare e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La pentola contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella pentola interna; assicurarsi di pulire accuratamente il vassoio di cottura e la pentola interna dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare accuratamente i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità/tipo di olio e acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

In caso di problemi, contattare il Call Centre SHARP utilizzando i dati riportati all'inizio di questo Manuale d'uso.

Dėmesio:
Jūsų gaminys pažymėtas šiuo simboliu.
Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektroniniai gaminiai neturėtų būti maišomi su bendrosiomis buitinėmis atliekomis.
Šiems gaminiams taikoma atskira surinkimo sistema.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informacija apie šalinimą naudotojams (privatiems namų ūkiams)

1. Europos Sąjungoje
Dėmesio: Jei norite išmesti šią įrangą, nenaudokite įprastos šiukšlių dėžės! Naudota elektros ir elektroninė įranga turi būti tvarkoma atskirai ir laikantis teisės aktų, kuriuose reikalaujama tinkamai apdoroti, panaudoti ir perdirbti naudotą elektros ir elektroninę įrangą.
Valstybėms narėms įgyvendinus šią nuostatą, privatūs namų ūkiai ES valstybėse narėse gali nemokamai* atiduoti panaudotą elektros ir elektroninę įrangą į tam skirtas surinkimo vietas.
Kai kuriose šalyse* vietinis mažmenininkas taip pat gali nemokamai priimti seną gaminį, jei įsigysite panašų naują gaminį.
* Dėl išsamesnės informacijos kreipkitės į vietos valdžios instituciją.
Jei jūsų naudotoje elektrinėje ar elektroninėje įrangoje yra baterijų ar akumuliatorių, iš anksto juos išmeskite atskirai pagal vietos reikalavimus.
Tinkamai šalindami šį gaminį padėsite užtikrinti, kad atliekos bus tinkamai apdorotos, panaudotos ir perdirbtos, ir taip išvengsite galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris priešingu atveju galėtų atsirasti dėl netinkamo atliekų tvarkymo.

2. Kitose ES nepriklausančiose šalyse
Jei norite išmesti šį gaminį, kreipkitės į vietos valdžios institucijas ir paprašykite nurodyti tinkamą šalinimo būdą.
Šveicarija: Šveicarijoje: naudotą elektros ar elektroninę įrangą galima nemokamai grąžinti pardavėjui, net jei neįsigyjate naujo gaminio.Kiti surinkimo punktai nurodyti interneto svetainėje www.swico.ch arba www.sens.ch.

B. Verslo naudotojų informacija apie šalinimą

1. Europos Sąjungoje
Jei gaminys naudojamas verslo tikslais ir norite jį išmesti:
Kreipkitės į SHARP platintoją, kuris informuos jus apie gaminio atsiėmimą. Iš jūsų gali būti pareikalauta padengti išlaidas, susijusias su gaminio grąžinimu ir perdirbimu. Mažus gaminius (ir nedidelį jų kiekį) gali priimti atgal jūsų vietinės surinkimo įstaigos.
Ispanijai: Dėl panaudotų gaminių grąžinimo kreipkitės į nustatytą surinkimo sistemą arba vietos valdžios instituciją.

2. Kitose ES nepriklausančiose šalyse
Jei norite išmesti šį gaminį, kreipkitės į vietos valdžios institucijas ir teiraukitės tinkamo šalinimo būdo.

Dėl aptarnavimo žr. **www.sharpconsumer.com/contact/**, kad sužinotumėte savo teises į garantiją, eikite į **www.sharpconsumer.com/support/** arba kreipkitės į mažmenininką, kuriame įsigijote gaminį.
Atitikties deklaracijas galima gauti iš **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

TURINYS

SAUGOS INSTRUKCIJOS 3
SPECIFIKACIJOS 6
ORO KEPTUVĖ IR PRIEDAI 7
VALDYMO PANELIS 8
PRIEŠ NAUDODAMI ORINĘ KEPTUVĘ 8
NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS 9
- Automatinis gaminimas 10
- Kepimas ore 12
- Kepkite 13
- Kepti 14
- Virėjas iš užšaldyto 15
- Išankstinis šildymas 16
- Pakartotinis šildymas 17
- Dehidratuoti 17
- Laikykite šiltai 18

SYNC FINISH 18
DUAL 19
TECHNINĖ PRIEŽIŪRA NAUDOJIMO METU 19
VALYMO INSTRUKCIJOS 19
SANDĖLIAVIMAS 19
TRIKČIŲ ŠALINIMAS 20

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Naudojant elektrinį prietaisą visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant šias:

- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie NEGALĖTŲ žaisti su prietaisu.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo juos prižiūrėtų arba instruktuotų, kaip naudotis prietaisu.
- Išvalykite orkaitės padėkliuką ir vidinį puodą drėgnu muiluotu skudurėliu. Naudokite tik švelnų muiluotą vandenį.
- NEGALIMA valyti metaliniais šveitikliais. Gabalėliai gali atitrūkti nuo trintuko ir paliesti elektrines dalis, todėl kyla elektros smūgio pavojus. Taip pat bus pažeistas paviršius.
- Prieš laikydami ar naudodami prietaisą ir visus mazgus nusausinkite minkšta šluoste.
- Jei ant padėklo ar vidinio puodo yra dėmių, kurias per sunku išvalyti, prieš valydami palikite juos maždaug 10 minučių pamirkyti šiltame vandenyje.
- Kepimo padėklą ir vidinį puodą galima plauti indaplovėje.
- Gamindami maistą NEPRIPILDYKITE per daug. Perpildymas gali sužaloti žmogų, sugadinti turtą arba turėti įtakos saugiam prietaiso naudojimui.
- Į vidinį puodą NENAUDOKITE aliejaus ar bet kokio kito skysčio.
- NENAUDOKITE šio prietaiso kepimui.
- Užtikrinkite, kad maistas būtų tinkamai paruoštas ir iškeptas, kad nekiltų pavojus sveikatai.
- Saugokite maistą nuo sąlyčio su kaitinimo elementais.
- Prieš naudodami prietaisą VISADA įsitikinkite, kad jis tinkamai sumontuotas.

- Į oro keptuvę NEDĖKITE jokių toliau išvardytų medžiagų: kartono, plastiko, popieriaus ar kitų panašių medžiagų.
- NEDĖKITE laikyti jokių medžiagų, išskyrus komplekte esančius priedus, nenaudojamoje oro keptuvėje.
- NENAUDOKITE prietaiso ne pagal paskirtį.
- NENAUDOKITE lauke.
- Jei reikia patarimo dėl šio gaminio, kreipkitės į "Sharp" pagalbos liniją.
- Laikykite prietaisą tik už tinkamų rankenų ir naudokite tokias apsaugos nuo karščio priemones, kaip pirštinės ar rankšluosčiai.
- Perskaitykite visas šias instrukcijas, kad įsitikintumėte, jog esate susipažinę su šios oro keptuvės veikimu. NELIESKITE karštų paviršių, jei įmanoma, naudokite rankenas arba valdiklius (priklauso nuo modelio).
- Nerekomenduojama naudoti papildomų priedų, nes tai gali sukelti pavojų arba sužalojimą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Kad vidinis puodas nenukristų ant žemės, prieš nuimdami oro kepimo padėklą pastatykite vidinį puodą ant stabilaus paviršiaus.
- Naudodami įsitikinkite, kad rankena nukreipta į jus.
- DĖMESIO: ženklas reiškia, kad APLINKOS APRANGOS paviršius yra karštas, kai arba po naudojimo. Nelieskite karštų paviršių.
- Įrenginiui veikiant NEuždenkite oro įsiurbimo arba oro išmetimo angos. Taip elgdamiesi neleisite tolygiai ruošti maistą ir galite sugadinti įrenginį arba jį perkaitinti.
- Gaminimo metu arba iš karto po jo NELIESKITE priedų.
- Reikia būti itin atsargiems, kai į prietaisą patenka karštas maistas. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti.
- Po naudojimo palikite įrenginį, kad jis spėtų atvėsti.
- Prieš valydami oro keptuvę leiskite jai atvėsti.
- ĮSPĖJIMAS: kadangi ši oro keptuvė naudojimo metu įkaista

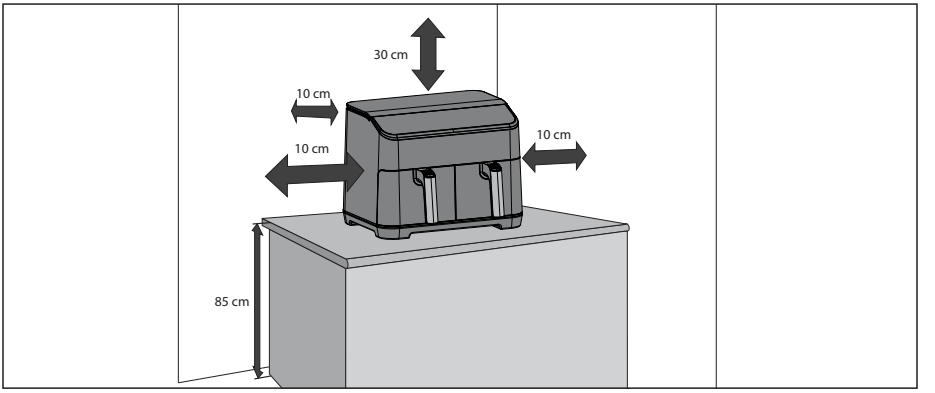
ir kai kurie paviršiai gali įkaisti iki aukštos temperatūros. Kadangi žmonės suvokia temperatūrą, šį prietaisą reikia naudoti atsargiai.

- Liečiant karštus paviršius arba karšto oro kepimo padėklą, vidinį puodą ir maistą, mūvėkite apsaugines izoliuotas pirštines.
- Naudodami šį prietaisą, virš jo ir iš visų pusių užtikrinkite pakankamą erdvę oro cirkuliacijai. Prieš naudodami prietaisą VISADA įsitikinkite, kad vidinis puodas yra tinkamai uždarytas.
- NEleiskite, kad maitinimo laidas kabotų per darbo paviršiaus kraštus arba liestųsi prie karštų paviršių.
- NENAUDOKITE prietaiso, jei elektros tinklo laidas ar kištukas yra kaip nors pažeistas arba jei prietaisas sugedo ar buvo kaip nors kitaip pažeistas.
- NEGALIMA keisti ar modifikuoti elektros tinklo kabelio ar kištuko.
- NENAUDOKITE ilgintuvo.
- Užtikrinkite, kad naudojant oro keptuvę būtų galima pasiekti elektros tinklo lizdą ir (arba) jungiklį.
- Ši oro keptuvė nėra skirta valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Kai nenaudojate arba prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Atjungdami maitinimo kištuką nuo elektros tinklo, visada laikykite kištuką, niekada netraukite už laido.
- Nustoję naudoti oro keptuvę, paspauskite mygtuką STOP/CANCEL, kad grįžtumėte į budėjimo režimą, tada atjunkite nuo elektros tinklo.
- Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio, NEMERKITE oro keptuvės į vandenį ar kitus skysčius.
- Veikiančios oro keptuvės neuždenkite jokia dalimi, nes dėl to ji perkaista.
- NEDĖKITE oro keptuvės ant jokių karštų paviršių, šalia karštų

dujinių / elektrinių degiklių ar įkaitusioje orkaitėje.

- Naudodami oro keptuvę, iš visų pusių palikite bent 100 mm tarpą, kad oras galėtų tinkamai cirkuliuoti.

SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS SAUGIOJE VIETOJE, KAD GALĖTUMĖTE JOMIS PASINAUDOTI ATEITYJE.



SPECIFIKACIJOS

Modelio pavadinimas	**AF-GD82A**
Oro keptuvės galingumas (W)	1800 (kiekvienas stalčius)
Oro keptuvės temperatūros lygiai (pagal Celsijų)	nuo 60°C iki 200°C
12 automatinių programų	Traškučiai, jautiena, daržovės, maža vištiena, šoninė, žuvis, bulvės, pica, vištienos grybukai, krevetės, užkandžiai, skrudinti sumuštiniai
10 funkcijų	Išankstinis pašildymas, pakartotinis pašildymas, ruošimas iš šaldyto produkto, palaikymas šiltai, kepimas ore, kepimas, skrudinimas, dehidratacija, dvigubas, sinchronizavimas
Talpa (litrais)	8 (4 + 4)
Valdymo skydelis	Skaitmeninis
Kepimo padėklo danga	Nelipnus
Kepimo padėklo dydis (plotis x ilgis mm)	146 x 208
Vidinė puodo danga	Nelipnus
Vidinis puodo dydis (plotis x aukštis x gylis, mm)	163 x 128 x 227
Maitinimo laido ilgis (mm)	1000
Triukšmo lygis (dB)	56
Energijos suvartojimas (W)	1800
Maitinimo reikalavimai	220-240 V kintamosios srovės 50 Hz
Energijos suvartojimas budėjimo režimu (W)	< 0.5
Dydis (plotis x aukštis x gylis, mm)	395 x 305 x 362
Svoris (kg)	10.15

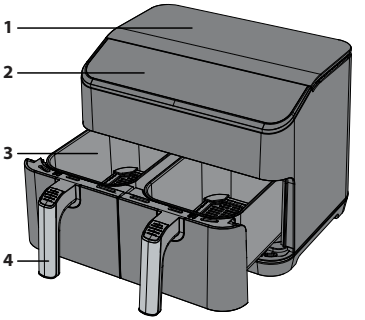
Šis gaminys atitinka atitinkamus JK ir ES reglamentus ir standartus.

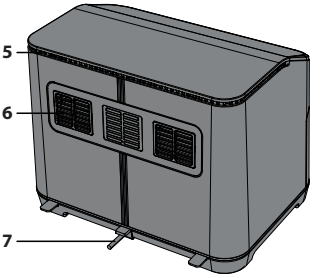
KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

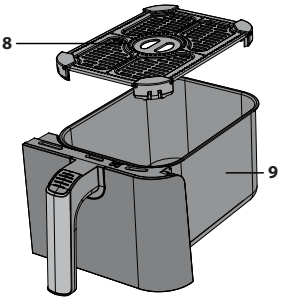
ORO KEPTUVĖ IR PRIEDAI

Prieš pradėdami naudoti orkaitę pirmą kartą, susipažinkite su šiomis orkaitės funkcijomis ir priedais:
Vidinis puodas: Ant vidinio puodo uždėkite kepimo padėklą, tada įdėkite vidinį puodą į orkaitę.
Kepimo padėklas: Prieš naudodami orinę keptuvę įdėkite kepimo padėklą į vidinį puodą.
Oro išmetimo anga: Naudojimo metu iš išmetimo angos sklinda karšti garai (tai normalu), todėl gamindami maistą laikykite rankas ir veidą atokiau nuo oro išmetimo angos, kad nenusidegintumėte.
Rankena: Jis naudojamas vidiniam puodui ir kepimo padėklams į orinę keptuvę įdėti ir iš jos išimti.

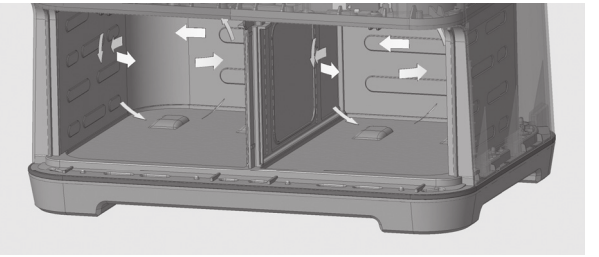
1. Viršutinė spintelė
2. Valdymo skydelis
3. Vidinis puodas
4. Kepimo padėklo rankena
5. Oro įsiurbimas
6. Oro išmetimo anga
7. Maitinimo tinklo laidas
8. Oro kepimo padėklas
9. Vidinis puodas





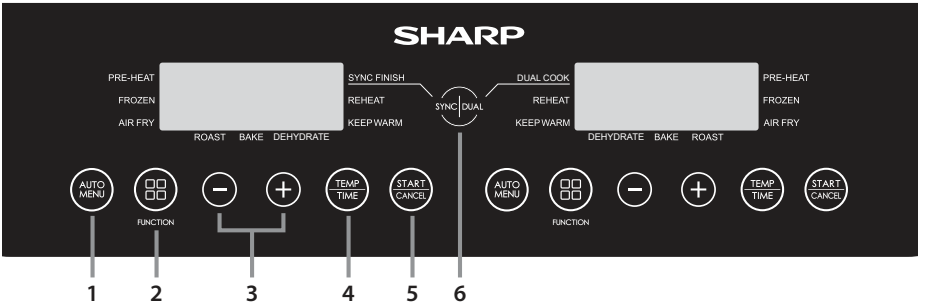


ORO SRAUTO KRYPTIS
Gaminant maistą karštas oras iš elemento juda, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje. Taip užtikrinama, kad maistas tolygiai iškeptų nustatytoje temperatūroje ir per nustatytą laiką. Nenaudokite jokių medžiagų, pavyzdžiui, metalinės folijos, kuri gali trukdyti šiam oro srautui arba per daug užpildyti kepimo padėklą.



VALDYMO PANELIS

1. **Automatinis meniu -** Paspauskite , kad pasirinktumėte gaminimo programas, yra 12 parinkčių.
2. **Funkcija -** Pasirinkite įdiegtas funkcijas.
3. **+/- -** Naudokite norėdami rankiniu būdu nustatyti kepimo temperatūrą ir laiką.
4. **Temperatūra / laikas -** Šiuo mygtuku reguliuojate temperatūrą ir laiką.
5. **Pradėti / atšaukti -** Naudokite norėdami paleisti arba sustabdyti funkciją.
6. **Sinchronizavimas / dvigubas -** Įjunkite prietaisą į dvigubo arba sinchroninio kepimo režimą.



PRIEŠ NAUDODAMI ORINĘ KEPTUVĘ

Prieš naudojant orinę keptuvę pirmą kartą, rekomenduojama išpakavus ir išėmus visas pakuotes išvalyti vidinį puodą ir kepimo padėklą karštame muiluotame vandenyje arba indaplovėje. Tada kruopščiai nusausinkite visus priedus ir vėl sumontuokite oro keptuvėje. Prieš naudodami nuvalykite išorinį korpusą ir vidines dalis drėgnu skudurėliu ir nusausinkite.
Įjunkite į elektros tinklą ir nustatykite prietaisą kepti bulvytes (nedėkite į prietaisą jokių maisto produktų). Įrenginys bus įjungtas į 180°C temperatūrą 23 minutėms, kad išsisklaidytų visi likučiai, kurie galėjo prilipti prie kaitinimo elemento gamybos metu.
Prieš pradedant naudoti, rekomenduojama išsamiai perskaityti šias instrukcijas.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

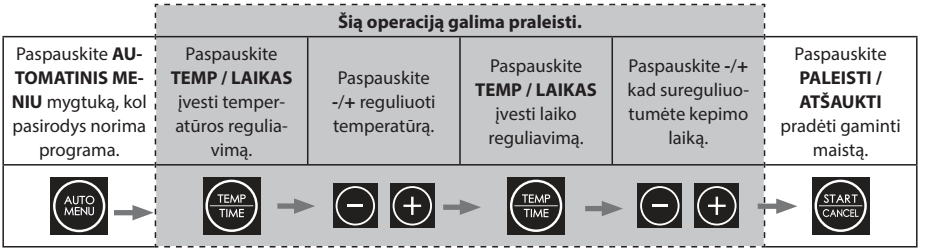
Jūsų oro kepsninėje yra keli veikimo režimai:
Automatinis gaminimas – pasirinkite vieną iš 12 iš anksto užprogramuotų gaminimo parinkčių.
Kepimas ore – rankiniu būdu nustatykite temperatūrą ir laiką.
Kepti – kepkite maistą oro keptuvėje.
Kepti – naudokite norėdami iškepti maistą.
Gaminti iš šaldytų produktų – gaminkite iš šaldytų produktų (tik daržoves, picą, bulvytes, vištienos gabalėlius ir užkandžius).
Dehidratacija – pašalinkite iš maisto drėgmę.
Laikykite maistą šiltai – Laikykite maistą šiltai.
Išankstinis įkaitimas – prieš kepant įsitikinkite, kad oro keptuvėje yra tinkama temperatūra.
Pašildyti – pašildykite anksčiau paruoštą maistą.
Dvigubas – nukopijuokite nustatymą iš vieno stalčiaus į kitą.
Sinchronizavimas – gaminimas abiejuose stalčiuose bus sustabdytas tuo pačiu metu.

Naudinga informacija

- Maistas neturėtų užpildyti daugiau nei 4/5 viso orinio kepimo indo.
- Kepimo ciklo metu negalima reguliuoti kepimo temperatūros ir laiko. Jei reikia pakeisti temperatūrą ir (arba) laiką, programą reikia paleisti iš naujo ir pakeisti temperatūrą.pagal poreikį sureguliuoti temperatūrą ir laiką.
- Norėdami pristabdyti maisto ruošimą, atidarykite stalčių. Norėdami vėl pradėti, įstumkite stalčių atgal ir virimas prasidės automatiškai.
- Norėdami atšaukti maisto ruošimą, paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką vieną kartą.
- Kai kuriuos maisto produktus gaminimo metu reikės maišyti ir (arba) kratyti: Išimkite vidinį puodą iš įrenginio, prireikus pamaišykite ir (arba) suplakite ir grąžinkite vidinį puodą į orkaitę; įrenginys automatiškai vėl pradės gaminti.
- Įsitikinkite, kad maistas tinkamai iškepė. Jei maistas nepakankamai iškepė, įdėkite jį atgal į orkaitę ir kepkite dar kelias minutes.
- Visos gaminimo instrukcijos yra rekomendacinio pobūdžio, faktiniai rezultatai gali skirtis priklausomai nuo gaminamo maisto kokybės ir kiekio.
- Kad vidinis puodas nenukristų ant žemės, prieš iškeldami padėklą pastatykite vidinį puodą ant stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Šioje orkaitėje kepkite tik maistą.
- NENAUDOKITE kepimui giliuose riebaluose.
- Jei orkaitė įjungta į elektros tinklą ir 2 minutes nespaudžiami jokie mygtukai, ekrane rodomas judantis simbolis "-". Norėdami jį sustabdyti, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Jei 1 minutę nespaudžiami jokie mygtukai, ekrane rodomas judantis simbolis "-". Norėdami jį sustabdyti, paspauskite bet kurį mygtuką.
- Kai kurių maisto gaminimo programų metu maistą reikia pakratyti arba apversti. Kai to prireiks, prietaisas skleis garsą, o ekrane pasirodys tokia informacija:

Automatinis gaminimas

Kad būtų lengviau ir patogiau, yra 12 automatinių kepimo programų, skirtų naudoti su orinio kepimo funkcija. Jas lengvai pasieksite valdymo skydelyje esančiu specialiu AUTO MENIU mygtuku.



1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
4. Pasirinkite norimą maisto produktą paspausdami **AUTOMATINIS MENIU** valdymo skydelyje esančiu mygtuku pasirinkite ruošiamą maistą. Numatytoji temperatūra ir laikas mirksės LED ekrane.
   a. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte norimą kepimo temperatūrą.
   b. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo laiką.
5. Spauda "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką, kad pradėtumėte ruošti maistą; laikas pradedamas skaičiuoti.
6. Baigus kepti orkaitėje pasigirsta garsas, ir prietaisas grįžta į budėjimo režimą.
7. Atsargiai ištraukite vidinį indą ir nedelsdami išimkite maistą, nes kitaip orinėje keptuvėje likęs karštis toliau keps ir džiovins maistą.

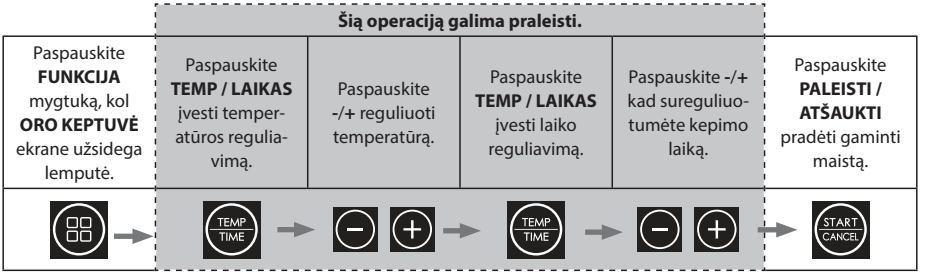
Pastaba: Jei keičiate automatinio gaminimo maisto produktų gaminimo trukmę, maksimalų laiką galima padidinti tik 30 %. Taip daroma siekiant išvengti galimo maisto sudeginimo.

Programos numeris	Maistas	Svoris	Pradinė maisto temperatūra	Virimo laikas	Maksimalus papildomas laikas	Apverskite likus kelioms minutėms iki virimo pabaigos	Virėjas iš užšaldyto laiko	Temperatūra	Komentarai
A-01	Bulvytės	Nuo 300g iki 700g	Kambarys temperatūra	18	23	5	27	180	Neperkraukite puodo.
A-02	Jautiena	Nuo 150g iki 500g		12	16	6	-	200	Galima paruošti iki 270g jautienos kepsnio.
A-03	Daržovės	nuo 100g iki 400g		10	13	5	14	190	Daržoves supjaustykite 2 x 3 cm dydžio gabalėliais.
A-04	Vištiena	nuo 800g iki 1000g		30	39	5	-	190	Nedidelė visa vištiena arba dideli gabalai.
A-05	Bacon	4-6 riekelės		9	12	-	-	180	Tolygiai išdėliokite šoninės riekeles kepimo skardoje.
A-06	Žuvys	Nuo 100g iki 500g		18	20	4	-	170	Žuvies gabalėlius dėkite tiesiai ant kepimo skardos pagrindo.
A-07	Bulvės	po 250g		40	52	5	-	200	Į kepimo skardą sudėkite iki 3 bulvių po 250g.
A-08	Pica	nuo 100g iki 400g		13	17	-	18	180	Dėkite sveikus arba picos gabalėlius tiesiai ant kepimo padėklo.
A-09	Vištienos grybukai	300g		15	20	5	20	180	Neperpildykite. Pasirūpinkite, kad tarp grybukų liktų nedidelis tarpas.
A-10	Krevetės	300g		15	20	5		180	Krevetes tolygiai išdėliokite tiesiai ant kepimo skardos.
A-11	Užkandžiai	300g		15	20	5	20	170	Užkandžius tolygiai išdėliokite ant kepimo skardos. Neperkraukite.
A-12	Skrudintas sumuštinis	1 sumuštinis		12	17	4		180	Paruoškite sumuštinį iš sviestu pateptos duonos ir sūrio. Visą sumuštinį dėkite ant kepimo skardos. Apverskite 2/3 kepimo laiko.

Kai nustatyta kepimo trukmė yra ilgesnė nei 10 minučių, oro keptuvė primins apversti maistą, kai liks pusė viso kepimo laiko (arba kaip nurodyta lentelėje). Jei nustatytas kepimo laikas yra trumpesnis nei 10 minučių, priminimas apie apvertimą nebus rodomas.

Kepimas ore

Kepdami rankiniu būdu oro kepimo režimu, pirmiausia pasirinkite laiką, tada temperatūrą.
Jūsų patogumui galima gaminti rankiniu būdu naudojant funkciją "Air Frying". Remkitės lentelėje pateiktais siūlomais kepimo būdais arba naudokite savo receptus.



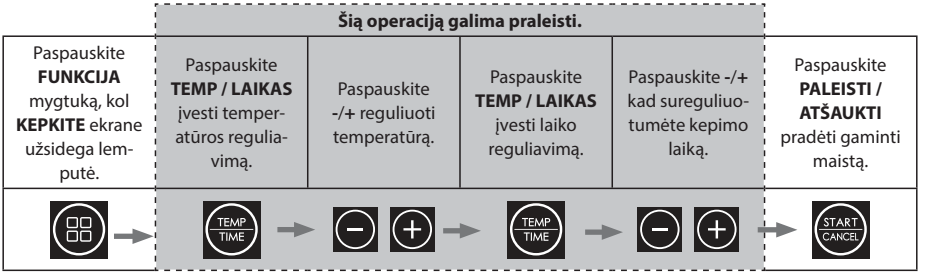
1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
4. Paspauskite **FUNKCIJA** mygtuką, kol **ORO KEPTUVĖ** ekrane užsidegs lemputė; ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra (12 min. 200°C temperatūroje).
5. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais pakeiskite norimą laiką (nuo 1 iki 60 minučių).
6. Dabar paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais perjunkite norimą temperatūrą (nuo 80 iki 200°C).
7. Paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą.

Toliau pateikiami keli siūlomi gaminimo būdai.

Maistas	Svoris	Pradinė maisto temperatūra	Virimo laikas	Kepimo temperatūra	Sukratyti / apversti	Komentarai
Šaldytos bulvytės (storos)	Nuo 300 iki 700	Užšaldytas	12-16 metų	200	Taip	
Šaldytos bulvytės (plonos)	Nuo 300 iki 700		12-20	200	Taip	
"Pasidaryk pats" bulvytės (0,7 cm x 7/8 cm)	Nuo 300 iki 800	Kambario temperatūra	Nuo 18 iki 30 metų	180	Taip	Įpilkite aliejaus: 1/2 šaukšto
"pasidaryk pats" lustai	Nuo 300 iki 800		Nuo 18 iki 22 metų	180	Taip	Įpilkite aliejaus: 1/2 šaukšto
Pasidaryk pats bulvių gabalėliai	Nuo 300 iki 750		12-18 metų	180	Taip	Įpilkite aliejaus: 1/2 šaukšto
Hash Browns	250		15-18 metų	180		
Troškintos kreminės bulvės	500		Nuo 18 iki 22 metų	180		
Kepsnys	Nuo 100 iki 500		8-12 metų	180		
Kiaulienos kotletas	Nuo 100 iki 500		10-14 metų	180		
Hamburgeris	Nuo 100 iki 500		nuo 7 iki 14 metų	180		
Dešros ritinys	Nuo 100 iki 500		12-15 metų	180		
Būgnelių	Nuo 100 iki 500		Nuo 18 iki 22 metų	180		
Vištienos krūtinėlė	Nuo 100 iki 500		10-15	180		
Žuvys	Nuo 100 iki 500		8-12 metų	180		
Krevetės	Nuo 100 iki 500		5-10	180		
Krabai	Nuo 100 iki 500		8-12 metų	180		
Tortas	Nuo 100 iki 400		15-30	180		
Pavasario ritinėliai	Nuo 100 iki 400		8-10	200	Taip	Momentiniai pavasario ritinėliai
Šaldyti vištienos gabaliukai	Nuo 100 iki 500	Užšaldytas	6-10	200	Taip	
Šaldytos žuvies juostelės	Nuo 100 iki 400		6-10	200		
Užšaldyta sūrio užkandėlė	Nuo 100 iki 400		8-10	180		
Yakitori	Nuo 100 iki 400	Kambario temperatūra	8-10	200		
Saldžiosios bulvės	Nuo 100 iki 500		30-45	200		

Kepkite

Kai naudojate kepimo funkciją, pirmiausia pasirinkite laiką, tada temperatūrą.
Jūsų patogumui galima kepti su oro keptuve. Remkitės lentelėje pateiktais siūlomais kepimo būdais arba naudokite savo receptus.



1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Ištraukite keptuvę, sudėkite maistą į kepimo padėklą ir grąžinkite keptuvę į įrenginį.
3. Paspauskite "**START**" mygtuką vieną kartą; ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra (25 minutės 200°C temperatūroje).
4. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite "**TIME**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais pakeiskite norimą laiką (nuo 1 iki 60 minučių).
5. Dabar paspauskite "**TEMP**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais perjunkite norimą temperatūrą (nuo 80 iki 200°C).
6. Paspauskite "**START**" mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą.

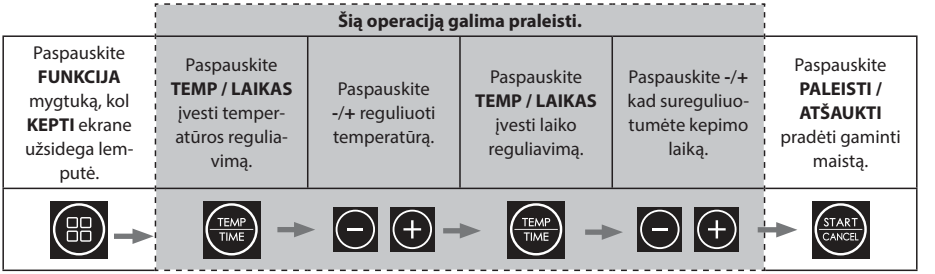
Keletas siūlomų kepinių receptų:

Maistas	Kepimo temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)	Sudedamosios dalys	Instrukcijos
Kukurūzų dribsnių paplotėliai	170	10-15	75g kukurūzų dribsnių 150g sūdyto sviesto 75g minkšto rudojo cukraus 30g skysto medaus 150g avižinių dribsnių košės 50g razinų ir sultenių	1. Sviestu patepkite karščiui atsparų indą ir išklokite jį riebalams atspariu popieriumi. 2. Puode ištirpinkite sviestą, suberkite cukrų ir medų; gerai išmaišykite. 3. Nuimkite nuo ugnies ir suberkite kukurūzų dribsnius, avižų košę ir vaisius. 4. Supilkite mišinį į lėkštę. 5. Kepkite įjungę kepimo funkciją 170°C temperatūroje, kol apskrus (10-15 min.). 6. Išimkite iš orkaitės ir prieš valgydami leiskite atvėsti.
Citrinų lašėjimo pyragas	170	20-25	200g nesūdyto sviesto 200g cukraus pudros 3 kiaušiniai 200g paprastų miltų 1 valgomasis šaukštas kepimo miltelių 1 citrinos žievelė ir sultys: 1 citrinos sultys 80g cukraus pudros"	1. Nedidelę kepimo formą ištepkite sviestu ir išklokite kepimo popieriumi. Atidėkite į šalį, kol paruošite pyrago tešlą. 2. Dideliame dubenyje elektriniu plakikliu išplakite sviestą ir cukraus pudrą iki šviesios ir purios masės. Po vieną įmuškite kiaušinius, tarp kiekvieno įmušimo vis pamaišydami, tada persijokite miltus, kepimo miltelius ir dar kartą išmaišykite. Supilkite citrinos sultis ir citrinos žievelę ir dar kartą išmaišykite. 3. Supilkite tešlą į paruoštą kepimo formą ir išlyginkite viršų. Ie: Perkelkite į orkaitę ir kepkite 170°C temperatūroje 20-25 minutes, reguliariai tikrindami po 15 minučių, kol kepinys taps auksinis, pakils ir į jį įsmeigtas iešmelis bus švarus. 4. Kai pyragas bus beveik iškepęs, pasigaminkite užpilą: dubenyje sumaišykite citrinos sultis ir cukraus pudrą. 5. Kai pyragas iškeps, išimkite jį iš oro keptuvės ir visą paviršių subadykite iešmeliu. Pamažu supilkite apelsinų mišinį, jis turi padengti paviršių leisti atvėsti skardoje, tada pyragas ir susigerti į skylutes. Palikite atvėsti skardoje, išimkite, supjaustykite ir patiekite.
Slapukai	180	10-12 metų	150g sūdyto kambario temperatūros sviesto 80g šviesiai rudos spalvos muskovado cukraus 1 didelis kiaušinis, išplaktas 225g paprastų miltų 1/2 arb. š. sodos bikarbonato 200g paprasto šokolado drožlių arba gabalėlių	1. Dideliame dubenyje išsukite sviestą, cukrų, kiaušinį, paprastus miltus ir sodą bikarbonatą, kol susidarys tvirta tešla. 2. Sudėkite šokolado drožles arba gabalėlius ir minkykite, kol sumaišysite. 3. Tešlą sulaužykite gabalėliais ir iškočiokite į maždaug 3 cm skersmens rutuliukus. 4. Kepimo skardą išklokite riebalams atspariu popieriumi (ne iki pat kepimo indo krašto) ir ant jo tolygiai išdėliokite sausainių tešlos rutuliukus. Kepant tešla išsiskirstys. 5. Kepkite 180°C temperatūroje 10-12 minučių, kol taps auksinės spalvos. 6. Kai iškeps, palikite atvėsti. Atkreipkite dėmesį, kad gali tekti gaminti kelias partijas ir (arba) naudoti abu kepimo stalčius.

Kepdami orkaitėje keptuvėje orkaitėje, naudokite trumpesnį laiką ir žemesnę temperatūrą, palyginti su įprasta orkaite. Bendra taisyklė yra tokia, kad temperatūrą reikia sumažinti 10°C.
Atkreipkite dėmesį, kad rezultatai gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų kokybės, vandens kiekio ir dydžio. Vadovaukitės pirmiau pateikta lentele.
Prieš kepant rekomenduojama iš anksto įkaitinti orkaitę.
Kepimo funkcijos metu apvertimo funkcija yra išjungta. Taip užtikrinama, kad kepimo temperatūra išliktų stabili viso kepimo proceso metu.

Kepti

Naudodami kepimo funkciją, pirmiausia pasirinkite laiką, tada temperatūrą.
Jūsų patogumui galima kepti su orų keptuve. Vadovaukitės lentelėje pateiktais siūlomais kepimo būdais arba naudokite savo receptus.



1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Ištraukite keptuvę, sudėkite maistą į kepimo padėklą ir grąžinkite keptuvę į įrenginį.
3. Paspauskite "**START**" mygtuką vieną kartą; ekrane bus rodomas numatytasis laikas ir temperatūra (40 minučių 180°C temperatūroje).
4. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais pakeiskite norimą laiką (nuo 1 iki 60 minučių).
5. Dabar paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais perjunkite norimą temperatūrą (nuo 80 iki 200°C).
6. Paspauskite "**START**" mygtuką, kad pradėtumėte kepimo procesą.

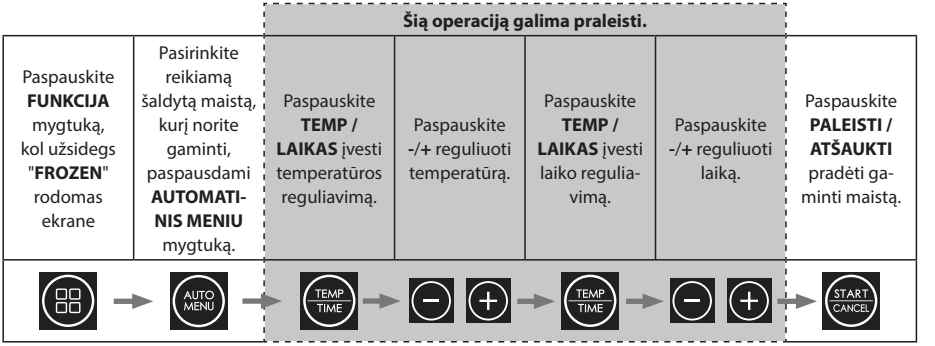
Keletas siūlomų kepsnių receptų:

Maistas	Svoris	Kepimo temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)	Pasirengimo patarimai	Pastaba
Keptos bulvės	NETAIKOMA	190	30	Bulves supjaustykite ir nulupkite, kad jos būtų maždaug 3-4 cm apvalios, tada virkite 5 minutes. Nusausinkite vandenį ir apvoliokite saulėgrąžų aliejuje, jei reikia, pagardinkite prieskoniais. Sudėkite bulves į orkaitę ir kepkite.	Jei bulvės nepakankamai iškepusios, pakaitinkite dar 5-10 minučių.
Kiaulienos kepsnys	iki 1 kg	200/180	20/25 už 500 g	Mėsą nusausinkite popieriniu rankšluosčiu, tada aštriu peiliu nupjaukite odą (nepjaukite į mėsą). Leiskite mėsai išdžiūti, tada išorinį paviršių įtrinkite aliejumi, į įpjovas gausiai įberkite druskos.Įdėkite kiaulienos sąvaržėlę oda į viršų ir 20 minučių kepkite 200°C temperatūroje, paskui kepkite 180°C temperatūroje, kol iškeps (maždaug 25 minutes kiekvienam 500 g).	Mėsą pagardinkite prieskoniais pagal savo pageidavimus.Baigiant kepti įsitikinkite, kad mėsa iškepė.
Vištienos kepsnys	iki 1 kg	180	35	Vištieną nusausinkite popieriniu rankšluosčiu, tada apliekite aliejumi ir prieskoniais. Dėkite į orkaitę krūtinėlės puse į viršų. Kepkite pusę laiko, tada paukštį apverskite ir kepkite likusį laiką. Baigę kepti, prieš valgydami palikite 10 minučių pailsėti.	Kepimui siūloma naudoti nedidelį viščiuką (nuo 500g iki 1 kg).Kepimo pabaigoje įsitikinkite, kad mėsa iškepė.
Jautienos kepsnys	iki 1 kg	200/180	5/15 už 450 g	Mėsą pagardinkite prieskoniais, tada sudėkite alų į orinę keptuvę ir 5 minutes kepkite 200°C temperatūroje, paskui kepkite 180°C temperatūroje, kol iškeps. Prieš pjaustydami palikite 10-15 minučių pailsėti.	Jei norite, kad mėsa būtų vidutiniškai iškepta, pridėkite 5 minutes 450 g, jei norite, kad mėsa būtų gerai iškepta, pridėkite 10 minučių 450 g. Atkreipkite dėmesį, kad laikas gali skirtis dėl mėsos gabalo ir formos.

Kepdami orkaitėje keptuvėje orkaitėje, naudokite trumpesnį laiką ir žemesnę temperatūrą, palyginti su įprasta orkaite. Atkreipkite dėmesį, kad rezultatai gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų kokybės, dydžio ir formos.
Vadovaukitės pirmiau pateikta lentele.
Prieš kepant rekomenduojama iš anksto įkaitinti orkaitę.

Virėjas iš užšaldyto

Oro keptuvė bus įjungta ilgiau, kad maistas saugiai atitirptų ir būtų galima paruošti bulvytes, daržoves, picas, vištienos gabalėlius ir užkandžius iš šaldytų produktų.
Jei norite gaminti iš užšaldyto gaminio, vadovaukitės toliau pateiktomis automatinio gaminimo instrukcijomis.



1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
4. Paspauskite **FUNKCIJA** mygtuką, kol užsidegs "**FROZEN**" rodomas ekrane.
5. Pasirinkite reikiamą šaldytą maistą, kurį norite gaminti, paspausdami **AUTOMATINIS MENIU** mygtuką. Numatytoji temperatūra ir laikas mirksės LED ekrane.
   a. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte norimą kepimo temperatūrą.
   b. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo laiką.
6. Spauda "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką, kad pradėtumėte ruošti maistą; laikas pradedamas skaičiuoti.
7. Baigus ruošti maistą, prietaisas skleis garsą ir grįš į budėjimo režimą.
8. Atsargiai ištraukite vidinę puodo rankeną ir išimkite maistą.

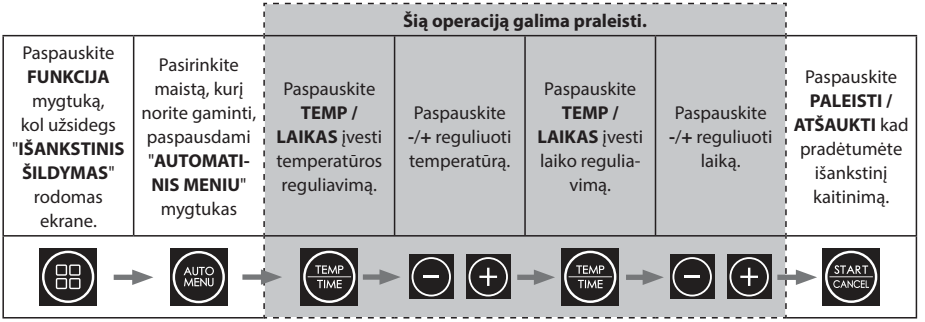
Gaminti iš šaldytų produktų galima tik **FRIES**, **DARŽOVĖS, PICA, VIŠTIENOS GRYBUKAI** ir **SNACKS**.
Dėl kitų šaldytų maisto produktų gaminimo vadovaukitės gaminimo instrukcija.

Jei reikia, prieš ruošiant maistą iš užšaldytos orkaitės, orkaitę galima iš anksto įkaitinti. Norėdami tai padaryti, atlikite toliau nurodytą veiksmą:

1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Įsitikinkite, kad puodas yra tuščias.Paspauskite **FUNCTION** mygtuką, kol užsidegs lemputės šalia **"PRE-HEAT"** ir **"FROZEN"** ekrane pasirodo .
4. Pasirinkite reikiamą šaldytą maistą, kurį norite gaminti, paspausdami **AUTOMATINIS MENIU** mygtuką. Numatytoji temperatūra ir laikas mirksės LED ekrane.
   a. Jei reikia, paspauskite **"TEMP/TIME"** mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte norimą kepimo temperatūrą.
   b. Jei reikia, paspauskite **"TEMP/TIME"** mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo laiką.
5. Paspauskite **"START/CANCEL"**, oro keptuvė bus įkaitinta. Pasiekus reikiamą temperatūrą, prietaisas skleis garsą.
6. Išimkite stalčių iš prietaiso ir tolygiai sudėkite kepamą maistą ant kepimo padėklo, tada įstumkite jį atgal į orinę keptuvę. Būkite atsargūs, nes puodas ir padėklas bus karšti.
7. Kepimas prasidės automatiškai, kai stalčius bus įstumtas atgal; laikas bus skaičiuojamas.
8. Baigus ruošti maistą, prietaisas skleis garsą ir grįš į budėjimo režimą.

Išankstinis šildymas

Siekiant užtikrinti, kad orkaitėje būtų tinkama temperatūra maistui ruošti, yra išankstinio įkaitinimo funkcija, kurią galima naudoti prieš automatinio gaminimo, rankinio gaminimo ir gaminimo iš užšaldytų produktų funkcijas. Norėdami naudotis šia funkcija, vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.



1. Į vidinį puodą įdėkite kepimo padėklą. Įdėkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
2. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
3. Paspauskite "**FUNKCIJA**" mygtuką, kol užsidegs "**IŠANKSTINIS ŠILDYMAS**" rodomas ekrane.
4. Pasirinkite norimą maistą, pasirinkdami norimą maistą iš automatinio meniu, paspausdami AUTO MENIU mygtuką. Numatytoji temperatūra ir laikas mirksės LED ekrane.
   a. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad b nustatytumėte norimą kepimo temperatūrą.
   b. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo laiką.
5. Paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką.
6. Kai įrenginys pasieks reikiamą kaitinimo temperatūrą, jis skleis garsą.
7. Oro keptuvė įsijungs ir pradės įkaisti iki nustatytos temperatūros.
8. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
9. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
10. Kai stalčius bus įstumtas atgal, gaminimas prasidės automatiškai.
11. Baigus ruošti maistą, prietaisas skleis garsą ir grįš į budėjimo režimą.
12. Atsargiai ištraukite vidinio puodo rankeną ir nedelsdami išimkite maistą, nes kitaip oro keptuvėje likusi šiluma toliau keps ir džiovins maistą.

Išankstinį pašildymą galima naudoti ir gaminant maistą iš užšaldytų produktų. Vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais, kad iš anksto pašildytumėte rankiniu būdu, tada įdėkite maistą į stalčių ir pasirinkite reikiamą automatinio užšaldymo meniu.

Be to, išankstinį įkaitinimą galima naudoti ir gaminant maistą rankiniu būdu; paspauskite "**FUNKCIJA**" mygtuką, kol užsidegs lemputė šalia "Pre-heat".

1. Į vidinį puodą įdėkite kepimo padėklą. Įdėkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
2. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
3. Paspauskite "**FUNKCIJA**" mygtuką, kol užsidegs lemputė šalia "Pre-heat".
4. Paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte norimą kepimo temperatūrą.
5. Paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką.
6. Oro keptuvė įsijungs ir pradės įkaisti iki nustatytos temperatūros.
7. Kai įrenginys pasieks reikiamą kaitinimo temperatūrą, jis skleis garsą.
8. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
9. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
10. Nustatykite gaminimo laiką spausdami "**TIME**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte norimą kepimo laiką.
11. Kai stalčius bus įstumtas atgal, gaminimas prasidės automatiškai.
12. Baigus ruošti maistą, prietaisas skleis garsą ir grįš į budėjimo režimą.
13. Atsargiai ištraukite vidinio puodo rankeną ir nedelsdami išimkite maistą, nes kitaip oro keptuvėje likusi šiluma toliau keps ir džiovins maistą.

Pakartotinis šildymas

Ši funkcija leidžia pašildyti atvėsusį maistą.

Paspauskite **FUNKCIJA** mygtuką, kol užsidegs "**PAKARTOTINIS ŠILDYMAS**" rodomas ekrane	Paspauskite **PALEISTI / ATŠAUKTI** kad būtų pradėtas kaitinimas ir ekrane būtų pradėtas skaičiuoti laikas.

1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Ant kepimo padėklo tolygiai sudėkite pašildyti skirtą maistą ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
4. Paspauskite **FUNKCIJA** mygtuką, kol užsidegs "**PAKARTOTINIS ŠILDYMAS**" rodomas ekrane.
5. Paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką. Orų kepsninė vėl pradės šildyti.
6. Dabar orkaitėje keptuvėje maistas bus šildomas 4 minutes 180°C temperatūroje.

Pastaba: Pakartotinio kaitinimo funkcijos laiko ar temperatūros reguliuoti negalima.

Dehidratuoti

Ši funkcija leidžia dehidratuoti savo maisto produktus, kad juos būtų galima saugoti ir naudoti vėliau. Norėdami naudoti šią funkciją savo oro keptuvėje, vadovaukitės toliau pateiktomis paprastomis instrukcijomis. Vykdant dehidratacijos funkciją, apvertimo funkcija yra išjungta.

Paspauskite **IŠ ANKSTO ĮKAITINTI IR (ARBA) DEHIDRATUOTI** du kartus, kad pasirinktumėte funkciją DEHYDRATE.	Paspauskite **START** kad būtų pradėtas kaitinimas ir ekrane būtų pradėta skaičiuoti.

1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Ant kepimo padėklo tolygiai sudėkite dehidratuojamus produktus ir įstumkite vidinį puodą į oro keptuvę.
4. Paspauskite **FUNKCIJA** mygtuką, kol užsidegs "**DEHYDRATE**" rodomas ekrane.
5. Paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtuką.
6. Dabar "Air Fryer" orkaitėje maistas bus dehidratuojamas 3 valandas 60°C temperatūroje.
7. Numatytoji temperatūra ir laikas mirksės LED ekrane - tai 60°C ir 3 valandos.
   a. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtukas b nustatyti norimą temperatūrą (iki 80°C)
   b. Jei reikia, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "**-**" arba "**+**" mygtuką, kad nustatytumėte norimą laiką (iki 4 val.)

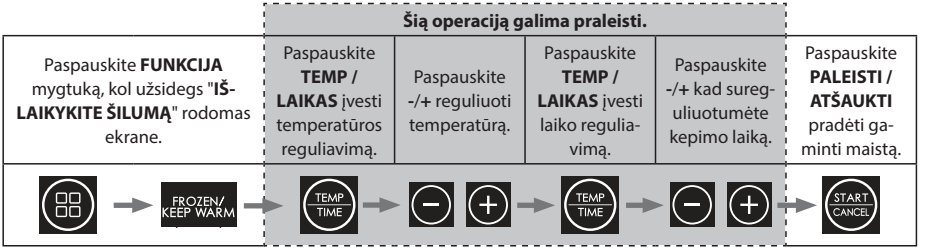
Siūlomi dehidratacijai skirti maisto produktų tipai ir paruošimo detalės:

Maistas	Dehi-dratacijos temperatūra (°C)	Dehidrataci-jos laikas (valandos)	Pasirengimo patarimai
Obuoliai	60	6	Išimkite obuolio šerdį ir supjaustykite plonais (3 mm) gabalėliais.
Abrikosai	60	8	Išimkite kauliukus ir perpjaukite per pusę.
Bannana	80	4	Nulupkite ir supjaustykite maždaug 3 mm storio apskritimais.
Jautiena	60	4	Supjaustykite maždaug 6 cm ilgio ir 4 mm storio juostelėmis.
Citrinos	80	3	Supjaustykite plonais griežinėliais (2 mm) ir išdėliokite ant kepimo padėklo.
Apelsinai	80	3	Supjaustykite plonais griežinėliais (2 mm) ir išdėliokite ant kepimo padėklo.
Braškės	60	3	Atsargiai supjaustykite skiltelėmis arba apskritimais.

Dėdami į oro keptuvę dehidratuoti skirtus produktus, įsitikinkite, kad jie nėra sudėti vienas ant kito ir kad tarp jų yra šiek tiek vietos.
Atkreipkite dėmesį, kad rezultatai gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų kokybės, vandens kiekio ir dydžio. Vadovaukitės pirmiau pateikta lentele.

Laikykite šiltai

Kai maistas jau iškeptas, jį galima palaikyti šiltą naudojant funkciją KEEP WARM.
Laikant šiltai, naudojama žema temperatūra, kad maistas per daug neišdžiūtų, ir užtikrinama, kad maistas būtų pakankamai karštas, kad jį būtų galima valgyti.



1. Įjunkite oro keptuvę į elektros tinklą.
2. Įsitikinkite, kad kepimo padėklas teisingai įkištas į vidinį puodą.
3. Ant kepimo padėklo tolygiai sudėkite maistą, kurį norite išlaikyti šiltą, ir įstumkite vidinį puodą į orinę keptuvę.
4. Paspauskite "**FUNKCIJA** mygtuką, kol užsidegs "**IŠLAIKYKITE ŠILUMĄ**" rodomas ekrane.
5. Numatytoji palaikymo temperatūra yra 80°C, o trukmė - 30 minučių. Jei reikia, ją galima pakeisti.
   a. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais pakeiskite norimą laiką (nuo 1 iki 60 minučių).
   b. Dabar paspauskite "**TEMP / LAIKAS**" mygtuką ir tada naudokite **+/-** mygtukais perjunkite norimą temperatūrą (nuo 80 iki 200°C).
6. Dabar orkaitėje maistas bus šiltas nustatytą temperatūrą ir nustatytą laiką.

SYNC FINISH

Naudokite šią funkciją, kai gaminate maistą, kurio gaminimo laikas skiriasi. Pavyzdžiui, kepsnių ir bulvyčių kepimo laikas skiriasi, todėl ši funkcija leidžia ruošti abiejų rūšių maistą, kad jis būtų paruoštas tuo pačiu metu.

1. Išimkite vidinius puodus iš orkaitės.
2. Įsitikinkite, kad abiejuose puoduose teisingai įdėtas kepimo padėklas.
3. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir vidinius puodus įstumkite atgal į orinę keptuvę.
4. Nustatykite pirmojo stalčiaus kepimo funkciją.
5. Nustatykite antrojo stalčiaus kepimo funkciją.
6. Paspauskite "**SYNC/DUAL**" mygtukas vieną kartą. **SYNC**" lemputė užsidegs ekrane.
7. Paspauskite bet kurį iš "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtukai. Stalčius su ilgiausiu kepimo laiku bus pradėtas gaminti pirmas, o trumpesnis - vėliau, kad pabaiga būtų tokia pati kaip pirmojo.
8. Baigus ruošti maistą, prietaisas skleis garsą ir grįš į budėjimo režimą.
9. Atsargiai ištraukite vidinį puodą ir nedelsdami išimkite maistą iš orkaitės; taip išvengsite, kad orkaitėje likęs karštis toliau kepintų ir džiovintų maistą.

DUAL

Naudokite šią funkciją, kai abiejuose stalčiuose nustatytas vienodas gaminimo laikas ir temperatūra. Jei reikia išvirti didesnį kiekį tą patį maistą, funkcija "Dual" leidžia lengvai programuoti abu stalčius nustatant tik vieną.

1. Išimkite vidinius puodus iš orkaitės.
2. Įsitikinkite, kad abiejų puodų kepimo padėklai yra tinkamai įstatyti.
3. Kepamą maistą tolygiai sudėkite ant kepimo padėklo ir vidinius puodus įstumkite atgal į orinę keptuvę.
4. Nustatykite bet kurio stalčiaus kepimo funkciją. Tai gali būti automatinė programa arba kita funkcija.
5. Spauda "**SYNC/DUAL**" mygtuką vieną kartą ir "**DUAL**" ekrane užsidegs lemputė ir tuo pat metu programa bus nukopijuota į kitą stalčių.
6. Paspauskite bet kurį iš "**PALEISTI / ATŠAUKTI**" mygtukus ir oro keptuvė pradės kepti.
7. Baigus ruošti maistą, prietaisas skleis garsą ir grįš į budėjimo režimą.
8. Atsargiai ištraukite vidinį puodą ir nedelsdami išimkite maistą iš orkaitės; taip išvengsite, kad orkaitėje likęs karštis toliau kepintų ir džiovintų maistą.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA NAUDOJIMO METU

Naudojant šį prietaisą nereikia daug priežiūros. Po kiekvieno naudojimo išvalykite orkaitę, kad prailgintumėte jos naudojimo laiką.
Šioje oro keptuvėje nėra naudotojo aptarnaujamų dalių. Nebandykite jo taisyti patys. Netikėtu gedimo atveju kreipkitės į SHARP skambučių centrą, nurodydami šio naudotojo vadovo pradžioje pateiktą informaciją.

VALYMO INSTRUKCIJOS

ĮSPĖJIMAS: Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio, NEMIRKYKITE oro keptuvės vandenyje ar kituose skysčiuose. Norint, kad jūsų orinė keptuvė veiktų kuo geriau ir ilgai tarnautų, ją reikia reguliariai valyti. Reguliarus valymas taip pat sumažins gaisro pavojų. Norėdami išvalyti, vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis:

1. Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Leiskite orų keptuvei atvėsti.
2. Išvalykite orinius kepimo indus ir vidinius puodus drėgnu muiluotu skudurėliu. Būtinai naudokite tik švelnų muiluotą vandenį. Jei dėmės ant padėklo ar vidinio puodo per sunku išvalyti, leiskite jiems maždaug 10 minučių mirkti šiltame vandenyje.
3. Šildymo elementus valykite sausu ir minkštu audiniu.
4. Nuvalykite orkaitės išorę minkštu drėgnu skudurėliu ir nusausinkite.

ĮSPĖJIMAS: NENAUDOKITE abrazyvinių valiklių ar bet kokios kitos šveičiamosios medžiagos ant kepimo padėklo ir vidinio puodo paviršiaus. Būtinai naudokite tik švelnų muiluotą vandenį. Abrazyviniai valikliai, šveitimo šepečiai ir cheminiai valikliai pažeis šio įrenginio dangą.
Išskyrus rekomenduojamą valymą, daugiau naudotojo priežiūros atlikti nereikia.
Bet kokius kitus priežiūros darbus turi atlikti įgaliotasis techninės priežiūros atstovas.

SANDĖLIAVIMAS

Prieš sandėliuojant atjunkite įrenginį, leiskite jam atvėsti ir išvalykite. Laikykite oro keptuvę dėžutėje švarioje ir sausoje vietoje. Niekada nelaikykite prietaiso karšto arba vis dar įjungto į elektros tinklą. Niekada stipriai neapvyniokite laidu oro fritavimo aparato. Neįtempkite laido toje vietoje, kur jis įeina į prietaisą, nes dėl to laidas gali susilankstyti ir nutrūkti.
Jei oro keptuvę laikote ilgą laiką, įsitikinkite, kad oro keptuvė yra švari ir joje nėra maisto dalelių. Laikykite oro keptuvę sausoje vietoje, pavyzdžiui, ant stalo, stalviršio ar spintos lentynos.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei turite problemų su savo oro keptuve, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais.

Oro keptuvė neveikia	Prietaisas neįjungtas arba neįjungtas.	Įsitikinkite, kad tinklo kištukas įkištas į elektros lizdą ir įjungtas.
	Nenustatėte nei laiko, nei temperatūros.	Nustatykite laiką ir temperatūrą, tada paspauskite "**PALEISTI / ATŠAUKTI**".
	Vidinis puodas nėra tinkamai užfiksuotas įrenginyje	Įstumkite vidinį puodą į oro keptuvę, kad jis "užsifiksuotų".
Oro keptuvėje kepti ingredientai nėra baigti.	Keptuvėje yra per daug maisto.	Į keptuvę sudėkite mažesnes ingredientų partijas. Mažesnės partijos iškepa tolygiau.
	Nustatyta temperatūra yra per žema.	Nustatykite reikiamą temperatūrą.
	Kepimo laikas yra per trumpas.	Nustatykite laikmatį pagal reikiamą paruošimo laiką.
Iš oro keptuvės išimti kepti užkandžiai nėra traškūs.	Naudojote užkandžius, skirtus ruošti tradicinėje keptuvėje.	Naudokite orkaitėje ruošiamus užkandžius arba lengvai patepkite juos aliejumi, kad būtų traškesni.
Vidų sunku arba neįmanoma tinkamai įstumti į prietaisą.	Keptuvėje yra per daug maisto.	Neperpildykite keptuvės.
Iš prietaiso išeina balti dūmai.	Ruošiate riebius ingredientus.	Kepant riebaluotus ingredientus orinėje keptuvėje, į keptuvę pateks daug aliejaus. Šis aliejus gali sukelti baltus dūmus, o keptuvė gali įkaisti labiau nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam rezultatui.
	Keptuvėje vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Balti dūmai atsiranda dėl vidiniame puode įkaitusių riebalų; po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai išvalykite kepimo padėklą ir vidinį puodą.
Šviežios bulvytės oro keptuvėje kepamos netolygiai.	Nenaudojote tinkamos rūšies bulvių.	Naudokite šviežias bulves ir pasirūpinkite, kad kepant jos išliktų kietos.
	Prieš kepdami bulvių lazdeles tinkamai jų nenuplovėte.	Kruopščiai nuplaukite bulvių lazdeles, kad nuo lazdelių išorės būtų pašalintas krakmolas.
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai ištraukiamos iš orkaitės.	Bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio ir rūšies.	Prieš pilant aliejų, įsitikinkite, kad bulvių lazdelės tinkamai nusausintos.
		Bulves supjaustykite plonesnėmis lazdelėmis, kad jos būtų traškesnės.
		Įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad kepinys būtų traškesnis.

Jei vis dar kyla problemų, kreipkitės į SHARP skambučių centrą, naudodamiesi šio naudotojo vadovo pradžioje pateikta informacija.

Uzmanību:

Jūsu izstrādājums ir marķēts ar šo simbolu.

Tas nozīmē, ka nolietotus elektriskos un elektroniskos izstrādājumus nedrīkst jaukt ar sadzīves atkritumiem. Šiem izstrādājumiem ir izveidota atsevišķa savākšanas sistēma.

A. Informācija par apglabāšanu lietotājiem (privātām mājsaimniecībām)

1. Eiropas Savienībā

Uzmanību: Ja vēlaties atbrīvoties no šīs iekārtas, lūdzu, neizmantojiet parasto atkritumu tvertni!

Izlietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz lietoto elektrisko un elektronisko iekārtu pienācīgu apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi.

Pēc tam, kad dalībvalstis to ieviesa, privātās mājsaimniecības ES dalībvalstīs var nodot nolietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas bez maksas* noteiktās savākšanas vietās.

Dažās valstīs* vietējais mazumtirgotājs var arī bez maksas pieņemt atpakaļ veco produktu, ja iegādājaties līdzīgu jaunu produktu.

* Lai iegūtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo iestādi.

Ja jūsu lietotajā elektriskajā vai elektroniskajā iekārtā ir baterijas vai akumulatori, lūdzu, atbrīvojieties no tiem atsevišķi saskaņā ar vietējām prasībām. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsiet nodrošināt, ka atkritumi tiek atbilstoši apstrādāti, reģenerēti un pārstrādāti, tādējādi novēršot iespējamo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, kas citādi varētu rasties nepareizas atkritumu apsaimniekošanas dēļ.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties šo izstrādājumu izmest, sazinieties ar vietējām iestādēm un jautājiet par pareizo utilizācijas metodi.

Šveicei: Ja jūs neiegādājaties jaunu produktu, lietotās elektriskās vai elektroniskās iekārtas var bez maksas atdot atpakaļ izplatītājam.Papildu savākšanas iespējas ir norādītas mājaslapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par iznīcināšanu biznesa lietotājiem

1. Eiropas Savienībā

Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmējdarbības vajadzībām un vēlaties to izmest:

Lūdzu, sazinieties ar savu SHARP izplatītāju, kurš jūs informēs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var tikt iekasēta maksa par izmaksām, kas saistītas ar atpakaļpieņemšanu un pārstrādi. Nelielus izstrādājumus (un nelielus daudzumus) var pieņemt atpakaļ jūsu vietējās savākšanas iestādes.

Spānijai: Lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmu vai vietējo pašvaldību, lai saņemtu atpakaļ savus izlietotos produktus.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties šo izstrādājumu izmest, sazinieties ar vietējām iestādēm un jautājiet par pareizo utilizācijas metodi.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Par servisu skatiet **www.sharpconsumer.com/contact/**, lai uzzinātu savas garantijas tiesības, dodieties uz **www.sharpconsumer.com/support/** vai sazinieties ar mazumtirgotāju, kurā iegādājāties produktu.
Atbilstības deklarācijas ir pieejamas **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

SATURS

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS 3
SPECIFIKĀCIJAS 7
GAISA FRITĒZE UN PIEDERUMI 8
KONTROLES PANELE 9
PIRMS GAISA FRITĒZES LIETOŠANAS 9
EKSPLUATĀCIJAS INSTRUKCIJAS 10
- Automātiskā gatavošana 11
- Gaisa cepšanas gatavošana 13
- Cep 14
- Cepts 15
- Pavārs no saldēta 16
- Iepriekšēja uzsildīšana 17
- Uzkarsē 18
- Dehidratēt 18
- Siltuma saglabāšana 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
APKOPE LIETOŠANAS LAIKĀ 20
TĪRĪŠANAS INSTRUKCIJAS 20
GLABĀŠANA 20
TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA 21

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Lietojot elektroierīci, vienmēr jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp šādi:

- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi ar ierīci NEVAR rotaļāties.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona nav nodrošinājusi uzraudzību vai sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Notīriet gaisa fritēšanas paplāti un iekšējo trauku ar mitru, ziepjotu drānu. Izmantojiet tikai maigu, ziepjūdeni.
- NEVAR Tīrīt ar metāla tīrīšanas spilventiņiem. Gabaliņi var atdalīties no spilventiņa un pieskarties elektriskajām daļām, tādējādi radot elektriskās strāvas trieciena risku. Tāpat tiks bojāta virsma.
- Pirms glabāšanas vai lietošanas nosusiniet ierīci un visus mezglus ar mīkstu drānu.
- Ja uz paplātes vai iekšējā poda ir traipi, kurus ir pārāk grūti notīrīt, pirms tīrīšanas ļaujiet tiem apmēram 10 minūtes iemērkt siltā ūdenī.
- Cepšanas paplāti un iekšējo trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Gatavojot ēdienu, NEPĀRPLĒSNIET. Pārpildīšana var izraisīt miesas bojājumus vai īpašuma bojājumus, vai ietekmēt ierīces drošu lietošanu.
- Iekšējā katlā NEIŅEMIET eļļu vai citu šķidrumu.
- NEIZMANTO šo ierīci fritēšanai.
- Pārliecinieties, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un pagatavots, lai izvairītos no jebkādiem draudiem veselībai.
- Novērsiet pārtikas produktu saskares iespēju ar sildelementiem.

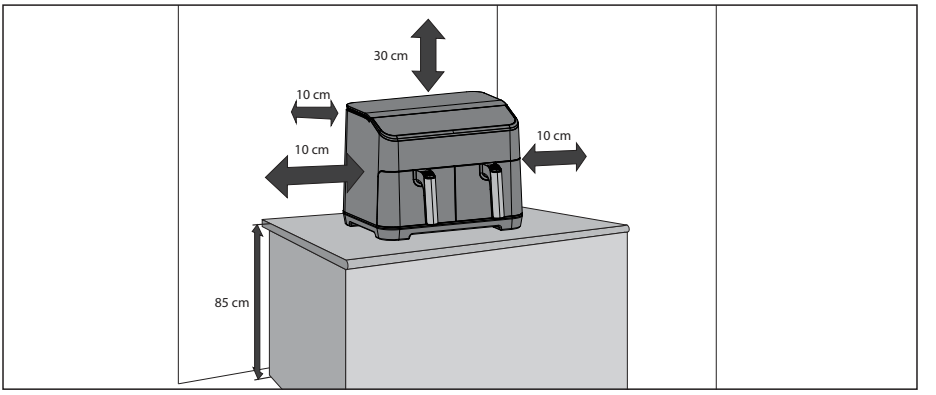
- Pirms lietošanas VĒLKAD pārliecinieties, ka ierīce ir pareizi samontēta.
- Neielieciet gaisa fritē šādus materiālus: kartonu, plastmasu, papīru vai tamlīdzīgus.
- Neuzglabājiet gaisa fritē nekādus materiālus, izņemot komplektācijā iekļautos piederumus, kad tā netiek lietota.
- NEIZMANTO lietot ierīci citiem mērķiem, kas nav tai paredzēti.
- NEIZMANTO lietot ārpus telpām.
- Ja saistībā ar šo izstrādājumu ir nepieciešama konsultācija, sazinieties ar Sharp palīdzības dienestu.
- Ierīci turiet tikai par pareizajiem rokturiem un izmantojiet tādus karstuma aizsardzības līdzekļus kā cimdi vai dūraiņi.
- Izlasiet visus šos norādījumus, lai pārliecinātos, ka esat iepazinušies ar šā gaisa fritēzes ierīces darbību. Nepieskarieties karstām virsmām, ja iespējams, izmantojiet rokturus vai vadības ierīces (atkarībā no modeļa).
- Papildu piederumu izmantošana nav ieteicama, jo tas var radīt apdraudējumu vai traumas.
- Šī ierīce ir paredzēta TIKAI MĀJAI.
- Lai iekšējais trauks nenokristu uz zemes, pirms izņemiet gaisa fritēšanas paplāti, novietojiet iekšējo trauku uz stabilas virsmas.
- Lietojot pārliecinieties, ka rokturis ir vērsts uz jums.
- UZMANĪBU: zīme tas nozīmē, ka APLIKĀCIJAS PĀRKLĀJUMI IR KARSTI, KAD VAI PĒC IZMANTOŠANAS. Nepieskarieties karstām virsmām.
- Ierīces darbības laikā NEKLĀPĀJIET gaisa ieplūdes atveri vai gaisa izplūdes atveri. Šāda rīcība novērsīs vienmērīgu ēdiena gatavošanu un var sabojāt ierīci vai izraisīt tās pārkaršanu.
- Ēdiena gatavošanas laikā vai tūlīt pēc tam nepieskarieties piederumiem.
- Ja ierīcē ir karsts ēdiens, jāievēro īpaša piesardzība. Nepareiza lietošana var izraisīt miesas bojājumus.

- Pēc lietošanas atstājiet ierīci, lai tai būtu pietiekami daudz laika atdzist.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet gaisa fritētājam atdzist.
- BRĪDINĀJUMS: Tā kā šis gaisa fritieris lietošanas laikā kļūst karsts un uz dažām virsmām var veidoties augsta temperatūra. Tā kā cilvēki uztver temperatūru, šī ierīce jālieto uzmanīgi.
- Lietojiet aizsargcimdus ar izolāciju, pieskaroties karstām virsmām vai karsta gaisa cepšanas paplātei, iekšējam katlam un ēdienam.
- Lietojot šo ierīci, virs tās un no visām pusēm jānodrošina pietiekami daudz vietas gaisa cirkulācijai. Pirms lietošanas vienmēr pārliecinieties, ka iekšējais trauks ir pienācīgi aizvērts.
- Neļaujiet strāvas kabelim karāties virs darba virsmas malām vai pieskarties karstām virsmām.
- NEIĻEMIET ierīci ekspluatācijā, ja elektrotīkla vads vai kontaktdakša ir bojāta vai ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir bojāta jebkādā citā veidā.
- NEPIEMĒNIŅOJIET un nemainiet vai nemodificējiet tīkla kabeli vai kontaktdakšu.
- NEIZMANTO pagarinātāju.
- Pārliecinieties, ka strāvas kontaktligzda/atslēga ir pieejama, kad gaisa fritēze tiek izmantota.
- Šo gaisa fritieri nav paredzēts darbināt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Izslēdziet no elektrotīkla, ja ierīce netiek lietota vai pirms tīrīšanas.
- Atvienojot strāvas kontaktdakšu no elektrotīkla, vienmēr turiet kontaktdakšu, nekad nevelciet vadu.
- Kad esat pārtraucis izmantot gaisa fritieri, nospiediet STOP/CANCEL pogu, lai atgrieztos gaidīšanas režīmā, un pēc tam atvienojiet to no elektrotīkla.
- Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena,

NEPIEMĒRĶAJIET gaisa fritieri ūdenī vai citos šķidrumos.

- Darbības laikā neaizsedziet nevienu gaisa fritēšanas ierīces daļu, jo tas var izraisīt tās pārkaršanu.
- Neuzstādiet gaisa fritieri uz karstām virsmām, karstu gāzes/ elektrisko degļu tuvumā vai uzkarsētā cepeškrāsnī.
- Lietojot gaisa fritieri, saglabājiet vismaz 100 mm brīvu vietu no visām pusēm, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS DROŠĀ VIETĀ, LAI TĀS VARĒTU IZMANTOT NĀKOTNĒ.



SPECIFIKĀCIJAS

Modeļa nosaukums	**AF-GD82A**
Gaisa fritēzes jauda (W)	1800 (katra atvilktne)
Gaisa fritēšanas ierīces temperatūras līmeņi (pēc Celsija)	60°C līdz 200°C
12 automātiskās programmas	Frī kartupeļi, Liellopa gaļa, Dārzeņi, Maza vistas gaļa, Bekons, Zivis, Kartupeļi, Pica, Vistas nagets, Garneles, Uzkodas, Grauzdētas sviestmaizes
10 funkcijas	Iepriekšēja uzsildīšana, atkārtota sildīšana, gatavošana no saldēta produkta, uzturēšana siltumā, cepšana gaisā, cepšana, cepšana, dehidratācija, dubultā, sinhronizācija
Ietilpība (litri)	8 (4 + 4)
Vadības panelis	Digitālais
Fritēšanas paplātes pārklājums	Bez lipīga materiāla
Fritēšanas paplātes izmērs (platums x garums mm)	146 x 208
Iekšējā poda pārklājums	Neadhezīvais
Poda iekšējais izmērs (platums x augstums x dziļums mm)	163 x 128 x 227
Strāvas vada garums (mm)	1000
Trokšņa līmenis (dB)	56
Enerģijas patēriņš (W)	1800
Enerģijas prasības	220-240 V maiņstrāvas 50 Hz
Gaidīšanas režīmā patērētā jauda (W)	< 0.5
Izmērs (W x H x D mm)	395 x 305 x 362
Svars (kg)	10.15

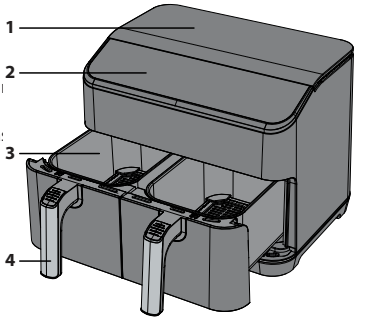
Šis produkts atbilst attiecīgajiem Apvienotās Karalistes un ES noteikumiem un standartiem.

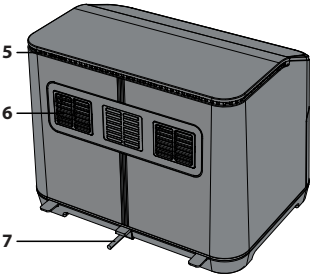
SASKAŅĀ AR PASTĀVĪGAS UZLABOŠANAS POLITIKU MĒS PATURAM TIESĪBAS MAINĪT KONSTRUKCIJU UN TEHNISKOS PARAMETRUS BEZ BRĪDINĀJUMA.

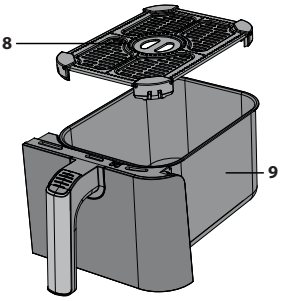
GAISA FRITĒZE UN PIEDERUMI

Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstieties ar šādām gaisa fritēzes funkcijām un piederumiem:
Iekšējais trauks: Uz iekšējās tvertnes uzlieciet cepšanas paplāti un pēc tam ievietojiet iekšējo tvertni gaisa fritē.
Fritēšanas paplāte: Pirms gaisa fritēšanas ierīces lietošanas ievietojiet cepšanas paplāti iekšējā traukā.
Gaisa izplūdes ventilācijas atvere: Lietošanas laikā no izplūdes atveres izplūst karsti tvaiki (tas ir normāli), gatavošanas laikā turiet rokas un seju prom no gaisa izplūdes atveres, lai izvairītos no applaucēšanās.
Rokturis: To izmanto iekšējā trauka un cepšanas paplātes pārvietošanai no un uz gaisa fritētavas.

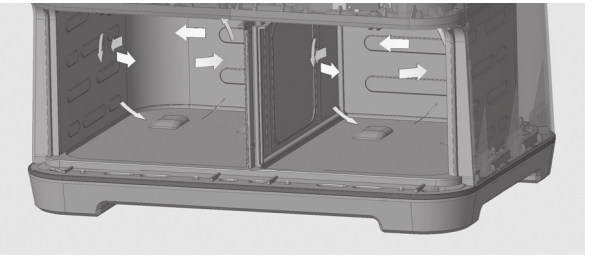
1. Augšējais skapis
2. Vadības panelis
3. Iekšējais podiņš
4. Fritēšanas paplātes roktu
5. Gaisa ieplūde
6. Gaisa izplūdes ventilācija
7. Tīkla vads
8. Gaisa fritēšanas paplāte
9. Iekšējais podiņš





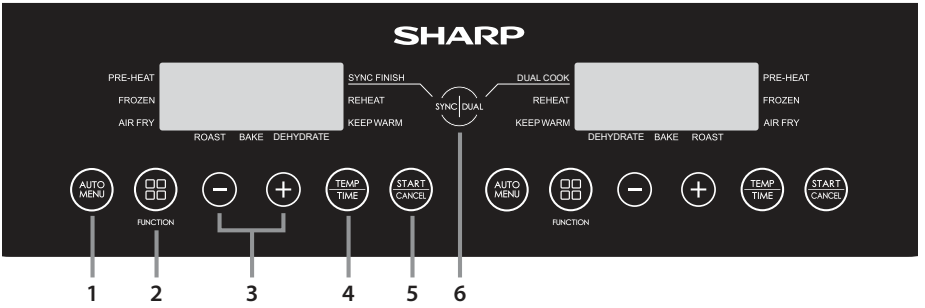


GAISA PLŪSMAS VIRZIENS
Gatavošanas laikā karstais gaiss no elementa pārvietojas, kā parādīts attēlā zemāk. Tas nodrošina, ka ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi iestatītajā temperatūrā un laikā. Neizmantojiet nekādus materiālus, piemēram, metāla foliju, kas var kavēt gaisa plūsmu vai pārpildīt cepšanas paplāti.



KONTROLES PANELE

1. **Automātiskā izvēlne -** Nospiediet, lai izvēlētos gatavošanas programmas, ir 12 iespējas.
2. **Funkcija -** Izvēlieties instalētās funkcijas.
3. **+/- -** Izmantojiet, lai manuāli iestatītu gatavošanas temperatūru un laiku.
4. **Temperatūra/laiks -** Izmantojiet šo pogu, lai regulētu temperatūru un laiku.
5. **Sākt/atcelt -** Izmantojiet, lai sāktu vai pārtrauktu funkciju.
6. **Sinhronizācija/duālā -** Ievietojiet ierīci divkāršā vai sinhronā gatavošanas režīmā.



PIRMS GAISA FRITĒZES LIETOŠANAS

Pirms pirmās lietošanas reizes ieteicams pēc tam, kad esat pilnībā izpakojis un izņēmis iepakojumu, iztīrīt iekšējo trauku un cepšanas paplāti karstā ziepjūdens ūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā. Pēc tam rūpīgi nosusiniet visus piederumus un atkal samontējiet gaisa fritētājā. Pirms lietošanas noslaukiet ārējo korpusu un iekšējās daļas ar mitru drānu un nosusiniet.
Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un iestatiet ierīci uz frī kartupeļu gatavošanu (ierīcē neievietojiet nekādus ēdienus). Ierīce ieslēgsies uz 23 minūtēm 180°C temperatūrā, lai izkliedētos visi atlikumi, kas ražošanas laikā var būt pielipuši pie sildelementa.
Pirms lietošanas ieteicams pilnībā izlasīt šos norādījumus.

EKSPLUATĀCIJAS INSTRUKCIJAS

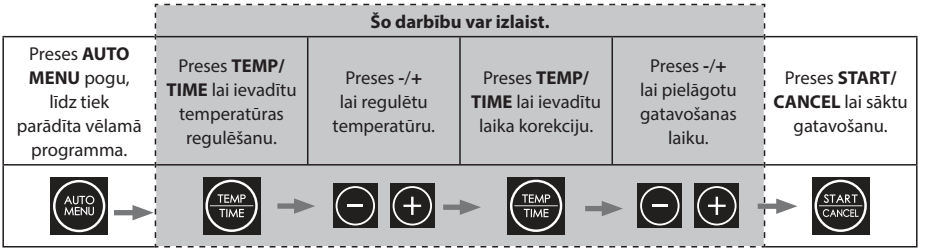
Jūsu gaisa fritē ir vairāki darbības režīmi:
Automātiskā gatavošana – izvēlieties vienu no 12 iepriekš ieprogrammētajām gatavošanas iespējām.
Cepšana gaisā – iestatiet temperatūru un laiku manuāli.
Cepšana – cepiet ēdienu gaisa fritē.
Grauzdēšana – Izmantojiet, lai grauzdētu ēdienu.
Gatavot no saldēta produkta – gatavojiet no saldēta produkta (tikai dārzeņus, picas, frī kartupeļus, vistas nagetus un uzkodas).
Dehidratācija – noņemiet mitrumu no pārtikas produktiem.
Uzglabāt siltu – Uzglabājiet ēdienu siltu.
Priekšsildīšana – pirms gatavošanas pārliecinieties, ka gaisa fritē ir sasniegta pareizā temperatūra.
Uzsildīšana – uzsildiet iepriekš pagatavotu ēdienu.
Dual – kopēt iestatījumu no vienas atvilktnes uz otru.
Sinhronizācija – gatavošana abās atvilktnēs apstāsies vienlaicīgi.

Noderīga informācija

- Ēdiena daudzums nedrīkst aizpildīt vairāk par 4/5 no kopējā gaisa cepšanas trauka tilpuma.
- Gatavošanas temperatūru un laiku gatavošanas cikla laikā nevar regulēt. Ja ir nepieciešams mainīt temperatūru un/ vai laiku, programma ir jāstartē no jauna, un temperatūras un laikatemperatūra/laiks tiek pielāgots pēc vajadzības.
- Lai apturētu gatavošanu, atveriet izvelkamo kārbu. Lai atsāktu gatavošanu no jauna, aizbīdiet atvilktni atpakaļ, un gatavošana sāksies automātiski.
- Lai atceltu gatavošanu, nospiediet "**START/CANCEL**" pogu vienu reizi.
- Dažus ēdienus gatavošanas laikā būs nepieciešams maisīt/ kratīt: Ja nepieciešams, izvelciet iekšējo trauku no ierīces, samaisiet/sakratiet un atgrieziet iekšējo trauku gaisa fritē; ierīce automātiski atsāks gatavošanu.
- Pārliecinieties, ka ēdiens ir pareizi pagatavots. Ja ēdiens ir nepietiekami pagatavots, ievietojiet to atpakaļ gaisa fritē un gatavojiet vēlreiz dažas minūtes.
- Visi gatavošanas norādījumi ir orientējoši, faktiskie rezultāti var atšķirties atkarībā no gatavotā ēdiena kvalitātes un daudzuma.
- Lai iekšējais trauks nenokristu uz zemes, pirms paplātes izņemšanas novietojiet iekšējo trauku uz stabilas un karstumizturīgas virsmas.
- Šajā gaisa fritē gatavojiet tikai ēdienu.
- Neizmantojiet cepšanai dziļos taukos.
- Ja gaisa fritēze ir pieslēgta elektrotīklam un 2 minūtes nav nospiestas nekādas pogas, displejā parādās kustīgs simbols "-". Lai to pārtrauktu, nospiediet jebkuru pogu.
- Ja 1 minūti netiek nospiesta neviena poga, displejā tiek parādīts kustīgs simbols "-". Lai to pārtrauktu, nospiediet jebkuru pogu.
- Dažās gatavošanas programmās ēdienu ir nepieciešams sakratīt vai pagriezt. Ja tas ir nepieciešams, ierīce izdos skaņas signālu un displejā parādīsies šāda informācija:

Automātiskā gatavošana

Jūsu ērtībai un ērtībām ir 12 automātiskās gatavošanas programmas, ko var izmantot ar gaisa fritēšanas funkciju. Tām var viegli piekļūt, izmantojot vadības paneli izvietoto AUTO MENU pogu.



1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Vienmērīgi izvietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
4. Izvēlieties vēlamo ēdienu, nospiežot **AUTO MENU** pogu uz vadības paneļa, lai izvēlētos ēdienu, ko gatavot. LED displejā mirgos noklusējuma temperatūra un laiks.
   a. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru.
   b. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
5. Prese "**START/CANCEL**" pogu, lai sāktu gatavošanu; laiks tiek skaitīts uz leju.
6. Kad gatavošana ir pabeigta, gaisa fritē izskan skaņas signāls, un ierīce atgriežas gaidīšanas režīmā.
7. Uzmanīgi izvelciet iekšējo trauku un nekavējoties izņemiet ēdienu, citādi karstums, kas paliek gaisa fritē, turpinās gatavot un izžāvēt ēdienu.

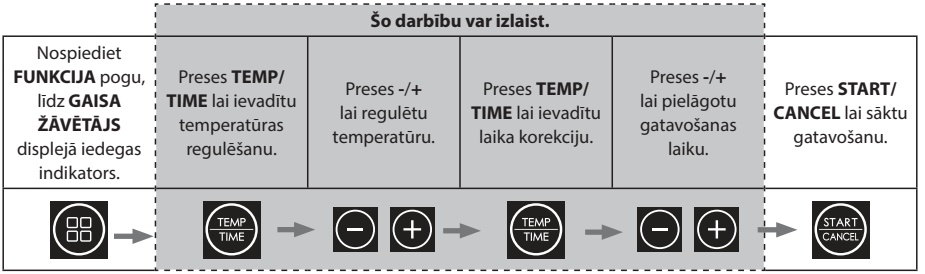
Piezīme. Ja maināt gatavošanas laiku automātiskajam ēdienu pagatavošanas režīmam, maksimālo laiku var palielināt tikai par 30 %. Tas tiek darīts, lai izvairītos no iespējamas ēdiena sadedzināšanas.

Programmas numurs	Pārtika	Svars	Sākotnējā pārtikas produktu temperatūra	Gatavošanas laiks	Maksimālais papildu laiks	Pagrieziena minūtes no gatavošanas beigām	Pavārs no saldēta laika	Temperatūra	Komentāri
A-01	Fri kartupeļi	300g līdz 700g	Numurs temperatūra	18	23	5	27	180	Nepārslogojiet katlu.
A-02	Liellopu gaļa	150g līdz 500g		12	16	6	-	200	Var pagatavot līdz 270g liellopa gaļas steika.
A-03	Dārzeņi	100g līdz 400g		10	13	5	14	190	Sagrieziet dārzeņus 2 x 3 cm gabaliņos.
A-04	Vistas	800g līdz 1000g		30	39	5	-	190	Neliela vistas gaļa vai lieli gabali.
A-05	Bacon	4 līdz 6 šķiņķi		9	12	-	-	180	Vienmērīgi izvietojiet speķa šķēles cepšanas paplātē.
A-06	Zivis	100g līdz 500g		18	20	4	-	170	Novietojiet zivju gabaliņus tieši uz cepšanas paplātes pamatnes.
A-07	Kartupeļi	250g katra		40	52	5	-	200	Cepšanas paplātē ievietojiet līdz 3 kartupeļiem pa 250g katrā.
A-08	Pica	100g līdz 400g		13	17	-	18	180	Visus vai picas gabaliņus novietojiet tieši uz cepšanas paplātes.
A-09	Vistas gabaliņi	300g		15	20	5	20	180	Nepārpildiet. Pārliecinieties, ka starp klucīšiem ir neliela atstarpe.
A-10	Garneles	300g		15	20	5		180	Garneles vienmērīgi izvietojiet tieši uz cepšanas paplātes.
A-11	Uzkodas	300g		15	20	5	20	170	Vienmērīgi izkārtojiet uzkodas uz cepšanas paplātes. Nepārslogojiet.
A-12	Grauzdēta sviestmaize	1 sviestmaize		12	17	4		180	Sagatavojiet sviestmaizi, izmantojot sviestā ceptu maizi un sieru. Uzlieciet veselu sviestmaizi uz cepšanas paplātes. Apgrieziet 2/3 cepšanas laika.

Ja iestatītais gatavošanas laiks ir ilgāks par 10 minūtēm, gaisa fritēze atgādinās, ka ēdiens ir jāapgriež, kad atlikušais laiks ir puse no kopējā gatavošanas laika (vai kā norādīts tabulā). Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 10 minūtēm, atgādinājums par apgriešanu netiks parādīts.

Gaisa cepšanas gatavošana

Gatavojot manuāli gaisa fritēšanas režīmā, vispirms izvēlieties laiku un pēc tam temperatūru.
Jūsu ērtībai ir iespējams gatavot manuāli, izmantojot gaisa fritēšanas funkciju. Skatiet tabulā norādītās ieteiktās gatavošanas iespējas vai izmantojiet savas receptes.



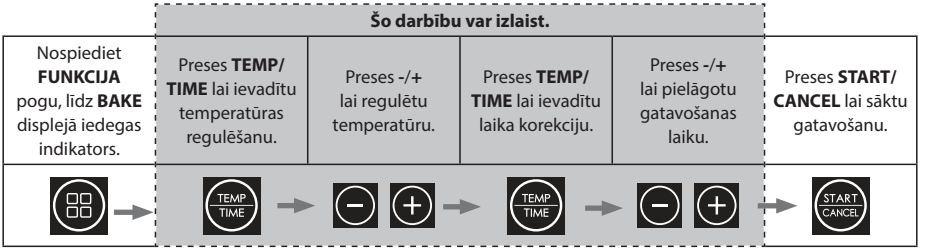
1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Vienmērīgi izvietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
4. Nospiediet **FUNKCIJA** pogu, līdz **GAISA ŽĀVĒTĀJS** displejā iedegas indikators; displejā parādās noklusējuma laiks un temperatūra (12 minūtes pie 200°C).
5. Lai mainītu laiku, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo laiku (no 1 līdz 60 minūtēm).
6. Tagad nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo temperatūru (no 80 līdz 200°C).
7. Nospiediet "**START/CANCEL**", lai sāktu gatavošanas procesu.

Tālāk ir parādīti daži ieteicamie gatavošanas varianti.

Pārtika	Svars	Sākotnējā pārtikas produktu temperatūra	Gatavošanas laiks	Gatavošanas temperatūra	Sakratīt/pārvērst	Komentāri
Saldēti fri kartupeļi (biezi)	300 līdz 700	Saldēts	12 līdz 16	200	Jā	
Saldēti fri kartupeļi (plāni)	300 līdz 700		12 līdz 20	200	Jā	
DIY fri kartupeļi (0,7 cm x 7/8 cm)	300 līdz 800	Telpas temperatūra	18 līdz 30	180	Jā	Pievienojiet eļļu: 1/2 karotes
DIY mikroshēmas	300 līdz 800		18 līdz 22	180	Jā	Pievienojiet eļļu: 1/2 karotes
DIY kartupeļu gabaliņi	300 līdz 750		12 līdz 18	180	Jā	Pievienojiet eļļu: 1/2 karotes
Hash Browns	250		15 līdz 18	180		
Sautēti krējuma kartupeļi	500		18 līdz 22	180		
Steiks	100 līdz 500		8 līdz 12	180		
Cūkgaļas karbonāde	100 līdz 500		10 līdz 14	180		
Hamburger	100 līdz 500		7 līdz 14	180		
Desu rullis	100 līdz 500		12 līdz 15	180		
Bungas	100 līdz 500		18 līdz 22	180		
Vistas krūtiņa	100 līdz 500		10 līdz 15	180		
Zivis	100 līdz 500		8 līdz 12	180		
Garneles	100 līdz 500		5 līdz 10	180		
Krabi	100 līdz 500		8 līdz 12	180		
Kūka	100 līdz 400		15 līdz 30	180		
Pavasara ruļļi	100 līdz 400		8 līdz 10	200	Jā	Tūlītējie pavasara ruļļi
Saldēti vistas gaļas gabaliņi	100 līdz 500	Saldēts	6 līdz 10	200	Jā	
Saldētas zivju sloksnes	100 līdz 400		6 līdz 10	200		
Saldēta siera uzkoda	100 līdz 400		8 līdz 10	180		
Yakitori	100 līdz 400	Telpas temperatūra	8 līdz 10	200		
Saldie kartupeļi	100 līdz 500		30 līdz 45	200		

Cep

Izmantojot cepšanas funkciju, vispirms izvēlieties laiku un pēc tam temperatūru.
Jūsu ērtībai ir iespējams cept, izmantojot gaisa fritēzi. Skatiet tabulā norādītās ieteiktās gatavošanas iespējas vai izmantojiet savas receptes.



1. Pievienojiet gaisa fritēšanas ierīci elektrotīklam.
2. Izvelciet pannu, ievietojiet ēdienu cepšanas paplātē un ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.
3. Nospiediet "**START**" pogu vienu reizi; displejā parādīsies noklusējuma laiks un temperatūra (25 minūtes 200°C temperatūrā).
4. Lai mainītu laiku, nospiediet "**LAIKS**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo laiku (no 1 līdz 60 minūtēm).
5. Tagad nospiediet "**TEMP**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo temperatūru (no 80 līdz 200°C).
6. Nospiediet "**START**", lai sāktu gatavošanas procesu.

Dažas ieteicamās cepšanas receptes:

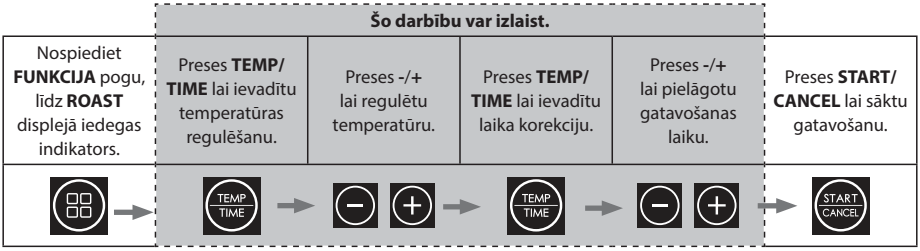
Pārtika	Gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (minūtes)	Sastāvdaļas	Instrukcijas
Kukurūzas pārslas Flapjacks	170	10 līdz 15	75g kukurūzas pārslas 150g sālīta sviesta 75g mīksta brūnā cukura 30g šķidra medus 150g auzu pārslu putraimu 50g rozīņu un sultānu.	1. Izsmērējiet karstumizturīgu trauku ar sviestu un izklājiet to ar taukiem necaurlaidīgu papīru. 2. Katliņā izkausējiet sviestu un pievienojiet cukuru un medu; labi samaisiet. 3. Noņemiet no karstuma un pievienojiet kukurūzas pārslas, auzu putras un augļus. 4. Ielejiet maisījumu traukā. 5 Gatavojiet, izmantojot cepšanas funkciju, 170°C temperatūrā, līdz mīklas masa kļūst stingra (10 līdz 15 minūtes). 6. Izņemiet no gaisa fritēšanas ierīces un pirms ēšanas ļaujiet atdzist.
Citronu pīrāgs kūka	170	20 līdz 25	200g nesālīta sviesta 200g pūdercukura 3 olas 200g mīksto miltu 1 ēdamkarote cepamā pulvera 1 citrona miziņa un sula: 1 citrona sula 80g pūdercukura	1. Izsmērējiet ar sviestu nelielu klaipa veidni un izklājiet to ar cepamo papīru. Atlieciet malā, kamēr gatavojat kūkas mīklu. 2. Lielajā maisīšanas traukā ar elektrisko putukrāsni sakult kopā sviestu un pūdercukuru, līdz izveidojas gaiša un pūkaina masa. Pievienojiet olas pa vienai, starp katrām pielejot, tad izsijājiet miltus, cepamo pulveri un vēlreiz samaisiet, lai savienotos. Pievieno citrona sulu un citrona sulu ar miziņu un vēlreiz samaisa. 3. Ielieciet mīklu sagatavotajā maizes kūkas veidnē un izlīdziniet tās virsu. Ie: Pārvietojiet cepšanas ierīcē un cepiet 170°C temperatūrā 20-25 minūtes, regulāri pārbaudot pēc 15 minūtēm, līdz maizīte kļūst zeltaina, izceļas un iesprausts iespraudnis iznāk tīrs. 4. Kad kūka ir gandrīz gatava, pagatavojiet uzpūteni, bļodā sajaucot citrona sulu un pūdercukuru. 5. Kad kūka ir pagatavota, izņemiet to no cepeškrāsns un ar iesmiņu iekniebiet pa visu virsmu. Lēnām pārlejiet apžilbināšanas maisījumu, lai tas pārklāj virsmu, ļaujot atdzist veidnē, tad kūku un iesūcas caurumos. Atstāj atdzist, izņem, sagriež šķēlēs un pasniedz.
Sīkfaili	180	10 līdz 12	150g sālīta sviesta istabas temperatūrā 80g gaiši brūna muskovado cukura 1 liela ola, saputota 225g vienkāršu miltu 1/2 tējkarotes sodas bikarbonāta 200g vienkāršas šokolādes skaidiņu vai gabaliņu.	1. Lielā maisīšanas traukā sakult kopā sviestu, cukuru, olu, olīveļļu, parastos miltus un sodu bikarbonātu, līdz izveidojas stingra mīkla. 2. Pievienojiet šokolādes skaidiņas vai gabaliņus un mīciet, līdz mīkla ir samaisīta. 3. Ieluziet mīklu gabaliņos un izvelciet apmēram 3 cm diametra bumbiņās. 4. Izklājiet cepšanas paplāti ar taukus necaurlaidīgu papīru (neaizsniedziet to līdz pat cepšanas trauka malām) un vienmērīgi izvietojiet uz tā cepumu mīklas bumbiņas. Cepot mīkla izkaisīsies. 5. Cep 180°C temperatūrā 10 līdz 12 minūtes, līdz kļūst zeltaini brūnas. 6. Kad ir pagatavotas, atstājiet atdzist. Ņemiet vērā, ka var nākties pagatavot vairākas partijas un/vai izmantot abus cepšanas traukus.

Cepot gaisa fritē, salīdzinājumā ar parasto cepeškrāsni, izmantojiet īsāku laiku un zemāku temperatūru. Vispārējais noteikums ir, ka temperatūra ir jāsamazina par 10°C.
Ņemiet vērā, ka rezultāti var atšķirties atkarībā no pārtikas kvalitātes, ūdens satura un lieluma. Vadieties pēc iepriekš minētās tabulas.
Pirms cepšanas ieteicams iepriekš uzkarsēt gaisa fritēzi.

Cepšanas funkcijas laikā apvēršanas funkcija ir atspējota. Tas tiek darīts, lai nodrošinātu, ka cepšanas temperatūra saglabājas stabila visa cepšanas procesa laikā.

Cepts

Izmantojot cepšanas funkciju, vispirms izvēlieties laiku un pēc tam temperatūru.
Jūsu ērtībai ir iespējams cept, izmantojot gaisa fritēzi. Skatiet tabulā norādītās ieteicamās gatavošanas iespējas vai izmantojiet savas receptes.



1. Pievienojiet gaisa fritēšanas ierīci elektrotīklam.
2. Izvelciet pannu, ievietojiet ēdienu cepšanas paplātē un ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.
3. Nospiediet "**START**" pogu vienu reizi; displejā parādīsies noklusējuma laiks un temperatūra (40 minūtes 180°C temperatūrā).
4. Lai mainītu laiku, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo laiku (no 1 līdz 60 minūtēm).
5. Tagad nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo temperatūru (no 80 līdz 200°C).
6. Nospiediet "**START**", lai sāktu gatavošanas procesu.

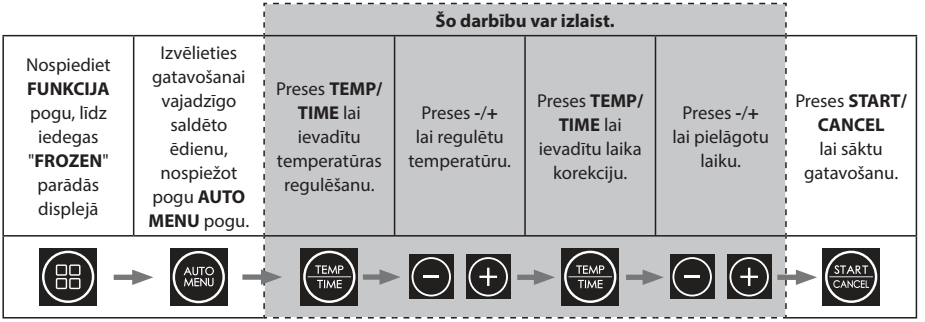
Dažas ieteicamās cepšanas receptes:

Pārtika	Svars	Gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (minūtes)	Padomi par sagatavošanu	Piezīme
Grauzdēti kartupeļi	NAV PIEMĒROJAMS	190	30	Sagrieziet un nomizojiet kartupeļus, lai tie būtu aptuveni 3-4 cm apaļi, tad vāriet 5 minūtes. Noteciniet ūdeni un pēc tam apviļājiet saulespuķu eļļā, pēc vajadzības pievienojiet garšvielas. Ielieciet kartupeļus gaisa fritētājā un cepiet.	Ja kartupeļi nav pietiekami izvārīti, pagatavojiet tos vēl 5 līdz 10 minūtes.
Cūkgaļas cepetis	līdz 1 kg	200/180	20/25 par 500 g	Nosusiniet gaļu ar papīra dvieli, pēc tam ar asu nazi iekniebiet mizā (nešķērsojiet gaļu). Ļauj gaļai nožūt un tad iezież ārējo virsmu ar eļļu un dāsni sāli.Ievietojiet cūkgaļas fileju gaisa fritē ar ādu uz augšu un 20 minūtes cepiet 200°C temperatūrā, pēc tam 180°C temperatūrā, līdz gaļa ir pilnībā izcepta (aptuveni 25 minūtes uz katriem 500 g).	Gaļu pagatavojiet pēc vēlēšanās.Gatavošanas beigās pārliecinieties, ka gaļa ir pilnībā izcepta.
Cāļa cepetis	līdz 1 kg	180	35	Vistas gaļu nosusiniet, izmantojot papīra dvieli, tad pārlejiet ar eļļu un garšvielām.Ievietojiet gaisa fritētājā ar krūtiņu uz augšu. Gatavojiet pusi laika, pēc tam apgrieziet putnu un gatavojiet atlikušo laiku. Kad gatavošana ir pabeigta, pirms ēšanas atstājiet 10 minūtes atpūsties.	Cepšanai ieteicams izmantot nelielu vistu (500g līdz 1 kg).Gatavošanas beigās pārliecinieties, ka gaļa ir pilnībā izcepta.
Liellopa gaļas cepetis	līdz 1 kg	200/180	5/15 par 450 g	Pēc tam gaļu un alu ievietojiet gaisa fritē un 5 minūtes cepiet 200°C temperatūrā, pēc tam 180°C temperatūrā, līdz gaļa ir pilnībā izcepta. Pirms griešanas atstājiet 10-15 minūtes atpūsties.	Vidēji ceptai gaļai pievienojiet 5 minūtes uz 450 g, bet labi ceptai gaļai pievienojiet 10 minūtes uz 450 g. Ņemiet vērā, ka laiks var atšķirties atkarībā no gaļas gabala un formas.

Cepot gaisa fritē, salīdzinājumā ar parasto cepeškrāsni, izmantojiet īsāku laiku un zemāku temperatūru.
Ņemiet vērā, ka rezultāti var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta kvalitātes, lieluma un formas. Izmantojiet iepriekš minēto tabulu kā norādījumus.
Pirms cepšanas ieteicams iepriekš uzkarsēt gaisa fritēzi.

Pavārs no saldēta

Gaisa fritēze ieslēgsies ilgāk, lai ēdiens varētu droši atkausēties un pagatavot frī kartupeļus, dārzeņus, picas, vistas nagetus un uzkodas no sasaldēta produkta.
Lai pagatavotu ēdienu no sasaldēta produkta, ievērojiet turpmāk sniegtos automātiskās gatavošanas norādījumus.



1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Vienmērīgi izvietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
4. Nospiediet **FUNKCIJA** pogu, līdz iedegas "**FROZEN**" parādās displejā.
5. Izvēlieties gatavošanai vajadzīgo saldēto ēdienu, nospiežot pogu **AUTO MENU** pogu. LED displejā mirgos noklusējuma temperatūra un laiks.
   a. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru.
   b. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
6. Prese "**START/CANCEL**" pogu, lai sāktu gatavošanu; laiks tiek skaitīts uz leju.
7. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
8. Uzmanīgi izvelciet iekšējā katla rokturi un izņemiet ēdienu.

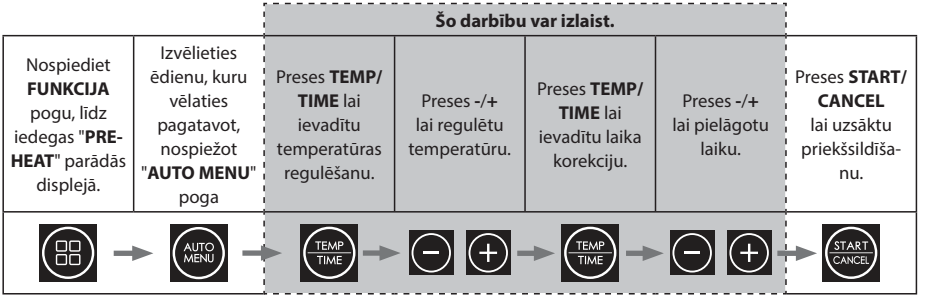
Gatavošana no saldēta produkta ir iespējama tikai **FRIES**, **DĀRZEŅI, PICA, VISTAS NAGETS** un **SNACKS**.
Lai pagatavotu citus saldētus pārtikas produktus, lūdzu, skatiet gatavošanas pamācību.

Vajadzības gadījumā gaisa fritēzi pirms gatavošanas no sasaldēta produkta var iepriekš uzsildīt. Lai to izdarītu, sekojiet tālāk aprakstītajam procesam:

1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Pārliecinieties, ka trauks ir tukšs.Nospiediet **FUNCTION** pogu, līdz blakus **"PRE-HEAT"** un **"FROZEN"** displejā parādās .
4. Izvēlieties gatavošanai vajadzīgo saldēto ēdienu, nospiežot pogu **AUTO MENU** pogu. LED displejā mirgos noklusējuma temperatūra un laiks.
   a. Ja nepieciešams, nospiediet **"TEMP/TIME"** vienreiz nospiediet pogu un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru.
   b. Ja nepieciešams, nospiediet **"TEMP/TIME"** vienreiz nospiediet pogu un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
5. Preses **"START/CANCEL"**, gaisa fritēze tiks iepriekš uzsildīta. Kad būs sasniegta vajadzīgā temperatūra, ierīce izdos skaņas signālu.
6. Izņemiet atvilktni no ierīces un vienmērīgi novietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes, pēc tam ievietojiet to atpakaļ gaisa fritētājā. Esiet uzmanīgi, jo trauks un paplāte būs karsti.
7. Gatavošana sāksies automātiski, kad atvilktne tiks iebīdīta atpakaļ; laiks tiek skaitīts uz leju.
8. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Iepriekšēja uzsildīšana

Lai nodrošinātu, ka jūsu gaisa fritē ir pareiza temperatūra ēdiena pagatavošanai, ir pieejama iepriekšējas uzsildīšanas funkcija, ko var izmantot pirms automātiskās gatavošanas, manuālās gatavošanas un gatavošanas no saldēta produkta funkcijām. Lai izmantotu šo funkciju, vienkārši izpildiet tālāk sniegtos norādījumus.



1. Ievietojiet cepšanas paplāti iekšējā katlā. Ievietojiet iekšējo trauku gaisa fritē.
2. Pieslēdziet gaisa fritēzi elektrotīklam.
3. Nospiediet "**FUNKCIJA**" pogu, līdz iedegas "**PRE-HEAT**" parādās displejā.
4. Izvēlieties vēlamo ēdienu, izvēloties izvēlēto ēdienu no automātiskās izvēlnes, nospiežot AUTO MENU pogu. Noklusējuma temperatūra un laiks mirgo LED displejā.
   a. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**" pogu, lai b iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru.
   b. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**" pogu, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
5. Nospiediet "**START/CANCEL**" pogu.
6. Kad ierīce būs sasniegusi pareizo priekšsildīšanas temperatūru, tā atskanēs skaņas signāls.
7. Gaisa fritieris ieslēgsies un sāks sakarst līdz iestatītajai temperatūrai.
8. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
9. Vienmērīgi izvietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
10. Kad aizbīdnis ir iebīdīts atpakaļ, gatavošana sāksies automātiski.
11. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
12. Uzmanīgi izvelciet iekšējā trauka rokturi un nekavējoties izņemiet ēdienu, citādi karstums, kas paliek gaisa fritē, turpinās gatavot un izžāvēt ēdienu.

Iepriekšēju uzsildīšanu var izmantot arī tad, ja ēdienu gatavo no saldēta produkta. Lai manuāli uzsildītu iepriekš, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus, pēc tam ievietojiet ēdienu atvilktnē un izvēlieties vajadzīgo automātiskās saldēšanas izvēlni.

Turklāt iepriekšēju uzsildīšanu var izmantot arī, gatavojot ēdienu manuāli; nospiediet "**FUNKCIJA**" pogu, līdz iedegas lampiņa blakus Pre-heat.

1. Ievietojiet cepšanas paplāti iekšējā katlā. Ievietojiet iekšējo trauku gaisa fritē.
2. Pieslēdziet gaisa fritēzi elektrotīklam.
3. Nospiediet "**FUNKCIJA**" pogu, līdz iedegas lampiņa blakus Pre-heat.
4. Nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**", lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru.
5. Nospiediet "**START/CANCEL**" pogu.
6. Gaisa fritieris ieslēgsies un sāks sakarst līdz iestatītajai temperatūrai.
7. Kad ierīce būs sasniegusi pareizo priekšsildīšanas temperatūru, tā atskanēs skaņas signāls.
8. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
9. Vienmērīgi izvietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
10. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot "**LAIKS**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**" pogu, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
11. Kad aizbīdnis ir iebīdīts atpakaļ, gatavošana sāksies automātiski.
12. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
13. Uzmanīgi izvelciet iekšējā trauka rokturi un nekavējoties izņemiet ēdienu, citādi karstums, kas paliek gaisa fritē, turpinās gatavot un izžāvēt ēdienu.

Uzkarsē

Šī funkcija ļauj uzsildīt ēdienu, kas ir atdzisis.

Nospiediet **FUNKCIJA** pogu, līdz iedegas "**ATKĀRTĪT**" parādās displejā	Preses **START/CANCEL** lai uzsāktu sildīšanu, un displejs sāks skaitīt uz leju.

1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Uz cepšanas paplātes vienmērīgi izvietojiet sildāmo ēdienu un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
4. Nospiediet **FUNKCIJA** pogu, līdz iedegas "**ATKĀRTĪT**" parādās displejā.
5. Nospiediet "**START/CANCEL**" pogu. Gaisa fritēze sildīsies no jauna.
6. Tagad gaisa fritē ēdiens tiks uzsildīts 4 minūtes 180°C temperatūrā.

Piezīme. Atkarsēšanas funkcijai nav iespējams regulēt laiku vai temperatūru.

Dehidratēt

Šī funkcija ļauj dehidrēt savus pārtikas produktus, lai tos varētu uzglabāt un izmantot vēlāk. Lai izmantotu šo funkciju savā gaisa fritēzē, izpildiet tālāk sniegtos vienkāršos norādījumus. Dehidrēšanas funkcijas laikā apvēršanas funkcija ir atspējota.

Preses **PRIEKŠSILDĪŠANA/DEHIDRATĀCIJA** divreiz, lai izvēlētos funkciju DEHYDRATE.	Preses **START** lai uzsāktu sildīšanu, un displejs sāks skaitīt uz leju.

1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Izvietojiet dehidrējamos produktus vienmērīgi uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
4. Nospiediet **FUNKCIJA** pogu, līdz iedegas "**DEHYDRATE**" parādās displejā.
5. Nospiediet "**START/CANCEL**" pogu.
6. Tagad gaisa fritē 3 stundas 60°C temperatūrā tiks dehidrēts ēdiens.
7. LED displejā mirgos noklusējuma temperatūra un laiks - tas ir 60°C uz 3 stundām.
   a. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**" pogu, lai b iestatītu vēlamo temperatūru (līdz 80°C)
   b. Ja nepieciešams, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu vienu reizi un pēc tam nospiediet "**-**" vai "**+**" pogu, lai iestatītu vēlamo laiku (līdz 4 stundām).

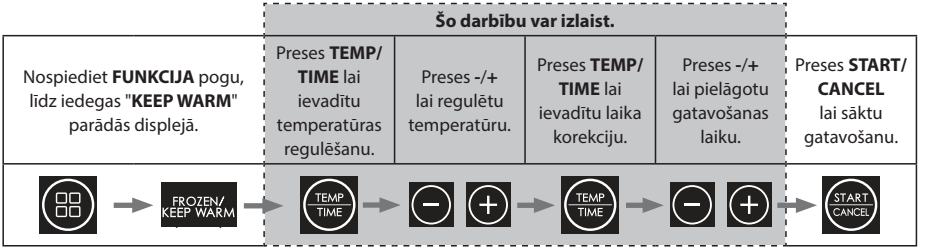
Ieteicamie dehidratācijas pārtikas veidi un sagatavošanas informācija:

Pārtika	Dehidratācijas temperatūra (°C)	Dehidratācijas laiks (stundas)	Padomi par sagatavošanu
Āboli	60	6	Izgrieziet ābolu serdes un pēc tam sagrieziet plānās (3 mm) daļiņās.
Aprikozes	60	8	Izņemiet kauliņus un pārgrieziet uz pusēm.
Bannana	80	4	Nomizojiet un sagrieziet aptuveni 3 mm biezās ripiņās.
Liellopu gaļa	60	4	Sagrieziet aptuveni 6 cm garās un 4 mm biezās sloksnēs.
Citroni	80	3	Sagrieziet plānās šķēlītēs (2 mm) un nolieciet uz cepšanas paplātes.
Apelsīni	80	3	Sagrieziet plānās šķēlītēs (2 mm) un nolieciet uz cepšanas paplātes.
Zemenes	60	3	Uzmanīgi sagrieziet ķīļos vai apaļumos.

Ievietojot produktus gaisa fritē, lai tos dehidrētu, pārliecinieties, ka pārtikas produkti nav sakrauti viens uz otra un ka starp katru gabalu ir neliels atstarpes attālums.
Ņemiet vērā, ka rezultāti var atšķirties atkarībā no pārtikas kvalitātes, ūdens satura un lieluma. Vadieties pēc iepriekš minētās tabulas.

Siltuma saglabāšana

Kad ēdiens ir pagatavots, to var saglabāt siltu, izmantojot funkciju KEEP WARM.
Lai ēdiens pārāk neizžūtu, tiek izmantota zema temperatūra, kas nodrošina, ka ēdiens ir pietiekami karsts, lai to varētu ēst.



1. Pievienojiet gaisa fritieri elektrotīklam.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplāte ir pareizi ievietota iekšējā traukā.
3. Uzlieciet siltos ēdienus vienmērīgi uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējo trauku gaisa fritē.
4. Nospiediet "**FUNKCIJA** pogu, līdz iedegas "**KEEP WARM**" parādās displejā.
5. Noklusējuma uzturēšanas temperatūra ir 80°C ar 30 minūšu ilgumu. Ja nepieciešams, to var mainīt.
   a. Lai mainītu laiku, nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo laiku (no 1 līdz 60 minūtēm).
   b. Tagad nospiediet "**TEMP/TIME**" pogu un pēc tam izmantojiet **+/-** pogas, lai iestatītu vēlamo temperatūru (no 80 līdz 200°C).
6. Tagad gaisa fritē ēdiens būs silts iestatītajā temperatūrā un iestatīto laiku.

SYNC FINISH

Šo funkciju izmantojiet, ja gatavojat ēdienus, kuru gatavošanas laiks atšķiras. Piemēram, steika un čipsu gatavošanas laiks ir atšķirīgs, un šī funkcija ļauj pagatavot abu veidu ēdienus, lai tie būtu gatavi vienlaicīgi.

1. Izņemiet iekšējos traukus no gaisa fritētavas.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplātes abos katlos ir pareizi ievietotas.
3. Vienmēr vienmērīgi novietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējos traukus atpakaļ gaisa fritē.
4. Iestatiet gatavošanas funkciju pirmajai atvilktnei.
5. Iestatiet gatavošanas funkciju otrajai atvilktnei.
6. Nospiediet "**SYNC/DUAL**" pogu vienu reizi, lai **SYNC**" displejā iedegsies " indikators.
7. Nospiediet kādu no "**START/CANCEL**" pogas. Atvilktne ar garāko gatavošanas laiku sāksies pirmā, bet īsākā - vēlāk, lai nodrošinātu, ka beigas būs tādas pašas kā pirmās.
8. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
9. Uzmanīgi izvelciet iekšējo trauku un nekavējoties izņemiet ēdienu no gaisa fritēšanas ierīces; tas novērsīs gaisa fritētājā atlikušā karstuma tālāku gatavošanu un ēdiena izžāvēšanu.

DUAL

Izmantojiet šo funkciju, ja abās atvilktnēs ir vienāds gatavošanas laiks un temperatūra. Ja nepieciešams pagatavot lielāku daudzumu vienu un to pašu ēdienu, funkcija Dual ļauj viegli ieprogrammēt abas atvilktnes, iestatot tikai vienu.

1. Izņemiet iekšējos traukus no gaisa fritētavas.
2. Pārliecinieties, ka cepšanas paplātes abos katlos ir pareizi ievietotas.
3. Vienmēr vienmērīgi novietojiet gatavojamo ēdienu uz cepšanas paplātes un iebīdiet iekšējos traukus atpakaļ gaisa fritē.
4. Iestatiet gatavošanas funkciju abām atvilktnēm. Tā var būt automātiskā programma vai cita funkcija.
5. Prese "**SYNC/DUAL**" pogu vienu reizi un "**DUAL**" displejā iedegsies indikators un vienlaikus programma tiks kopēta uz otru atvilktni.
6. Nospiediet kādu no "**START/CANCEL**" pogas, un gaisa fritētājs sāks gatavot.
7. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce izdos skaņas signālu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
8. Uzmanīgi izvelciet iekšējo trauku un nekavējoties izņemiet ēdienu no gaisa fritēšanas ierīces; tas novērsīs gaisa fritētājā atlikušā karstuma tālāku gatavošanu un ēdiena izžāvēšanu.

APKOPE LIETOŠANAS LAIKĀ

Lietojot šo ierīci, tai ir nepieciešama neliela apkope. Lai pagarinātu ierīces kalpošanas laiku, pēc katras lietošanas reizes notīriet gaisa fritēzi.
Šajā gaisa fritē nav lietotāja apkalpojamu detaļu. Nemēģiniet to labot paši. Neiespējamā kļūmes gadījumā sazinieties ar SHARP zvanu centru, izmantojot šīs lietotāja rokasgrāmatas sākumā sniegto informāciju.

TĪRĪŠANAS INSTRUKCIJAS

UZMANĪBU: Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena, NEPIEMĒRĶOJIET GAISA FRĪDERI ŪDENĪ vai citos šķidrumos. Gaisa fritēze ir regulāri jātīra, lai nodrošinātu labāko veiktspēju un ilgu kalpošanas laiku. Regulāra tīrīšana arī samazina ugunsgrēka risku. Lai veiktu tīrīšanu, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus:

1. Izvelciet tīkla kontaktdakšu no elektriskās rozetes. Ļaujiet gaisa fritētājam atdzist.
2. Notīriet gaisa fritēšanas traukus un iekšējās tvertnes ar mitru, ziepjotu drānu. Izmantojiet tikai maigu, ziepjūdeni. Ja trauku vai iekšējā trauka trauku ir pārāk grūti notīrīt, ļaujiet tiem apmēram 10 minūtes mērcēties siltā ūdenī.
3. Iztīriet sildelementi būs sausa un mīkstu drānu.
4. Noslaukiet gaisa fritēzes ārpusi ar mīkstu, mitru drānu un pēc tam nosusiniet.

UZMANĪBU: NEIZMANTOJIET ABRAZĪVUS TĪRĪTĀJUS VAI KĀDUS PUTINOŠUS MATERIĀLUS uz cepšanas paplātes un iekšējā trauka virsmas. Izmantojiet tikai maigu, ziepjūdeni. Abrazīvie tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas birstes un ķīmiskie tīrīšanas līdzekļi bojās šīs ierīces pārklājumu.
Izņemot ieteikto tīrīšanu, lietotājam nav nepieciešama papildu apkope.
Jebkāda cita veida apkope jāveic pilnvarotam servisa pārstāvim.

GLABĀŠANA

Pirms uzglabāšanas atvienojiet ierīci no tīkla, ļaujiet tai atdzist un notīriet. Uzglabājiet gaisa fritieri kastē, tīrā un sausā vietā. Nekad neglabājiet ierīci, kamēr tā ir karsta vai joprojām ieslēgta elektrotīklā. Nekad cieši neaptiniet vadu ap gaisa fritieri. Neuzspiediet vadu vietā, kur tas ieiet ierīcē, jo tas var izraisīt auklas saplīšanu un pārrāvumu.
Ja gaisa fritieri uzglabājat ilgu laiku, pārliecinieties, ka tas ir tīrs un tajā nav pārtikas daļiņu. Uzglabājiet gaisa fritieri sausā vietā, piemēram, uz galda, darba virsmas vai skapja plaukta.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar gaisa fritieri, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

Gaisa fritēze nedarbojas	Ierīce nav ne pieslēgta, ne ieslēgta.	Pārliecinieties, ka tīkla kontaktdakša ir ievietota sienas kontaktligzdā un ir ieslēgta.
	Jūs neesat iestatījis laiku vai temperatūru.	Iestatiet laiku un temperatūru un pēc tam nospiediet "**START/CANCEL**".
	Iekšējais trauks nav pareizi fiksēts ierīcē.	Ievietojiet iekšējo trauku gaisa fritē tā, lai tas "aizķertos".
Sastāvdaļas, kas ceptas ar gaisa fritē, nav gatavas.	Pannā ir pārāk daudz ēdiena.	Ielieciet pannā mazākas sastāvdaļu partijas. Mazākas partijas tiek vienmērīgāk apceptas.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Noregulējiet temperatūru līdz vajadzīgajam temperatūras iestatījumam.
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Noregulējiet taimeri uz vajadzīgo gatavošanas laiku.
Ceptas uzkodas nav kraukšķīgas, kad tās izņemtas no gaisa fritēšanas ierīces.	Jūs izmantojāt tādu uzkodu veidu, ko paredzēts gatavot tradicionālajā fritētavā.	Izmantojiet uzkodas, kas gatavotas cepeškrāsnī, vai viegli apsmērējiet tās ar eļļu, lai tās būtu kraukšķīgākas.
Ir grūti vai nav iespējams pareizi ievietot iekšpusi ierīcē.	Pannā ir pārāk daudz ēdiena.	Nepārpildiet pannu.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat taukainas sastāvdaļas.	Cepot taukainas sastāvdaļas gaisa fritē, pannā noplūst liels daudzums eļļas. Šī eļļa var radīt baltus dūmus, un panna var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gala rezultātu.
	Pannā joprojām ir iepriekšējās lietošanas laikā radušies tauku atlikumi.	Baltus dūmus rada iekšējā katlā sakarsuši tauki; pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet cepšanas paplāti un iekšējo katlu.
Gaisa fritē svaigi frī kartupeļi tiek apcepti nevienmērīgi.	Jūs neizmantojāt pareizo kartupeļu veidu.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārliecinieties, ka cepšanas laikā tie paliek stingri.
	Pirms cepšanas kartupeļu nūjiņas neesat kārtīgi noskalojuši.	Rūpīgi noskalojiet kartupeļu nūjiņas, lai noņemtu cieti no nūjiņu ārpuses.
Svaigi frī kartupeļi nav kraukšķīgi, kad tie tiek izņemti no gaisa fritēšanas ierīces.	Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma/veida.	Pirms pievienošanas eļļai pārliecinieties, ka kartupeļu nūjiņas ir kārtīgi nosusinātas.
		Kartupeļus sagrieziet plānākos kociņos, lai rezultāts būtu kraukšķīgāks.
		Pievienojiet nedaudz vairāk eļļas, lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu.

Ja joprojām rodas problēmas, sazinieties ar SHARP zvanu centru, izmantojot šīs lietotāja rokasgrāmatas sākumā sniegto informāciju.

Attentie:
Uw product is gemarkeerd met dit symbool.
Dit betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet gemengd mogen worden met algemeen huishoudelijk afval. Er is een apart inzamelsysteem voor deze producten.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informatie over verwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie
Let op: Als je dit apparaat wilt weggooien, gebruik dan niet de gewone vuilnisbak!
Gebruikte elektrische en elektronische apparatuur moet apart worden behandeld en in overeenstemming met de wetgeving die de juiste behandeling, terugwinning en recycling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur voorschrijft.
Na de implementatie door de lidstaten kunnen particuliere huishoudens binnen de EU-lidstaten hun gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gratis* inleveren bij aangewezen inzamelingsinrichtingen.
In sommige landen* kan uw plaatselijke winkelier uw oude product ook gratis terugnemen als u een vergelijkbaar nieuw product koopt.
* Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie.
Als uw gebruikte elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accu's bevat, gooi deze dan apart weg volgens de plaatselijke voorschriften. Door dit product op de juiste manier weg te gooien, helpt u ervoor te zorgen dat het afval de noodzakelijke behandeling, terugwinning en recycling ondergaat en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid die anders zouden kunnen ontstaan als gevolg van onjuiste afvalverwerking.

2. In andere landen buiten de EU
Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten en vraag naar de juiste verwijderingsmethode.
Voor Zwitserland: Gebruikte elektrische of elektronische apparatuur kan gratis worden ingeleverd bij de dealer, zelfs als u geen nieuw product koopt. Meer inzamelfaciliteiten vindt u op de homepage van www.swico.ch of www.sens.ch.

B. Informatie over verwijdering voor zakelijke gebruikers

1. In de Europese Unie
Als het product voor zakelijke doeleinden wordt gebruikt en je het wilt weggooien:
Neem contact op met uw SHARP dealer die u zal informeren over de terugname van het product. De kosten voor terugname en recycling kunnen in rekening worden gebracht. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen worden teruggenomen door uw plaatselijke inzamelingsfaciliteiten.
Voor Spanje: Neem contact op met het inzamelsysteem of de lokale overheid voor de terugname van uw gebruikte producten.

2. In andere landen buiten de EU
Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten en vraag naar de juiste verwijderingsmethode.

Raadpleeg voor service **www.sharpconsumer.com/contact/**Ga voor uw garantierechten naar **www.sharpconsumer.com/support/** of neem contact op met de winkelier waar je het product hebt gekocht.
Conformiteitsverklaringen zijn verkrijgbaar bij **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

INHOUD

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 3
SPECIFICATIES 7
FRITEUSE EN ACCESSOIRES 8
BEDIENINGSPANEEL 9
VOORDAT U UW AIRFRYER GEBRUIKT 9
BEDIENINGSINSTRUCTIES 10
- Automatisch koken 11
- Koken met luchtfrituur 13
- Bak 14
- Geroosterd 15
- Koken uit de diepvries 16
- Voorverwarmen 17
- Opwarmen 18
- Droog 18
- Warm blijven 19

SYNC AFWERKING 19
DUAL 20
ONDERHOUD TIJDENS GEBRUIK 20
REINIGINGSINSTRUCTIES 20
OPSLAG 20
PROBLEEMOPLOSSING 21

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moet u altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze NIET met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Maak de airfryschaal en de binnenpan schoon met een vochtige, zeepachtige doek. Gebruik alleen een mild sopje.
- NIET schoonmaken met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van het sponsje afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat. Ook kan het oppervlak beschadigd raken.
- Droog de unit en alle onderdelen met een zachte doek voor opslag of gebruik.
- Als er vlekken op de schaal of binnenpot zitten die te moeilijk schoon te maken zijn, laat ze dan ongeveer 10 minuten weken in warm water voordat je ze schoonmaakt.
- De bakplaat en binnenpan kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
- NIET te veel vullen tijdens het koken. Overmatig vullen kan persoonlijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken of het veilige gebruik van het apparaat beïnvloeden.
- Gebruik GEEN olie of andere vloeistof in de binnenpan.
- Gebruik dit apparaat NIET om te frituren.
- Zorg ervoor dat voedsel op de juiste manier wordt bereid en

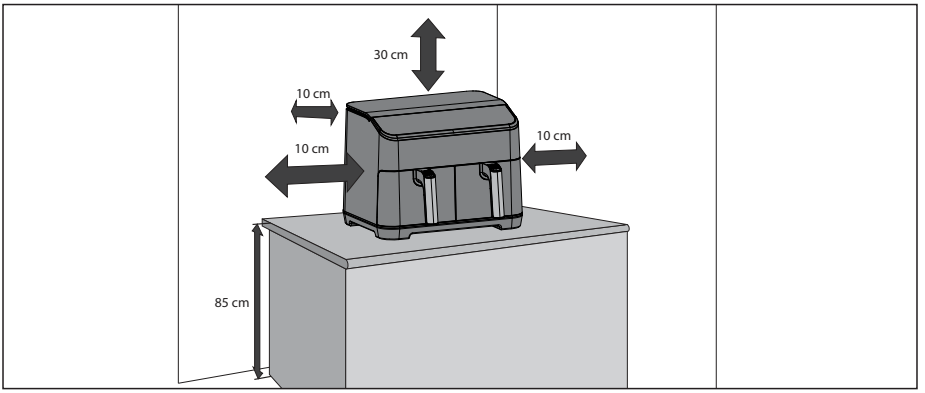
gekookt om gevaar voor de gezondheid te voorkomen.

- Voorkom contact van voedsel met verwarmingselementen.
- Zorg er ALTIJD voor dat het apparaat goed gemonteerd is voor gebruik.
- Plaats GEEN van de volgende materialen in de air fryer: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
- Bewaar GEEN andere materialen dan de meegeleverde accessoires in de air fryer wanneer deze niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat NIET voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- NIET buitenshuis gebruiken.
- Als u advies nodig hebt over dit product, neem dan contact op met uw Sharp hulplijn.
- Houd het apparaat alleen vast aan de juiste handgrepen en gebruik hittebeschermende maatregelen zoals handschoenen of pannenlappen.
- Lees al deze instructies om ervoor te zorgen dat u vertrouwd bent met de werking van deze air fryer. Raak hete oppervlakken NIET aan, gebruik waar mogelijk handgrepen of bedieningselementen (afhankelijk van model).
- Het gebruik van accessoires wordt afgeraden omdat dit gevaar of letsel kan veroorzaken.
- Dit apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.
- Om te voorkomen dat de binnenpan op de grond valt, plaatst u de binnenpan op een stabiele ondergrond voordat u de airfryschaal verwijdert.
- Zorg er bij gebruik voor dat het handvat naar je toe wijst.
- LET OP: De markering betekent dat OPPERVLAKKEN VAN HET APPARAAT HEET ZIJN BIJ OF NA GEBRUIK. Raak de hete oppervlakken NIET aan.
- Bedek de luchtinlaatopening of luchtuitlaatopening NIET wanneer het apparaat in werking is. Dit voorkomt een gelijkmatige bereiding en kan het apparaat beschadigen of oververhitten.

- Raak de accessoires NIET aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer het apparaat heet voedsel bevat. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Laat het apparaat na gebruik staan zodat het voldoende tijd heeft om af te koelen.
- Laat je air fryer afkoelen voordat je hem schoonmaakt.
- WAARSCHUWING: Aangezien deze air fryer heet wordt tijdens gebruik en sommige oppervlakken hoge temperaturen kunnen ontwikkelen. Aangezien mensen temperaturen waarnemen, moet dit apparaat voorzichtig worden gebruikt.
- Draag beschermende, geïsoleerde handschoenen bij het aanraken van hete oppervlakken of hete frituurschaal, binnenpan en voedsel.
- Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven en aan alle kanten voor luchtcirculatie. Zorg er ALTIJD voor dat de binnenpan goed gesloten is voordat u het apparaat gebruikt.
- Laat het netsnoer NIET over de rand van het werkoppervlak hangen of hete oppervlakken aanraken.
- Gebruik het apparaat NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat defect of op een andere manier beschadigd is.
- Het netsnoer of de stekker NIET vervangen of aanpassen.
- Gebruik GEEN verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het stopcontact/de schakelaar toegankelijk is wanneer de air fryer in gebruik is.
- Deze friteuse is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt of voordat je het schoonmaakt.
- Als u de stekker uit het stopcontact trekt, moet u altijd de stekker vasthouden en nooit aan het snoer trekken.

- Als u de air fryer niet meer gebruikt, drukt u op de STOP/ CANCEL-knop om terug te keren naar de stand-bymodus en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u de air fryer NIET onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Bedek GEEN enkel deel van de air fryer als deze in werking is, want dan raakt deze oververhit.
- Plaats de friteuse NIET op hete oppervlakken, in de buurt van hete gas-/elektrische branders of in een verwarmde oven.
- Houd bij het gebruik van de air fryer aan alle kanten minstens 100 mm ruimte vrij voor voldoende luchtcirculatie.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK



SPECIFICATIES

Naam model	AF-GD82A
Vermogen airfryer (W)	1800 (elke lade)
Temperatuurniveaus air fryer (Celsius)	60°C tot 200°C
12 Automatische programma's	Friet, Rundvlees, Groenten, Kleine Kip, Spek, Vis, Aardappel, Pizza, Kipnuggets, Garnalen, Snacks, Geroosterde Sandwich
10 Functies	Voorverwarmen, Opwarmen, Koken vanuit bevroren toestand, Warm houden, Lucht-frituren, Braden, Bakken, Dehydrateren, Dubbel, Synchroniseren
Inhoud (liter)	8 (4 + 4)
Bedieningspaneel	Digitaal
Bakplaat coating	Anti-aanbak
Afmetingen bakplaat (B x L in mm)	146 x 208
Binnenste Pot Coating	Anti-aanbak
Binnenmaat pot (B x H x D in mm)	163 x 128 x 227
Lengte netsnoer (mm)	1000
Geluidsniveau (dB)	56
Stroomverbruik (W)	1800
Stroomvereisten	220-240 V wisselstroom 50 Hz
Energieverbruik in stand-by (W)	< 0.5
Afmetingen (B x H x D in mm)	395 x 305 x 362
Gewicht (kg)	10.15

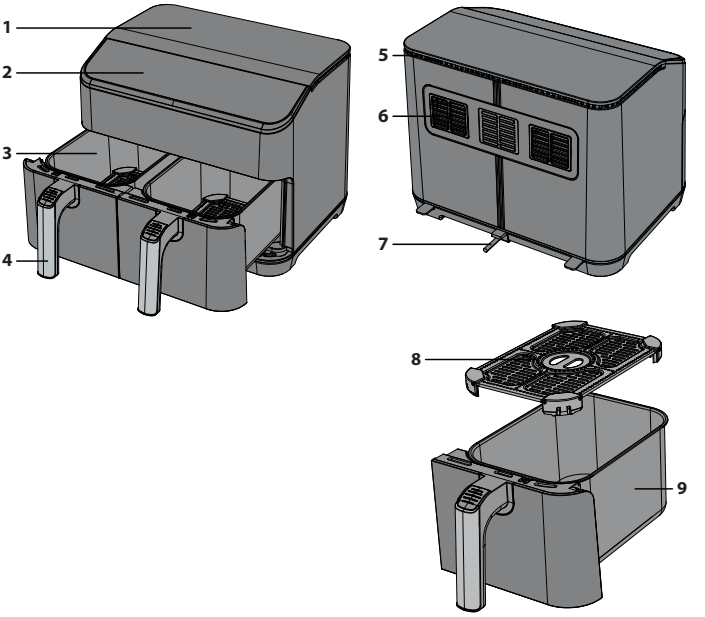
Dit product voldoet aan de relevante regelgeving en normen voor het VK en de EU.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

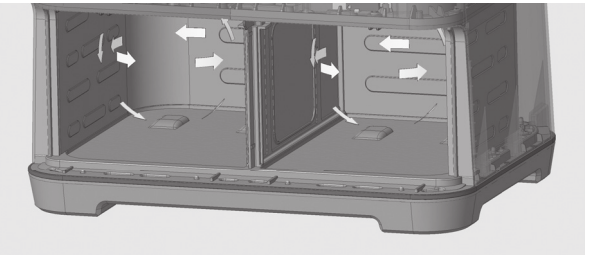
FRITEUSE EN ACCESSOIRES

Maak jezelf vertrouwd met de volgende Air Fryer functies en accessoires voor het eerste gebruik:
Binnenpot: Plaats de frituurpan op de binnenpan en plaats de binnenpan in de airfryer.
Bakplaat: Plaats de frituurpan in de binnenpan voordat je de airfryer gebruikt.
Ventilatieopening voor luchtafvoer: Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de uitlaat (dit is normaal), houd je handen en gezicht uit de buurt van de uitlaat tijdens het koken om verbranding te voorkomen.
Handvat: Deze wordt gebruikt om de binnenpan en frituurschaal in en uit de airfryer te schuiven.

1. Bovenste kast
2. Bedieningspaneel
3. Binnenpot
4. Handvat Bakplaat
5. Luchtinlaat
6. Uitlaatventilatie
7. Netsnoer
8. Bakplaat voor luchtfrituu
9. Binnenpot

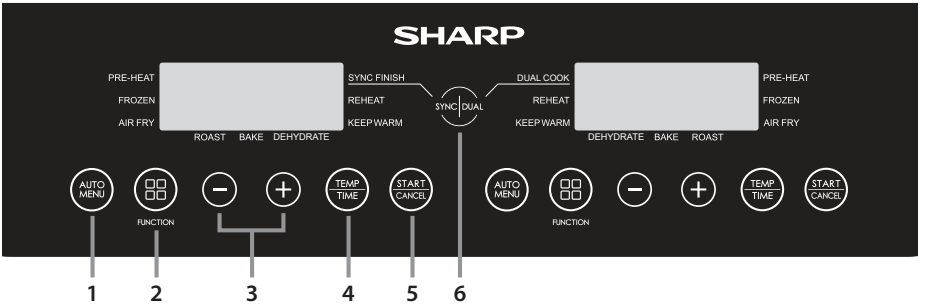


LUCHTSTROOMRICHTING
Tijdens het koken wordt de hete lucht van het element verplaatst zoals op de afbeelding hieronder. Dit zorgt ervoor dat je eten gelijkmatig gaar wordt op de ingestelde temperatuur en tijdsduur. Gebruik geen materialen zoals metaalfolie die deze luchtstroom kunnen belemmeren of de frituurpan kunnen overvullen.



BEDIENINGSPANEEL

1. **Automatisch menu -** Druk op om de kookprogramma's te selecteren, er zijn 12 opties.
2. **Functie -** Selecteer de geïnstalleerde functies.
3. **+/- -** Voor het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -tijd.
4. **Temperatuur/Tijd -** Gebruik deze knop om de temperatuur en tijd te regelen.
5. **Starten/Annuleren -** Gebruiken om een functie te starten of te stoppen.
6. **Synchroon/Dubbel -** Zet het apparaat in de Dual of Sync kookstand.



VOORDAT U UW AIRFRYER GEBRUIKT

Voordat u uw air fryer voor de eerste keer gebruikt, is het aan te raden dat u de binnenpan en de frituurpan reinigt in een heet sopje of in de vaatwasser nadat u de verpakking volledig hebt uitgepakt en verwijderd. Droog vervolgens alle accessoires goed af en zet ze weer in de Air Fryer. Neem de buitenkant en de binnenkant af met een vochtige doek en droog af voor gebruik.
Steek de stekker in het stopcontact en stel het apparaat in op Frites bakken (geen voedsel in het apparaat doen). Hierdoor wordt het apparaat gedurende 23 minuten ingeschakeld op 180°C, zodat eventuele resten die tijdens de productie aan het verwarmingselement zijn blijven kleven, kunnen verdwijnen.
Het wordt aangeraden om deze instructies volledig te lezen voor gebruik.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

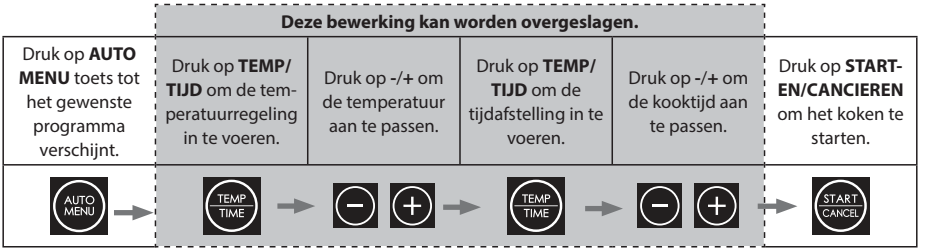
Je Air Fryer heeft verschillende werkingsstanden:
Automatisch koken – kies een van de 12 voorgeprogrammeerde kookopties.
Air Fry – stel de temperatuur en tijd handmatig in.
Bakken – Bak voedsel in je air fryer.
Roosteren – Gebruik deze optie om je voedsel te roosteren.
Diepvrieskoken – Diepvrieskoken (alleen groenten, pizza, friet, kipnuggets en snacks).
Dehydrateren – Verwijder het vocht uit je voedsel.
Warm houden – Houd je eten warm.
Voorverwarmen – Zorg ervoor dat je Air Fryer op de juiste temperatuur is voor het bakken.
Opnieuw opwarmen – Eerder gekookt voedsel opnieuw opwarmen.
Dubbel – Kopieer de instelling van de ene lade naar de andere.
Sync – Het koken stopt voor beide laden op hetzelfde moment.

Nuttige informatie

- De hoeveelheid voedsel mag niet meer dan 4/5 van de totale hoeveelheid van de frituurpan vullen.
- De kooktemperatuur en -tijd kunnen niet worden aangepast tijdens de kookcyclus. Als u de temperatuur en/of tijd wilt wijzigen, moet het programma opnieuw worden gestart en de temtemperatuur/tijd aangepast zoals vereist.
- Open de schuif om het koken te pauzeren. Om opnieuw te starten duw je de schuif terug naar binnen en begint het koken automatisch.
- Om het koken te annuleren, drukt u op de "**STARTEN/CANCIEREN**"knop.
- Sommige etenswaren moeten geroerd/geschud worden tijdens het bakken: Trek de binnenpan uit het apparaat, roer/schud indien nodig en plaats de binnenpan terug in de Air Fryer; het apparaat herstart het koken automatisch.
- Controleer of het voedsel goed gaar is. Als het eten niet gaar genoeg is, plaats het dan terug in de airfryer en bak het opnieuw een paar minuten.
- Alle kookinstructies zijn een richtlijn, de werkelijke resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en hoeveelheid van het voedsel dat wordt gekookt.
- Om te voorkomen dat de binnenpan op de grond valt, zet je de binnenpan op een stabiele en hittebestendige ondergrond voordat je de schaal eruit tilt.
- Bak alleen voedsel in deze friteuse.
- NIET gebruiken om te frituren.
- Als de air fryer is aangesloten op het lichtnet en er wordt 2 minuten lang niet op knoppen gedrukt, wordt op het display een bewegend "-" symbool weergegeven. Druk op een willekeurige knop om dit te stoppen.
- Als er gedurende 1 minuut geen knoppen worden ingedrukt, verschijnt er een bewegend "-" symbool op het scherm. Druk op een willekeurige knop om dit te stoppen.
- Voor sommige kookprogramma's moet het voedsel worden geschud of omgedraaid. Wanneer dit nodig is, maakt het apparaat een geluid en verschijnt het volgende op het display:

Automatisch koken

Voor uw gemak zijn er 12 automatische kookprogramma's voor gebruik met de Air Frying-functie van uw air fryer. Deze zijn gemakkelijk toegankelijk via de speciale knop AUTO MENU op het bedieningspaneel.



1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
4. Selecteer het gewenste voedsel door op de **AUTO MENU** knop op het bedieningspaneel om het te koken voedsel te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd knipperen op het LED-display.
   a. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
   b. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktijd in te stellen.
5. Pers "**STARTEN/CANCIEREN**" knop om het koken te starten; de tijd telt af.
6. Wanneer het koken is voltooid, maakt de air fryer een geluid en keert het apparaat terug naar de stand-bystand.
7. Trek de binnenpan er voorzichtig uit en verwijder het voedsel onmiddellijk, anders zal de hitte die in de airfryer achterblijft je voedsel blijven koken en uitdrogen.

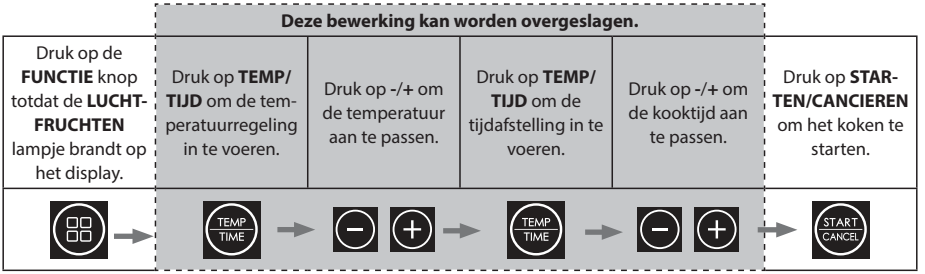
Opmerking: Als je de bereidingstijd voor de zelfkookproducten wijzigt, kun je het maximum met 30% verhogen. Dit is om te voorkomen dat je voedsel aanbrandt.

Programma-nummer	Voedsel	Gewicht	Initiële voedseltem-peratuur	Kooktijd	Maximale extra tijd	Minuten voor einde kooktijd omdraaien	Koken uit de diep-vriezer	Tempera-tuur	Reacties
A-01	Friet	300g tot 700g	Kamer temperatuur	18	23	5	27	180	Overbelast de pan niet.
A-02	Rundvlees	150g tot 500g		12	16	6	-	200	U kunt maximaal 270 g biefstuk bereiden.
A-03	Groente	100g tot 400g		10	13	5	14	190	Snijd de groenten in stukjes van 2 x 3 cm.
A-04	Kip	800g tot 1000g		30	39	5	-	190	Kleine hele kip of grote stukken.
A-05	Spek	4 tot 6 schijven		9	12	-	-	180	Verdeel de speklapjes gelijkmatig over de bakplaat.
A-06	Vis	100g tot 500g		18	20	4	-	170	Leg de stukken vis direct op de bodem van de bakplaat.
A-07	Aardappel	250g per stuk		40	52	5	-	200	Doe maximaal 3 aardap-pelen van elk 250 g in de koekenpan.
A-08	Pizza	100g tot 400g		13	17	-	18	180	Leg hele of pizzastukken direct op de bakplaat.
A-09	Kipnug-gets	300g		15	20	5	20	180	Vul niet te veel. Zorg ervoor dat er een kleine ruimte is tussen de klompjes.
A-10	Garnalen	300g		15	20	5		180	Verdeel de garnalen gelijkmatig over de bakplaat.
A-11	Snacks	300g		15	20	5	20	170	Schik snacks gelijkmatig op de bakplaat. Niet overladen.
A-12	Geroost-erde sandwich	1 boter-ham		12	17	4		180	Maak de sandwich klaar met beboterd brood en kaas. Leg de hele sandwich op de bakplaat. Draai 2/3 van de bereid-ingstijd om.

Als de ingestelde kooktijd meer dan 10 minuten is, zal de air fryer eraan herinneren het voedsel om te draaien als de resterende tijd de helft van de totale kooktijd is (of zoals aangegeven in de bovenstaande tabel). Als de ingestelde kooktijd minder dan 10 minuten is, verschijnt er geen herinnering om het voedsel om te draaien.

Koken met luchtfrituur

Wanneer u handmatig kookt in de luchtfrituurmodus, selecteert u eerst de tijd en vervolgens de temperatuur. Voor je gemak is het mogelijk om handmatig te koken met de Air Frying-functie. Raadpleeg de voorgestelde bereidingsopties in de tabel of gebruik je eigen recepten.



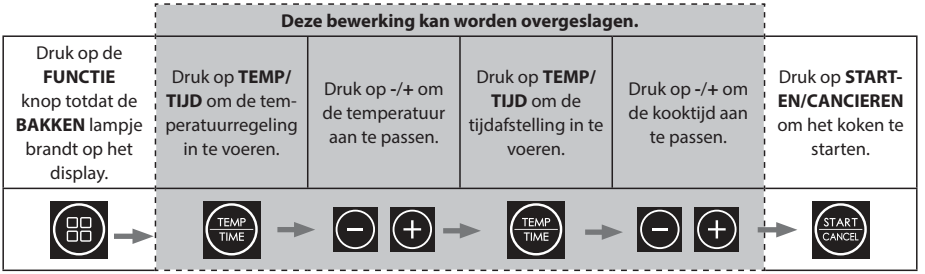
1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
4. Druk op de **FUNCTIE** knop totdat de **LUCHTFRUCHTEN** lampje brandt op het display; het display geeft de standaardtijd en -temperatuur aan (12 minuten bij 200°C).
5. Om de tijd te wijzigen, drukt u op de "**TEMP/TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste tijd in te stellen (1 tot 60 minuten).
6. Druk nu op de "**TEMP/TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste temperatuur in te stellen (80 tot 200°C).
7. Druk op de knop "**STARTEN/CANCIEREN**" om het kookproces te starten.

Hieronder staan enkele voorgestelde bereidingswijzen.

Voedsel	Gewicht	Initiële voedsel-temperatuur	Kooktijd	Kooktemperat-uur	Schudden/om-keren	Reacties
Diepvriesfriet (dik)	300 tot 700	Bevroren	12 tot 16	200	Ja	
Diepvriesfriet (dun)	300 tot 700		12 tot 20	200	Ja	
DIY Frites (0.7cm x 7/8cm)	300 tot 800	Kamertem-peratuur	18 tot 30	180	Ja	Olie toevoegen: 1/2 lepel
Doe-het-zelf chips	300 tot 800		18 tot 22	180	Ja	Olie toevoegen: 1/2 lepel
DIY Aardappelstukjes	300 tot 750		12 tot 18	180	Ja	Olie toevoegen: 1/2 lepel
Hash Browns	250		15 tot 18	180		
Gestoofde roomaardappel	500		18 tot 22	180		
Biefstuk	100 tot 500		8 tot 12	180		
Karbonade	100 tot 500		10 tot 14	180		
Hamburger	100 tot 500		7 tot 14	180		
Worstenbroodje	100 tot 500		12 tot 15	180		
Trommelstok	100 tot 500		18 tot 22	180		
Kipfilet	100 tot 500		10 tot 15	180		
Vis	100 tot 500		8 tot 12	180		
Garnalen	100 tot 500		5 tot 10	180		
Krab	100 tot 500		8 tot 12	180		
Taart	100 tot 400		15 tot 30	180		
Loempia's	100 tot 400		8 tot 10	200	Ja	Instant loempia's
Bevroren kipnuggets	100 tot 500	Bevroren	6 tot 10	200	Ja	
Bevroren visreepjes	100 tot 400		6 tot 10	200		
Diepvries Kaassnack	100 tot 400		8 tot 10	180		
Yakitori	100 tot 400	Kamertem-peratuur	8 tot 10	200		
Zoete aardappel	100 tot 500		30 tot 45	200		

Bak

Wanneer u de bakfunctie gebruikt, selecteert u eerst de tijd en vervolgens de temperatuur.
Voor je gemak is het mogelijk om te bakken met je Air Fryer. Raadpleeg de voorgestelde bakopties in de tabel of gebruik je eigen recepten.



1. Steek de stekker van je Air Fryer in het stopcontact.
2. Trek de koekenpan uit het apparaat, doe het voedsel in de koekenpan en plaats de pan terug in het apparaat.
3. Druk op de knop "**START**"Het display geeft de standaardtijd en -temperatuur weer (25 minuten bij 200°C).
4. Om de tijd te wijzigen, drukt u op de "**TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste tijd in te stellen (1 tot 60 minuten).
5. Druk nu op de "**TEMP**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste temperatuur in te stellen (80 tot 200°C).
6. Druk op de knop "**START**" om het kookproces te starten.

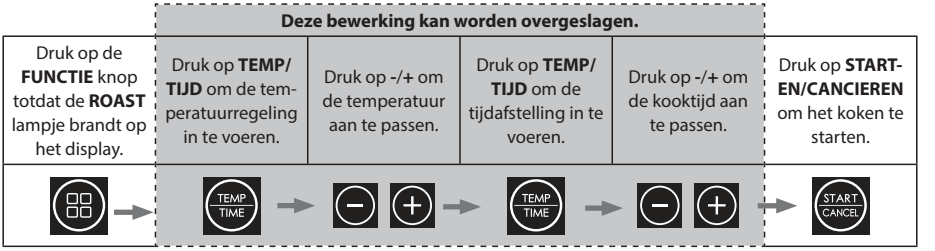
Enkele voorgestelde bakrecepten:

Voedsel	Kooktemperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)	Ingrediënten	Instructies
Cornflake Flapjacks	170	10 tot 15	75g cornflakes 150g gezouten boter 75g basterdsuiker 30g vloeibare honing 150g havermout 50g rozijnen en sultana's	1. Vet een hittebestendige schaal in met boter en bekleed met vetvrij papier. 2. Smelt de boter in een steelpan en voeg de suiker en honing toe; roer goed. 3. Haal van het vuur en voeg de cornflakes, havermoutpap en fruit toe. 4. Giet het mengsel in de schaal. 5. Bak op de bakfunctie op 170°C tot het stevig is (10 tot 15 minuten). 6. Haal uit de airfryer en laat afkoelen voor het eten.
Citroen Drizzle Cake	170	20 tot 25	200g ongezouten boter 200g basterdsuiker 3 eieren 200g bloem 1 eetlepel bakpoeder Schil en sap van 1 citroen Voor de motregen: Sap van 1 citroen 80g basterdsuiker	1. Vet een kleine broodvorm in met boter en bekleed deze met bakpapier. Zet opzij terwijl je het cakebeslag bereidt. 2. Klop in een grote mengkom met een elektrische garde de boter en basterdsuiker luchtig. Voeg de eieren één voor één toe en klop tussen elke toevoeging door. Zeef dan de bloem en het bakpoeder erbij en mix nogmaals om alles te combineren. Voeg het citroensap en de citroenschil toe en meng opnieuw. 3. Giet het beslag in de voorbereide broodvorm en strijk de bovenkant glad. Ie: Breng over naar de airfryer en bak 20-25 minuten op 170°C, controleer regelmatig na 15 minuten, tot ze goudkleurig zijn, gerezen en een ingestoken prikker er schoon uitkomt. 4. Als de cake bijna gaar is, maak dan de drizzle door het citroensap en de basterdsuiker in een kom te mengen. 5. Haal de cake uit de airfryer als hij gaar is en prik met een satéprikker over het hele oppervlak. Giet langzaam het bruismengsel over de cake, zodat deze het oppervlak van de cake bedekt en afkoelt in de vorm. Laat afkoelen in het blik, haal eruit, snijd in plakjes en serveer.
Cookies	180	10 tot 12	150 g gezouten boter op kamertemperatuur 80 g lichtbruine muscovadosuiker 1 groot ei, geklopt 225 g gewone bloem 1/2 theelepel zuiveringszout 200 g pure chocoladestukjes of brokken	1. Klop in een grote mengkom de boter, suiker, ei, gewone bloem en zuiveringszout samen tot een stevig deeg. 2. Voeg de chocolate chips of brokken toe en kneed tot het gemengd is. 3. Breek het deeg in stukken en rol er balletjes van van ongeveer 3 cm doorsnede. 4. Bekleed de bakplaat met vetvrij papier (ga niet helemaal tot de rand van de bakpan) en leg de koekjesdeegballetjes hier gelijkmatig op. Het deeg zal zich verspreiden tijdens het bakken. 5. Bak op 180°C gedurende 10 tot 12 minuten tot ze goudbruin zijn. 6. Laat afkoelen wanneer ze gaar zijn. Houd er rekening mee dat je misschien meerdere batches moet maken en/of beide trekkers moet gebruiken om te koken.

Wanneer je bakt in een Air Fryer gebruik je minder tijd en een lagere temperatuur in vergelijking met een conventionele oven. De algemene regel is dat je de temperatuur met 10°C moet verlagen.
Houd er rekening mee dat de resultaten kunnen variëren, afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel, het watergehalte en de grootte. Gebruik de bovenstaande tabel als richtlijn.
Het is aan te raden om de Air Fryer voor te verwarmen voordat je gaat bakken.
Tijdens de bakfunctie is de omkeerfunctie uitgeschakeld. Dit is om ervoor te zorgen dat de kooktemperatuur stabiel blijft tijdens het hele kookproces.

Geroosterd

Wanneer je de braadfunctie gebruikt, selecteer je eerst de tijd en vervolgens de temperatuur.
Voor je gemak is het mogelijk om te roosteren met je Air Fryer. Raadpleeg de voorgestelde bereidingsopties in de tabel of gebruik je eigen recepten.



1. Steek de stekker van je Air Fryer in het stopcontact.
2. Trek de koekenpan uit het apparaat, doe het voedsel in de koekenpan en plaats de pan terug in het apparaat.
3. Druk op de knop "**START**"Het display geeft de standaardtijd en -temperatuur weer (40 minuten bij 180°C).
4. Om de tijd te wijzigen, drukt u op de "**TEMP/TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste tijd in te stellen (1 tot 60 minuten).
5. Druk nu op de "**TEMP/TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste temperatuur in te stellen (80 tot 200°C).
6. Druk op de knop "**START**" om het kookproces te starten.

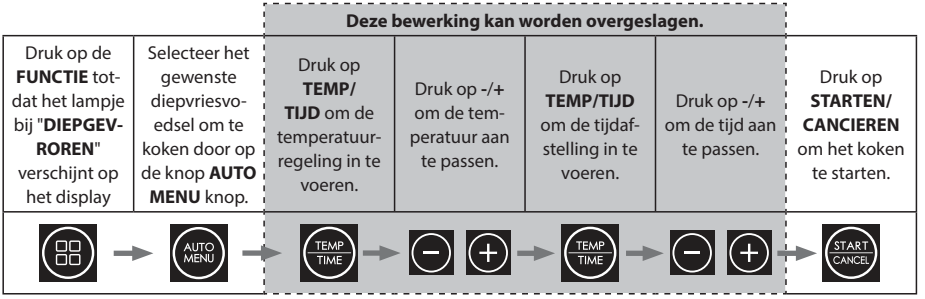
Enkele voorgestelde braadrecepten:

Voedsel	Gewicht	Kooktemperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)	Voorbereidingsadvies	Let op
Geroosterde aardappelen	n.v.t.	190	30	Snijd en schil je aardappelen zodat ze ongeveer 3-4 cm rond zijn en kook ze 5 minuten. Giet het water af en wentel ze door de zonnebloemolie. Doe de aardappelen in de airfryer en bak ze gaar.	Als de aardappelen nog niet gaar genoeg zijn, geef ze dan nog 5 tot 10 minuten.
Geroosterd Varkensvlees	tot 1 kg	200/180	20/25 per 500g	Dep het vlees droog met een papieren handdoek en snijd het zwoerd in met een scherp mes (niet in het vlees snijden). Laat het vlees drogen en wrijf de buitenkant in met olie, voeg een flinke hoeveelheid zout toe aan de inkepingen.Leg je varkenslapje in de airfryer met het zwoerd naar boven en bak het 20 minuten op 200°C. Bak het daarna op 180°C tot het gaar is (ongeveer 25 minuten voor elke 500g).	Kruid het vlees zoals je wilt. Controleer aan het einde van de bereiding of het vlees door en door gaar is.
Geroosterde kip	tot 1 kg	180	35	Droog je kip met keukenpapier en bestrijk hem dan met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven in de airfryer. Laat voor de helft van de tijd garen, draai de kip dan om en laat voor de rest van de tijd garen. Laat de kip na het bakken 10 minuten rusten voordat je hem opeet.	We raden aan om een kleine kip te gebruiken om te braden (500g tot 1kg). Controleer aan het einde van het braadproces of het vlees door en door gaar is.
Rosbief	tot 1 kg	200/180	5/15 per 450g	Kruid je vlees en doe je bier in de airfryer en bak het 5 minuten op 200°C. Bak het daarna op 180°C tot het door en door gaar is. Laat 10 tot 15 minuten rusten voordat je het vlees aansnijdt.	Voeg voor medium 5 minuten per 450g toe en voor doorbakken 10 minuten per 450g. Houd er rekening mee dat de tijden kunnen variëren, afhankelijk van het stuk vlees en de vorm.

Als je in een Air Fryer bakt, gebruik dan minder tijd en een lagere temperatuur in vergelijking met een conventionele oven.
Houd er rekening mee dat de resultaten kunnen variëren, afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel, de grootte en de vorm. Gebruik de bovenstaande tabel als richtlijn.
Het is aan te raden om de Air Fryer voor te verwarmen voordat je gaat braden.

Koken uit de diepvries

Je airfryer gaat langer aan zodat het voedsel veilig kan ontdooien en friet, groenten, pizza, kipnuggets en snacks uit de diepvries kunnen worden bereid.
Om uit de diepvries te koken, volg je de instructies voor automatisch koken hieronder.



1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
4. Druk op de **FUNCTIE** totdat het lampje bij "**DIEPGEVRORE**N" verschijnt op het scherm.
5. Selecteer het gewenste diepvriesvoedsel om te koken door op de knop **AUTO MENU** toets. De standaardtemperatuur en -tijd knipperen op het LED-display.
   a. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
   b. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktijd in te stellen.
6. Pers "**STARTEN/CANCIEREN**" knop om het koken te starten; de tijd telt af.
7. Wanneer het koken is voltooid, maakt het apparaat een geluid en keert het terug naar de stand-bymodus.
8. Trek de hendel van de binnenpan voorzichtig naar buiten en haal het voedsel eruit.

Koken vanuit bevroren toestand is alleen mogelijk voor **VRIES**, **GROENTEN, PIZZA, KIPNUGGETS** en **SNACKS**.
Raadpleeg voor het bereiden van andere diepvriesproducten de kookadviezen in de handleiding.

Indien nodig kan de Air Fryer voorverwarmen voordat je vanuit bevroren toestand kookt. Volg hiervoor het onderstaande proces:

1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Zorg ervoor dat de pan leeg is.Druk op de **FUNCTIE** totdat de lampjes naast **"VOORVERWARMEN** en **"DROZEN** verschijnt op het scherm.
4. Selecteer het gewenste diepvriesvoedsel om te koken door op de knop **AUTO MENU** toets. De standaardtemperatuur en -tijd knipperen op het LED-display.
   a. Druk indien nodig op de **"TEMP/TIJD** toets en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
   b. Druk indien nodig op de **"TEMP/TIJD** toets en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktijd in te stellen.
5. Druk op **"START/CANCEL".**zal de friteuse voorverwarmen. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, maakt het apparaat een geluid.
6. Neem de lade uit het apparaat en leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif het dan terug in de airfryer. Wees voorzichtig, want de pan en de bakplaat zullen heet zijn.
7. Het koken begint automatisch wanneer de lade weer wordt ingeschoven; de tijd telt af.
8. Wanneer het koken klaar is, maakt het apparaat een geluid en keert het terug naar stand-by.

Voorverwarmen

Om ervoor te zorgen dat je Air Fryer op de juiste temperatuur is voor het bereiden van je eten, is er een voorverwarmfunctie die gebruikt kan worden vóór de auto cook, handmatige cook en cook from frozen functies. Volg de onderstaande instructies om deze functie te gebruiken.

		Deze bewerking kan worden overgeslagen.				
Druk op de **FUNCTIE** totdat het lampje bij "**VOORVER-WARMEN**" verschijnt op het scherm.	Selecteer het voedsel dat je wilt koken door op de "**AUTO MENU**" knop	Druk op **TEMP/ TIJD** om de temperatuur-regeling in te voeren.	Druk op **-/+** om de tem-peratuur aan te passen.	Druk op **TEMP/TIJD** om de tijdaf-stelling in te voeren.	Druk op **-/+** om de tijd aan te passen.	Druk op **STARTEN/ CANCIEREN** om de voor-verwarming te starten.

1. Plaats de frituurschaal in de binnenpan. Plaats de binnenpan in de friteuse.
2. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
3. Druk op de knop "**FUNCTIE**" knop tot het lampje bij "**VOORVERWARMEN**" verschijnt op het scherm.
4. Selecteer het gewenste voedsel door het gekozen voedsel te selecteren in het Auto Menu door op de knop AUTO MENU te drukken. De standaardtemperatuur en -tijd knipperen op het LED-display.
   a. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
   b. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**" om de gewenste kooktijd in te stellen.
5. Druk op de knop "**STARTEN/CANCIEREN**" knop.
6. Wanneer het apparaat de juiste voorverwarmingstemperatuur heeft bereikt, maakt het een geluid.
7. De airfryer gaat aan en begint voor te verwarmen tot de ingestelde temperatuur.
8. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
9. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
10. Als de schuif weer naar binnen wordt geschoven, begint het koken automatisch.
11. Wanneer het koken is voltooid, maakt het apparaat een geluid en keert het terug naar de stand-bymodus.
12. Trek de hendel van de binnenpan er voorzichtig uit en haal het voedsel er onmiddellijk uit, anders zal de hitte die in de airfryer achterblijft je voedsel blijven koken en uitdrogen.

Voorverwarmen kan ook gebruikt worden bij het koken vanuit bevroren toestand. Volg de onderstaande instructies om handmatig voor te verwarmen, plaats het voedsel vervolgens in de lade en selecteer het gewenste Auto Menu Diepvries.

Daarnaast kan voorverwarmen ook worden gebruikt bij handmatig koken; druk op de knop "**FUNCTIE**"totdat het lampje naast Voorverwarmen gaat branden.

1. Plaats de frituurschaal in de binnenpan. Plaats de binnenpan in de friteuse.
2. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
3. Druk op de knop "**FUNCTIE**"totdat het lampje naast Voorverwarmen gaat branden.
4. Druk op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.
5. Druk op de knop "**STARTEN/CANCIEREN**" knop.
6. De airfryer gaat aan en begint voor te verwarmen tot de ingestelde temperatuur.
7. Wanneer het apparaat de juiste voorverwarmingstemperatuur heeft bereikt, maakt het een geluid.
8. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
9. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
10. Stel de tijd voor het koken in door op de knop " " te drukken.**TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**" knop om de gewenste kooktijd in te stellen.
11. Als de schuif weer naar binnen wordt geschoven, begint het koken automatisch.
12. Wanneer het koken is voltooid, maakt het apparaat een geluid en keert het terug naar de stand-bymodus.
13. Trek de hendel van de binnenpan er voorzichtig uit en haal het voedsel er onmiddellijk uit, anders zal de hitte die in de airfryer achterblijft je voedsel blijven koken en uitdrogen.

Opwarmen

Met deze functie kun je koud geworden voedsel opnieuw opwarmen.

Druk op de **FUNCTIE** totdat het lampje bij "**VERWARMEN**" verschijnt op het display	Druk op **STARTEN/CANCIEREN** om het opwarmen te starten en het display begint af te tellen.

1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Leg het op te warmen voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
4. Druk op de **FUNCTIE** totdat het lampje bij "**VERWARMEN**" verschijnt op het scherm.
5. Druk op de knop "**STARTEN/CANCIEREN**" knop. De Air Fryer warmt opnieuw op.
6. De Air Fryer verwarmt je voedsel nu gedurende 4 minuten op 180°C.

Opmerking: Het is niet mogelijk om de tijd of temperatuur voor de Opwarmfunctie aan te passen.

Droog

Met deze functie kun je je eigen voedsel dehydrateren zodat je het kunt bewaren en later gebruiken. Volg de onderstaande eenvoudige instructies om deze functie op uw air fryer te gebruiken. Tijdens de droogfunctie is de omkeerfunctie uitgeschakeld.

Druk op **VOORVERWARMEN/HYDRATEREN** tweemaal om de functie DEHYDRATE te kiezen.	Druk op **START** om het opwarmen te starten en het display begint af te tellen.

1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Leg het te dehydrateren voedsel gelijkmatig op de bakplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
4. Druk op de **FUNCTIE** totdat het lampje bij "**DEHYDRATE**" verschijnt op het scherm.
5. Druk op de knop "**STARTEN/CANCIEREN**" knop.
6. De Air Fryer droogt je voedsel nu 3 uur op 60°C.
7. De standaardtemperatuur en -tijd knipperen op het LED-display - dit is 60°C gedurende 3 uur.
   a. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**"om de gewenste temperatuur in te stellen (tot 80°C).
   b. Druk indien nodig op de knop "**TEMP/TIJD**" knop en druk vervolgens op "**-**" of "**+**" knop om de gewenste tijd in te stellen (maximaal 4 uur)

Voorgestelde soorten voedsel en bereidingsdetails voor dehydratatie:

Voedsel	Dehydratatietemperatuur (°C)	Uitdroogtijd (uren)	Voorbereidingsadvies
Appels	60	6	Verwijder het klokhuis uit de appel en snijd in dunne partjes (3 mm).
Abrikozen	60	8	Verwijder de pitten en snijd doormidden.
Bannana	80	4	Schil ze en snijd ze in rondjes van ongeveer 3 mm dik.
Rundvlees	60	4	Snijd in repen van ongeveer 6 cm lang en 4 mm dik.
Citroenen	80	3	Snijd in dunne plakjes (2 mm) en leg op de bakplaat.
Sinaasappels	80	3	Snijd in dunne plakjes (2 mm) en leg op de bakplaat.
Aardbeien	60	3	Snijd voorzichtig in partjes of rondjes.

Wanneer je items in je air fryer legt om te dehydrateren, zorg er dan voor dat het voedsel niet op elkaar gestapeld is en dat er een beetje ruimte is tussen elk stuk.
Houd er rekening mee dat de resultaten kunnen variëren, afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel, het watergehalte en de grootte. Gebruik de bovenstaande tabel als richtlijn.

Warm blijven

Nadat je je eten hebt gekookt, kun je het warm houden met de functie KEEP WARM.
Houd warm gebruikt een lage temperatuur om ervoor te zorgen dat het voedsel niet te veel uitdroogt en zorgt ervoor dat het voedsel warm genoeg is om te eten.

1. Steek de stekker van de air fryer in het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat correct in de binnenpan is geplaatst.
3. Plaats het voedsel dat warm moet worden gehouden gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenpan in de airfryer.
4. Druk op de knop "**FUNCTIE** totdat het lampje bij "**WARM BLIJVEN**" verschijnt op het scherm.
5. De standaard warmhoudtemperatuur is 80°C met een tijd van 30 minuten. Indien nodig kan dit worden gewijzigd.
   a. Om de tijd te wijzigen, drukt u op de "**TEMP/TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste tijd in te stellen (1 tot 60 minuten).
   b. Druk nu op de "**TEMP/TIJD**" knop en gebruik vervolgens de **+/-** knoppen om de gewenste temperatuur in te stellen (80 tot 200°C).
6. De Air Fryer houdt je eten nu warm op de ingestelde temperatuur en gedurende de ingestelde tijd.

SYNC AFWERKING

Gebruik deze functie wanneer je voedsel kookt dat verschillende kooktijden heeft. De kooktijden voor biefstuk en friet zijn bijvoorbeeld verschillend en met deze functie kun je beide soorten voedsel koken zodat ze op hetzelfde moment klaar zijn.

1. Haal de binnenste potten uit de airfryer.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat in beide pannen correct is geplaatst.
3. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenste potten terug in de airfryer.
4. Stel de kookfunctie voor de eerste lade in.
5. Stel de kookfunctie voor de tweede lade in.
6. Druk op de knop "**SYNC/DUBBEL**"knop, de **SYNC**" lampje gaat branden op het display.
7. Druk op een van de "**STARTEN/CANCIEREN**" knoppen. De lade met de langste bereidingstijd begint eerst, de kortere lade begint later om ervoor te zorgen dat het einde hetzelfde is als de eerste.
8. Wanneer het koken is voltooid, maakt het apparaat een geluid en keert het terug naar de stand-bymodus.
9. Trek de binnenpan er voorzichtig uit en haal het voedsel onmiddellijk uit de airfryer; zo voorkomt u dat de hitte die in de airfryer achterblijft uw voedsel verder gaart en uitdroogt.

DUAL

Gebruik deze functie als beide laden dezelfde kooktijd en temperatuur hebben. Als je een grotere hoeveelheid Met de Dual functie kun je eenvoudig beide lades programmeren door er maar één in te stellen.

1. Haal de binnenste potten uit de airfryer.
2. Zorg ervoor dat de frituurschalen in beide pannen correct zijn geplaatst.
3. Leg het te bakken voedsel gelijkmatig op de frituurplaat en schuif de binnenste potten terug in de airfryer.
4. Stel de kookfunctie voor een van beide laden in. Dit kan een automatisch programma of een andere functie zijn.
5. Pers "**SYNC/DUBBEL**" knop eenmaal en de "**DUAL**Het lampje " gaat branden op het display en tegelijkertijd wordt het programma gekopieerd naar de andere lade.
6. Druk op een van de "**STARTEN/CANCIEREN**" en de luchtfriteuse begint te koken.
7. Wanneer het koken is voltooid, maakt het apparaat een geluid en keert het terug naar de stand-bymodus.
8. Trek de binnenpan er voorzichtig uit en haal het voedsel onmiddellijk uit de airfryer; zo voorkomt u dat de hitte die in de airfryer achterblijft uw voedsel verder gaart en uitdroogt.

ONDERHOUD TIJDENS GEBRUIK

Dit apparaat vereist weinig onderhoud wanneer het in gebruik is. Maak je Air Fryer na elk gebruik schoon om de levensduur te verlengen.
Deze Air Fryer bevat geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden. Probeer hem niet zelf te repareren. Neem in het onwaarschijnlijke geval van een defect contact op met het SHARP Callcenter via de gegevens aan het begin van deze gebruikershandleiding.

REINIGINGSINSTRUCTIES

LET OP: Om u te beschermen tegen elektrische schokken mag u de LUCHTFRUCHTER NIET IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN DOUNEREN.
Uw air fryer moet regelmatig worden schoongemaakt voor de beste prestaties en een lange levensduur. Regelmatig schoonmaken vermindert ook het risico op brand. Volg de onderstaande instructies om de friteuse schoon te maken:

1. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat je Air Fryer afkoelen.
2. Maak de luchtfrituurbakjes en de binnenpotten schoon met een vochtige, zeepachtige doek. Gebruik alleen een mild sopje. Als de vlekken op de bakplaat of binnenpot te moeilijk zijn om schoon te maken, laat ze dan ongeveer 10 minuten weken in warm water.
3. Reinig de verwarmingselementen met een droge en zachte doek.
4. Neem de buitenkant van je airfryer af met een zachte, vochtige doek en droog hem daarna af.

LET OP: GEBRUIK GEEN ABRASVRIJE REINIGERS OF ENIG TYPE SCHUURMATERIAAL op het oppervlak van de frituurpan en de binnenpan. Gebruik alleen zacht, zeepachtig water. Schuurmiddelen, schuurborstels en chemische reinigingsmiddelen beschadigen de coating van dit toestel.
Afgezien van de aanbevolen reiniging is verder gebruikersonderhoud niet nodig.
Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

OPSLAG

Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en maak het schoon voordat u het opbergt. Bewaar de air fryer in de doos op een schone, droge plaats. Berg het apparaat nooit op als het heet is of als de stekker nog in het stopcontact zit. Wikkel het snoer nooit strak om de Air Fryer. Oefen geen druk uit op het snoer op de plaats waar het het toestel binnengaat, want hierdoor kan het snoer rafelen en breken.
Als u de air fryer voor langere tijd opbergt, zorg er dan voor dat de air fryer schoon is en vrij van etensresten. Bewaar de air fryer op een droge plaats zoals op een tafel, aanrecht of kastplank.

PROBLEEMOPLOSSING

Als je problemen ondervindt met je air fryer, volg dan de onderstaande aanwijzingen.

De Air Fryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten of ingeschakeld.	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit en is ingeschakeld.
	U hebt de tijd of tempertauur niet ingesteld.	Stel de tijd en temperatuur in en druk vervolgens op "**START/WISSELING**".
	De binnenpot is niet goed vergrendeld in het apparaat	Duw de binnenpan in de Air Fryer zodat hij "klikt".
De ingrediënten die met de Air Fryer worden gebakken, zijn niet gaar.	Er zit te veel voedsel in de koekenpan.	Doe kleinere porties ingrediënten in de koekenpan. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de gewenste instelling.
	De kooktijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de Air Fryer komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele frituurpan.	Gebruik snacks die in de oven bereid kunnen worden, of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Het is moeilijk of niet mogelijk om het binnenwerk goed in het apparaat te schuiven.	Er zit te veel voedsel in de koekenpan.	Vul de koekenpan niet te vol.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten bakt in de Air Fryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. Deze olie kan wit roken en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de binnenpan; zorg ervoor dat je de frituurpan en binnenpan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de Air Fryer.	Je hebt niet de juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de Air Fryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid/type olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelen in dunnere staafjes voor een krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

Mocht u nog steeds problemen hebben, neem dan contact op met het SHARP Callcenter via de gegevens aan het begin van deze gebruikershandleiding.

Merk følgende:
Produktet ditt er merket med dette symbolet.
Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med vanlig husholdningsavfall. Det er et eget innsamlingssystem for disse produktene.

A. Informasjon om avhending for brukere (private husholdninger)

1. I den europeiske union

OBS: Hvis du ønsker å kaste dette utstyret, vennligst ikke bruk den vanlige søppelkassen!
Brukt elektrisk og elektronisk utstyr må behandles separat og i samsvar med lovgivning som krever riktig behandling, gjenvinning og resirkulering av brukt elektrisk og elektronisk utstyr.
Etter implementeringen av medlemslandene, kan private husholdninger i EU-landene returnere sitt brukte elektriske og elektroniske utstyr til utpekte innsamlingssteder gratis*.
I noen land* kan din lokale forhandler også ta tilbake det gamle produktet ditt gratis hvis du kjøper et lignende nytt.
* Ta kontakt med din lokale myndighet for mer informasjon.
Hvis ditt brukte elektriske eller elektroniske utstyr har batterier eller akkumulatorer, vennligst kast disse separat på forhånd i henhold til lokale krav. Ved å kassere dette produktet på riktig måte vil du bidra til å sikre at avfallet gjennomgår nødvendig behandling, gjenvinning og resirkulering og dermed forhindre potensielle negative effekter på miljøet og menneskers helse som ellers kunne oppstå på grunn av upassende avfallshåndtering.

2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, vennligst kontakt lokale myndigheter og be om riktig avhendingsmetode.
For Sveits: Brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren, selv om du ikke kjøper et nytt produkt. Ytterligere innsamlingsfasiliteter er oppført på hjemmesiden til www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Informasjon om avhending for bedriftsbrukere

1. I den europeiske union

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du ønsker å forkaste det:
Ta kontakt med din SHARP-forhandler som vil informere deg om tilbakelevering av produktet. Du kan bli belastet for kostnadene som oppstår ved retur og resirkulering. Små produkter (og små mengder) kan bli tatt tilbake av dine lokale innsamlingssteder.
For Spania: Ta kontakt med det etablerte innsamlingssystemet eller din lokale myndighet for tilbakelevering av brukte produkter.

2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kassere dette produktet, vennligst kontakt lokale myndigheter og be om riktig avhendingsmetode.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

For service, se **www.sharpconsumer.com/contact/**, for dine garantirettigheter gå til **www.sharpconsumer.com/support/** eller kontakt forhandleren der du kjøpte produktet.
Samsvarserklæringer er tilgjengelig fra **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

INNHOLD

SIKKERHETSINSTRUKSJONER 3
SPESIFIKASJONER 6
AIR FRYER OG TILBEHØR 7
KONTROLLPANEL 8
FØR DU BRUKER AIR FRYER 8
BRUKSINSTRUKSJONER 9
- Automatisk matlaging 10
- Air Fry Cooking 12
- Bake 13
- Stek 14
- Cook From Frozen 15
- Forvarming 16
- Varm opp igjen 17
- Dehydrer 17
- Holde varm 18

SYNC FINISH 18
DOBBEL 19
VEDLIKEHOLD UNDER BRUK 19
RENGJØRINGSINSTRUKSJONER 19
OPPBEVARING 19
FEILSØKING 20

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Når du bruker et elektrisk apparat, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges, inkludert følgende:

- Barn bør overvåkes for å sikre at de IKKE leker med apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Rengjør luftstekebrettet og innergryten med en fuktig klut med såpe. Pass på at du kun bruker mildt såpevann.
- IKKE rengjør med metall skuresvamp. Deler kan bryte av puten og berøre elektriske deler, noe som skaper risiko for elektrisk støt. Det vil også oppstå skader på overflaten.
- Tørk enheten og alle sammenstillingene med en myk klut før lagring eller bruk.
- Hvis det er flekker på brettet eller innergryten som er for vanskelig å rengjøre, la dem trekke i varmt vann i ca. 10 minutter før rengjøring.
- Stekebrettet og innergryten kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- IKKE overfyll når du lager mat. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom eller påvirke sikker bruk av apparatet.
- IKKE bruk olje eller annen væske i den indre kjelen.
- IKKE bruk dette apparatet til frityrsteking.
- Sørg for at maten er riktig tilberedt og tilberedt for å unngå fare for helsen.
- Unngå kontakt med mat med varmeelementer.
- Sørg ALLTID for at apparatet er riktig montert før bruk.
- IKKE plasser noen av følgende materialer i airfryeren: papp, plast, papir eller lignende.
- IKKE oppbevar andre materialer enn det medfølgende

tilbehøret i airfryeren når den ikke er i bruk.

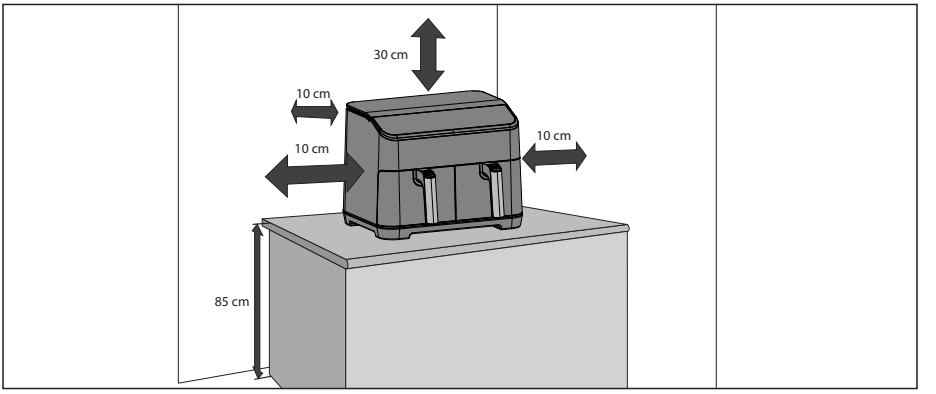
- IKKE bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
- IKKE bruk utendørs.
- Hvis du trenger råd angående dette produktet, kontakt din Sharp-hjelpelinje.
- Hold kun apparatet i de riktige håndtakene og bruk slike varmebeskyttelsestiltak som hansker eller grytekluter.
- Les alle disse instruksjonene for å sikre at du er kjent med bruken av denne airfryeren. IKKE berør varme overflater, bruk håndtak eller kontroller der det er mulig (avhengig av modell).
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales av, da dette kan forårsake fare eller skade.
- Dette apparatet er KUN til HUSHOLDNINGSBRUK.
- For å forhindre at innergryten faller på bakken, sett innergryten på et stabilt underlag før du fjerner luftstekebrettet.
- Sørg for at håndtaket peker mot deg når du bruker det.
- FORSIKTIG: Merket betyr at APPARATET ER VARME NÅR ELLER ETTER BRUK. IKKE berør varme overflater.
- IKKE dekk til luftinntaksventilen eller luftutløpsventilen mens enheten er i drift. Å gjøre det vil forhindre jevn matlaging og kan skade enheten eller føre til at den overopphetes.
- IKKE berør tilbehør under eller umiddelbart etter matlaging.
- Ekstrem forsiktighet må utvises når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan føre til personskade.
- La enheten stå etter bruk slik at den får nok tid til å avkjøles.
- La airfryeren avkjøles før rengjøring.
- ADVARSEL: Siden denne frityrkokeren blir varm under bruk og enkelte overflater kan utvikle høye temperaturer. Siden folk oppfatter temperaturer, bør denne enheten brukes med forsiktighet.
- Bruk beskyttende isolerte hansker når du berører varme

overflater eller varmluftsstekebrett, innergryte og mat.

- Når du bruker dette apparatet, sørg for tilstrekkelig plass over og på alle sider for luftsirkulasjon. Sørg ALLTID for at innergryten er ordentlig lukket før bruk.
- IKKE la strømkabelen henge over kanten av arbeidsflaten eller berøre varme overflater.
- IKKE bruk apparatet hvis nettledningen eller støpselet er skadet på noen måte eller etter at apparatet ikke fungerer eller har blitt skadet på annen måte.
- IKKE skift ut eller modifiser strømkabelen eller støpselet.
- IKKE bruk skjøteledning.
- Sørg for at stikkontakten/bryteren er tilgjengelig når airfryeren er i bruk.
- Denne luftfrityreren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
- Trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, eller før rengjøring.
- Når du trekker støpselet ut av stikkontakten, hold alltid i støpselet, aldri dra i ledningen.
- Når du har sluttet å bruke airfryeren, trykker du på STOP/CANCEL-knappen for å gå tilbake til standby-modus, og deretter trekker du ut støpselet.
- For å beskytte mot elektrisk støt, IKKE senk airfryeren ned i vann eller andre væsker.
- IKKE dekk noen del av frityrkokeren mens den er i bruk, da dette vil føre til at den overopphetes.
- IKKE plasser frityrkokeren på varme overflater, i nærheten av varme gass-/elektriske brennere eller i en oppvarmet ovn.

- Når du bruker luftfrityren, må du ha minst 100 mm plass på alle sider for å tillate tilstrekkelig luftsirkulasjon.

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE PÅ ET TRYGT STED FOR FREMTIDIG REFERANSE



SPESIFIKASJONER

Modell navn	**AF-GD82A**
Air Fryer-effekt (W)	1800 (hver skuff)
Air Fryer temperaturnivåer (Celsius)	60°C til 200°C
12 automatiske programmer	Pommes frites, biff, grønnsaker, liten kylling, bacon, fisk, potet, pizza, kyllingnuggets, reker, snacks, ristet smørbrød
10 funksjoner	Forvarm, gjenoppvarm, kok fra frossen, hold varm, luftsteik, stek, bake, dehydrer, dobbel, Sync
Kapasitet (liter)	8 (4 + 4)
Kontrollpanel	Digital
Belegg på stekebrett	Non stick
Stekebrettstørrelse (B x L i mm)	146 x 208
Inner Pot Coating	Non-stick
Innergrytestørrelse (B x H x D i mm)	163 x 128 x 227
Nettledningslengde (mm)	1000
Støynivå (dB)	56
Strømforbruk (W)	1800
Strømkrav	220-240V AC 50 Hz
Standby strømforbruk (W)	< 0,5
Størrelse (B x H x D i mm)	395 x 305 x 362
Vekt (kg)	10.15

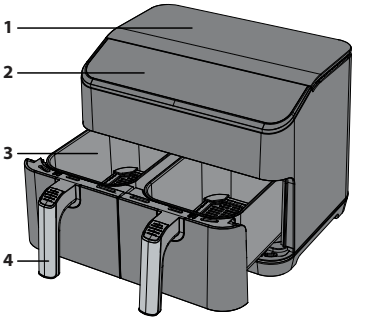
Dette produktet er i samsvar med relevante forskrifter og standarder for Storbritannia og EU.

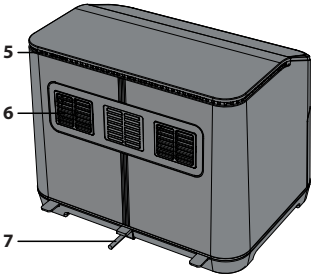
SOM DEL AV EN POLITIKK FOR KONTINUERLIG FORBEDRING, FORBEHOLDER VI RETT TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN VARSEL.

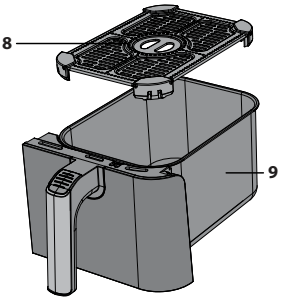
AIR FRYER OG TILBEHØR

Gjør deg kjent med følgende Air Fryer-funksjoner og tilbehør før første gangs bruk:
Innergryte: Plasser stekebrettet på innergryten, og sett deretter innergryten inn i airfryeren.
Stekebrett: Sett stekebrettet inn i den indre kjelen før du bruker airfryeren.
Luftavtrekksventil: Det vil være varm dampventilasjon fra avtrekksventilen under bruk (dette er normalt), hold hendene og ansiktet borte fra luftutløpet når du lager mat for å unngå skålding.
Håndtak: Denne brukes til å flytte innergryten og stekebrettet inn og ut av airfryeren.

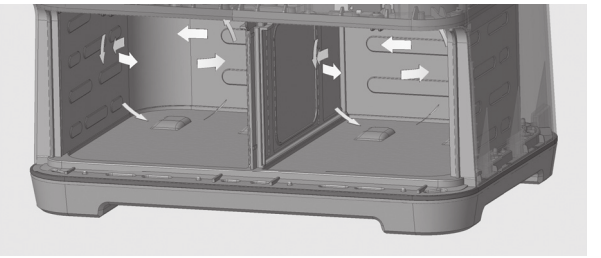
1. Overskap
2. Kontrollpanel
3. Innergryte
4. Stekebretthåndtak
5. Luftinntak
6. Luftavtrekksventil
7. Nettledning
8. Luftstekebrett
9. Innergryte





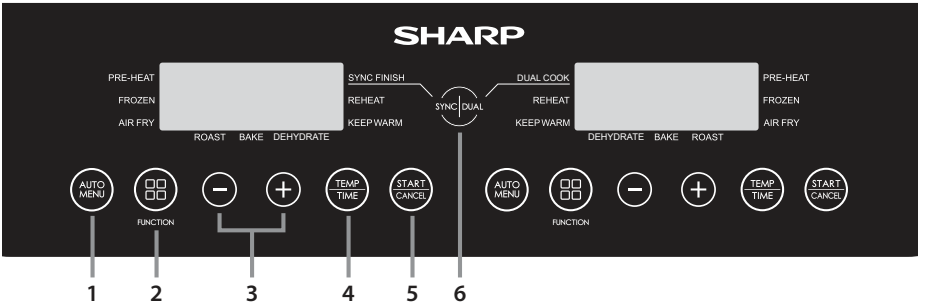


LUFTSTRØMRETNING
Ved matlaging flyttes varmluften fra elementet rundt som vist på bildet under. Dette sikrer at maten tilberedes jevnt ved innstilt temperatur og tidsperiode. Ikke bruk materialer som metallfolie som kan hindre denne luftstrømmen eller overfylle stekebrettet.



KONTROLLPANEL

1. **Automeny –** Trykk for å velge tilberedningsprogrammer, det er 12 alternativer.
2. **Funksjon –** Velg de installerte funksjonene.
3. **+/- –** Brukes til å stille inn koketemperatur og tid manuelt.
4. **Temperatur/tid –** Bruk denne knappen til å kontrollere temperatur og tid.
5. **Start/avbryt –** Bruk for å starte eller stoppe en funksjon.
6. **Synkronisering/dobbel –** Sett enheten i Dual eller Sync-kokemodus.



FØR DU BRUKER AIR FRYER

Før du bruker airfryeren for første gang, anbefales det at den indre gryten og stekebrettet rengjøres i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin etter at du har pakket ut og fjernet emballasjen helt. Tørk deretter alt tilbehøret grundig og monter det igjen i Air Fryer. Tørk av ytre kropp og indre deler med en fuktig klut og tørk før bruk.
Koble til strømnettet og still inn enheten til å koke pommes frites (ikke legg mat i enheten). Dette vil slå på enheten ved 180°C i 23 minutter, slik at eventuelle rester som kan ha festet seg til varmeelementet under produksjonen, forsvinner.
Det anbefales å lese disse instruksjonene grundig før bruk.

BRUKSINSTRUKSJONER

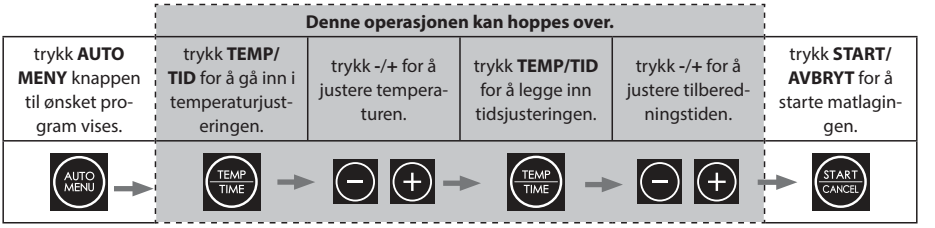
Air Fryer har flere driftsmoduser:
Automatisk matlaging – velg ett av de 12 forhåndsprogrammerte tilberedningsalternativene.
Air Fry – still inn temperatur og tid manuelt.
Bake – Bake mat i airfryeren.
Stek – Brukes til å steke maten.
Cook from Frozen – Cook from frozen (kun grønnsaker, pizza, pommes frites, kyllingnuggets og snacks).
Dehydrer – Fjern fuktigheten fra maten.
Hold varmen – Hold maten varm.
Forvarming – Pass på at Air Fryer har riktig temperatur før tilberedning.
Reheat – Varm opp tidligere tilberedt mat.
Dual – Kopier innstillingen fra en skuff til en annen.
Sync – Matlagingen stopper samtidig for begge skuffene.

Nyttig informasjon

- Mengden mat bør ikke fylle mer enn 4/5 av den totale mengden av luftstekegryten.
- Tilberedningstemperaturen og -tiden kan ikke justeres under tilberedningssyklusen. Hvis du må endre temperatur og/eller tid, må programmet startes på nytt og temperaturenperature/tid justert etter behov.
- For å sette matlagingen på pause, åpne trekningen. For å starte på nytt, trykk trekket inn igjen og tilberedningen starter automatisk.
- For å avbryte tilberedningen, trykk på "**START/AVBRYT**"-knappen én gang.
- Noe mat må røres/ristes under tilberedningen: Trekk den indre kjelen ut av enheten, rør/rist etter behov og sett den innerste kjelen tilbake i Air Fryer; enheten vil starte matlagingen på nytt automatisk.
- Pass på at maten er riktig tilberedt. Hvis maten er for dårlig, plasser den tilbake i frityrkokeren og stek igjen i noen minutter.
- Alle matlagingsinstruksjoner er veiledende, faktiske resultater vil variere avhengig av kvaliteten og mengden mat som tilberedes.
- For å unngå at innergryten faller på bakken, sett innergryten på en stabil og varmebestandig overflate før du løfter ut brettet.
- Tilbered kun mat i denne frityrkokeren.
- IKKE bruk til frityrsteking.
- Hvis airfryeren er koblet til strømnettet og ingen knapper trykkes inn i 2 minutter, viser displayet et bevegelig "–"-symbol. For å stoppe dette, trykk på en hvilken som helst knapp.
- Hvis ingen knapper trykkes på 1 minutt, viser displayet et bevegelig "-"-symbol. For å stoppe dette, trykk på en hvilken som helst knapp.
- For noen tilberedningsprogrammer vil det være nødvendig at maten ristes eller snus. Når dette er nødvendig, vil enheten lage en lyd og følgende vises i displayet:

Automatisk matlaging

For din enkelhet og bekvemmelighet er det 12 automatiske tilberedningsprogrammer for bruk med Air Frying-funksjonen til airfryeren. Disse er lett tilgjengelige via den dedikerte AUTO MENU-knappen på kontrollpanelet.



1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Plasser maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
4. Velg ønsket mat ved å trykke på **AUTO MENY** knappen på kontrollpanelet for å velge maten som skal tilberedes. Standardtemperaturen og tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket steketemperatur.
   b. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket koketid.
5. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen for å starte tilberedningen; tiden teller ned.
6. Når tilberedningen er fullført, vil frityrkokeren lage en lyd, og enheten går tilbake til standby-modus.
7. Trekk forsiktig ut den indre kjelen og fjern maten umiddelbart, ellers vil varmen som er igjen i luftfrityreren fortsette å koke og tørke ut maten.

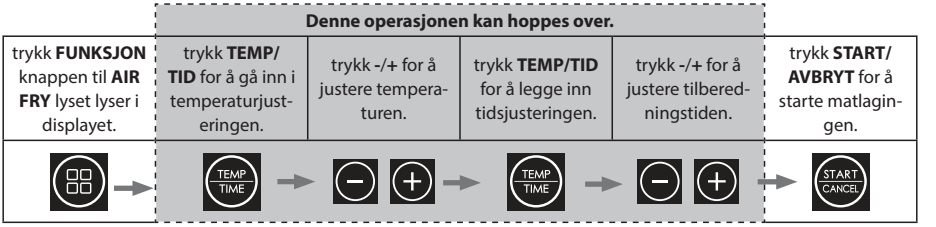
Merk: Hvis du endrer tilberedningstiden for automatisk tilberedning av mat, er det bare mulig å øke maksimumstiden med 30 %. Dette er for å unngå potensialet for å brenne maten din.

Program-nummer	Mat	Vekt	Opprinnelig mattem-peratur	Matlag-ingstid	Maksimal ekstratid	Snu minut-ter fra slutten av matlagin-gen	Lag mat fra frossen tid	Tempera-tur	Kommentarer
A-01	Frites	300g til 700g	Rom temperatur	18	23	5	27	180	Ikke overbelast gryten.
A-02	Storfekjøtt	150g til 500g		12	16	6	-	200	Opptil 270g biff kan tilberedes.
A-03	Grønnsak	100g til 400g		10	1. 3	5	14	190	Skjær opp grønnsaker i biter 2 x 3 cm.
A-04	Kylling	800g til 1000g		30	39	5	-	190	Små hel kylling eller store biter.
A-05	Bacon	4 til 6 utslag		9	12	-	-	180	Plasser utslagene av ba-con jevnt i stekebrettet.
A-06	Fisk	100g til 500g		18	20	4	-	170	Legg fiskestykkene direkte på bunnen av stekebrettet.
A-07	Potet	250g hver		40	52	5	-	200	Legg inntil 3 poteter à 250g hver i stekebrettet.
A-08	Pizza	100g til 400g		1. 3	17	-	18	180	Legg hele eller pizzabiter direkte på stekebrettet.
A-09	Chicken nuggets	300g		15	20	5	20	180	Ikke overfyll. Pass på at det er en liten mengde mellomrom mellom nuggets.
A-10	Reker	300g		15	20	5		180	Plasser rekene jevnt rett på stekebrettet.
A-11	Snacks	300g		15	20	5	20	170	Ordne snacks jevnt på stekebrettet. Ikke overbelast.
A-12	Ristet sandwich	1 sand-wich		12	17	4		180	Tilbered sandwich med smørbrød og ost. Legg hele smørbrødet på steke-brettet. Snu 2/3 av veien gjennom steketiden.

Når den innstilte steketiden er over 10 minutter, vil luftfrityreren minne om å snu maten når den gjenværende tiden er halvparten av den totale steketiden (eller som vist i tabellen ovenfor). Hvis den innstilte koketiden er mindre enn 10 minutter, vises ingen påminnelse om snu.

Air Fry Cooking

Når du tilbereder manuelt i luftstekingsmodus, velg først klokkeslettet, deretter temperaturen.
For enkelhets skyld er det mulig å lage mat manuelt med Air Frying-funksjonen. Se de foreslåtte tilberedningsalternativene som vist i tabellen eller bruk dine egne oppskrifter.



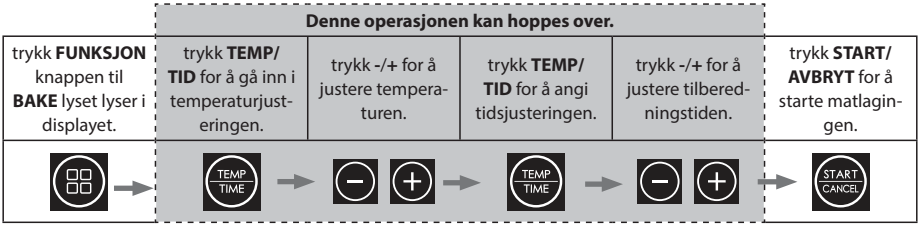
1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Plasser maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
4. trykk **FUNKSJON** knappen til **AIR FRY** lyset lyser i displayet; displayet viser standard tid og temperatur (12 minutter ved 200°C).
5. For å endre tiden, trykk på "**TEMP/TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket tid (1 til 60 minutter).
6. Trykk nå på "**TEMP/TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket temperatur (80 til 200°C).
7. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen for å starte tilberedningsprosessen.

Noen foreslåtte tilberedningsalternativer er vist nedenfor.

Mat	Vekt	Opprinnelig mattemperatur	Matlagingstid	Koketemperatur	Rist/snu	Kommentarer
Frosne pommes frites (tykke)	300 til 700	Frossen	12 til 16	200	Ja	
Frosne pommes frites (tynn)	300 til 700		12 til 20	200	Ja	
DIY-frites (0,7 cm x 7/8 cm)	300 til 800	Romtemperatur	18 til 30	180	Ja	Tilsett olje: 1/2 skje
DIY Chips	300 til 800		18 til 22	180	Ja	Tilsett olje: 1/2 skje
DIY potetstykker	300 til 750		12 til 18	180	Ja	Tilsett olje: 1/2 skje
Hash Browns	250		15 til 18	180		
Braisert fløtepotet	500		18 til 22	180		
Biff	100 til 500		8 til 12	180		
Kotelett	100 til 500		10 til 14	180		
Hamburger	100 til 500		7 til 14	180		
Pølse rull	100 til 500		12 til 15	180		
Trommestikke	100 til 500		18 til 22	180		
Kyllingbryst	100 til 500		10 til 15	180		
Fisk	100 til 500		8 til 12	180		
reke	100 til 500		5 til 10	180		
Krabbe	100 til 500		8 til 12	180		
Kake	100 til 400		15 til 30	180		
Vårruller	100 til 400		8 til 10	200	Ja	Instant vårruller
Frosne kyllingnuggets	100 til 500	Frossen	6 til 10	200	Ja	
Frosne fiskestrimler	100 til 400		6 til 10	200		
Frossen ostesnack	100 til 400		8 til 10	180		
Yakitori	100 til 400	Romtemperatur	8 til 10	200		
Søtpotet	100 til 500		30 til 45	200		

Bake

Når du bruker bakefunksjonen, velg først klokkeslettet, deretter temperaturen.
For enkelhets skyld er det mulig å bake med Air Fryer. Se de foreslåtte tilberedningsalternativene som vist i tabellen eller bruk dine egne oppskrifter.



1. Koble Air Fryer til strømnettet.
2. Trekk ut stekepannen, plasser maten i stekebrettet og sett pannen tilbake i enheten.
3. Trykk "**START**"-knappen én gang; displayet viser standard tid og temperatur (25 minutter ved 200°C).
4. For å endre tiden, trykk på "**TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket tid (1 til 60 minutter).
5. Trykk nå på "**TEMP**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket temperatur (80 til 200°C).
6. Trykk "**START**"-knappen for å starte tilberedningsprosessen.

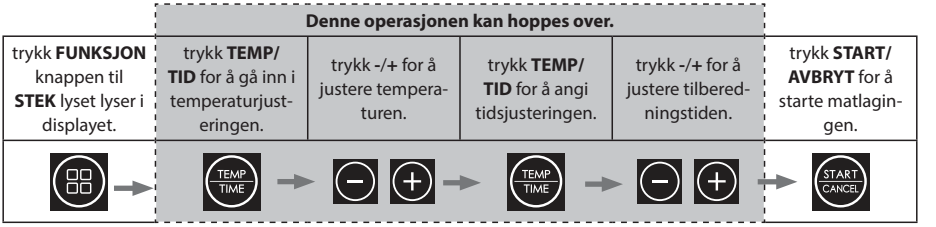
Noen foreslåtte bakeoppskrifter:

Mat	Steketem-peratur (°C)	Koketid (minut-ter)	Ingredienser	Bruksanvisning
Cornflake Flapjacks	170	10 til 15	75g cornflakes 150g saltet smør 75g bløtt brunt sukker 30g rennende honning 150g havregrøt 50g rosiner og sultanas	1. Smør en varmefast form med smør og kle den med fettfast papir. 2. Smelt smøret i en kjele og tilsett sukker og honning; rør godt om. 3. Ta av varmen og tilsett cornflakes, grøthavre og frukt. 4. Hell blandingen i fatet. 5 Stek på bakefunksjonen ved 170°C til den er fast (10 til 15 minutter). 6. Ta ut av airfryeren og la avkjøle før du spiser.
Sitrondryp-pkake	170	20 til 25	200g usaltet smør 200g melis 3 egg 200g vanlig mel 1 ss bakepulver Skal og saft av 1 sitron Til duskregn: Saft av 1 sitron 80g melis"	1. Smør en liten brødform med smør og kle den med bakepapir. Sett til side mens du forbereder kakerøren. 2. I en stor miksebolle med en elektrisk visp pisk sammen smør og melis til det er lett og luftig. Tilsett eggene ett om gangen og pisk mellom hver tilsetning, sikt deretter inn melet bakepulver og bland igjen for å kombinere. Tilsett sitronsaft og sitronsaft og -skall og bland igjen. 3. Hell røren i den tilberedte brødformen og jevn ut toppen. le: Overfør til airfryeren og stek ved 170°C i 20-25 minutter, sjekk den regelmessig etter 15 minutter, til den er gylden, hevet og et innsatt spyd kommer ut rent. 4. Når kaken er nesten ferdigstekt lager du dusk ved å blande sitronsaft og melis i en bolle. 5. Når kaken er stekt, ta den ut av airfryeren og prikk hele overflaten med et spyd. Hell sakte over blendeblandingen, slik at den dekker overflaten av la den avkjøles i formen, deretter kake og siver inn i hullene. La avkjøle i formen, ta ut, skjær i skiver og server.
Informas-jonskapsler	180	10 til 12	150g saltet smør ved romtemperatur 80g lys brunt muscova-dosukker 1 stort egg, sammen-pisket 225g vanlig mel 1/2 ts bikarbonat brus 200g vanlig sjoko-ladebiter eller biter	1. I en stor miksebolle, pisk sammen smør, sukker, egg, vanlig mel og bikarbonat til en fast deig. 2. Tilsett sjokoladebitene eller bitene og elt til de er blandet inn. 3. Bryt deigen i biter og rull til kuler på ca. 3 cm diameter. 4. Kle stekebrettet med fettfast papir (ikke gå helt ut til kanten av stekepannen) og legg kakedeigbollene jevnt på denne. Deigen vil spre seg etter hvert som den koker. 5. Stek ved 180°C i 10 til 12 minutter til de er gyldenbrune. 6. La den avkjøles når den er kokt. Merk at du kanskje må lage flere omganger og/eller bruke begge trekkene for å lage mat.

Når du baker i en Air Fryer, bruker du mindre tid og lavere temperatur sammenlignet med en vanlig ovn. Den generelle regelen er at du må senke temperaturen med 10°C.
Merk at resultatene kan variere avhengig av kvaliteten på maten, vanninnholdet og størrelsen. Bruk tabellen ovenfor for veiledning.
Det anbefales å forvarme Air Fryer før steking.
Under bakefunksjonen er snufunksjonen deaktivert. Dette er for å sikre at tilberedningstemperaturen holder seg stabil under hele tilberedningsprosessen.

Stek

Når du bruker stekefunksjonen, velg først klokkeslettet, deretter temperaturen.
For enkelhets skyld er det mulig å steke med Air Fryer. Se de foreslåtte tilberedningsalternativene som vist i tabellen eller bruk dine egne oppskrifter.



1. Koble Air Fryer til strømnettet.
2. Trekk ut stekepannen, plasser maten i stekebrettet og sett pannen tilbake i enheten.
3. Trykk "**START**"-knappen én gang; displayet viser standard tid og temperatur (40 minutter ved 180°C).
4. For å endre tiden, trykk på "**TEMP/TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket tid (1 til 60 minutter).
5. Trykk nå på "**TEMP/TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket temperatur (80 til 200°C).
6. Trykk "**START**"-knappen for å starte tilberedningsprosessen.

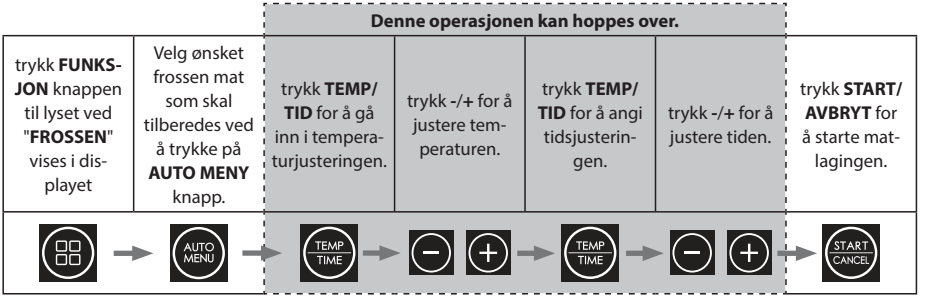
Noen foreslåtte stekeoppskrifter:

Mat	Vekt	Steketem-peratur (°C)	Koketid (minut-ter)	Forberedelsesråd	Merk
Stekte poteter	N/A	190	30	Kutt og skrell potetene slik at de er ca 3-4 cm runde, og kok deretter i 5 minutter. Hell av vannet og strø deretter i solsikkeolje, krydre etter behov. Legg potetene i luftfrityren og kok opp.	Hvis potetene ikke er kokt nok, gi deretter ytterligere 5 til 10 minutter.
Svinestek	opptil 1 kg	200/180	20/25 per 500g	Tørk kjøttet med et papirhåndkle, og skjær deretter skallet med en skarp kniv (ikke skjær i kjøttet). La kjøttet tørke og gni deretter inn olje til den ytre overflaten, tilsett sjenerøs mengde salt i partiturene. Legg svinekjøttet i airfryeren med skallet oppe og stek på 200°C i 20 minutter, stek deretter ved 180°C til det er gjennomstekt (ca. 25 minutter for hver 500g).	Krydre kjøttet slik du ønsker. På slutten av stekin-gen må du passe på at kjøttet er gjennomstekt.
Stekt kylling	opptil 1 kg	180	35	Tørk kyllingen med papirhåndkle, dekk deretter med olje og krydder. Legg i airfryeren med brystsiden opp. Stek i halve tiden, snu fuglen og stek den gjenværende tiden. Når kokingen er ferdig, la den hvile i 10 minutter før du spiser.	Det anbefales å bruke en liten kylling til steking (500g til 1 kg). På slutten av stekingen må du passe på at kjøttet er gjennomstekt.
Roastbiff	opptil 1 kg	200/180	5/15 per 450g	Krydre kjøttet og deretterølet ditt i frityrkokeren og stek på 200°C i 5 minutter, stek deretter ved 180°C til det er gjennomstekt. La hvile i 10 til 15 minutter før skjæring.	For middels tilsett 5 minut-ter per 450g for godt ferdig tilsett 10 minutter per 450g. Merk at tidene kan variere på grunn av kjøttskjærin-gen og formen.

Når du baker i en Air Fryer, bruker du mindre tid og lavere temperatur sammenlignet med en vanlig ovn.
Merk at resultatene kan variere avhengig av kvaliteten på maten, størrelse og form. Bruk tabellen ovenfor for veiledning.
Det anbefales å forvarme Air Fryer før steking.

Cook From Frozen

Airfryeren vil slå seg på lenger for å la maten tine og tilberede pommes frites, grønnsaker, pizza, kyllingnuggets og snacks fra frossen.
For å lage mat fra frossen, følg instruksjonene for automatisk tilberedning som nedenfor.



1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Plasser maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
4. trykk **FUNKSJON** knappen til lyset ved "**FROSSEN**" vises i displayet.
5. Velg ønsket frossen mat som skal tilberedes ved å trykke på **AUTO MENY** knapp. Standardtemperaturen og tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket steketemperatur.
   b. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket koketid.
6. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen for å starte tilberedningen; tiden teller ned.
7. Når tilberedningen er fullført, vil enheten lage en lyd og gå tilbake til standby-modus.
8. Trekk forsiktig ut det indre grytehåndtaket og ta maten ut.

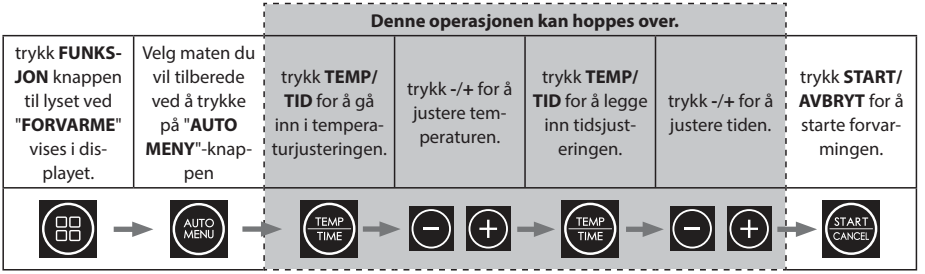
Matlaging fra frossen er kun mulig for **FRITES**, **GRØNNSAKER, PIZZA, KYLLINGNUGGETS** og **SNACKS**.
For tilberedning av annen frossen mat, se de manuelle tilberedningsrådene.

Om nødvendig kan Air Fryer forvarme før tilberedning fra frossen. For å gjøre dette Følg prosessen nedenfor:

1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Pass på at kjelen er tom. trykk **FUNCTION** knappen til lysene ved siden av **"FORVARME"** og **"FROSSEN"** vises i displayet.
4. Velg ønsket frossen mat som skal tilberedes ved å trykke på **AUTO MENY** knapp. Standardtemperaturen og tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Trykk om nødvendig på **"TEMP/TID"** knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket steketemperatur.
   b. Trykk om nødvendig på **"TEMP/TID"** knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket koketid.
5. trykk **"START/AVBRYT"**, vil luftfrityreren forvarmes. Når ønsket temperatur er nådd, vil enheten lage en lyd.
6. Ta skuffen ut av enheten og plasser maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet, og skyv den deretter tilbake i luftfrityreren. Vær forsiktig da gryten og brettet blir varme.
7. Matlagingen starter automatisk når skuffen skyves inn igjen; tiden teller ned.
8. Når tilberedningen er fullført, vil enheten lage en lyd og gå tilbake til standby.

Forvarming

For å sikre at Air Fryer har riktig temperatur for tilberedning av maten, er det en forvarmefunksjon som kan brukes før automatisk koking, manuell koking og koking fra frosne funksjoner. Bare følg instruksjonene nedenfor for å bruke denne funksjonen.



1. Sett stekebrettet i den indre kjelen. Sett innergryten inn i airfryeren.
2. Koble airfryeren til strømnettet.
3. Trykk "**FUNKSJON**"-knappen til lyset ved "**FORVARME**" vises i displayet.
4. Velg ønsket mat ved å velge din valgte mat fra Auto-menyen ved å trykke på AUTO MENU-knappen. Standardtemperaturen og tiden vil blinke i LED-displayet.
   a. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å b stille inn ønsket steketemperatur.
   b. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**" for å stille inn ønsket koketid.
5. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen.
6. Når enheten har nådd riktig forvarmingstemperatur vil den lage en lyd.
7. Airfryeren vil slå seg på og begynne å forvarme til innstilt temperatur.
8. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
9. Plasser maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
10. Når trekket skyves inn igjen, starter tilberedningen automatisk.
11. Når tilberedningen er fullført, vil enheten lage en lyd og går tilbake til standby-modus.
12. Trekk forsiktig ut det indre grytehåndtaket og ta maten ut umiddelbart, ellers vil varmen som er igjen i frityrkokeren fortsette å koke og tørke ut maten.

Forvarme kan også brukes ved tilberedning fra frossen. Følg instruksjonene nedenfor for å forvarme manuelt, legg deretter maten inn i skuffen og velg ønsket Frozen Auto Menu.

I tillegg kan forvarming også brukes ved manuell matlaging; trykk "**FUNKSJON**"-knappen til lampen ved siden av Forvarming tennes.

1. Sett stekebrettet i den indre kjelen. Sett innergryten inn i airfryeren.
2. Koble airfryeren til strømnettet.
3. Trykk "**FUNKSJON**"-knappen til lampen ved siden av Forvarming tennes.
4. Trykk "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket steketemperatur.
5. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen.
6. Airfryeren vil slå seg på og begynne å forvarme til innstilt temperatur.
7. Når enheten har nådd riktig forvarmingstemperatur vil den lage en lyd.
8. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
9. Plasser maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
10. Still inn tiden for matlagingen ved å trykke på "**TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å justere ønsket koketid.
11. Når trekket skyves inn igjen, starter tilberedningen automatisk.
12. Når tilberedningen er fullført, vil enheten lage en lyd og går tilbake til standby-modus.
13. Trekk forsiktig ut det indre grytehåndtaket og ta ut maten umiddelbart, ellers vil varmen som er igjen i frityrkokeren fortsette å koke og tørke ut maten.

Varm opp igjen

Denne funksjonen lar deg varme opp mat som har blitt kald.

trykk **FUNKSJON** knappen til lyset ved "**OPPVARMING**" vises i displayet	trykk **START/AVBRYT** for å starte oppvarmingen og displayet begynner å telle ned.

1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Plasser maten som skal varmes opp jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
4. trykk **FUNKSJON** knappen til lyset ved "**OPPVARMING**" vises i displayet.
5. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen. Air Fryer vil varmes opp igjen.
6. Air Fryer vil nå varme opp maten i 4 minutter ved 180°C.

Merk: Det er ikke mulig å justere tid eller temperatur for gjenoppvarmingsfunksjonen.

Dehydrer

Denne funksjonen lar deg dehydrere din egen mat slik at den kan lagres og brukes senere. Følg de enkle instruksjonene nedenfor for å bruke denne funksjonen på airfryeren. Under dehydreringsfunksjonen er omdreiningsfunksjonen deaktivert.

trykk **FORVARME/DEHYDRATE** to ganger for å velge DEHYDRATE-funksjonen.	trykk **START** for å starte oppvarmingen og displayet begynner å telle ned.

1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Plasser maten som skal dehydreres jevnt på stekebrettet og skyv den indre kjelen inn i luftfrityreren.
4. trykk **FUNKSJON** knappen til lyset ved "**DEHYDRATE**" vises i displayet.
5. Trykk "**START/AVBRYT**"-knappen.
6. Air Fryer vil nå dehydrere maten i 3 timer ved 60°C.
7. Standardtemperaturen og tiden blinker i LED-displayet - dette er 60°C i 3 timer.
   a. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å b stille inn ønsket temperatur (opptil 80°C)
   b. Trykk om nødvendig på "**TEMP/TID**"-knappen én gang, og trykk deretter på "**-**"eller"**+**"-knappen for å stille inn ønsket tid (opptil 4 timer)

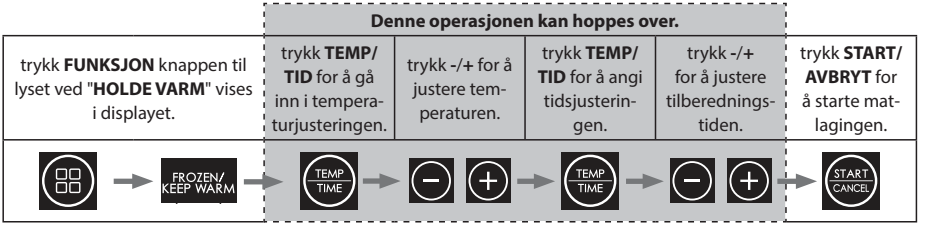
Foreslåtte mattyper og forberedelsesdetaljer for dehydrering:

Mat	Dehydre-ringstem-peratur (°C)	Dehydre-ringstid (timer)	Forberedelsesråd
Epler	60	6	Kjernen eple og skjær deretter i tynne (3 mm) segmenter.
Aprikoser	60	8	Fjern steiner og del i to.
Banana	80	4	Skrell og skjær i rundinger på ca 3 mm tykkelse.
Storfekjøtt	60	4	Skjær i strimler på ca 6 cm lengde og 4 mm tykke.
Sitroner	80	3	Skjær i tynne skiver (2 mm) og legg på stekebrettet.
Appelsiner	80	3	Skjær i tynne skiver (2 mm) og legg på stekebrettet.
Jordbær	60	3	Skjær forsiktig i skiver eller runder.

Når du legger gjenstander i frityrkokeren for å dehydrere, sørg for at maten ikke er stablet oppå hverandre og at det er litt mellomrom mellom hver del.
Merk at resultatene kan variere avhengig av kvaliteten på maten, vanninnholdet og størrelsen. Bruk tabellen ovenfor for veiledning.

Holde varm

Når du har tilberedt maten, kan den holdes varm ved å bruke HOLDE VARM-funksjonen.
Hold varm bruker lav temperatur for å sikre at maten ikke tørker ut for mye og sørger for at maten er varm nok til å spises.



1. Koble airfryeren til strømnettet.
2. Sørg for at stekebrettet er satt riktig inn i den indre kjelen.
3. Plasser maten som skal holdes varm jevnt over på stekebrettet og skyv innergryten inn i luftfrityreren.
4. Trykk "**FUNKSJON** knappen til lyset ved "**HOLDE VARM**" vises i displayet.
5. Standard holde varm temperatur er 80°C med en tid på 30 minutter. Ved behov kan dette endres.
   a. For å endre tiden, trykk på "**TEMP/TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket tid (1 til 60 minutter).
   b. Trykk nå på "**TEMP/TID**"-knappen og bruk deretter **+/-** knappene for å endre til ønsket temperatur (80 til 200°C).
6. Air Fryer vil nå holde maten varm ved den innstilte temperaturen og i den angitte tiden.

SYNC FINISH

Bruk denne funksjonen når du tilbereder mat som har forskjellige tilberedningstider. For eksempel er steketidene for biff og chips forskjellige, og denne funksjonen lar deg lage begge typer mat slik at de er klare samtidig.

1. Fjern de indre grytene fra airfryeren.
2. Pass på at stekebrettet i begge grytene er satt inn riktig.
3. Legg maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv de indre grytene tilbake i luftfrityreren.
4. Still inn kokefunksjonen for den første skuff.
5. Still inn kokefunksjonen for den andre skuffen.
6. Trykk "**SYNC/DOBBEL**"-knappen én gang, den **SYNK**" lyset vil lyse i displayet.
7. Trykk på en av "**START/AVBRYT**"-knappene. Skuffen med lengst koketid starter først, den kortere starter senere for å sikre at slutten blir den samme som den første.
8. Når tilberedningen er fullført, vil enheten lage en lyd og gå tilbake til standby-modus.
9. Trekk forsiktig ut innergryten og ta maten ut av airfryeren umiddelbart; dette vil forhindre at varmen blir igjen i frityrkokeren til å fortsette å lage mat og tørke ut maten.

DOBBEL

Bruk denne funksjonen når begge skuffene har samme steketid og temperatur. Skulle du måtte koke en større mengde av samme mat, Dual-funksjonen lar deg enkelt programmere begge skuffene ved å stille inn bare én.

1. Fjern de indre grytene fra airfryeren.
2. Pass på at stekebrettene i begge grytene er satt riktig inn.
3. Legg maten som skal tilberedes jevnt på stekebrettet og skyv de indre grytene tilbake i luftfrityreren.
4. Still inn kokefunksjonen for hver av skuffene. Dette kan være et autoprogram eller annen funksjon.
5. Trykk "**SYNC/DOBBEL**"-knappen én gang og "**DOBBEL**" lyset vil lyse i displayet samtidig som programmet kopieres til den andre skuffen.
6. Trykk på en av "**START/AVBRYT**"-knappene og frityrkokeren vil begynne å lage mat.
7. Når tilberedningen er fullført, vil enheten lage en lyd og gå tilbake til standby-modus.
8. Trekk forsiktig ut innergryten og ta maten ut av airfryeren umiddelbart; dette vil forhindre at varmen blir igjen i frityrkokeren til å fortsette å lage mat og tørke ut maten.

VEDLIKEHOLD UNDER BRUK

Dette apparatet krever lite vedlikehold når det er i bruk. Rengjør Air Fryer etter hver bruk for å forlenge brukstiden. Denne Air Fryer inneholder ingen deler som brukeren kan reparere. Ikke prøv å reparere den selv. I det usannsynlige tilfellet av feil, kontakt SHARP Call Center ved å bruke detaljene i starten av denne brukerhåndboken.

RENGJØRINGSINSTRUKSJONER

FORSIKTIGHET: For å beskytte mot elektrisk støt, IKKE SENKE AIR FRYER I VANN ELLER ANDRE VÆSKER.
Airfryeren bør rengjøres regelmessig for best ytelse og lang levetid. Regelmessig rengjøring vil også redusere brannfaren. Følg instruksjonene nedenfor for å rengjøre:

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten. La Air Fryeren avkjøles.
2. Rengjør luftstekebrettene og innergrytene med en fuktig klut med såpe. Sørg for å bare bruke mildt såpevann. Hvis flekkene på brettet eller innergryten er for vanskelige å rengjøre, la dem trekke i varmt vann i ca. 10 minutter.
3. Rengjør varmeelementene vil tørke og myk klut.
4. Tørk av utsiden av airfryeren med en myk, fuktig klut, og tørk deretter.

FORSIKTIGHET: IKKE BRUK SLIPENDE RENGJØRINGSMIDLER ELLER NOEN TYPE SKUREMATERIALER på overflaten av stekebrettet og innergryten. Sørg for å bare bruke mildt såpevann. Slipende rengjøringsmidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler vil skade belegget på denne enheten.
Utenom den anbefalte rengjøringen skal det ikke være nødvendig med ytterligere brukervedlikehold.
All annen service skal utføres av en autorisert servicerepresentant.

OPPBEVARING

Koble fra enheten, la den avkjøles og rengjør før oppbevaring. Oppbevar airfryeren i boksen på et rent, tørt sted. Oppbevar aldri apparatet mens det er varmt eller fortsatt tilkoblet. Vikle aldri ledningen tett rundt Air Fryer. Ikke legg stress på ledningen der den kommer inn i enheten, da det kan føre til at ledningen sliter og går i stykker.
Hvis du oppbevarer luftfrityreren over lengre perioder, sørg for at den er ren og fri for matpartikler. Oppbevar airfryeren på et tørt sted, for eksempel på et bord eller benkeplate eller skaphylle.

FEILSØKING

Hvis du opplever problemer med airfryeren, følg veiledningen nedenfor.

Air Fryer fungerer ikke	Apparatet er enten ikke koblet til eller slått på.	Sørg for at støpselet er satt inn i en stikkontakt og er slått på.
	Du har ikke stilt inn tid eller temperatur.	Still inn tid og temperatur og trykk deretter på "**START/AVBRYT**".
	Den indre potten er ikke ordentlig låst inn i enheten	Skyv den indre kjelen inn i Air Fryer slik at den "klikker".
Ingrediensene stekt med Air Fryer er ikke ferdige.	Det er for mye mat i stekepannen.	Ha mindre partier med ingredienser i stekepannen. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Juster temperaturen til ønsket temperaturinnstilling.
	Koketiden er for kort.	Juster timeren til ønsket forberedelsestid.
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av Air Fryer.	Du brukte en type snacks ment å tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk snacks laget for å lages i ovnen, eller pensle lett litt olje på snacksene for et sprøere resultat.
Det er vanskelig eller ikke mulig å skyve innsiden inn i apparatet ordentlig.	Det er for mye mat i stekepannen.	Ikke overfyll stekepannen.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i Air Fryer, vil en stor mengde olje lekke inn i pannen. Denne oljen kan røyke hvit og pannen kan varmes opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk er forårsaket av fett som varmes opp i den indre kjelen; sørg for at du rengjør stekebrettet og innergryten grundig etter hver bruk.
Ferske frites stekes ujevnt i Air Fryer.	Du brukte ikke riktig type potet.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under stekingen.
	Du har ikke skylt potetpinnene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetpinnene grundig for å fjerne stivelse fra utsiden av stengene.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av Air Fryer.	Fritenes sprøhet avhenger av mengde/type olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetene i tynnere staver for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

Hvis du fortsatt har problemer, vennligst kontakt SHARP Call Center ved å bruke detaljene i starten av denne brukerhåndboken.

Uwaga:
Produkt jest oznaczony tym symbolem.
Oznacza to, że zużyte produkty elektryczne i elektroniczne nie powinny być mieszane z ogólnymi odpadami domowymi. Istnieje oddzielny system zbiórki tych produktów.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informacje dotyczące utylizacji dla użytkowników (prywatne gospodarstwa domowe)

1. W Unii Europejskiej
Uwaga: Jeśli chcesz pozbyć się tego urządzenia, nie używaj zwykłego kosza na śmieci!
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny musi być traktowany oddzielnie i zgodnie z przepisami, które wymagają odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Po wdrożeniu przez państwa członkowskie, prywatne gospodarstwa domowe w państwach UE mogą bezpłatnie oddawać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki*.
W niektórych krajach* lokalny sprzedawca może również bezpłatnie odebrać stary produkt w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.
* Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
Jeśli zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny zawiera baterie lub akumulatory, należy je wcześniej zutylizować oddzielnie, zgodnie z lokalnymi wymogami. Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zapewnić, że odpady zostaną poddane niezbędnej obróbce, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiegnie potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami.

2. W innych krajach poza UE
Jeśli chcesz pozbyć się tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami i zapytaj o prawidłową metodę utylizacji.
Dla Szwajcarii: Zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny można bezpłatnie zwrócić do sprzedawcy, nawet jeśli nie zakupiono nowego produktu.Inne punkty zbiórki są wymienione na stronie głównej www.swico.ch lub www.sens.ch.

B. Informacje dotyczące utylizacji dla użytkowników biznesowych

1. W Unii Europejskiej
Jeśli produkt jest używany do celów biznesowych i chcesz go wyrzucić: Należy skontaktować się ze sprzedawcą SHARP, który poinformuje o możliwości odbioru produktu. Użytkownik może zostać obciążony kosztami związanymi z odbiorem i recyklingiem. Małe produkty (i niewielkie ilości) mogą być odbierane przez lokalne punkty zbiórki odpadów.
Dla Hiszpanii: Prosimy o kontakt z ustanowionym systemem zbiórki lub lokalnymi władzami w celu odbioru zużytych produktów.

2. W innych krajach poza UE
Jeśli chcesz pozbyć się tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami i zapytaj o prawidłową metodę utylizacji.

Informacje na temat serwisu można znaleźć pod adresem **www.sharpconsumer.com/contact/**Informacje na temat praw gwarancyjnych można znaleźć na stronie **www.sharpconsumer.com/support/** lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.
Deklaracje zgodności są dostępne na stronie **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 3
SPECYFIKACJA 7
FRYTKOWNICA POWIETRZNA I AKCESORIA 8
PANEL STEROWANIA 9
PRZED UŻYCIEM FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ 9
INSTRUKCJA OBSŁUGI 10
- Automatyczne gotowanie 11
- Smażenie na powietrzu 13
- Piec 14
- Pieczeń 15
- Gotowanie z mrożonek 16
- Pre-Heat 17
- Podgrzewanie 18
- Odwodnienie 18
- Utrzymuj ciepło 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
KONSERWACJA PODCZAS UŻYTKOWANIA 20
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA 20
PRZECHOWYWANIE 21
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 21

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby NIE bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Wyczyść tacę do smażenia na powietrzu i garnek wewnętrzny wilgotną ściereczką z mydłem. Upewnij się, że używasz tylko łagodnej wody z mydłem.
- NIE czyścić metalowymi zmywakami. Kawałki mogą oderwać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem. Może również dojść do uszkodzenia powierzchni.
- Przed przechowywaniem lub użyciem należy osuszyć urządzenie i wszystkie jego elementy miękką ściereczką.
- Jeśli na tacy lub pojemniku wewnętrznym znajdują się plamy, które są zbyt trudne do wyczyszczenia, przed czyszczeniem należy pozostawić je na około 10 minut w ciepłej wodzie.
- Tacę do smażenia i garnek wewnętrzny można myć w zmywarce.
- NIE przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- NIE używaj oleju ani żadnego innego płynu w garnku wewnętrznym.

- NIE używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Upewnij się, że żywność jest prawidłowo przygotowana i ugotowana, aby uniknąć zagrożenia dla zdrowia.
- Zapobieganie kontaktowi żywności z elementami grzewczymi.
- ZAWSZE należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- NIE WOLNO umieszczać we frytownicy powietrznej następujących materiałów: kartonu, plastiku, papieru ani innych podobnych materiałów.
- NIE WOLNO przechowywać we frytownicy żadnych materiałów poza dostarczonymi akcesoriami, gdy urządzenie nie jest używane.
- NIE używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- NIE używać na zewnątrz.
- Jeśli wymagana jest jakakolwiek porada dotycząca tego produktu, należy skontaktować się z infolinią firmy Sharp.
- Urządzenie należy trzymać wyłącznie za odpowiednie uchwyty i stosować środki ochrony przed wysoką temperaturą, takie jak rękawice lub uchwyty do garnków.
- Przeczytaj wszystkie instrukcje, aby upewnić się, że zapoznałeś się z obsługą tej frytownicy powietrznej. NIE dotykać gorących powierzchni, w miarę możliwości używać uchwytów lub elementów sterujących (w zależności od modelu).
- Nie zaleca się stosowania dodatkowych akcesoriów, ponieważ może to spowodować zagrożenie lub obrażenia.
- To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
- Aby zapobiec upuszczeniu garnka wewnętrznego na ziemię, przed wyjęciem tacy do smażenia powietrzem należy umieścić garnek wewnętrzny na stabilnej powierzchni.

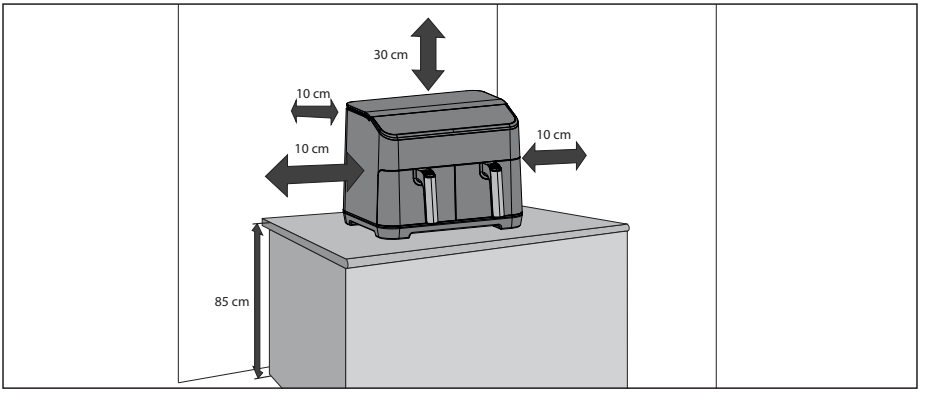
- Podczas użytkowania upewnij się, że uchwyt jest skierowany w Twoją stronę.
- UWAGA: Znak oznacza, że POWIERZCHNIE URZĄDZENIA SĄ GORĄCE PODCZAS LUB PO UŻYCIU. NIE WOLNO dotykać gorących powierzchni.
- NIE WOLNO zakrywać otworu wlotowego ani wylotowego powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- NIE dotykać akcesoriów w trakcie lub bezpośrednio po zakończeniu gotowania.
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie zawiera gorącą żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- Po zakończeniu użytkowania należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Przed czyszczeniem frytownica powietrzna powinna ostygnąć.
- OSTRZEŻENIE: Ponieważ frytkownica nagrzewa się podczas użytkowania, niektóre powierzchnie mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ ludzie postrzegają temperaturę, z urządzenia należy korzystać ostrożnie.
- Należy nosić izolowane rękawice ochronne podczas dotykania gorących powierzchni lub gorącej tacy do smażenia, naczynia wewnętrznego i żywności.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń nad i ze wszystkich stron w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza. Przed rozpoczęciem pracy ZAWSZE należy upewnić się, że pojemnik wewnętrzny jest prawidłowo zamknięty.
- NIE WOLNO dopuścić, aby kabel zasilający zwisał poza krawędź powierzchni roboczej lub dotykał gorących powierzchni.
- NIE używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka

są w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.

- NIE WOLNO wymieniać ani modyfikować kabla sieciowego lub wtyczki.
- NIE używaj przedłużacza.
- Upewnić się, że gniazdo/włącznik sieciowy są dostępne, gdy frytownica jest używana.
- Ta frytownica powietrzna nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Odłączać od zasilania, gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem.
- Podczas odłączania wtyczki zasilania od gniazda sieciowego należy zawsze trzymać wtyczkę, nigdy nie ciągnąć za przewód.
- Po zakończeniu korzystania z frytownicy powietrznej należy nacisnąć przycisk STOP/CANCEL, aby powrócić do trybu gotowości, a następnie odłączyć urządzenie od zasilania.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym NIE wolno zanurzać frytownicy powietrznej w wodzie lub innych płynach.
- NIE przykrywaj żadnej części frytownicy powietrznej podczas jej pracy, ponieważ spowoduje to jej przegrzanie.
- NIE umieszczać frytownicy powietrznej na gorących powierzchniach, w pobliżu gorących palników gazowych/elektrycznych lub w rozgrzanym piekarniku.

- Podczas korzystania z frytownicy powietrznej należy zachować co najmniej 100 mm odstępu ze wszystkich stron, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza.

ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI



SPECYFIKACJA

Nazwa modelu	**AF-GD82A**
Moc frytownicy powietrznej (W)	1800 (każda szuflada)
Poziomy temperatury frytkownicy powietrznej (w stopniach Celsjusza)	60 °C do 200 °C
12 programów automatycznych	Frytki, wołowina, warzywa, mały kurczak, bekon, ryba, ziemniaki, pizza, nuggetsy z kurczaka, krewetki, przekąski, tosty kanapkowe
10 Funkcje	Podgrzewanie, odgrzewanie, gotowanie z mrożenia, utrzymywanie ciepła, smażenie na powietrzu, pieczenie, suszenie, podwójne, synchronizacja
Pojemność (litry)	8 (4 + 4)
Panel sterowania	Cyfrowy
Powłoka tacy do smażenia	Nieprzywierający
Rozmiar tacy do smażenia (szer. x dł. w mm)	146 x 208
Wewnętrzna powłoka garnka	Nieprzywierający
Rozmiar pojemnika wewnętrznego (szer. x wys. x gł. w mm)	163 x 128 x 227
Długość przewodu zasilającego (mm)	1000
Poziom hałasu (dB)	56
Pobór mocy (W)	1800
Wymagania dotyczące zasilania	220-240 V AC 50 Hz
Pobór mocy w trybie czuwania (W)	< 0.5
Rozmiar (szer. x wys. x gł. w mm)	395 x 305 x 362
Masa [kg]	10.15

Ten produkt jest zgodny z odpowiednimi przepisami i normami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii i UE.

ZGODNIE Z NASZĄ POLITYKĄ CIĄGŁEGO UDOSKONALANIA PRODUKTÓW ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO MODYFIKOWANIA KONSTRUKCJI I DANYCH TECHNICZNYCH PRODUKTU BEZ POWIADAMIANIA.

FRYTKOWNICA POWIETRZNA I AKCESORIA

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z następującymi funkcjami i akcesoriami frytkownicy powietrznej:

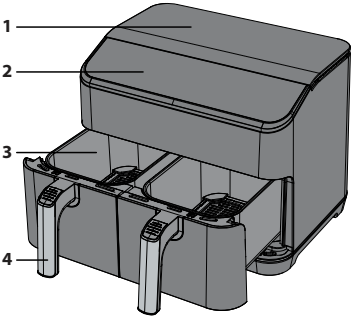
Pojemnik wewnętrzny: Umieść tacę do smażenia na garnku wewnętrznym, a następnie włóż garnek wewnętrzny do frytownicy powietrznej.

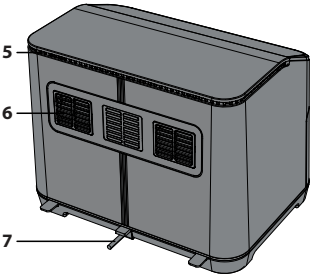
Taca do smażenia: Przed użyciem frytkownicy powietrznej należy umieścić tacę do smażenia w naczyniu wewnętrznym.

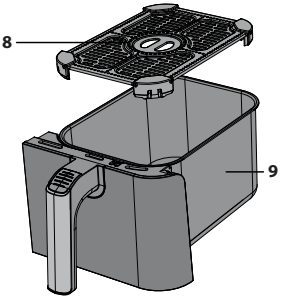
Wylot powietrza: Podczas użytkowania z wylotu powietrza wydobywać się będzie gorąca para (jest to normalne zjawisko). Podczas gotowania należy trzymać ręce i twarz z dala od wylotu powietrza, aby uniknąć poparzenia.

Uchwyt: Służy do przenoszenia wewnętrznego garnka i tacy do smażenia do i z frytownicy powietrznej.

1. Górna szafka
2. Panel sterowania
3. Garnek wewnętrzny
4. Uchwyt tacy do smażenia
5. Wlot powietrza
6. Wylot powietrza
7. Przewód sieciowy
8. Taca do smażenia na pow
9. Garnek wewnętrzny

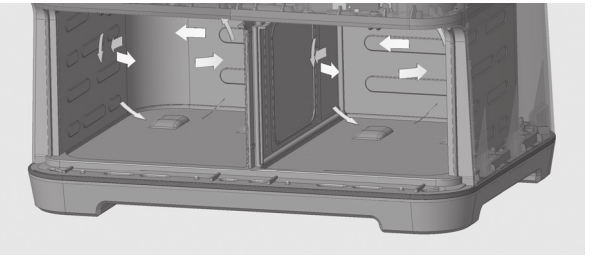






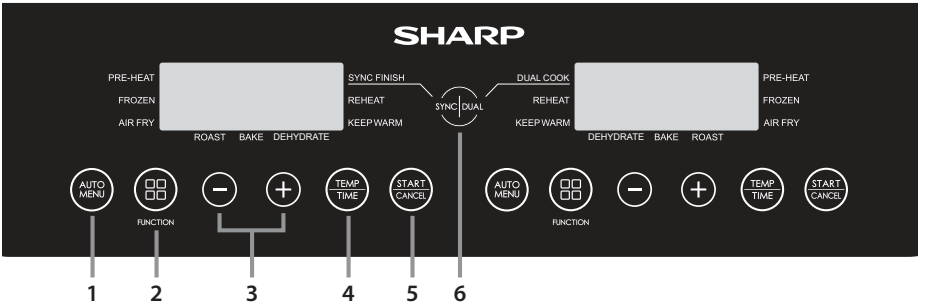
KIERUNEK PRZEPŁYWU POWIETRZA

Podczas gotowania gorące powietrze z elementu grzewczego jest przemieszczane, jak pokazano na poniższym rysunku. Zapewnia to równomierne gotowanie potraw w ustawionej temperaturze i czasie. Nie używaj żadnych materiałów, takich jak folia metalowa, które mogą utrudniać przepływ powietrza lub przepełniać tacę do smażenia.



PANEL STEROWANIA

1. **Automatyczne menu -** Naciśnij, aby wybrać programy gotowania, dostępnych jest 12 opcji.
2. **Funkcja -** Wybierz zainstalowane funkcje.
3. **+/- -** Służy do ręcznego ustawiania temperatury i czasu gotowania.
4. **Temperatura/czas -** Ten przycisk służy do sterowania temperaturą i czasem.
5. **Start/Anuluj -** Służy do uruchamiania lub zatrzymywania funkcji.
6. **Synchronizacja/podwójna -** Przełącz urządzenie w tryb gotowania Dual lub Sync.



PRZED UŻYCIEM FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ

Przed pierwszym użyciem frytkownicy powietrznej zaleca się, aby po całkowitym rozpakowaniu i usunięciu wszelkich opakowań wyczyścić wewnętrzny garnek i tacę do smażenia w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Następnie należy dokładnie wysuszyć wszystkie akcesoria i ponownie zamontować je we frytkownicy. Przed użyciem należy przetrzeć zewnętrzny korpus i części wewnętrzne wilgotną szmatką i wysuszyć.
Podłącz urządzenie do zasilania i ustaw je na gotowanie frytek (nie wkładaj do urządzenia żadnych produktów spożywczych). Spowoduje to włączenie urządzenia na 180°C na 23 minuty, umożliwiając rozproszenie wszelkich pozostałości, które mogły przylgnąć do elementu grzejnego podczas produkcji.
Zaleca się pełne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

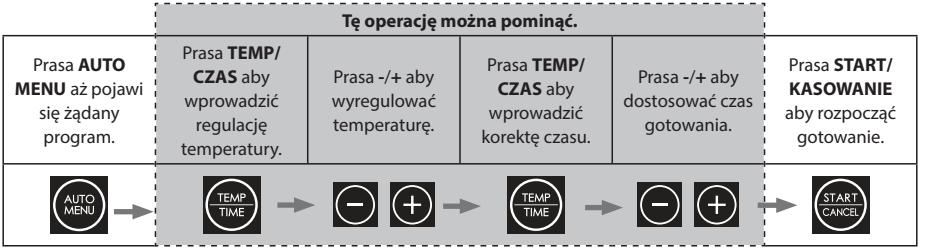
Frytkownica powietrzna ma kilka trybów pracy:
Gotowanie automatyczne – wybór jednej z 12 zaprogramowanych opcji gotowania.
Air Fry – ustaw temperaturę i czas ręcznie.
Pieczenie – Piecz jedzenie we frytkownicy powietrznej.
Pieczenie – służy do pieczenia potraw.
Gotuj z mrożonek – Gotuj z mrożonek (tylko warzywa, pizza, frytki, nuggetsy z kurczaka i przekąski).
Odwadnianie – usuwanie wilgoci z żywności.
Utrzymuj ciepło – Utrzymuj jedzenie w cieple.
Wstępne nagrzewanie – upewnij się, że frytownica Air Fryer ma odpowiednią temperaturę przed gotowaniem.
Reheat (Odgrzewanie) – Odgrzewanie wcześniej ugotowanego jedzenia.
Podwójne – kopiowanie ustawienia z jednej szuflady do drugiej.
Synchronizacja – gotowanie zostanie zatrzymane w tym samym czasie dla obu szuflad.

Przydatne informacje

- Ilość żywności nie powinna wypełniać więcej niż 4/5 całkowitej ilości naczynia do smażenia na powietrzu.
- Temperatura i czas gotowania nie mogą być regulowane podczas cyklu gotowania. Jeśli konieczna będzie zmiana temperatury i/lub czasu, konieczne będzie ponowne uruchomienie programu i zmiana temperatury i/lub czasu. temperatura/czas dostosowane zgodnie z wymaganiami.
- Aby przerwać gotowanie, otwórz szufladę. Aby wznowić gotowanie, wciśnij z powrotem szufladę, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.
- Aby anulować gotowanie, naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**".
- Niektóre potrawy będą wymagały mieszania/wstrząsania podczas gotowania: Wyciągnij wewnętrzny garnek z urządzenia, zamieszaj/wstrząśnij w razie potrzeby i włóż z powrotem wewnętrzny garnek do frytownicy powietrznej; urządzenie automatycznie wznowi gotowanie.
- Upewnij się, że jedzenie jest prawidłowo ugotowane. Jeśli jedzenie jest niedogotowane, włóż je z powrotem do frytownicy powietrznej i gotuj ponownie przez kilka minut.
- Wszystkie instrukcje gotowania mają charakter orientacyjny, rzeczywiste wyniki będą się różnić w zależności od jakości i ilości gotowanej żywności.
- Aby zapobiec upadkowi garnka wewnętrznego na ziemię, przed wyjęciem tacy należy umieścić ją na stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- We frytkownicy należy gotować wyłącznie potrawy.
- NIE używać do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Jeśli frytownica jest podłączona do zasilania sieciowego i przez 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, na wyświetlaczu pojawi się ruchomy symbol "-". Aby zatrzymać ten proces, należy nacisnąć dowolny przycisk.
- Jeśli przez 1 minutę nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, na wyświetlaczu pojawi się ruchomy symbol "-". Aby go zatrzymać, naciśnij dowolny przycisk.
- W przypadku niektórych programów gotowania konieczne będzie wstrząśnięcie lub odwrócenie potrawy. Gdy będzie to konieczne, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat:

Automatyczne gotowanie

Dla wygody użytkownika dostępnych jest 12 automatycznych programów gotowania do użytku z funkcją Air Frying frytownicy powietrznej. Są one łatwo dostępne za pomocą dedykowanego przycisku AUTO MENU na panelu sterowania.



1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
4. Wybierz żądaną potrawę, naciskając przycisk **AUTO MENU** na panelu sterowania, aby wybrać potrawę do ugotowania. Domyślna temperatura i czas będą migać na wyświetlaczu LED.
   a. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
   b. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądany czas gotowania.
5. Prasa "**START/KASOWANIE**", aby rozpocząć gotowanie; czas jest odliczany.
6. Po zakończeniu gotowania frytownica wyda dźwięk, a urządzenie powróci do trybu gotowości.
7. Ostrożnie wyciągnij wewnętrzny garnek i natychmiast wyjmij żywność, w przeciwnym razie ciepło pozostające we frytkownicy będzie nadal gotować i wysuszać żywność.

Uwaga: W przypadku zmiany czasu gotowania dla funkcji automatycznego gotowania możliwe jest zwiększenie maksymalnego czasu gotowania o 30%. Ma to na celu uniknięcie ryzyka przypalenia żywności.

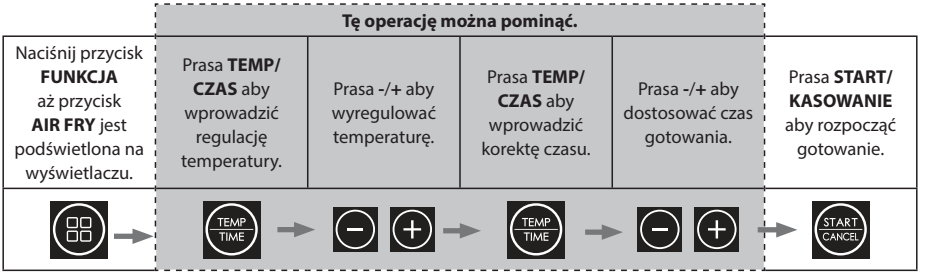
Numer programu	Żywność	Waga	Początkowa temperatura żywności	Czas gotowania	Maksymalny czas dodatkowy	Odwróć się kilka minut od zakończenia gotowania	Gotuj z zamrożonego czasu	Temperatura	Komentarze
A-01	Frytki	300g do 700g	Pokój temperatura	18	23	5	27	180	Nie przeciążać garnka.
A-02	Wołowina	150g do 500g		12	16	6	-	200	Można przyrządzić do 270g steku wołowego.
A-03	Warzywo	100g do 400g		10	13	5	14	190	Pokrój warzywa na kawałki 2 x 3 cm.
A-04	Kurczak	800g do 1000g		30	39	5	-	190	Mały kurczak w całości lub duże kawałki.
A-05	Bekon	4 do 6 raszpli		9	12	-	-	180	Równomiernie rozłóż kawałki boczku na blasze do smażenia.
A-06	Ryba	100g do 500g		18	20	4	-	170	Umieść kawałki ryby bezpośrednio na dnie patelni.
A-07	Ziemniak	250g każdy		40	52	5	-	200	Umieść do 3 ziemniaków po 250g każdy na tacy do smażenia.
A-08	Pizza	100g do 400g		13	17	-	18	180	Umieść całe kawałki lub kawałki pizzy bezpośrednio na tacy do smażenia.
A-09	Nuggetsy z kurczaka	300g		15	20	5	20	180	Nie przepełniać. Upewnij się, że między bryłkami jest niewielka przestrzeń.
A-10	Krewetki	300g		15	20	5		180	Rozłóż krewetki równomiernie bezpośrednio na tacy do smażenia.
A-11	Przekąski	300g		15	20	5	20	170	Ułóż przekąski równomiernie na tacy do smażenia. Nie przeładowywać.
A-12	Kanapka tostowa	1 kanapka		12	17	4		180	Przygotuj kanapkę, używając posmarowanego masłem chleba i sera. Umieść całą kanapkę na blasze do smażenia. Przewrócić na drugą stronę w 2/3 czasu pieczenia.

Gdy ustawiony czas gotowania przekracza 10 minut, frytownica przypomni o konieczności obrócenia potrawy, gdy pozostały czas wyniesie połowę całkowitego czasu gotowania (lub zgodnie z powyższą tabelą). Jeśli ustawiony czas gotowania jest krótszy niż 10 minut, przypomnienie o przewróceniu potrawy nie pojawi się.

Smażenie na powietrzu

Podczas ręcznego gotowania w trybie smażenia na powietrzu należy najpierw wybrać czas, a następnie temperaturę.

Dla wygody użytkownika możliwe jest ręczne gotowanie przy użyciu funkcji Air Frying. Zapoznaj się z sugerowanymi opcjami gotowania przedstawionymi w tabeli lub skorzystaj z własnych przepisów.



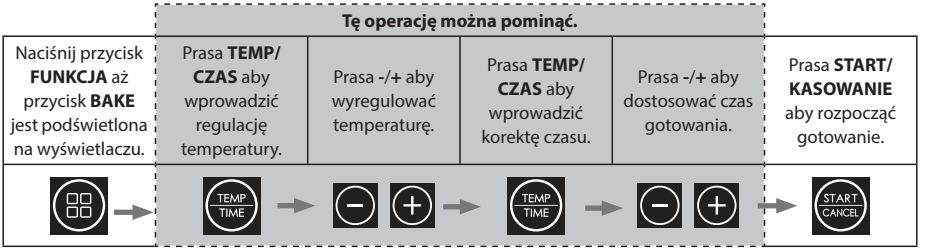
1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
4. Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż przycisk **AIR FRY** na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka; wyświetlacz wskaże domyślny czas i temperaturę (12 minut przy 200°C).
5. Aby zmienić godzinę, naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby ustawić żądany czas (od 1 do 60 minut).
6. Teraz naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby zmienić żądaną temperaturę (od 80 do 200°C).
7. Naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**", aby rozpocząć proces gotowania.

Poniżej przedstawiono kilka sugerowanych opcji gotowania.

Żywność	Waga	Początkowa temperatura żywności	Czas gotowania	Temperatura gotowania	Wstrząsanie/ odwracanie	Komentarze
Mrożone frytki (grube)	300 do 700	Zamrożony	12 do 16	200	Tak	
Mrożone frytki (cienkie)	300 do 700		12 do 20	200	Tak	
Frytki DIY (0,7 cm x 7/8 cm)	300 do 800	Temperatura pokojowa	18 do 30	180	Tak	Dodać olej: 1/2 łyżki
DIY Chips	300 do 800		18 do 22	180	Tak	Dodać olej: 1/2 łyżki
Kawałki ziemniaków DIY	300 do 750		12 do 18	180	Tak	Dodać olej: 1/2 łyżki
Hash Browns	250		15 do 18	180		
Duszony ziemniak w śmietanie	500		18 do 22	180		
Stek	100 do 500		8 do 12	180		
Kotlet schabowy	100 do 500		10 do 14	180		
Hamburger	100 do 500		7 do 14	180		
Bułka z kiełbasą	100 do 500		12 do 15	180		
Pałeczka perkusyjna	100 do 500		18 do 22	180		
Pierś z kurczaka	100 do 500		10 do 15	180		
Ryba	100 do 500		8 do 12	180		
Krewetka	100 do 500		5 do 10	180		
Krab	100 do 500		8 do 12	180		
Ciasto	100 do 400		15 do 30	180		
Spring Rolls	100 do 400		8 do 10	200	Tak	Błyskawiczne sajgonki
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 do 500	Zamrożony	6 do 10	200	Tak	
Mrożone paski rybne	100 do 400		6 do 10	200		
Mrożona przekąska serowa	100 do 400		8 do 10	180		
Yakitori	100 do 400	Temperatura pokojowa	8 do 10	200		
Słodki ziemniak	100 do 500		30 do 45	200		

Piec

Podczas korzystania z funkcji pieczenia należy najpierw wybrać czas, a następnie temperaturę.
Dla wygody użytkownika możliwe jest pieczenie we frytkownicy Air Fryer. Zapoznaj się z sugerowanymi opcjami pieczenia przedstawionymi w tabeli lub skorzystaj z własnych przepisów.



1. Podłącz frytownicę do sieci elektrycznej.
2. Wyciągnij patelnię, umieść jedzenie na tacy do smażenia i włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
3. Naciśnij przycisk "**START**"; na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura (25 minut w temperaturze 200°C).
4. Aby zmienić godzinę, naciśnij przycisk "**CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby ustawić żądany czas (od 1 do 60 minut).
5. Teraz naciśnij przycisk "**TEMP**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby zmienić żądaną temperaturę (od 80 do 200°C).
6. Naciśnij przycisk "**START**", aby rozpocząć proces gotowania.

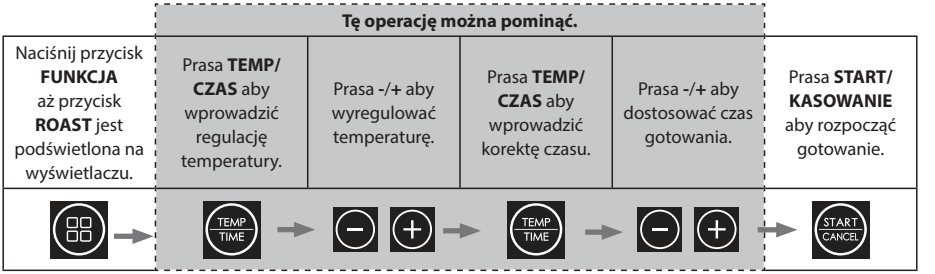
Kilka sugerowanych przepisów na wypieki:

Żywność	Temperatura gotowania (°C)	Czas gotowania (minuty)	Składniki	Instrukcje
Płatki kukurydziane	170	10 do 15	75g płatków kukurydzianych 150g solonego masła 75g miękkiego brązowego cukru 30g rzadkiego miodu 150g owsianki 50g rodzynek i rodzynek sułtańskich	1. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. 2. Roztopić masło w rondelku i dodać cukier oraz miód; dobrze wymieszać. 3. Zdjąć z ognia i dodać płatki kukurydziane, owsiankę i owoce. 4. Wlać mieszaninę do naczynia. 5. Piec na funkcji Bake w temperaturze 170°C, aż ciasto będzie twarde (10 do 15 minut). 6. Wyjąć z frytkownicy i ostudzić przed spożyciem.
Ciasto z mżawką cytrynową	170	20 do 25	200g niesolonego masła 200g cukru pudru 3 jajka 200g zwykłej mąki 1 łyżka proszku do pieczenia Skórka i sok z 1 cytryny Do posypania: Sok z 1 cytryny 80g cukru pudru"	1. Wysmaruj małą formę do bochenka masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Odstaw na bok na czas przygotowywania ciasta. 2. W dużej misce miksera za pomocą trzepaczki elektrycznej ubij masło i cukier puder na jasną i puszystą masę. Dodawaj jajka po jednym na raz, ubijając między każdym dodaniem, a następnie przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i ponownie wymieszaj do połączenia. Dodać sok i skórkę z cytryny i ponownie wymieszać. 3. Wlej ciasto do przygotowanej formy i wyrównaj wierzch. Ie: Przełożyć do frytkownicy i piec w temperaturze 170°C przez 20-25 minut, sprawdzając regularnie po 15 minutach, aż ciasto będzie złociste, wyrośnięte, a patyczek do szaszłyków będzie czysty. 4. Gdy ciasto będzie prawie upieczone, przygotuj mżawkę, łącząc w misce sok z cytryny i cukier puder. 5. Gdy ciasto będzie upieczone, wyjąć je z frytkownicy i nakłuć szpikulcem na całej powierzchni. Powoli wlać mieszaninę olśniewającą, aby pokryła powierzchnię pozwalając ostygnąć w formie, a następnie ciasto i wsiąknąć w otwory. Pozostawić do ostygnięcia w formie, następnie wyjąć, pokroić i podawać.
Pliki cookie	180	10 do 12	150g solonego masła w temperaturze pokojowej 80g jasnobrązowego cukru muscovado 1 duże jajko, ubite 225g zwykłej mąki 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej 200g wiórków lub kawałków zwykłej czekolady	1. W dużej misce wymieszać masło, cukier, jajko, mąkę i wodorowęglan sodu, aż powstanie zwarte ciasto. 2. Dodaj wiórki lub kawałki czekolady i ugniataj, aż się wymieszają. 3. Podziel ciasto na kawałki i uformuj kulki o średnicy około 3 cm. 4. Wyłóż blachę do smażenia natłuszczonym papierem (nie sięgaj aż do krawędzi naczynia do smażenia) i równomiernie ułóż na niej kulki z ciasta na ciasteczka. Ciasto rozleje się podczas gotowania. 5. Smażyć w temperaturze 180°C przez 10-12 minut, aż będą złotobrązowe. 6. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia. Należy pamiętać, że może być konieczne wykonanie kilku partii i/lub użycie obu szuflad do gotowania.

Podczas pieczenia we frytownicy powietrznej należy używać krótszego czasu i niższej temperatury w porównaniu z konwencjonalnym piekarnikiem. Ogólna zasada mówi, że należy obniżyć temperaturę o 10°C.
Należy pamiętać, że wyniki mogą się różnić w zależności od jakości żywności, zawartości wody i wielkości. W celu uzyskania wskazówek należy skorzystać z powyższej tabeli.
Zaleca się wstępne podgrzanie frytownicy powietrznej przed pieczeniem.
Podczas pieczenia funkcja przewracania jest wyłączona. Ma to na celu zapewnienie stabilnej temperatury podczas całego procesu pieczenia.

Pieczeń

Podczas korzystania z funkcji pieczenia należy najpierw wybrać czas, a następnie temperaturę.
Dla wygody możliwe jest pieczenie we frytkownicy Air Fryer. Zapoznaj się z sugerowanymi opcjami gotowania przedstawionymi w tabeli lub skorzystaj z własnych przepisów.



1. Podłącz frytownicę do sieci elektrycznej.
2. Wyciągnij patelnię, umieść jedzenie na tacy do smażenia i włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
3. Naciśnij przycisk "**START**"; na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura (40 minut w temperaturze 180°C).
4. Aby zmienić godzinę, naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby ustawić żądany czas (od 1 do 60 minut).
5. Teraz naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby zmienić żądaną temperaturę (od 80 do 200°C).
6. Naciśnij przycisk "**START**", aby rozpocząć proces gotowania.

Kilka sugerowanych przepisów na pieczeń:

Żywność	Waga	Temperatura gotowania (°C)	Czas gotowania (minuty)	Porady dotyczące przygotowania	Uwaga
Pieczone ziemniaki	Brak	190	30	Pokrój i obierz ziemniaki tak, aby miały około 3-4 cm, a następnie gotuj przez 5 minut. Odcedź wodę, a następnie obtocz w oleju słonecznikowym, doprawiając w razie potrzeby. Przełóż ziemniaki do frytkownicy powietrznej i gotuj.	Jeśli ziemniaki nie są wystarczająco ugotowane, odczekaj kolejne 5 do 10 minut.
Pieczeń wieprzowa	do 1 kg	200/180	20/25 na 500g	Osuszyć mięso ręcznikiem papierowym, a następnie naciąć skórkę ostrym nożem (nie nacinać mięsa). Pozostawić mięso do wyschnięcia, a następnie natrzeć olejem zewnętrzną powierzchnię, dodać dużą ilość soli do nacięć.Umieścić mięso wieprzowe we frytownicy powietrznej skórą do góry i piec w temperaturze 200°C przez 20 minut, a następnie w temperaturze 180°C aż do ugotowania (około 25 minut na każde 500 g).	Dopraw mięso według uznania.Pod koniec gotowania upewnij się, że mięso jest ugotowane.
Pieczony kurczak	do 1 kg	180	35	Osusz kurczaka ręcznikiem papierowym, a następnie pokryj olejem i przyprawami.Umieść we frytkownicy powietrznej piersią do góry. Gotuj przez połowę czasu, a następnie odwróć ptaka i gotuj przez pozostały czas. Po zakończeniu pieczenia odstawić na 10 minut przed spożyciem.	Do pieczenia zaleca się użycie małego kurczaka (od 500g do 1 kg).Pod koniec pieczenia należy upewnić się, że mięso jest upieczone.
Pieczeń wołowa	do 1 kg	200/180	5/15 na 450g	Przyprawić mięso, a następnie wlać piwo do frytkownicy powietrznej i gotować w temperaturze 200°C przez 5 minut, a następnie gotować w temperaturze 180°C, aż będzie ugotowane. Odstawić na 10-15 minut przed krojeniem.	Dla mięsa średnio wysmażonego dodać 5 minut na 450 g, dla dobrze wysmażonego dodać 10 minut na 450 g. Należy pamiętać, że czas może się różnić w zależności od kawałka mięsa i jego kształtu.

Podczas pieczenia we frytownicy powietrznej należy używać krótszego czasu i niższej temperatury w porównaniu do konwencjonalnego piekarnika.
Należy pamiętać, że wyniki mogą się różnić w zależności od jakości żywności, rozmiaru i kształtu. W celu uzyskania wskazówek należy skorzystać z powyższej tabeli.
Zaleca się wstępne podgrzanie frytownicy powietrznej przed pieczeniem.

Gotowanie z mrożonek

Frytkownica włącza się na dłużej, aby umożliwić bezpieczne rozmrażanie żywności i gotowanie frytek, warzyw, pizzy, nuggetsów z kurczaka i przekąsek z mrożonek.
Aby gotować z zamrożonych produktów, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami gotowania automatycznego.

		Tę operację można pominąć.				
Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**MROŻONE**" pojawia się na wyświetlaczu	Wybierz żądaną mrożonkę do ugotowania, naciskając przycisk **AUTO MENU** przycisk.	Prasa **TEMP/ CZAS** aby wprowadzić regulację temperatury.	Prasa -/+ aby wyregulować temperaturę.	Prasa **TEMP/ CZAS** aby wprowadzić korektę czasu.	Prasa -/+ aby ustawić czas.	Prasa **START/ KASOWANIE** aby rozpocząć gotowanie.

1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
4. Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**MROŻONE**" pojawi się na wyświetlaczu.
5. Wybierz żądaną mrożonkę do ugotowania, naciskając przycisk **AUTO MENU** przycisk. Domyślna temperatura i czas będą migać na wyświetlaczu LED.
   a. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
   b. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądany czas gotowania.
6. Prasa "**START/KASOWANIE**", aby rozpocząć gotowanie; czas jest odliczany.
7. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk i powróci do trybu gotowości.
8. Ostrożnie wyciągnij wewnętrzny uchwyt garnka i wyjmij jedzenie.

Gotowanie z mrożonek jest możliwe tylko w przypadku **FRIES**, **WARZYWA, PIZZA, NUGGETSY Z KURCZAKA** oraz **PRZEKĄSKI**.
W przypadku gotowania innych mrożonek należy zapoznać się z instrukcją gotowania.

W razie potrzeby frytownicę powietrzną można podgrzać przed gotowaniem z zamrożonych produktów. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z poniższą procedurą:

1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Upewnij się, że dzbanek jest pusty.Naciśnij przycisk **FUNCTION** aż zaświecą się kontrolki obok **"PRE-HEAT"** oraz **"FROZEN"** pojawi się na wyświetlaczu.
4. Wybierz żądaną mrożonkę do ugotowania, naciskając przycisk **AUTO MENU** przycisk. Domyślna temperatura i czas będą migać na wyświetlaczu LED.
   a. W razie potrzeby naciśnij przycisk **"TEMP/TIME"** a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
   b. W razie potrzeby naciśnij przycisk **"TEMP/TIME"** a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądany czas gotowania.
5. Prasa **"START/CANCEL"**frytownica wstępnie się nagrzeje. Po osiągnięciu wymaganej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
6. Wyjmij szufladę z urządzenia i umieść równomiernie na tacy potrawę, która ma zostać usmażona, a następnie wsuń ją z powrotem do frytownicy powietrznej. Zachowaj ostrożność, ponieważ garnek i taca będą gorące.
7. Gotowanie rozpocznie się automatycznie po wsunięciu szuflady; czas będzie odliczany.
8. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk i powróci do trybu gotowości.

Pre-Heat

Aby upewnić się, że frytownica Air Fryer ma odpowiednią temperaturę do gotowania żywności, dostępna jest funkcja podgrzewania wstępnego, której można używać przed funkcjami automatycznego gotowania, gotowania ręcznego i gotowania z zamrożenia. Aby skorzystać z tej funkcji, wystarczy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

		Tę operację można pominąć.				
Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**PODGRZEWANIE**" pojawi się na wyświetlaczu.	Wybierz potrawę, którą chcesz ugotować, naciskając przycisk "**AUTO MENU**" przycisk	Prasa **TEMP/ CZAS** aby wprowadzić regulację temperatury.	Prasa -/+ aby wyregulować temperaturę.	Prasa **TEMP/ CZAS** aby wprowadzić korektę czasu.	Prasa -/+ aby ustawić czas.	Prasa **START/ KASOWANIE** aby rozpocząć podgrzewanie wstępne.

1. Umieść tacę do smażenia w naczyniu wewnętrznym. Włóż garnek wewnętrzny do frytownicy powietrznej.
2. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
3. Naciśnij przycisk "**FUNKCJA**", aż zaświeci się kontrolka "**PODGRZEWANIE**" pojawi się na wyświetlaczu.
4. Wybierz żądaną potrawę z menu automatycznego, naciskając przycisk AUTO MENU. Domyślna temperatura i czas będą migać na wyświetlaczu LED.
   a. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
   b. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**" aby ustawić żądany czas gotowania.
5. Naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**".
6. Gdy urządzenie osiągnie prawidłową temperaturę nagrzewania wstępnego, wyda sygnał dźwiękowy.
7. Frytkownica włączy się i rozpocznie podgrzewanie do ustawionej temperatury.
8. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
9. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
10. Gdy szuflada zostanie wsunięta z powrotem, gotowanie rozpocznie się automatycznie.
11. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i powróci do trybu gotowości.
12. Ostrożnie wyciągnij wewnętrzny uchwyt garnka i natychmiast wyjmij jedzenie, w przeciwnym razie ciepło pozostające we frytkownicy będzie nadal gotować i wysuszać jedzenie.

Wstępne podgrzewanie może być również używane podczas gotowania z mrożonek. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby podgrzać ręcznie, a następnie włóż żywność do szuflady i wybierz wymagane menu Frozen Auto.

Dodatkowo, wstępne podgrzewanie może być również używane podczas gotowania ręcznego; naciśnij przycisk "**FUNKCJA**", aż zaświeci się kontrolka obok opcji Wstępne nagrzewanie.

1. Umieść tacę do smażenia w naczyniu wewnętrznym. Włóż garnek wewnętrzny do frytownicy powietrznej.
2. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
3. Naciśnij przycisk "**FUNKCJA**", aż zaświeci się kontrolka obok opcji Wstępne nagrzewanie.
4. Naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
5. Naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**".
6. Frytkownica włączy się i rozpocznie podgrzewanie do ustawionej temperatury.
7. Gdy urządzenie osiągnie prawidłową temperaturę nagrzewania wstępnego, wyda sygnał dźwiękowy.
8. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
9. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
10. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk "**CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądany czas gotowania.
11. Gdy szuflada zostanie wsunięta z powrotem, gotowanie rozpocznie się automatycznie.
12. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i powróci do trybu gotowości.
13. Ostrożnie wyciągnij wewnętrzny uchwyt garnka i natychmiast wyjmij jedzenie, w przeciwnym razie ciepło pozostające we frytkownicy będzie nadal gotować i wysuszać jedzenie.

Podgrzewanie

Funkcja ta umożliwia odgrzewanie zimnych potraw.

Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**PODGRZEWANIE**" pojawia się na wyświetlaczu	Prasa **START/KASOWANIE** aby rozpocząć podgrzewanie, a wyświetlacz zacznie odliczać.

1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Umieść równomiernie odgrzewaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
4. Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**PODGRZEWANIE**" pojawi się na wyświetlaczu.
5. Naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**". Frytownica Air Fryer zostanie ponownie podgrzana.
6. Frytkownica Air Fryer będzie teraz podgrzewać jedzenie przez 4 minuty w temperaturze 180°C.

Uwaga: Nie jest możliwe ustawienie czasu lub temperatury dla funkcji ponownego nagrzewania.

Odwodnienie

Funkcja ta umożliwia odwodnienie własnej żywności, dzięki czemu można ją przechowywać i wykorzystać później. Aby korzystać z tej funkcji frytkownicy powietrznej, należy postępować zgodnie z poniższymi prostymi instrukcjami. Podczas funkcji odwadniania funkcja przewracania jest wyłączona.

Prasa **WSTĘPNE PODGRZANIE/ ODWODNIENIE** dwukrotnie, aby wybrać funkcję DEHYDRATE.	Prasa **START** aby rozpocząć podgrzewanie, a wyświetlacz zacznie odliczać.

1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Umieść żywność, która ma zostać odwodniona, równomiernie na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
4. Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**DEHYDRATE**" pojawi się na wyświetlaczu.
5. Naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**".
6. Frytownica powietrzna będzie teraz suszyć żywność przez 3 godziny w temperaturze 60°C.
7. Domyślna temperatura i czas będą migać na wyświetlaczu LED - jest to 60°C przez 3 godziny.
   a. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądaną temperaturę (do 80°C)
   b. W razie potrzeby naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie naciśnij przycisk "**-**" lub "**+**", aby ustawić żądany czas (do 4 godzin).

Sugerowane rodzaje żywności i szczegóły przygotowania do odwodnienia:

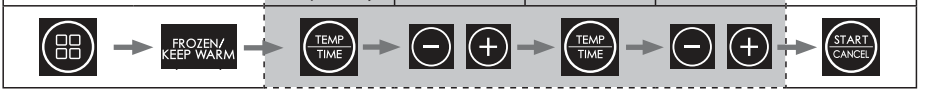
Żywność	Temperatura odwodnienia (°C)	Czas odwadniania (godziny)	Porady dotyczące przygotowania
Jabłka	60	6	Wydrąż jabłko, a następnie pokrój na cienkie (3 mm) segmenty.
Morele	60	8	Usunąć pestki i przekroić na pół.
Bannana	80	4	Obrać i pokroić w krążki o grubości około 3 mm.
Wołowina	60	4	Pokroić w paski o długości około 6 cm i grubości 4 mm.
Cytryny	80	3	Pokroić w cienkie plasterki (2 mm) i ułożyć na tacce do smażenia.
Pomarańcze	80	3	Pokroić w cienkie plasterki (2 mm) i ułożyć na tacce do smażenia.
Truskawki	60	3	Ostrożnie pokroić w kliny lub krążki.

Podczas umieszczania produktów we frytkownicy powietrznej w celu odwodnienia, należy upewnić się, że żywność nie jest ułożona jedna na drugiej i że między każdym kawałkiem jest trochę miejsca.
Należy pamiętać, że wyniki mogą się różnić w zależności od jakości żywności, zawartości wody i wielkości. W celu uzyskania wskazówek należy skorzystać z powyższej tabeli.

Utrzymuj ciepło

Po ugotowaniu potrawy można ją podgrzać za pomocą funkcji KEEP WARM.
Utrzymywanie w cieple wykorzystuje niską temperaturę, aby zapewnić, że żywność nie wysycha zbyt mocno i jest wystarczająco gorąca, aby ją zjeść.

	Tę operację można pominąć.				
Naciśnij przycisk **FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**UTRZYMUJ CIEPŁO**" pojawi się na wyświetlaczu.	Prasa **TEMP/ CZAS** aby wprowadzić regulację temperatury.	Prasa -/+ aby wyregulować temperaturę.	Prasa **TEMP/ CZAS** aby wprowadzić korektę czasu.	Prasa -/+ aby dostosować czas gotowania.	Prasa **START/ KASOWANIE** aby rozpocząć gotowanie.



1. Podłącz frytownicę do zasilania sieciowego.
2. Upewnij się, że taca do smażenia jest prawidłowo włożona do garnka wewnętrznego.
3. Umieść równomiernie ciepłą potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynie wewnętrzne do frytownicy powietrznej.
4. Naciśnij przycisk "**FUNKCJA** aż zaświeci się kontrolka "**UTRZYMUJ CIEPŁO**" pojawi się na wyświetlaczu.
5. Domyślna temperatura utrzymywania ciepła wynosi 80°C, a czas 30 minut. W razie potrzeby można to zmienić.
   a. Aby zmienić godzinę, naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby ustawić żądany czas (od 1 do 60 minut).
   b. Teraz naciśnij przycisk "**TEMP/CZAS**", a następnie użyj przycisku **+/-** aby zmienić żądaną temperaturę (od 80 do 200°C).
6. Frytkownica Air Fryer będzie teraz podgrzewać jedzenie w ustawionej temperaturze i przez ustawiony czas.

SYNC FINISH

Tej funkcji należy używać podczas gotowania potraw o różnym czasie gotowania. Na przykład czas gotowania steków i frytek jest różny, a funkcja ta umożliwia gotowanie obu rodzajów żywności, tak aby były gotowe w tym samym czasie.

1. Wyjmij naczynia wewnętrzne z frytownicy powietrznej.
2. Upewnij się, że tacka do smażenia w obu garnkach jest prawidłowo włożona.
3. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynia wewnętrzne z powrotem do frytownicy powietrznej.
4. Ustaw funkcję gotowania dla pierwszej szuflady.
5. Ustaw funkcję gotowania dla drugiej szuflady.
6. Naciśnij przycisk "**SYNC/DUAL**" jeden raz, przycisk **SYNC**" zaświeci się na wyświetlaczu.
7. Naciśnij jeden z przycisków "**START/KASOWANIE**". Szuflada z najdłuższym czasem gotowania rozpocznie się jako pierwsza, a krótsza rozpocznie się później, aby zapewnić, że koniec będzie taki sam jak pierwszy.
8. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk i powróci do trybu gotowości.
9. Ostrożnie wyciągnij wewnętrzny garnek i natychmiast wyjmij jedzenie z frytownicy powietrznej; zapobiegnie to dalszemu gotowaniu i wysuszaniu żywności przez ciepło pozostające we frytownicy powietrznej.

DUAL

Funkcji tej należy używać, gdy czas i temperatura gotowania w obu szufladach są takie same. W przypadku konieczności ugotowania większej ilości Funkcja Dual umożliwia łatwe zaprogramowanie obu szuflad poprzez ustawienie tylko jednej z nich.

1. Wyjmij naczynia wewnętrzne z frytownicy powietrznej.
2. Upewnij się, że tace do smażenia w obu garnkach są prawidłowo włożone.
3. Umieść równomiernie gotowaną potrawę na tacy do smażenia i wsuń naczynia wewnętrzne z powrotem do frytownicy powietrznej.
4. Ustaw funkcję gotowania dla dowolnej szuflady. Może to być program automatyczny lub inna funkcja.
5. Prasa "**SYNC/DUAL**" i przycisk "**DUAL**" zaświeci się na wyświetlaczu w tym samym czasie, gdy program zostanie skopiowany do drugiej szuflady.
6. Naciśnij jeden z przycisków "**START/KASOWANIE**", a frytownica rozpocznie gotowanie.
7. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk i powróci do trybu gotowości.
8. Ostrożnie wyciągnij wewnętrzny garnek i natychmiast wyjmij jedzenie z frytownicy powietrznej; zapobiegnie to dalszemu gotowaniu i wysuszaniu żywności przez ciepło pozostające we frytownicy powietrznej.

KONSERWACJA PODCZAS UŻYTKOWANIA

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji podczas użytkowania. Frytownicę powietrzną należy czyścić po każdym użyciu, aby przedłużyć jej żywotność.
Frytkownica powietrzna nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy. W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z centrum telefonicznym SHARP, korzystając z danych podanych na początku niniejszej instrukcji obsługi.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

UWAGA: W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym NIE WOLNO ZANURZAĆ AIR FRYER W WODZIE ANI W ŻADNYCH INNYCH PŁYNACH.
Frytkownica powietrzna powinna być regularnie czyszczona, aby zapewnić najlepszą wydajność i długą żywotność. Regularne czyszczenie zmniejsza również ryzyko pożaru. Aby wyczyścić urządzenie, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka elektrycznego. Poczekaj, aż frytkownica Air Fryer ostygnie.
2. Wyczyść tace do smażenia w powietrzu i garnki wewnętrzne wilgotną ściereczką z mydłem. Upewnij się, że używasz tylko łagodnej wody z mydłem. Jeśli plamy na tacy lub garnku wewnętrznym są zbyt trudne do wyczyszczenia, pozwól im moczyć się w ciepłej wodzie przez około 10 minut.
3. Wyczyść elementy grzejne suchą i miękką szmatką.
4. Wytrzyj zewnętrzną część frytownicy powietrznej miękką, wilgotną ściereczką, a następnie osusz.

UWAGA: NIE UŻYWAĆ ŻRĄCYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ANI ŻADNYCH MATERIAŁÓW SZORUJĄCYCH na powierzchni tacy do smażenia i garnka wewnętrznego. Należy używać wyłącznie łagodnej wody z mydłem. Ścierne środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące mogą uszkodzić powłokę urządzenia.
Poza zalecanym czyszczeniem, dalsza konserwacja nie powinna być konieczna.
Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

PRZECHOWYWANIE

Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i wyczyść przed przechowywaniem. Frytkownicę powietrzną należy przechowywać w pudełku, w czystym i suchym miejscu. Nigdy nie przechowuj urządzenia, gdy jest gorące lub wciąż podłączone do zasilania. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół frytownicy powietrznej. Nie naprężaj przewodu w miejscu, w którym wchodzi on do urządzenia, ponieważ może to spowodować jego wystrzępienie i przerwanie.
W przypadku przechowywania frytownicy powietrznej przez dłuższy czas należy upewnić się, że jest ona czysta i wolna od cząstek żywności. Frytkownicę powietrzną należy przechowywać w suchym miejscu, np. na stole, blacie lub półce szafki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli masz problemy z frytkownicą powietrzną, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone lub włączone.	Upewnij się, że wtyczka sieciowa jest włożona do gniazdka elektrycznego i włączona.
	Nie ustawiono czasu ani temperatury.	Ustaw czas i temperaturę, a następnie naciśnij przycisk "**START/KASOWANIE**".
	Pojemnik wewnętrzny nie jest prawidłowo zablokowany w urządzeniu	Wsuń wewnętrzny garnek do frytownicy powietrznej tak, aby się "zatrzasnął".
Składniki smażone we frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Na patelni jest za dużo jedzenia.	Umieszczaj mniejsze partie składników na patelni. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw żądaną temperaturę.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy powietrznej.	Użyłeś rodzaju przekąski przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek przygotowanych do pieczenia w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Prawidłowe wsunięcie wkładki do urządzenia jest trudne lub niemożliwe.	Na patelni jest za dużo jedzenia.	Nie przepełniać patelni.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy Air Fryer na patelnię wycieka duża ilość oleju. Olej ten może dymić na biało, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Na patelni nadal znajdują się pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku wewnętrznym; upewnij się, że dokładnie czyścisz tacę do smażenia i garnek wewnętrzny po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy powietrznej.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości/rodzaju oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone.
		Pokrój ziemniaki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Jeśli nadal występują problemy, należy skontaktować się z telecentrum SHARP, korzystając z danych podanych na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Atenção:
O seu produto está marcado com este símbolo.
Isto significa que os produtos eléctricos e electrónicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral. Existe um sistema de recolha separado para estes produtos.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informações sobre a eliminação para os utilizadores (agregados familiares)

1. Na União Europeia
Atenção: Se quiser deitar fora este equipamento, não utilize o caixote do lixo comum!
Os equipamentos eléctricos e electrónicos usados devem ser tratados separadamente e em conformidade com a legislação que exige o tratamento, a recuperação e a reciclagem adequados dos equipamentos eléctricos e electrónicos usados.
Na sequência da implementação pelos Estados-Membros, os agregados familiares nos Estados-Membros da UE podem entregar gratuitamente os seus equipamentos eléctricos e electrónicos usados em instalações de recolha designadas*.
Em alguns países*, o seu retalhista local pode também aceitar a devolução do produto usado gratuitamente se comprar um produto novo semelhante.
* Para mais informações, contacte a sua autoridade local.
Se o seu equipamento elétrico ou eletrónico usado tiver pilhas ou acumuladores, elimine-os previamente em separado, de acordo com os requisitos locais. Ao eliminar corretamente este produto, estará a contribuir para que os resíduos sejam submetidos ao tratamento, recuperação e reciclagem necessários, evitando assim potenciais efeitos negativos no ambiente e na saúde humana que, de outra forma, poderiam surgir devido a um manuseamento inadequado dos resíduos.

2. Noutros países fora da UE
Se desejar desfazer-se deste produto, contacte as autoridades locais e informe-se sobre o método correto de eliminação.
Para a Suíça: Os equipamentos eléctricos ou electrónicos usados podem ser devolvidos gratuitamente ao revendedor, mesmo que não se compre um produto novo.Na página inicial de www.swico.ch ou www.sens.ch estão indicados outros locais de recolha.

B. Informações sobre a eliminação para utilizadores profissionais

1. Na União Europeia
Se o produto for utilizado para fins comerciais e o utilizador pretender desfazer-se dele:
Contacte o seu revendedor SHARP que o informará sobre a recolha do produto. Poderão ser-lhe cobrados os custos decorrentes da recolha e reciclagem. Os produtos pequenos (e as pequenas quantidades) podem ser aceites pelas instalações de recolha locais.
Para Espanha: Contacte o sistema de recolha estabelecido ou a sua autoridade local para a recolha dos seus produtos usados.

2. Noutros países fora da UE
Se desejar desfazer-se deste produto, contacte as autoridades locais e informe-se sobre o método correto de eliminação.

Para assistência técnica, consultar **www.sharpconsumer.com/contact/**para conhecer os seus direitos de garantia, vá a **www.sharpconsumer.com/support/** ou contacte o retalhista onde adquiriu o produto.
As declarações de conformidade estão disponíveis em **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 3
ESPECIFICAÇÕES 7
FRITADEIRA DE AR QUENTE E ACESSÓRIOS 8
PAINEL DE CONTROLO 9
ANTES DE UTILIZAR A FRITADEIRA DE AR QUENTE 9
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO 10
- Cozedura automática 11
- Fritar ao ar livre 13
- Cozer 15
- Assado 16
- Cozinhar a partir de congelados 17
- Pré-aquecimento 18
- Reaquecer 19
- Desidratar 19
- Manter-se quente 20

ACABAMENTO SINCRONIZADO 20
DUAL 21
MANUTENÇÃO DURANTE A UTILIZAÇÃO 21
INSTRUÇÕES DE LIMPEZA 21
ARMAZENAMENTO 21
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 22

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar um aparelho elétrico, devem ser sempre respeitadas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que NÃO brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Limpe o tabuleiro de fritar e a panela interior com um pano húmido e ensaboado. Certifique-se de que utiliza apenas água com sabão suave.
- NÃO limpar com esfregões de metal. Podem partir-se pedaços da esponja e tocar em peças eléctricas, criando um risco de choque elétrico. A superfície também pode ficar danificada.
- Secar a unidade e todos os conjuntos com um pano macio antes de os guardar ou utilizar.
- Se houver manchas no tabuleiro ou na panela interior que sejam demasiado difíceis de limpar, deixe-as de molho em água morna durante cerca de 10 minutos antes de as limpar.
- O tabuleiro de fritar e o recipiente interior podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- NÃO encher demasiado durante a cozedura. O enchimento excessivo pode causar ferimentos pessoais ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- NÃO utilizar óleo ou qualquer outro líquido na panela interior.
- NÃO utilizar este aparelho para fritar.
- Assegurar que os alimentos são corretamente preparados e

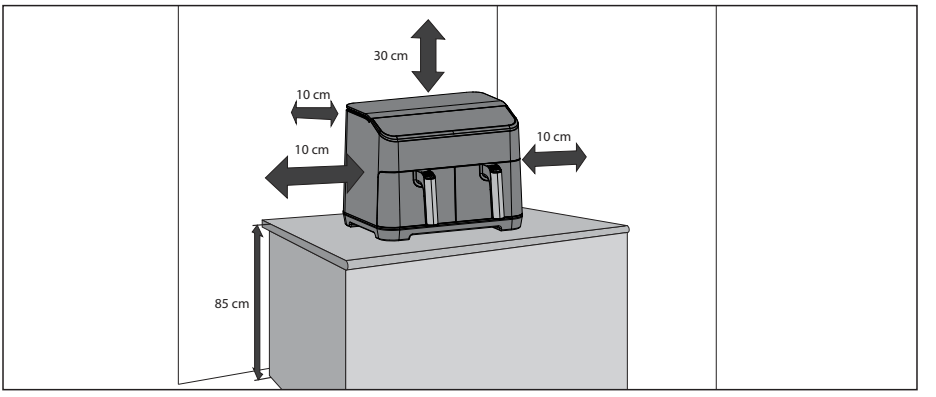
cozinhados para evitar qualquer perigo para a saúde.
- Evitar o contacto dos alimentos com os elementos de aquecimento.
- Certifique-se SEMPRE de que o aparelho está corretamente montado antes de o utilizar.
- NÃO colocar nenhum dos seguintes materiais na fritadeira: cartão, plástico, papel ou algo semelhante.
- NÃO guardar quaisquer materiais, para além dos acessórios fornecidos, na fritadeira de ar quente quando não estiver a ser utilizada.
- NÃO utilizar o aparelho para outra finalidade que não a prevista.
- NÃO utilizar no exterior.
- Se necessitar de aconselhamento relativamente a este produto, contacte a Linha de Apoio da Sharp.
- Segure o aparelho apenas pelas pegas correctas e utilize medidas de proteção contra o calor, tais como luvas ou pegas de cozinha.
- Leia todas estas instruções para se certificar de que está familiarizado com o funcionamento desta fritadeira de ar quente. NÃO toque nas superfícies quentes, sempre que possível utilize as pegas ou os controlos (dependendo do modelo).
- A utilização de acessórios não é recomendada pelo facto de poder causar perigo ou ferimentos.
- Este aparelho destina-se APENAS A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA.
- Para evitar que a panela interior caia no chão, coloque a panela interior numa superfície estável antes de retirar o tabuleiro de fritar.
- Durante a utilização, certifique-se de que a pega está virada para si.
- ATENÇÃO: A marca significa que as SUPERFÍCIES DO APARELHO ESTÃO QUENTES QUANDO OU DEPOIS DA

UTILIZAÇÃO. NÃO tocar nas superfícies quentes.

- NÃO tape a entrada de ar ou a saída de ar enquanto a unidade estiver a funcionar. Se o fizer, impedirá uma cozedura homogénea e poderá danificar o aparelho ou provocar o seu sobreaquecimento.
- NÃO tocar nos acessórios durante ou imediatamente após a cozedura.
- Deve ter-se extremo cuidado quando o aparelho contém alimentos quentes. Uma utilização incorrecta pode provocar ferimentos pessoais.
- Deixar o aparelho depois de o utilizar para que tenha tempo suficiente para arrefecer.
- Deixe a fritadeira arrefecer antes de a limpar.
- AVISO: Como esta fritadeira de ar quente aquece durante a utilização, algumas superfícies podem desenvolver temperaturas elevadas. Como as pessoas se apercebem das temperaturas, este aparelho deve ser utilizado com cuidado.
- Utilize luvas de proteção isoladas quando tocar em superfícies quentes ou no tabuleiro para fritar com ar quente, na panela interior e nos alimentos.
- Quando utilizar este aparelho, deixe um espaço adequado por cima e por todos os lados para a circulação do ar. Certifique-se SEMPRE de que o recipiente interior está corretamente fechado antes de o utilizar.
- NÃO permitir que o cabo de alimentação fique pendurado na borda da superfície de trabalho ou toque em superfícies quentes.
- NÃO utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados de qualquer forma ou se o aparelho apresentar um mau funcionamento ou tiver sido danificado de qualquer outra forma.
- NÃO substituir ou modificar o cabo de alimentação ou a ficha.
- NÃO utilizar um cabo de extensão.

- Certifique-se de que a tomada/interrutor de alimentação está acessível quando a fritadeira estiver a ser utilizada.
- Esta fritadeira de ar quente não se destina a ser utilizada através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Desligar a ficha da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
- Quando desligar a ficha de alimentação da rede eléctrica, segure sempre a ficha, nunca puxe o cabo.
- Quando deixar de utilizar a fritadeira de ar quente, prima o botão STOP/CANCEL para regressar ao modo de espera e, em seguida, desligue a ficha da corrente eléctrica.
- Para se proteger contra choques eléctricos, NÃO mergulhe a fritadeira de ar comprimido em água ou outros líquidos.
- NÃO cubra qualquer parte da fritadeira enquanto esta estiver a funcionar, pois isso fará com que sobreaqueça.
- NÃO coloque a fritadeira de ar comprimido sobre superfícies quentes, perto de queimadores de gás/eléctricos quentes ou num forno aquecido.
- Quando utilizar a fritadeira de ar quente, mantenha pelo menos 100 mm de espaço em todos os lados para permitir uma circulação de ar adequada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO PARA REFERÊNCIA FUTURA



ESPECIFICAÇÕES

Nome do modelo	**AF-GD82A**
Potência da fritadeira (W)	1800 (cada gaveta)
Níveis de temperatura da fritadeira de ar quente (Celsius)	60°C a 200°C
12 Programas automáticos	Batatas fritas, Carne de vaca, Legumes, Frango pequeno, Bacon, Peixe, Batata, Pizza, Nuggets de frango, Camarão, Snacks, Sanduíche tostada
10 Funções	Pré-aquecer, Reaquecer, Cozinhar a partir de congelados, Manter quente, Fritar ao ar livre, Assar, Cozer, Desidratar, Duplo, Sincronizar
Capacidade (litros)	8 (4 + 4)
Painel de controlo	Digital
Revestimento de bandejas de fritura	Não aderente
Tamanho do tabuleiro de fritura (L x C em mm)	146 x 208
Revestimento interno do vaso	Antiaderente
Tamanho do recipiente interior (L x A x P em mm)	163 x 128 x 227
Comprimento do cabo de alimentação (mm)	1000
Nível de ruído (dB)	56
Consumo de energia (W)	1800
Requisitos de energia	220-240V AC 50 Hz
Consumo de energia em espera (W)	< 0.5
Tamanho (L x A x P em mm)	395 x 305 x 362
Peso (kg)	10.15

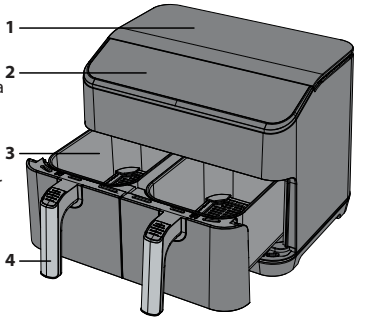
Este produto está em conformidade com os regulamentos e normas relevantes do Reino Unido e da UE.

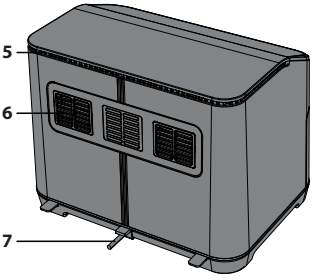
COMO PARTE DA POLÍTICA DE MELHORIAS CONTÍNUAS, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR O DESIGN E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.

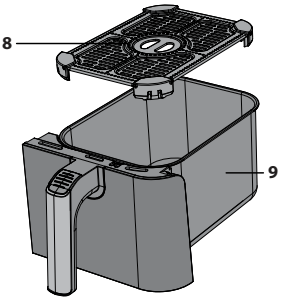
FRITADEIRA DE AR QUENTE E ACESSÓRIOS

Antes da primeira utilização, familiarize-se com as seguintes funções e acessórios da fritadeira de ar quente:
Pote interior: Coloque o tabuleiro de fritura na panela interior e, em seguida, coloque a panela interior na fritadeira.
Tabuleiro para fritar: Coloque o tabuleiro de fritura no recipiente interior antes de utilizar a fritadeira de ar quente.
Saída de ar: Durante a utilização, o exaustor emite vapor quente (o que é normal). Para evitar queimaduras, mantenha as mãos e a cara afastadas do exaustor de ar quando cozinhar.
Pega: É utilizado para mover a panela interior e o tabuleiro de fritura para dentro e para fora da fritadeira.

1. Armário superior
2. Painel de controlo
3. Pote interior
4. Pega do tabuleiro de frita
5. Admissão de ar
6. Exaustor de ar
7. Cabo de alimentação
8. Tabuleiro para fritar ao ar
9. Pote interior

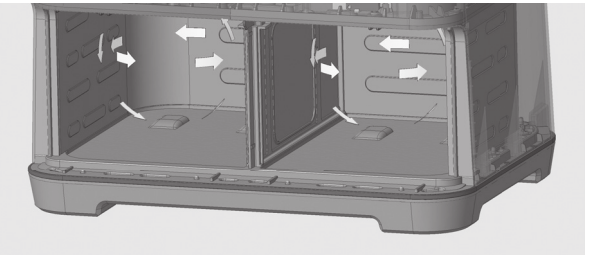






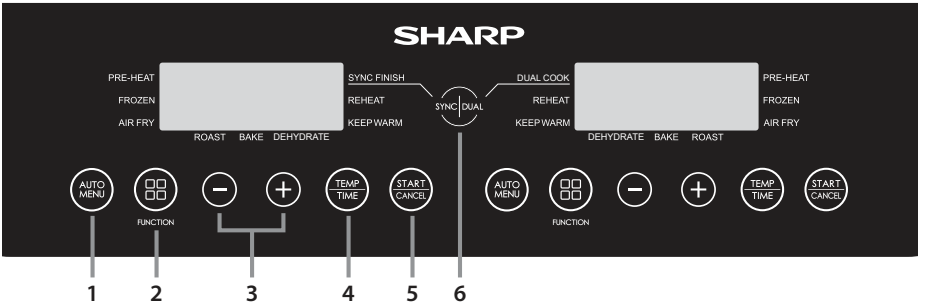
DIRECÇÃO DO FLUXO DE AR

Durante a cozedura, o ar quente do elemento é movimentado como mostra a figura abaixo. Isto assegura que os alimentos são cozinhados uniformemente à temperatura e no período de tempo definidos. Não utilize materiais como folha metálica que possam obstruir este fluxo de ar ou encher demasiado o tabuleiro de fritar.



PAINEL DE CONTROLO

1. **Menu automático -** Prima para selecionar os programas de cozedura, existem 12 opções.
2. **Função -** Selecionar as funções instaladas.
3. **+/- -** Utilizar para definir manualmente a temperatura e o tempo de cozedura.
4. **Temperatura/tempo -** Utilize este botão para controlar a temperatura e o tempo.
5. **Iniciar/Cancelar -** Utilizar para iniciar ou parar uma função.
6. **Sincronização/Dual -** Colocar o aparelho no modo de cozedura Dual ou Sync.



ANTES DE UTILIZAR A FRITADEIRA DE AR QUENTE

Antes de utilizar a sua fritadeira de ar quente pela primeira vez, recomenda-se que, depois de ter desembalado e retirado todas as embalagens, a panela interior e o tabuleiro de fritura sejam limpos em água quente com sabão ou na máquina de lavar loiça. De seguida, seque bem todos os acessórios e volte a montá-los na Air Fryer. Limpe o corpo exterior e as partes interiores com um pano húmido e seque antes de utilizar.
Ligar a ficha à rede eléctrica e programar o aparelho para cozinhar batatas fritas (não colocar nenhum alimento no aparelho). O aparelho será ligado a 180°C durante 23 minutos, permitindo assim a dissipação de qualquer resíduo que possa ter aderido ao elemento de aquecimento durante o fabrico.
Aconselha-se a leitura completa destas instruções antes da utilização.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

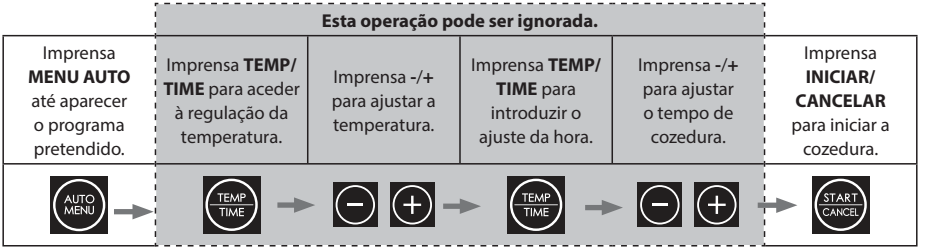
A sua fritadeira de ar quente tem vários modos de funcionamento:
Cozedura automática – selecionar uma das 12 opções de cozedura pré-programadas.
Fritar ao ar livre – definir manualmente a temperatura e o tempo.
Cozer – Cozer alimentos na sua fritadeira de ar quente.
Assar – Utilize para assar os seus alimentos.
Cozinhar a partir de congelados – Cozinhar a partir de congelados (apenas legumes, pizza, batatas fritas, nuggets de frango e snacks).
Desidratar – Retirar a humidade dos alimentos.
Manter quente – Manter a comida quente.
Pré-aquecimento – Certifique-se de que a sua Fritadeira de Ar está à temperatura correcta antes de cozinhar.
Reaquecer – Reaquecer alimentos previamente cozinhados.
Dual – Copiar a configuração de uma gaveta para outra.
Sync – A cozedura pára ao mesmo tempo em ambas as gavetas.

Informações úteis

- A quantidade de alimentos não deve encher mais do que 4/5 da quantidade total da panela de fritar.
- A temperatura e o tempo de cozedura não podem ser ajustados durante o ciclo de cozedura. Se for necessário alterar a temperatura e/ou o tempo, o programa deverá ser reiniciado e a temperaturatemperatura/tempo ajustados conforme necessário.
- Para interromper a cozedura, abrir a gaveta. Para retomar a cozedura, empurrar o passador para dentro e a cozedura iniciar-se-á automaticamente.
- Para cancelar a cozedura, prima o botão "**INICIAR/CANCELAR**" uma vez.
- Alguns alimentos terão de ser mexidos durante a cozedura: Retire o recipiente interior da unidade, mexa/agite conforme necessário e volte a colocar o recipiente interior na Air Fryer; a unidade reiniciará a cozedura automaticamente.
- Certifique-se de que os alimentos foram cozinhados corretamente. Se os alimentos estiverem mal cozinhados, volte a colocá-los na fritadeira e cozinhe novamente durante alguns minutos.
- Todas as instruções de cozedura são meramente indicativas; os resultados reais variam consoante a qualidade e a quantidade dos alimentos que estão a ser cozinhados.
- Para evitar que a panela interior caia no chão, coloque a panela interior numa superfície estável e à prova de calor antes de levantar o tabuleiro.
- Cozinhar apenas alimentos nesta fritadeira de ar quente.
- NÃO utilizar para fritar em gordura profunda.
- Se a fritadeira estiver ligada à rede eléctrica e não forem premidos botões durante 2 minutos, o visor apresenta um símbolo "-" em movimento. Para parar esta situação, prima qualquer botão.
- Se nenhum botão for premido durante 1 minuto, o visor apresenta um símbolo "-" em movimento. Para parar este movimento, prima qualquer botão.
- Para alguns programas de cozedura, é necessário agitar ou virar os alimentos. Quando tal for necessário, o aparelho emite um som e no visor aparece a indicação seguinte:

Cozedura automática

Para sua facilidade e conveniência, existem 12 programas de cozedura automáticos para utilizar com a função Air Frying da sua fritadeira de ar quente. Estes programas são facilmente acedidos através do botão dedicado AUTO MENU no painel de controlo.



1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura está corretamente inserido na panela interior.
3. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
4. Selecionar o alimento desejado premindo a tecla **MENU AUTO** no painel de controlo para selecionar o alimento a cozinhar. A temperatura e o tempo predefinidos piscarão no ecrã LED.
   a. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para regular a temperatura de cozedura desejada.
   b. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para definir o tempo de cozedura desejado.
5. Imprensa "**INICIAR/CANCELAR**" para iniciar a cozedura; o tempo é contado em contagem decrescente.
6. Quando a cozedura estiver concluída, a fritadeira emitirá um som e a unidade regressará ao modo de espera.
7. Retire a panela interior com cuidado e remova imediatamente os alimentos ou o calor que permanece na fritadeira continuará a cozinhar e a secar os alimentos.

Nota: Se estiver a alterar o tempo de cozedura dos alimentos de cozedura automática, só é possível aumentar o máximo em 30%. Isto é para evitar a possibilidade de queimar os alimentos.

Número do programa	Alimentação	Peso	Temperatura inicial dos alimentos	Tempo de cozedura	Tempo extra máximo	Virar minutos após o fim da cozedura	Cozinhar a partir do tempo congelado	Temperatura	Comentários
A-01	Batatas fritas	300g a 700g	Quarto temperatura	18	23	5	27	180	Não sobrecarregar a panela.
A-02	Carne de vaca	150g a 500g		12	16	6	-	200	Podem ser cozinhados até 270g de bife de vaca.
A-03	Vegetais	100g a 400g		10	13	5	14	190	Cortar os legumes em pedaços de 2 x 3 cm.
A-04	Galinha	800g a 1000g		30	39	5	-	190	Frango inteiro pequeno ou em pedaços grandes.
A-05	Bacon	4 a 6 tiras		9	12	-	-	180	Espalhe uniformemente as fatias de bacon no tabuleiro de fritar.
A-06	Peixe	100g a 500g		18	20	4	-	170	Coloque os pedaços de peixe diretamente na base do tabuleiro de fritar.
A-07	Batata	250g cada		40	52	5	-	200	Coloque até 3 batatas de 250g cada no tabuleiro de fritar.
A-08	Pizza	100g a 400g		13	17	-	18	180	Colocar os pedaços inteiros ou de pizza diretamente no tabuleiro de fritar.
A-09	Nuggets de frango	300g		15	20	5	20	180	Não encher demasiado. Certifique-se de que existe um pequeno espaço entre as pepitas.
A-10	Camarão	300g		15	20	5		180	Espalhe os camarões uniformemente diretamente no tabuleiro de fritar.
A-11	Lanches	300g		15	20	5	20	170	Disponha os aperitivos uniformemente no tabuleiro de fritar. Não sobrecarregar.
A-12	Sanduíche tostada	1 sanduíche		12	17	4		180	Preparar a sandes com pão com manteiga e queijo. Colocar a sandes inteira no tabuleiro de fritar. Virar 2/3 do tempo de cozedura.

Quando o tempo de cozedura definido é superior a 10 minutos, a fritadeira lembrar-se-á de virar os alimentos quando o tempo restante for metade do tempo total de cozedura (ou como indicado na tabela acima). Se o tempo de cozedura definido for inferior a 10 minutos, não aparecerá qualquer lembrete para virar os alimentos.

Fritar ao ar livre

Quando cozinhar manualmente no modo de fritura ao ar livre, seleccione primeiro o tempo e depois a temperatura.

Para sua comodidade, é possível cozinhar manualmente com a função Air Frying. Consulte as opções de cozedura sugeridas, conforme indicado na tabela, ou utilize as suas próprias receitas.

	Esta operação pode ser ignorada.				
Prima o botão **FUNÇÃO** até o botão **AR FRESCO** é iluminada no ecrã.	Imprensa **TEMP/ TIME** para aceder à regulação da temperatura.	Imprensa **-/+** para ajustar a temperatura.	Imprensa **TEMP/ TIME** para introduzir o ajuste da hora.	Imprensa **-/+** para ajustar o tempo de cozedura.	Imprensa **INICIAR/ CANCELAR** para iniciar a cozedura.

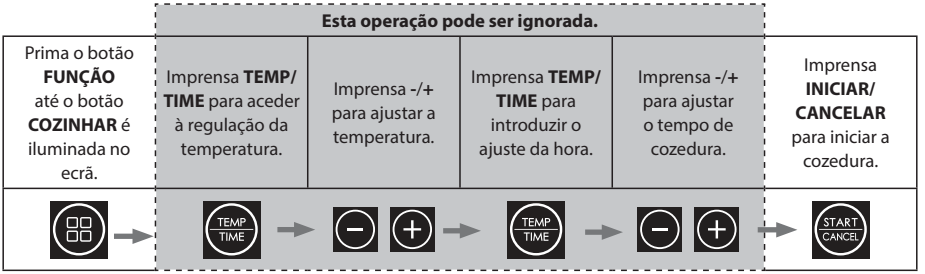
1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura está corretamente inserido na panela interior.
3. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
4. Prima o botão **FUNÇÃO** até o botão **AR FRESCO** acende-se no visor; o visor indica o tempo e a temperatura predefinidos (12 minutos a 200°C).
5. Para alterar a hora, prima o botão "**TEMP/TIME**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para o tempo desejado (1 a 60 minutos).
6. Agora, prima o botão "**TEMP/TIME**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para a temperatura desejada (80 a 200°C).
7. Prima o botão "**INICIAR/CANCELAR**" para iniciar o processo de cozedura.

Algumas opções de cozedura sugeridas são apresentadas abaixo.

Alimentação	Peso	Temperatura inicial dos alimentos	Tempo de cozedura	Temperatura de cozedura	Agitar/Virar	Comentários
Batatas fritas congeladas (grossas)	300 a 700	Congelado	12 a 16	200	Sim	
Batatas fritas congeladas (finas)	300 a 700		12 a 20	200	Sim	
Batatas fritas DIY (0,7cm x 7/8cm)	300 a 800	Temperatura ambiente	18 a 30	180	Sim	Adicionar óleo: 1/2 colher
Batatas fritas DIY	300 a 800		18 a 22	180	Sim	Adicionar óleo: 1/2 colher
Pedaços de batata DIY	300 a 750		12 a 18	180	Sim	Adicionar óleo: 1/2 colher
Pão de ló	250		15 a 18	180		
Batata com creme refogada	500		18 a 22	180		
Bife	100 a 500		8 a 12	180		
Costeleta de porco	100 a 500		10 a 14	180		
Hambúrguer	100 a 500		7 a 14	180		
Enrolado de salsicha	100 a 500		12 a 15	180		
Baqueta	100 a 500		18 a 22	180		
Peito de frango	100 a 500		10 a 15	180		
Peixe	100 a 500		8 a 12	180		
Camarão	100 a 500		5 a 10	180		
Caranguejo	100 a 500		8 a 12	180		
Bolo	100 a 400		15 a 30	180		
Rolinhos primavera	100 a 400		8 a 10	200	Sim	Rolinhos primavera instantâneos
Nuggets de frango congelados	100 a 500	Congelado	6 a 10	200	Sim	
Tiras de peixe congeladas	100 a 400		6 a 10	200		
Snack de queijo congelado	100 a 400		8 a 10	180		
Yakitori	100 a 400	Temperatura ambiente	8 a 10	200		
Batata-doce	100 a 500		30 a 45	200		

Cozer

Quando utilizar a função de cozedura, seleccione primeiro o tempo e depois a temperatura.
Para sua conveniência, é possível cozer com a Air Fryer. Consulte as opções de cozedura sugeridas, conforme indicado na tabela, ou utilize as suas próprias receitas.



1. Ligue a sua Fritadeira de Ar à corrente eléctrica.
2. Retirar a frigideira, colocar os alimentos no tabuleiro de fritura e voltar a colocar a frigideira no aparelho.
3. Prima o botão "**INICIAR**" uma vez; o ecrã indicará o tempo e a temperatura predefinidos (25 minutos a 200°C).
4. Para alterar a hora, prima o botão "**TEMPO**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para o tempo desejado (1 a 60 minutos).
5. Agora, prima o botão "**TEMP**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para a temperatura desejada (80 a 200°C).
6. Prima o botão "**INICIAR**" para iniciar o processo de cozedura.

Algumas sugestões de receitas de pastelaria:

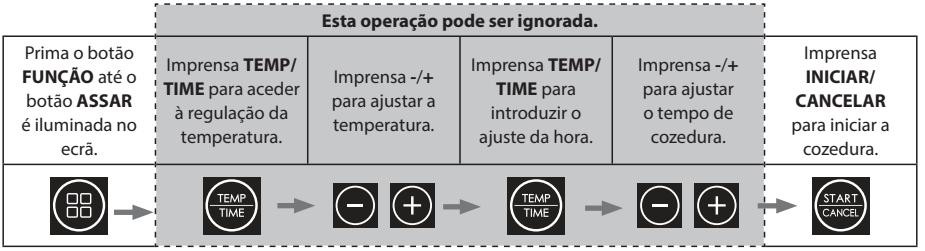
Alimentação	Temperatura de cozedura (°C)	Tempo de cozedura (minutos)	Ingredientes	Instruções
Flapjacks de cornflake	170	10 a 15	75g de flocos de milho 150g de manteiga com sal 75g de açúcar mascavado suave 30g de mel líquido 150g de aveia de papa 50g de passas e sultanas	1. Unte um prato refratário com manteiga e forre-o com papel vegetal. 2. Derreta a manteiga num tacho e adicione o açúcar e o mel; mexa bem. 3. Retire do lume e adicione os flocos de milho, as papas de aveia e a fruta. 4. Deite a mistura no prato. 5 Cozinhe na função Cozedura a 170°C até ficar firme (10 a 15 minutos). 6. Retire da fritadeira e deixe arrefecer antes de comer.
Bolo de limão	170	20 a 25	200g de manteiga sem sal 200g de açúcar refinado 3 ovos 200g de farinha simples 1 colher de sopa de fermento em pó Raspa e sumo de 1 limão Para a cobertura:Sumo de 1 limão 80g de açúcar refinado"	1. Unte uma forma de pão pequena com manteiga e forre-a com papel vegetal. Reserve enquanto prepara a massa do bolo. 2. Numa tigela grande, com um batedor elétrico, bata a manteiga e o açúcar refinado até obter uma mistura leve e fofa. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo entre cada adição, depois peneire a farinha, o fermento em pó e misture novamente para combinar. Adicione o sumo de limão, o sumo e a raspa de limão e misture novamente. 3. Deite a massa na forma de pão preparada e nivele a parte superior. Ie: Transfira para a fritadeira e coza a 170°C durante 20-25 minutos, verificando regularmente ao fim de 15 minutos, até ficarem dourados, crescidos e um espeto inserido sair limpo. 4. Quando o bolo estiver quase cozinhado, faça a cobertura combinando o sumo de limão e o açúcar refinado numa tigela. 5. Quando o bolo estiver cozinhado, retire-o da fritadeira e pique toda a superfície com um espeto. Deite lentamente a mistura de deslumbramento, de modo a cobrir a superfície do bolo e a infiltrar-se nos buracos. Deixe arrefecer na forma, retire, corte em fatias e sirva.
Biscoitos	180	10 a 12	150g de manteiga com sal à temperatura ambiente 80g de açúcar mascavado castanho claro 1 ovo grande, batido 225g de farinha simples 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio 200g de pepitas ou pedaços de chocolate simples	1. Numa tigela grande, bata a manteiga, o açúcar, o ovo, a farinha simples e o bicarbonato de sódio até obter uma massa firme. 2. Adicione as pepitas ou pedaços de chocolate e amasse até misturar. 3. Parta a massa em pedaços e faça bolas com cerca de 3 cm de diâmetro. 4. Forre o tabuleiro da frigideira com papel vegetal (não vá até à borda da frigideira) e coloque uniformemente as bolas de massa de bolacha. A massa espalha-se à medida que coze. 5. Cozinhe a 180°C durante 10 a 12 minutos até ficarem douradas. 6. Depois de cozidos, deixe arrefecer. Note-se que pode ser necessário fazer várias fornadas e/ou utilizar as duas placas para cozer.

Ao cozer numa Air Fryer, utilize menos tempo e uma temperatura mais baixa em comparação com um forno convencional. A regra geral é que é necessário baixar a temperatura em 10°C.
Note-se que os resultados podem variar consoante a qualidade dos alimentos, o seu teor de água e o seu tamanho. Utilize o quadro acima como orientação.

Recomenda-se que a fritadeira seja pré-aquecida antes da cozedura.
Durante a função de cozedura, a função de viragem está desactivada. Isto destina-se a garantir que a temperatura de cozedura se mantém estável durante todo o processo de cozedura.

Assado

Quando utilizar a função de assar, seleccione primeiro o tempo e depois a temperatura.
Para sua conveniência, é possível assar com a sua Air Fryer. Consulte as opções de cozedura sugeridas, conforme indicado na tabela, ou utilize as suas próprias receitas.



1. Ligue a sua Fritadeira de Ar à corrente eléctrica.
2. Retirar a frigideira, colocar os alimentos no tabuleiro de fritura e voltar a colocar a frigideira no aparelho.
3. Prima o botão "**INICIAR**" uma vez; o ecrã indica o tempo e a temperatura predefinidos (40 minutos a 180°C).
4. Para alterar a hora, prima o botão "**TEMP/TIME**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para o tempo desejado (1 a 60 minutos).
5. Agora, prima o botão "**TEMP/TIME**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para a temperatura desejada (80 a 200°C).
6. Prima o botão "**INICIAR**" para iniciar o processo de cozedura.

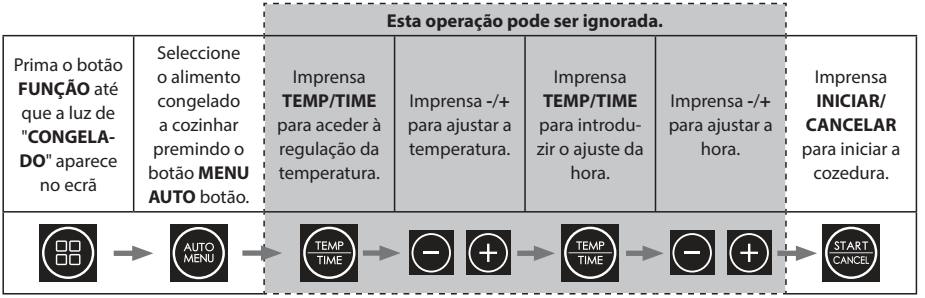
Algumas sugestões de receitas de assados:

Alimentação	Peso	Temperatura de cozedura (°C)	Tempo de cozedura (minutos)	Conselhos de preparação	Nota
Batatas assadas	N/A	190	30	Corte e descasque as batatas de modo a que fiquem com cerca de 3-4 cm de diâmetro e, em seguida, ferva-as durante 5 minutos. Escorra a água e cubra-as com óleo de girassol, temperando conforme necessário. Deite as batatas na fritadeira de ar quente e cozinhe.	Se as batatas não estiverem suficientemente cozinhadas, deixe-as cozinhar mais 5 a 10 minutos.
Porco assado	até 1kg	200/180	20/25 por 500g	Seque a carne com uma toalha de papel e, em seguida, faça cortes na casca com uma faca afiada (não corte a carne). Deixe a carne secar e, em seguida, esfregue óleo na superfície exterior, adicione uma quantidade generosa de sal nas marcas.Coloque a sua junta de porco na fritadeira com o courato para cima e cozinhe a 200°C durante 20 minutos, depois cozinhe a 180°C até estar cozinhada (aproximadamente 25 minutos por cada 500g).	Tempere a carne como desejar.No final da cozedura, certifique-se de que a carne está bem cozinhada.
Frango assado	até 1kg	180	35	Seque o frango com uma toalha de papel e, em seguida, cubra-o com óleo e temperos.Coloque na fritadeira com o peito virado para cima. Cozinhe durante metade do tempo, depois vire a ave e cozinhe durante o tempo restante. Quando a cozedura estiver concluída, deixe repousar durante 10 minutos antes de comer.	Sugere-se a utilização de um frango pequeno para assar (500g a 1kg).No final da cozedura, certifique-se de que a carne está bem cozinhada.
Carne assada	até 1kg	200/180	5/15 por 450g	Tempere a sua carne e depois a sua cerveja na fritadeira e cozinhe a 200°C durante 5 minutos, depois cozinhe a 180°C até estar cozinhada. Deixe repousar durante 10 a 15 minutos antes de cortar.	Para médio adicionar 5 minutos por 450g para bem passado adicionar 10 minutos por 450g. Note que os tempos podem variar consoante o corte da carne e a forma.

Ao cozer numa Air Fryer, utilize menos tempo e uma temperatura mais baixa do que num forno convencional.
Note-se que os resultados podem variar consoante a qualidade dos alimentos, o tamanho e a forma. Utilize a tabela acima como orientação.
Recomenda-se que a fritadeira seja pré-aquecida antes de assar.

Cozinhar a partir de congelados

A sua fritadeira de ar quente fica ligada durante mais tempo para permitir que os alimentos descongelem em segurança e cozinhem batatas fritas, legumes, pizzas, pepitas de frango e snacks congelados.
Para cozinhar a partir de congelados, seguir as instruções para a cozedura automática, como abaixo indicado.



1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritar está corretamente inserido na panela interior.
3. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
4. Prima o botão **FUNÇÃO** até aparecer a luz "**CONGELADO**" aparece no ecrã.
5. Seleccione o alimento congelado a cozinhar premindo o botão **MENU AUTO** botão. A temperatura e a hora predefinidas ficarão intermitentes no ecrã LED.
   a. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para regular a temperatura de cozedura desejada.
   b. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para definir o tempo de cozedura desejado.
6. Imprensa "**INICIAR/CANCELAR**" para iniciar a cozedura; o tempo é contado em contagem decrescente.
7. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um som e volta ao modo de espera.
8. Puxe a pega da panela interior com cuidado e retire os alimentos.

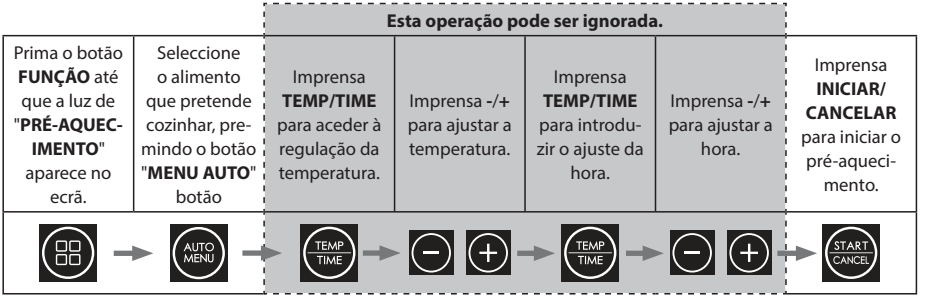
Cozinhar a partir de congelados só é possível para **FRIES**, **LEGUMES, PIZZA, NUGGETS DE FRANGO** e **GULOSEIMAS**.
Para cozinhar outros alimentos congelados, consultar o manual de instruções de cozedura.

Se necessário, a Air Fryer pode pré-aquecer antes de cozinhar a partir de congelados. Para o fazer, siga o processo abaixo:

1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura está corretamente inserido na panela interior.
3. Certifique-se de que a panela está vazia.Prima o botão **FUNÇÃO** até que as luzes ao lado de **"PRÉ-AQUECIMENTO"** e **"FROZEN"** aparece no ecrã.
4. Seleccione o alimento congelado a cozinhar premindo o botão **MENU AUTO** botão. A temperatura e a hora predefinidas ficarão intermitentes no ecrã LED.
   a. Se necessário, prima o botão **"TEMP/TIME"** uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para regular a temperatura de cozedura desejada.
   b. Se necessário, prima o botão **"TEMP/TIME"** uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para definir o tempo de cozedura desejado.
5. Imprensa **"INICIAR/CANCELAR"**A fritadeira de ar quente pré-aquece. Quando a temperatura pretendida é atingida, a unidade emite um som.
6. Retire a gaveta da unidade e coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e, em seguida, volte a introduzi-lo na fritadeira. Tenha cuidado, pois a panela e o tabuleiro estarão quentes.
7. A cozedura inicia-se automaticamente quando a gaveta é empurrada para trás; o tempo é contado em contagem decrescente.
8. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um som e volta ao modo de espera.

Pré-aquecimento

Para garantir que a sua Air Fryer está à temperatura correcta para cozinhar os seus alimentos, existe uma função de pré-aquecimento que pode ser utilizada antes das funções de cozedura automática, cozedura manual e cozedura a partir de congelados. Basta seguir as instruções abaixo para utilizar esta função.



1. Colocar o tabuleiro de fritura na panela interior. Introduzir a panela interior na fritadeira de ar quente.
2. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
3. Prima o botão "**FUNÇÃO**" até aparecer a luz "**PRÉ-AQUECIMENTO**" aparece no ecrã.
4. Seleccione o alimento pretendido, seleccionando o alimento escolhido no menu automático premindo o botão AUTO MENU. A temperatura e a hora predefinidas ficarão intermitentes no ecrã LED.
   a. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para b regular a temperatura de cozedura desejada.
   b. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para definir o tempo de cozedura pretendido.
5. Prima o botão "**INICIAR/CANCELAR**".
6. Quando a unidade tiver atingido a temperatura correcta de pré-aquecimento, emitirá um som.
7. A fritadeira liga-se e começa a pré-aquecer à temperatura definida.
8. Certifique-se de que o tabuleiro de fritar está corretamente inserido na panela interior.
9. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
10. Quando o dispositivo de extração voltar a ser introduzido, a cozedura inicia-se automaticamente.
11. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um som e volta ao modo de espera.
12. Puxe a pega da panela interior com cuidado e retire imediatamente os alimentos ou o calor que permanece na fritadeira continuará a cozinhar e a secar os alimentos.

O pré-aquecimento também pode ser utilizado quando se cozinha a partir de alimentos congelados. Siga as instruções abaixo para pré-aquecer manualmente, depois coloque os alimentos na gaveta e seleccione o Menu Automático Congelados necessário.

Além disso, o pré-aquecimento também pode ser utilizado quando se cozinha manualmente; prima o botão "**FUNÇÃO**" até que a luz ao lado de Pré-aquecimento se acenda.

1. Colocar o tabuleiro de fritura na panela interior. Introduzir a panela interior na fritadeira de ar quente.
2. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
3. Prima o botão "**FUNÇÃO**" até que a luz ao lado de Pré-aquecimento se acenda.
4. Prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para regular a temperatura de cozedura desejada.
5. Prima o botão "**INICIAR/CANCELAR**".
6. A fritadeira liga-se e começa a pré-aquecer à temperatura definida.
7. Quando a unidade tiver atingido a temperatura correcta de pré-aquecimento, emitirá um som.
8. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura está corretamente inserido na panela interior.
9. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
10. Defina o tempo de cozedura premindo a tecla "**TEMPO**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para regular o tempo de cozedura desejado.
11. Quando o dispositivo de extração voltar a ser introduzido, a cozedura inicia-se automaticamente.
12. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um som e volta ao modo de espera.
13. Puxe a pega da panela interior com cuidado e retire imediatamente os alimentos ou o calor que permanece na fritadeira continuará a cozinhar e a secar os alimentos.

Reaquecer

Esta função permite-lhe reaquecer alimentos que tenham arrefecido.

Prima o botão **FUNÇÃO** até aparecer a luz "**REAQUECIMENTO**" aparece no ecrã	Imprensa **INICIAR/CANCELAR** para iniciar o reaquecimento e o ecrã inicia a contagem decrescente.

1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritar está corretamente inserido na panela interior.
3. Coloque os alimentos a reaquecer uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
4. Prima o botão **FUNÇÃO** até aparecer a luz "**REAQUECIMENTO**" aparece no ecrã.
5. Prima o botão "**INICIAR/CANCELAR**". A fritadeira reaquecerá.
6. A Air Fryer reaquecerá os alimentos durante 4 minutos a 180°C.

Nota: Não é possível ajustar o tempo ou a temperatura da função Reaquecimento.

Desidratar

Esta função permite-lhe desidratar os seus próprios alimentos para que possam ser armazenados e utilizados mais tarde. Siga as instruções simples abaixo para utilizar esta função na sua fritadeira de ar quente. Durante a função de desidratação, a função de rotação está desactivada.

Imprensa **PRÉ-AQUECER/DESIDRATAR** duas vezes para selecionar a função DEHYDRATE.	Imprensa **INICIAR** para iniciar o reaquecimento e o ecrã inicia a contagem decrescente.

1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura está corretamente inserido na panela interior.
3. Coloque os alimentos a desidratar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar o recipiente interior para a fritadeira.
4. Prima o botão **FUNÇÃO** até aparecer a luz "**DEHYDRATE**" aparece no ecrã.
5. Prima o botão "**INICIAR/CANCELAR**".
6. A fritadeira irá agora desidratar os seus alimentos durante 3 horas a 60°C.
7. A temperatura e o tempo predefinidos piscarão no ecrã LED - isto é, 60°C durante 3 horas.
   a. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para b definir a temperatura pretendida (até 80°C)
   b. Se necessário, prima o botão "**TEMP/TIME**" uma vez e, em seguida, prima o botão "**-**" ou "**+**" para definir o tempo pretendido (até 4 horas)

Sugestões de tipos de alimentos e pormenores de preparação para desidratação:

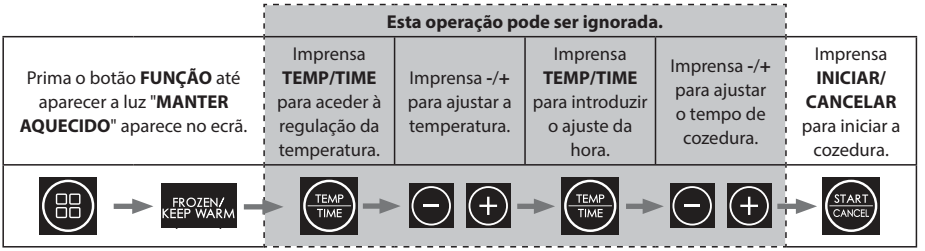
Alimentação	Temperatura de desidratação (°C)	Tempo de desidratação (horas)	Conselhos de preparação
Maçãs	60	6	Tire o caroço à maçã e corte-a em segmentos finos (3 mm).
Damascos	60	8	Retirar os caroços e cortar ao meio.
Bannana	80	4	Descasque e corte em rodelas com cerca de 3 mm de espessura.
Carne de vaca	60	4	Corte em tiras com cerca de 6 cm de comprimento e 4 mm de espessura.
Limões	80	3	Cortar em fatias finas (2mm) e colocar no tabuleiro de fritar.
Laranjas	80	3	Cortar em fatias finas (2mm) e colocar no tabuleiro de fritar.
Morangos	60	3	Cortar cuidadosamente em cunhas ou rodelas.

Quando colocar os alimentos na fritadeira de ar quente para desidratar, certifique-se de que não estão empilhados uns sobre os outros e que existe um pequeno espaço entre cada peça.

Note-se que os resultados podem variar consoante a qualidade dos alimentos, o seu teor de água e o seu tamanho. Utilize o quadro acima como orientação.

Manter-se quente

Depois de ter cozinhado os alimentos, estes podem ser mantidos quentes utilizando a função KEEP WARM.
Manter quente utiliza uma temperatura baixa para garantir que os alimentos não secam demasiado e assegura que os alimentos estão suficientemente quentes para serem consumidos.



1. Ligar a fritadeira à rede eléctrica.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura está corretamente inserido na panela interior.
3. Coloque os alimentos a manter quentes uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar a panela interior para a fritadeira.
4. Prima o botão "**FUNÇÃO** até aparecer a luz "**MANTER AQUECIDO**" aparece no ecrã.
5. A temperatura de aquecimento predefinida é de 80°C com um tempo de 30 minutos. Se necessário, isto pode ser alterado.
   a. Para alterar a hora, prima o botão "**TEMP/TIME**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para o tempo desejado (1 a 60 minutos).
   b. Agora, prima o botão "**TEMP/TIME**" e, em seguida, utilizar o botão **+/-** para mudar para a temperatura desejada (80 a 200°C).
6. A fritadeira irá agora manter os alimentos quentes à temperatura e durante o tempo definidos.

ACABAMENTO SINCRONIZADO

Utilize esta função quando estiver a cozinhar alimentos que têm tempos de cozedura diferentes. Por exemplo, os tempos de cozedura do bife e das batatas fritas são diferentes e esta função permite-lhe cozinhar ambos os tipos de alimentos para que fiquem prontos ao mesmo tempo.

1. Retirar os recipientes interiores da fritadeira.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de fritura em ambas as panelas está corretamente inserido.
3. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar os recipientes interiores de volta para a fritadeira.
4. Definir a função de cozedura para a primeira gaveta.
5. Definir a função de cozedura para a segunda gaveta.
6. Prima o botão "**SINCRONIZAÇÃO/DUAL**" uma vez, o botão **SINCRONIZAÇÃO**A luz " acende-se no ecrã.
7. Prima um dos botões "**INICIAR/CANCELAR**". A gaveta com o tempo de cozedura mais longo começa primeiro, a gaveta mais curta começa mais tarde para que o final seja igual ao primeiro.
8. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um som e regressa ao modo de espera.
9. Retire a panela interior com cuidado e retire imediatamente os alimentos da fritadeira; isto evitará que o calor que permanece na fritadeira continue a cozinhar e a secar os alimentos.

DUAL

Utilizar esta função quando as duas gavetas têm o mesmo tempo de cozedura e a mesma temperatura. Se tiver de cozinhar uma quantidade maior de os mesmos alimentos, a função Dual permite-lhe programar facilmente as duas gavetas, regulando apenas uma.

1. Retirar os recipientes interiores da fritadeira.
2. Certifique-se de que os tabuleiros de fritura de ambas as panelas estão corretamente inseridos.
3. Coloque os alimentos a cozinhar uniformemente no tabuleiro de fritar e faça deslizar os recipientes interiores de volta para a fritadeira.
4. Definir a função de cozedura para uma das gavetas. Pode ser um programa automático ou outra função.
5. Imprensa "**SINCRONIZAÇÃO/DUAL**" uma vez e o botão "**DUAL**A luz " acende-se no ecrã ao mesmo tempo que o programa é copiado para a outra gaveta.
6. Prima um dos botões "**INICIAR/CANCELAR**" e a fritadeira começará a cozinhar.
7. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um som e regressa ao modo de espera.
8. Retire a panela interior com cuidado e retire imediatamente os alimentos da fritadeira; isto evitará que o calor que permanece na fritadeira continue a cozinhar e a secar os alimentos.

MANUTENÇÃO DURANTE A UTILIZAÇÃO

Este aparelho requer pouca manutenção quando está a ser utilizado. Limpe a sua fritadeira de ar quente após cada utilização para prolongar a sua vida útil.
Esta fritadeira de ar quente não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente repará-la você mesmo. Na eventualidade improvável de uma avaria, contacte o Centro de Atendimento da SHARP utilizando os dados indicados no início deste Manual do Utilizador.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

CUIDADO: Para se proteger contra choques eléctricos, NÃO IMERGIR A FRIGIDEIRA DE AR EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.
A sua fritadeira de ar quente deve ser limpa regularmente para obter um melhor desempenho e uma longa vida útil. A limpeza regular também reduzirá o risco de incêndio. Para limpar, siga as instruções abaixo:

1. Retirar a ficha de alimentação da tomada eléctrica. Deixar a fritadeira arrefecer.
2. Limpe as bandejas de fritar e as panelas interiores com um pano húmido e ensaboado. Certifique-se de que utiliza apenas água com sabão suave. Se as manchas no tabuleiro ou na panela interior forem demasiado difíceis de limpar, deixe-as de molho em água morna durante cerca de 10 minutos.
3. Limpar os elementos de aquecimento com um pano seco e macio.
4. Limpe o exterior da sua fritadeira com um pano macio e húmido e depois seque.

CUIDADO: NÃO UTILIZAR LIMPADORES ABRASIVOS NEM QUALQUER TIPO DE MATERIAL DE LIMPEZA na superfície do tabuleiro de fritar e da panela interior. Certifique-se de que utiliza apenas água com sabão suave. Os produtos de limpeza abrasivos, as escovas de esfregar e os produtos de limpeza químicos danificam o revestimento desta unidade. Para além da limpeza recomendada, não deve ser necessária qualquer outra manutenção por parte do utilizador. Qualquer outro serviço de assistência deve ser efectuado por um representante de assistência autorizado.

ARMAZENAMENTO

Desligue a unidade, deixe-a arrefecer e limpe-a antes de a guardar. Guarde a fritadeira de ar comprimido na sua caixa, num local limpo e seco. Nunca guarde o aparelho enquanto estiver quente ou ligado à corrente eléctrica. Nunca enrole o cabo firmemente à volta da fritadeira de ar. Não coloque qualquer tensão no cabo onde este entra na unidade, pois pode fazer com que o cabo se desgaste e parta.
Se armazenar a fritadeira de ar comprimido durante longos períodos de tempo, certifique-se de que a fritadeira de ar comprimido está limpa e sem partículas de alimentos. Guarde a fritadeira de ar comprimido num local seco, como numa mesa, bancada ou prateleira de um armário.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se estiver a ter problemas com a sua fritadeira de ar quente, siga as orientações abaixo.

A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado.	Certifique-se de que a ficha de alimentação está inserida numa tomada eléctrica de parede e está ligada.
	Não regulou a hora nem a temperatura.	Defina a hora e a temperatura e, em seguida, prima "**INICIAR/CANCELAR**".
	O pote interior não está corretamente bloqueado na unidade	Empurre a panela interior para dentro da Air Fryer de modo a que faça "clique".
Os ingredientes fritos com a Air Fryer não estão prontos.	Há demasiada comida na frigideira.	Coloque lotes mais pequenos de ingredientes na frigideira. Os lotes mais pequenos são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Ajustar a temperatura para o valor desejado.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Regular o temporizador para o tempo de preparação necessário.
Os aperitivos fritos não são estaladiços quando saem da Air Fryer.	Utilizou um tipo de snack destinado a ser preparado numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks feitos para serem preparados no forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço.
É difícil ou não é possível introduzir corretamente o interior no aparelho.	Há demasiada comida na frigideira.	Não encher demasiado a frigideira.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordurosos na Air Fryer, uma grande quantidade de óleo escorre para a frigideira. Este óleo pode libertar fumo branco e a frigideira pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afecta o aparelho nem o resultado final.
	O tabuleiro ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela interior; certifique-se de que limpa bem o tabuleiro de fritar e a panela interior após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na Air Fryer.	Não utilizou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura.
	Não lavou bem os palitos de batata antes de os fritar.	Lavar bem os palitos de batata para retirar a fécula do exterior dos palitos.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da Air Fryer.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade/tipo de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de que seca bem a batata palha antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos mais finos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.

Se continuar a ter problemas, contacte o Centro de Atendimento da SHARP utilizando os dados indicados no início deste Manual do Utilizador.

Atenție:
Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol.
Aceasta înseamnă că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere generale. Există un sistem de colectare separată pentru aceste produse.

A. Informații privind eliminarea pentru utilizatori (gospodării private)

1. În Uniunea Europeană
Atenție: Dacă doriți să aruncați acest echipament, vă rugăm să nu folosiți coșul de gunoi obișnuit!
Echipamentele electrice și electronice uzate trebuie tratate separat și în conformitate cu legislația care impune tratarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate.
Ca urmare a punerii în aplicare de către statele membre, gospodăriile particulare din statele UE pot returna gratuit* echipamentele electrice și electronice uzate la centrele de colectare desemnate.
În unele țări*, comerciantul local poate, de asemenea, să preia gratuit produsul vechi dacă achiziționați unul nou similar.
* Vă rugăm să contactați autoritatea locală pentru mai multe detalii.
Dacă echipamentele electrice sau electronice uzate au baterii sau acumulatori, vă rugăm să le eliminați separat în prealabil, în conformitate cu cerințele locale. Prin eliminarea corectă a acestui produs veți contribui la asigurarea faptului că deșeurile sunt supuse tratării, recuperării și reciclării necesare și, astfel, veți preveni potențialele efecte negative asupra mediului și sănătății umane care ar putea apărea în caz contrar din cauza manipulării necorespunzătoare a deșeurilor.

2. În alte țări din afara UE
Dacă doriți să aruncați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să solicitați metoda corectă de eliminare.
Pentru Elveția: Echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit la distribuitor, chiar dacă nu achiziționați un produs nou.Alte facilități de colectare sunt enumerate pe pagina de pornire a www.swico.ch sau www.sens.ch.

B. Informații privind eliminarea pentru utilizatorii profesioniști

1. În Uniunea Europeană
În cazul în care produsul este utilizat în scopuri profesionale și doriți să îl aruncați:
Vă rugăm să contactați dealerul SHARP care vă va informa cu privire la preluarea produsului. S-ar putea să vi se impute costurile care decurg din preluarea și reciclarea produsului. Produsele mici (și cantitățile mici) ar putea fi preluate de către centrele de colectare locale.
Pentru Spania: Vă rugăm să contactați sistemul de colectare stabilit sau autoritatea locală pentru preluarea produselor uzate.

2. În alte țări din afara UE
Dacă doriți să vă debarasați de acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să solicitați metoda corectă de eliminare.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/suport/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Pentru service, vă rugăm să consultați **www.sharpconsumer.com/contact/**, pentru drepturile dumneavoastră de garanție, accesați **www.sharpconsumer.com/support/** sau contactați vânzătorul cu amănuntul de la care ați cumpărat produsul.
Declarațiile de conformitate sunt disponibile la **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ 3
SPECIFICAȚII 7
FRITEUZĂ CU AER ȘI ACCESORII 8
PANOU DE CONTROL 9
ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL DE PRĂJIT CU AER 9
INSTRUCȚIUNI DE OPERARE 10
- Gătire automată 11
- Gătitul cu aer prăjit 13
- Coaceți 15
- Friptură 16
- Gătiți din congelat 17
- Preîncălzire 18
- Reîncălziți 19
- Deshidratare 19
- Păstrați cald 20

FINISAJ SYNC 20
DUAL 21
ÎNTREȚINERE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII 21
INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE 21
DEPOZITARE 22
DEPANARE 22

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați un aparat electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că NU se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Curățați tava de prăjire cu aer și vasul interior cu o cârpă umedă și săpunită. Asigurați-vă că folosiți numai apă blândă, cu săpun.
- NU curățați cu tampoane de curățat metalice. Bucățile se pot desprinde de pe tampon și pot atinge piesele electrice, creând un risc de electrocutare. De asemenea, se vor produce deteriorări ale suprafeței.
- Uscați unitatea și toate ansamblurile cu o cârpă moale înainte de depozitare sau utilizare.
- Dacă există pete pe tavă sau pe vasul interior care sunt prea greu de curățat, lăsați-le să se înmoaie în apă caldă timp de aproximativ 10 minute înainte de a le curăța.
- Tava de prăjire și vasul interior pot fi curățate în mașina de spălat vase.
- NU umpleți prea mult atunci când gătiți. Umplerea excesivă poate provoca vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea în siguranță a aparatului.
- NU folosiți ulei sau orice alt lichid în vasul interior.
- NU folosiți acest aparat pentru prăjire adâncă.
- Asigurați-vă că alimentele sunt pregătite și gătite corect pentru a evita orice pericol pentru sănătate.

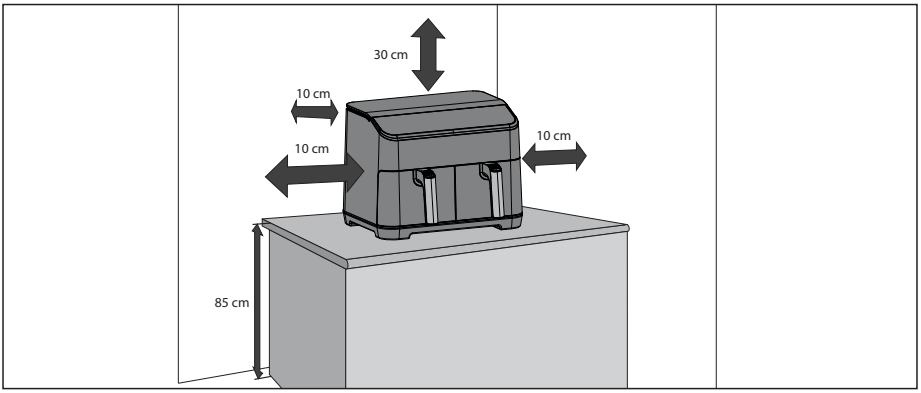
- Împiedicați contactul alimentelor cu elementele de încălzire.
- Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- NU introduceți în friteuza cu aer următoarele materiale: carton, plastic, hârtie sau alte materiale similare.
- NU depozitați în friteuza cu aer alte materiale, în afară de accesoriile furnizate, atunci când nu o utilizați.
- NU utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- NU se utilizează în aer liber.
- Dacă aveți nevoie de sfaturi cu privire la acest produs, contactați linia de asistență Sharp.
- Țineți aparatul numai de mânerele corecte și utilizați măsuri de protecție împotriva căldurii, cum ar fi mănuși sau ciorapi.
- Citiți toate aceste instrucțiuni pentru a vă asigura că sunteți familiarizat cu funcționarea acestei friteuze cu aer. NU atingeți suprafețele fierbinți, acolo unde este posibil folosiți mânerele sau comenzile (în funcție de model).
- Utilizarea accesoriilor nu este recomandată de către, deoarece aceasta poate provoca pericole sau vătămări.
- Acest aparat este destinat NUMAI UTILIZĂRII ÎN CASĂ.
- Pentru a preveni căderea vasului interior pe sol, puneți vasul interior pe o suprafață stabilă înainte de a scoate tava de prăjire cu aer.
- Când îl utilizați, asigurați-vă că mânerul este îndreptat spre dumneavoastră.
- ATENȚIE: Marca înseamnă că SUPRAFEȚELE APARATELOR SUNT ÎNCĂLZITE CÂND SAU DUPĂ UTILIZARE. NU atingeți suprafețele fierbinți.
- NU acoperiți orificiul de admisie a aerului sau de evacuare a aerului în timp ce unitatea este în funcțiune. Procedând astfel, veți împiedica o gătire uniformă și puteți deteriora unitatea sau provoca supraîncălzirea acesteia.
- NU atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire.

- Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
- Lăsați aparatul după utilizare pentru ca acesta să aibă timp suficient să se răcească.
- Lăsați friteuza cu aer să se răcească înainte de a o curăța.
- AVERTISMENT: Deoarece această friteuză cu aer se încălzește în timpul utilizării și unele suprafețe pot dezvolta temperaturi ridicate. Deoarece oamenii percep temperaturile, acest aparat trebuie utilizat cu atenție.
- Purtați mănuși izolate de protecție atunci când atingeți suprafețele fierbinți sau tava de prăjire cu aer cald, vasul interior și alimentele.
- Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu adecvat deasupra și pe toate laturile pentru circulația aerului. Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că vasul interior este închis în mod corespunzător înainte de funcționare.
- NU lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea suprafeței de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți.
- NU folosiți aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat în vreun fel sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice alt mod.
- NU înlocuiți sau modificați cablul de alimentare sau fișa.
- NU folosiți un prelungitor.
- Asigurați-vă că priza/interrupătorul de rețea este accesibil atunci când friteuza cu aer comprimat este în uz.
- Această friteuză cu aer nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Deconectați-l de la rețeaua de alimentare atunci când nu este utilizat sau înainte de curățare.
- Când deconectați fișa de alimentare de la rețeaua electrică, țineți întotdeauna fișa, nu trageți niciodată de cablu.
- Când nu mai utilizați friteuza cu aer, apăsați butonul STOP/

CANCEL pentru a reveni la modul de așteptare, apoi deconectați-o de la rețeaua electrică.

- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, NU scufundați friteuza cu aer în apă sau în alte lichide.
- NU acoperiți nicio parte a friteuzei cu aer în timp ce aceasta funcționează, deoarece aceasta va duce la supraîncălzire.
- NU așezați aparatul de prăjit cu aer pe suprafețe fierbinți, în apropierea arzătoarelor cu gaz/electrice fierbinți sau într-un cuptor încălzit.
- Atunci când folosiți friteuza cu aer comprimat, păstrați un spațiu de cel puțin 100 mm pe toate laturile pentru a permite o circulație adecvată a aerului.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU A LE CONSULTA ÎN VIITOR



SPECIFICAȚII

Numele modelului	AF-GD82A
Puterea aparatului de prăjit aer (W)	1800 (fiecare sertar)
Nivelurile de temperatură ale aparatului de prăjit cu aer (Celsius)	60°C până la 200°C
12 programe automate	Cartofi prăjiți, Carne de vită, Legume, Pui mic, Șuncă, Pește, Cartofi, Pizza, Nuggets de pui, Creveți, Snacks-uri, Sandvișuri prăjite
10 Funcții	Preîncălzire, Reîncălzire, Gătire din congelare, Păstrare la cald, Prăjire în aer, Prăjire, Coacere, Deshidratare, Dual, Sincronizare
Capacitate (litri)	8 (4 + 4)
Panoul de control	Digital
Acoperirea tăvii de prăjire	Non stick
Dimensiunea tăvii de prăjire (l x l în mm)	146 x 208
Acoperire interioară a vasului	Antiaderent
Dimensiunea interioară a vasului (L x H x P în mm)	163 x 128 x 227
Lungimea cablului de alimentare (mm)	1000
Nivelul de zgomot (dB)	56
Consumul de energie (W)	1800
Cerințe de alimentare	220-240V AC 50 Hz
Consumul de energie în standby (W)	< 0.5
Dimensiuni (L x H x P în mm)	395 x 305 x 362
Greutate (kg)	10.15

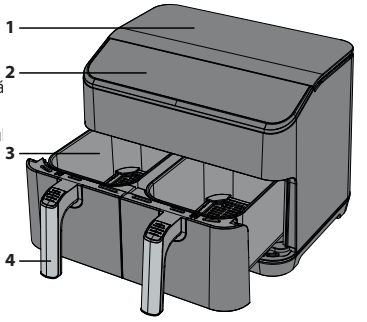
Acest produs este în conformitate cu reglementările și standardele relevante pentru Regatul Unit și UE.

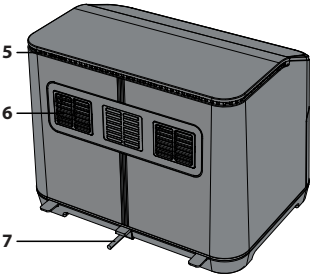
ÎN CADRUL POLITICII DE ÎMBUNĂTĂȚIRE CONTINUĂ, NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA DESIGNUL ȘI SPECIFICAȚIILE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ.

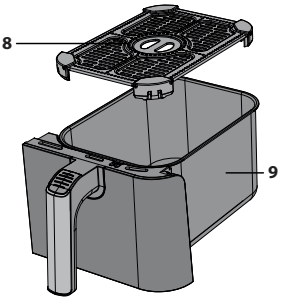
FRITEUZĂ CU AER ȘI ACCESORII

Vă rugăm să vă familiarizați cu următoarele funcții și accesorii ale Air Fryer înainte de prima utilizare:
Oală interioară: Așezați tava de prăjit pe vasul interior, apoi puneți vasul interior în friteuza cu aer.
Tavă de prăjire: Puneți tava de prăjit în vasul interior înainte de a folosi friteuza cu aer comprimat.
Gură de aerisire: În timpul utilizării, din gura de evacuare vor ieși aburi fierbinți (acest lucru este normal), țineți-vă mâinile și fața departe de gura de evacuare a aerului atunci când gătiți pentru a preveni arsurile.
Mâner: Acesta este utilizat pentru a muta vasul interior și tava de prăjire în și din friteuză cu aer.

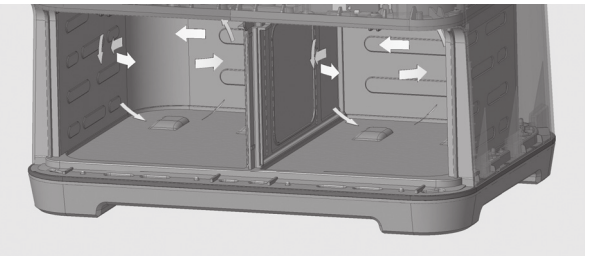
1. Dulap de sus
2. Panoul de control
3. Oală interioară
4. Mâner pentru tava de pră
5. Aspirație de aer
6. Ventil de evacuare a aeru
7. Cablu de rețea
8. Tavă de prăjire cu aer
9. Oală interioară





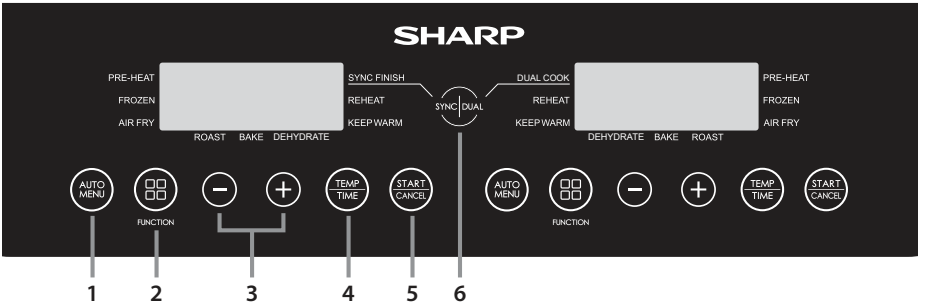


DIRECȚIA FLUXULUI DE AER
Când gătiți, aerul cald de la element este deplasat, așa cum se arată în imaginea de mai jos. Acest lucru asigură că alimentele sunt gătite uniform la temperatura și perioada de timp stabilite. Nu folosiți materiale precum folia de metal care ar putea obstrucționa acest flux de aer sau ar putea umple prea mult tava de prăjire.



PANOU DE CONTROL

1. **Meniu automat -** Apăsați pentru a selecta programele de gătit, există 12 opțiuni.
2. **Funcție -** Selectați funcțiile instalate.
3. **+/- -** Utilizați pentru a seta manual temperatura și timpul de gătire.
4. **Temperatură/timp -** Utilizați acest buton pentru a controla temperatura și timpul.
5. **Start/Anulare -** Utilizați pentru a porni sau opri o funcție.
6. **Sync/Dual -** Plasați aparatul în modul de gătit Dual sau Sync.



ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL DE PRĂJIT CU AER

Înainte de a utiliza aparatul de prăjit cu aer pentru prima dată, se recomandă ca, după ce ați despachetat și ați îndepărtat toate ambalajele, să curățați vasul interior și tava de prăjit în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase. Apoi, uscați bine toate accesoriile și reasamblați-le din nou în friteuza cu aer. Ștergeți corpul exterior și părțile interioare cu o cârpă umedă și uscați-le înainte de utilizare.
Conectați-l la rețeaua de alimentare și setați aparatul pentru a găti cartofi prăjiți (nu introduceți niciun aliment în aparat). Acest lucru va porni aparatul la 180°C timp de 23 de minute, permițând disiparea oricărui reziduu care ar fi putut adera la elementul de încălzire în timpul fabricării.
Se recomandă citirea integrală a acestor instrucțiuni înainte de utilizare.

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

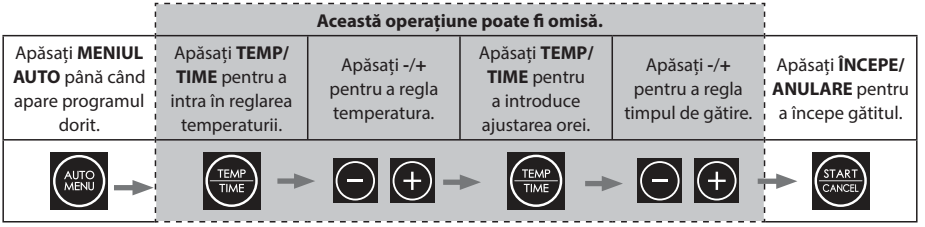
Prăjitorul dumneavoastră de aer are mai multe moduri de funcționare:
Gătire automată – selectați una dintre cele 12 opțiuni de gătit preprogramate.
Air Fry – setați temperatura și timpul manual.
Coaceți – Coaceți alimente în friteuza cu aer.
Roast (Prăjire) – Se folosește pentru a prăji alimentele.
Gătiți din congelat – Gătiți din congelat (numai legume, pizza, cartofi prăjiți, Chicken Nuggets și gustări).
Deshidratare – Îndepărtați umezeala din alimente.
Păstrați la cald – Păstrați mâncarea caldă.
Preîncălzire – Asigurați-vă că aparatul de prăjit cu aer este la temperatura corectă înainte de a găti.
Reheat – Reîncălzește alimentele gătite anterior.
Dual – Copiază setarea de la un sertar la altul.
Sincronizare – Gătitul se va opri în același timp pentru ambele sertare.

Informații utile

- Cantitatea de alimente nu trebuie să umple mai mult de 4/5 din cantitatea totală a vasului de prăjire cu aer comprimat.
- Temperatura și timpul de gătire nu pot fi ajustate în timpul ciclului de gătire. Dacă este necesar să modificați temperatura și/sau timpul, programul va trebui repornit, iar temperatura și timpul de gătire vor trebui să fie modificate.peratură/timp ajustate în funcție de necesități.
- Pentru a întrerupe gătitul, deschideți tragerea la sorți. Pentru a reporni, împingeți din nou tragerea înăuntru și gătitul va începe automat.
- Pentru a anula gătitul, apăsați tasta "**ÎNCEPE/ANULARE**" o dată.
- Unele alimente vor trebui să fie amestecate/agitate în timpul gătitului: Scoateți vasul interior din unitate, amestecați/agitați după cum este necesar și readuceți vasul interior în Air Fryer; unitatea va reporni automat gătitul.
- Asigurați-vă că alimentele au fost gătite corect. Dacă mâncarea este insuficient gătită, puneți-o înapoi în friteuza cu aer și gătiți-o din nou timp de câteva minute.
- Toate instrucțiunile de gătire sunt orientative, rezultatele reale vor varia în funcție de calitatea și cantitatea de alimente gătite.
- Pentru a preveni căderea vasului interior pe jos, puneți vasul interior pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură înainte de a ridica tava.
- Gătiți numai alimente în această friteuză cu aer.
- NU se utilizează pentru prăjirea în grăsimi.
- Dacă friteuza cu aer comprimat este conectată la rețeaua de alimentare și nu se apasă niciun buton timp de 2 minute, pe ecran apare un simbol "-" în mișcare. Pentru a opri acest lucru, apăsați orice buton.
- Dacă nu se apasă niciun buton timp de 1 minut, pe afișaj apare un simbol "-" în mișcare. Pentru a opri acest lucru, apăsați orice buton.
- Pentru unele programe de gătit va fi necesar ca alimentele să fie agitate sau răsturnate. Când acest lucru este necesar, aparatul va emite un sunet și pe afișaj vor apărea următoarele:

Gătire automată

Pentru ușurința și confortul dumneavoastră, există 12 programe automate de gătit care pot fi utilizate cu funcția de prăjire în aer a aparatului de prăjit în aer. Acestea sunt ușor de accesat prin intermediul butonului dedicat AUTO MENU de pe panoul de control.



1. Conectați friteuza cu aer la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
4. Selectați mâncarea dorită apăsând butonul **MENIUL AUTO** de pe panoul de comandă pentru a selecta alimentele care urmează să fie gătite. Temperatura și timpul implicite vor clipi pe afișajul LED.
   a. Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta temperatura de gătit dorită.
   b. Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta timpul de gătire dorit.
5. Presa "**ÎNCEPE/ANULARE**" pentru a începe gătitul; timpul scade.
6. Când gătitul este finalizat, friteuza cu aer va emite un sunet, iar aparatul revine în modul standby.
7. Scoateți vasul interior cu grijă și scoateți imediat alimentele, altfel căldura rămasă în friteuza cu aer va continua să gătească și să usuce alimentele.

Notă: Dacă modificați timpul de gătire pentru alimentele cu gătire automată, este posibilă doar o creștere maximă de 30%. Acest lucru se face pentru a evita posibilitatea de a vă arde alimentele.

Numărul programului	Alimente	Greutate	Temperatura inițială a alimentelor	Timp de gătire	Timp suplimentar maxim	Întoarceți minutele de la sfârșitul gătitului	Gătiți din timpul înghețat	Temperatură	Comentarii
A-01	Cartofi prăjiți	300g până la 700g	Cameră temperatură	18	23	5	27	180	Nu supraîncărcați vasul.
A-02	Carne de vită	150g până la 500 g		12	16	6	-	200	Se pot găti până la 270g de friptură de vită.
A-03	Legume	De la 100g la 400 g		10	13	5	14	190	Se taie legumele în bucăți de 2 x 3 cm.
A-04	Pui	800g până la 1000g		30	39	5	-	190	Pui întreg mic sau bucăți mari.
A-05	Bacon	4 până la 6 frigărui		9	12	-	-	180	Distribuiți uniform șunca în tava de prăjit.
A-06	Pește	De la 100g la 500 g		18	20	4	-	170	Așezați bucățile de pește direct pe baza tăvii de prăjit.
A-07	Cartofi	250g fiecare		40	52	5	-	200	Puneți până la 3 cartofi de 250g fiecare în tava de prăjit.
A-08	Pizza	De la 100g la 400 g		13	17	-	18	180	Se așază bucățile întregi sau bucățile de pizza direct pe tava de prăjit.
A-09	Nuggets de pui	300g		15	20	5	20	180	Nu umpleți prea mult. Asigurați-vă că există un mic spațiu între pepite.
A-10	Creveți	300g		15	20	5		180	Spațiați creveții în mod egal direct pe tava de prăjit.
A-11	Gustări	300g		15	20	5	20	170	Aranjați gustările în mod egal în tava de prăjit. Nu supraîncărcați.
A-12	Sandwich prăjit	1 sandwich		12	17	4		180	Pregătiți sandvișul folosind pâine unsă cu unt și brânză. Așezați sandwichul întreg în tava de prăjit. Întoarceți 2/3 din timpul de gătire.

Atunci când timpul de gătit setat este mai mare de 10 minute, aparatul de prăjit cu aer va reaminti să întoarceți alimentele atunci când timpul rămas este jumătate din timpul total de gătit (sau așa cum se arată în tabelul de mai sus). Dacă timpul de gătire setat este mai mic de 10 minute, nu va apărea niciun memento de întoarcere.

Gătitul cu aer prăjit

Atunci când gătiți manual în modul de prăjire în aer, selectați mai întâi timpul, apoi temperatura.
Pentru confortul dumneavoastră, este posibil să gătiți manual cu funcția Air Frying. Consultați opțiunile de gătit sugerate, așa cum sunt prezentate în tabel, sau folosiți propriile rețete.

	Această operațiune poate fi omisă.				
Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când apare butonul **AIR FRY** se aprinde pe ecran.	Apăsați **TEMP/ TIME** pentru a intra în reglarea temperaturii.	Apăsați **-/+** pentru a regla temperatura.	Apăsați **TEMP/ TIME** pentru a introduce ajustarea orei.	Apăsați **-/+** pentru a regla timpul de gătire.	Apăsați **ÎNCEPE/ ANULARE** pentru a începe gătitul.

1. Conectați friteuza cu aer comprimat la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
4. Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când apare butonul **AIR FRY** se aprinde pe afișaj; afișajul va indica timpul și temperatura implicite (12 minute la 200°C).
5. Pentru a modifica ora, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba durata dorită (de la 1 la 60 de minute).
6. Acum apăsați butonul "**TEMP/TIME**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba temperatura dorită (de la 80 la 200°C).
7. Apăsați tasta "**ÎNCEPE/ANULARE**" pentru a începe procesul de gătire.

Mai jos sunt prezentate câteva opțiuni de gătit sugerate.

Alimente	Greutate	Temperatura inițială a alimentelor	Timp de gătire	Temperatura de gătire	Scuturați/întoarceți	Comentarii
Cartofi prăjiți congelați (groși)	300 până la 700	Congelat	De la 12 la 16 ani	200	Da	
Cartofi prăjiți congelați (subțiri)	300 până la 700		De la 12 la 20	200	Da	
Cartofi prăjiți DIY (0.7cm x 7/8cm)	300 până la 800	Temperatura camerei	18 până la 30	180	Da	Adăugați ulei: 1/2 lingură
Chipsuri DIY	300 până la 800		18 până la 22	180	Da	Adăugați ulei: 1/2 lingură
Bucăți de cartofi DIY	300 până la 750		De la 12 la 18 ani	180	Da	Adăugați ulei: 1/2 lingură
Hash Browns	250		Între 15 și 18 ani	180		
Cartofi cu cremă de cartofi înăbușiți	500		18 până la 22	180		
Friptură	100 până la 500		De la 8 la 12 ani	180		
Cotlet de porc	100 până la 500		De la 10 la 14 ani	180		
Hamburger	100 până la 500		De la 7 la 14 ani	180		
Ruladă de cârnați	100 până la 500		Între 12 și 15	180		
Baton de tobă	100 până la 500		18 până la 22	180		
Piept de pui	100 până la 500		10 până la 15	180		
Pește	100 până la 500		De la 8 la 12 ani	180		
Creveți	100 până la 500		5 până la 10	180		
Crab	100 până la 500		De la 8 la 12 ani	180		
Tort	100 până la 400		15 până la 30	180		
Rulouri de primăvară	100 până la 400		8 până la 10	200	Da	Rulouri de primăvară instantanee
Nuggets de pui congelat	100 până la 500	Congelat	6 până la 10	200	Da	
Benzi de pește congelate	100 până la 400		6 până la 10	200		
Snack cu brânză congelată	100 până la 400		8 până la 10	180		
Yakitori	100 până la 400	Temperatura camerei	8 până la 10	200		
Cartof dulce	100 până la 500		30 până la 45	200		

Coaceți

Când utilizați funcția de coacere, selectați mai întâi timpul, apoi temperatura.
Pentru confortul dumneavoastră, este posibil să coaceți cu aparatul de prăjit cu aer. Consultați opțiunile de gătit sugerate, așa cum sunt prezentate în tabel, sau folosiți propriile rețete.

	Această operațiune poate fi omisă.				
Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când apare butonul **COACERE** se aprinde pe ecran.	Apăsați **TEMP/ TIME** pentru a intra în reglarea temperaturii.	Apăsați **-/+** pentru a regla temperatura.	Apăsați **TEMP/ TIME** pentru a introduce ajustarea orei.	Apăsați **-/+** pentru a regla timpul de gătire.	Apăsați **ÎNCEPE/ ANULARE** pentru a începe gătitul.

1. Conectați aparatul de prăjit cu aer la rețeaua electrică.
2. Scoateți tigaia, așezați alimentele în tava de prăjire și readuceți tigaia în aparat.
3. Apăsați tasta "**START**" o dată; pe afișaj vor fi indicate timpul și temperatura implicite (25 de minute la 200°C).
4. Pentru a modifica ora, apăsați butonul "**ORA**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba durata dorită (de la 1 la 60 de minute).
5. Acum apăsați butonul "**TEMP**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba temperatura dorită (80-200°C).
6. Apăsați tasta "**START**" pentru a începe procesul de gătire.

Câteva rețete sugerate pentru coacere:

Alimente	Temperatura de gătire (°C)	Timp de gătire (minute)	Ingrediente	Instrucțiuni
Fulgii de porumb Flapjacks	170	10 până la 15	75g fulgi de porumb 150g unt sărat 75g zahăr brun moale 30g miere lichidă 150g ovăz pentru terci 50g stafide și sultanine	1. Se unge cu unt un vas termorezistent și se tapetează cu hârtie unsuroasă. 2. Se topește untul într-o cratiță și se adaugă zahărul și mierea; se amestecă bine. 3. Se ia de pe foc și se adaugă fulgii de porumb, ovăzul pentru terci și fructele. 4. Turnați amestecul în farfurie. 5. Se gătește pe funcția Bake (Coacere) la 170°C până când se întărește (10-15 minute).6. Scoateți din aparatul de prăjit cu aer și lăsați să se răcească înainte de a mânca.
Tort de lămâie Drizzle	170	20 până la 25	200g unt nesărat 200g zahăr pudră 3 ouă 200g făină simplă 1 lingură praf de copt Zest și suc de la 1 lămâie Pentru stropire:Sucul de la 1 lămâie 80g de zahăr pudră"	1. Se unge cu unt o formă mică de pâine și se tapetează cu hârtie de copt. Dați deoparte în timp ce pregătiți aluatul pentru prăjituri. 2. Într-un castron mare, cu un tel electric, bateți împreună untul și zahărul pudră până când devine ușor și pufos. Adăugați ouăle, unul câte unul, bătând între fiecare adăugare, apoi cerneți făina, praful de copt și amestecați din nou pentru a le combina. Adăugați sucul și zeama de lămâie și coaja de lămâie și amestecați din nou. 3. Se toarnă aluatul în forma de pâine pregătită și se nivelează partea de sus. le: 4. Se transferă în friteuza cu aer și se gătește la 170°C timp de 20-25 de minute, verificând-o regulat după 15 minute, până când devine aurie, crește și o broască introdusă iese curată.4. Când prăjitura este aproape fiartă, preparați stropitoarea combinând sucul de lămâie și zahărul pudră într-un bol. 5. Când prăjitura este gătită, scoateți-o din prăjitorul cu aer comprimat și înțepați-o pe toată suprafața cu o țepușă. Se toarnă încet amestecul de ornat, acesta să acopere suprafața lăsând să se răcească în formă, apoi prăjitura și să se infiltreze în găuri. Se lasă să se răcească în formă, se scoate, se taie și se servește.
Cookie-uri	180	De la 10 la 12 ani	150g unt sărat la temperatura camerei 80g zahăr muscovado brun deschis 1 ou mare, bătut 225g făină simplă 1/2 linguriță bicarbonat de sodiu 200g ciocolată simplă sau bucăți de ciocolată simplă	1. Într-un castron mare, se bat împreună untul, zahărul, oul, făina simplă și bicarbonatul de sodiu până se obține un aluat ferm. 2. Adăugați chipsurile sau bucățile de ciocolată și frământați până când se amestecă. 3. Se rupe aluatul în bucăți și se rostogolește în bile cu diametrul de aproximativ 3 cm. 4. Tapetați tava de prăjit cu hârtie unsuroasă (nu mergeți până la marginea vasului de prăjit) și așezați uniform bilele de aluat pentru prăjituri pe aceasta. Aluatul se va întinde pe măsură ce se gătește. 5. Gătiți la 180°C timp de 10-12 minute, până când devin aurii. 6. Când sunt gătite, lăsați-le să se răcească. Rețineți că este posibil să trebuiască să faceți mai multe loturi și/sau să folosiți ambele tragere pentru a găti.

Atunci când coaceți într-o friteuză cu aer, folosiți mai puțin timp și o temperatură mai mică în comparație cu un cuptor convențional. Regula generală este că trebuie să reduceți temperatura cu 10°C.
Rețineți că rezultatele pot varia în funcție de calitatea alimentelor, de conținutul de apă și de mărimea acestora. Folosiți tabelul de mai sus ca orientare.
Se recomandă să preîncălziți aparatul de prăjit înainte de a coace.
În timpul funcției de coacere, funcția de întoarcere este dezactivată. Acest lucru are rolul de a se asigura că temperatura de gătire rămâne stabilă pe toată durata procesului de gătire.

Friptură

Când utilizați funcția de prăjire, selectați mai întâi timpul, apoi temperatura.
Pentru confortul dumneavoastră, este posibil să prăjiți cu aparatul de prăjit cu aer. Consultați opțiunile de gătit sugerate, așa cum sunt prezentate în tabel, sau folosiți propriile rețete.

	Această operațiune poate fi omisă.				
Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când apare butonul **FRIPTURĂ LA CUPTOR** se aprinde pe ecran.	Apăsați **TEMP/ TIME** pentru a intra în reglarea temperaturii.	Apăsați **-/+** pentru a regla temperatura.	Apăsați **TEMP/ TIME** pentru a introduce ajustarea orei.	Apăsați **-/+** pentru a regla timpul de gătire.	Apăsați **ÎNCEPE/ ANULARE** pentru a începe gătitul.

1. Conectați aparatul de prăjit cu aer la rețeaua electrică.
2. Scoateți tigaia, așezați alimentele în tava de prăjire și readuceți tigaia în aparat.
3. Apăsați tasta "**START**" o dată; afișajul va indica timpul și temperatura implicite (40 de minute la 180°C).
4. Pentru a modifica ora, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba durata dorită (de la 1 la 60 de minute).
5. Acum apăsați butonul "**TEMP/TIME**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba temperatura dorită (de la 80 la 200°C).
6. Apăsați tasta "**START**" pentru a începe procesul de gătire.

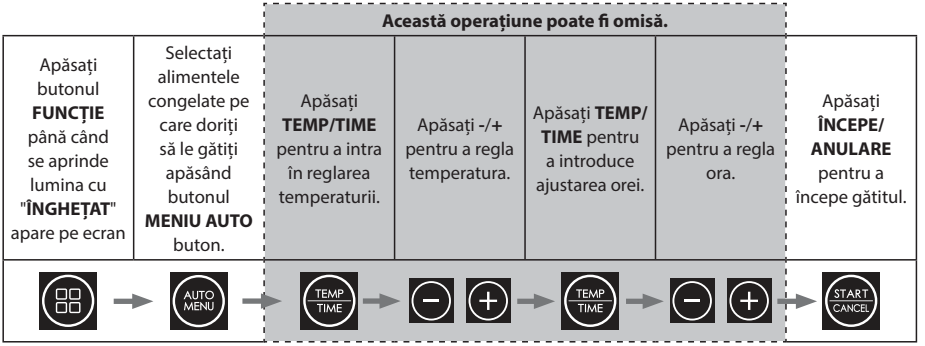
Câteva rețete de friptură sugerate:

Alimente	Greutate	Temperatura de gătire (°C)	Timp de gătire (minute)	Sfaturi pentru pregătire	Notă
Cartofi prăjiți	N/A	190	30	Tăiați și curățați cartofii de coajă, astfel încât să fie rotunzi de aproximativ 3-4 cm, apoi fierbeți-i timp de 5 minute. Se scurg de apă și apoi se ung cu ulei de floarea-soarelui, se condimentează după caz. Întoarceți cartofii în aparatul de prăjit în aer și gătiți.	Dacă cartofii nu sunt suficient de fierți, mai lăsați-i încă 5-10 minute.
Friptură de porc	până la 1 kg	200/180	20/25 per 500g	Se usucă carnea cu un prosop de hârtie, apoi se crestează coaja cu un cuțit ascuțit (nu se taie în carne). Lăsați carnea să se usuce și apoi frecați cu ulei pe suprafața exterioară, adăugați o cantitate generoasă de sare în crestături.Așezați bucata de carne de porc în friteuză cu șoriciul în sus și gătiți-o la 200°C timp de 20 de minute, apoi gătiți-o la 180°C până când este bine pătrunsă (aproximativ 25 de minute pentru fiecare 500 g).	Condimentați carnea după cum doriți.La finalul gătitului, asigurați-vă că carnea este bine pătrunsă.
Pui prăjit	până la 1 kg	180	35	Se usucă puiul cu un prosop de hârtie, apoi se acoperă cu ulei și condimente.Se pune în friteuza cu aer comprimat cu pieptul în sus. Gătiți timp de jumătate din timp, apoi întoarceți pasărea și gătiți-o pentru timpul rămas. Când gătitul este terminat, lăsați să se odihnească timp de 10 minute înainte de a mânca.	Se recomandă să se folosească un pui mic pentru prăjire (500g până la 1 kg).La finalul gătitului, asigurați-vă că carnea este bine pătrunsă.
Friptură de vită	până la 1 kg	200/180	5/15 per 450g	Se condimentează carnea, apoi berea și se introduce în friteuza cu aer comprimat și se gătește la 200°C timp de 5 minute, apoi se gătește la 180°C până când este bine făcută. Se lasă să se odihnească timp de 10-15 minute înainte de a fi tăiată.	Pentru o friptură medie se adaugă 5 minute la 450 g, pentru o friptură bine făcută se adaugă 10 minute la 450 g. Rețineți că timpii pot varia în funcție de bucățile de carne și de formă.

Atunci când coaceți într-o friteuză cu aer, folosiți mai puțin timp și o temperatură mai mică în comparație cu un cuptor convențional.
Rețineți că rezultatele pot varia în funcție de calitatea alimentelor, de mărimea și forma acestora. Folosiți tabelul de mai sus ca orientare.
Se recomandă preîncălzirea aparatului de prăjit înainte de prăjire.

Gătiți din congelat

Aparatul de prăjit cu aer va porni mai mult timp pentru a permite alimentelor să se dezghețe în siguranță și să gătească cartofi prăjiți, legume, pizza, pui și gustări din congelare.
Pentru a găti de la congelat, urmați instrucțiunile de mai jos pentru gătitul automat.



1. Conectați friteuza cu aer comprimat la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
4. Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când se aprinde lumina cu "**ÎNGHEȚAT**" apare pe ecran.
5. Selectați alimentele congelate pe care doriți să le gătiți apăsând butonul **MENIUL AUTO** buton. Temperatura și ora implicite vor clipi pe afișajul LED.
   a. Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta temperatura de gătit dorită.
   b. Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta timpul de gătire dorit.
6. Presa "**ÎNCEPE/ANULARE**" pentru a începe gătitul; timpul scade.
7. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite un sunet și va reveni la modul de așteptare.
8. Scoateți cu grijă mânerul interior al vasului și scoateți mâncarea.

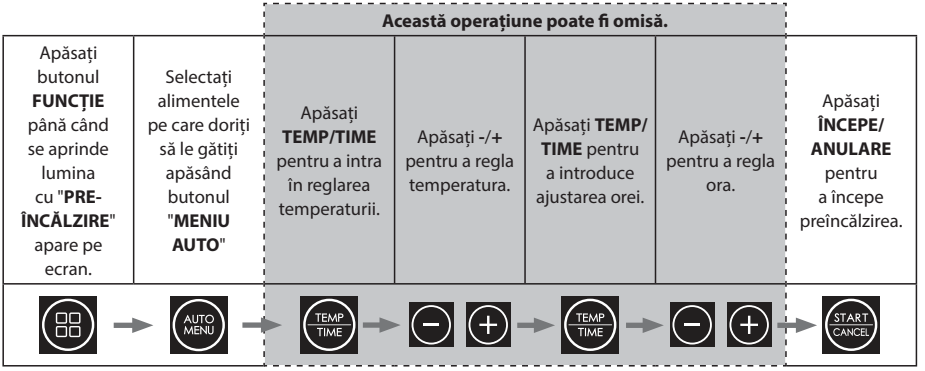
Gătitul de la congelat este posibil doar pentru **FRIES**, **LEGUME, PIZZA, NUGGETS DE PUI** și **SNACKS**.
Pentru gătitul altor alimente congelate, vă rugăm să consultați sfaturile de gătit din manual.

Dacă este necesar, Air Fryer se poate preîncălzi înainte de a găti de la congelat. Pentru a face acest lucru, urmați procesul de mai jos:

1. Conectați friteuza cu aer comprimat la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Asigurați-vă că vasul este gol.Apăsați butonul **FUNCTION** până când luminile de lângă butonul **"PRE-HEAT"** și **"FROZEN"** apare pe ecran.
4. Selectați alimentele congelate pe care doriți să le gătiți apăsând butonul **MENIUL AUTO** buton. Temperatura și ora implicite vor clipi pe afișajul LED.
   a. Dacă este necesar, apăsați butonul **"TEMP/TIME"** o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta temperatura de gătit dorită.
   b. Dacă este necesar, apăsați butonul **"TEMP/TIME"** o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta timpul de gătire dorit.
5. Apăsați **"START/CANCEL"**, friteuza cu aer se va preîncălzi. Atunci când este atinsă temperatura necesară, aparatul va emite un sunet.
6. Scoateți sertarul din aparat și așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjire, apoi glisați-l înapoi în friteuza cu aer. Aveți grijă, deoarece vasul și tava vor fi fierbinți.
7. Gătitul va începe automat atunci când sertarul este împins la loc; timpul scade.
8. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite un sunet și va reveni la starea de așteptare.

Preîncălzire

Pentru a vă asigura că friteuza cu aer comprimat este la temperatura corectă pentru a găti alimentele, există o funcție de preîncălzire care poate fi utilizată înainte de funcțiile de gătire automată, gătire manuală și gătire din congelare. Trebuie doar să urmați instrucțiunile de mai jos pentru a utiliza această funcție.



1. Așezați tava de prăjit în vasul interior. Introduceți vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
2. Conectați friteuza cu aer la rețeaua electrică.
3. Apăsați tasta "**FUNCȚIE**" până când se aprinde lumina cu "**PRE-ÎNCĂLZIRE**" apare pe ecran.
4. Selectați mâncarea dorită selectând mâncarea aleasă din meniul automat prin apăsarea butonului AUTO MENU. Temperatura și ora implicite vor clipi pe afișajul LED.
   a. Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a b seta temperatura de gătit dorită.
   b. Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta timpul de gătire dorit.
5. Apăsați tasta "**ÎNCEPE/ANULARE**".
6. Când unitatea a atins temperatura corectă de preîncălzire, aceasta va emite un sunet.
7. Prăjitorul cu aer va porni și va începe să se preîncălzească la temperatura setată.
8. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
9. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
10. Când tragerea este împinsă înapoi, gătitul va începe automat.
11. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite un sunet și revine la modul de așteptare.
12. Scoateți mânerul vasului interior cu grijă și scoateți imediat mâncarea, altfel căldura rămasă în friteuza cu aer va continua să gătească și să usuce mâncarea.

Preîncălzirea poate fi folosită și atunci când gătiți de la congelat. Urmați instrucțiunile de mai jos pentru a preîncălzi manual, apoi puneți alimentele în sertar și selectați meniul Frozen Auto Menu (Meniu automat congelat) necesar.

În plus, preîncălzirea poate fi utilizată și atunci când gătiți manual; apăsați butonul "**FUNCȚIE**" până când se aprinde becul de lângă Preîncălzire.

1. Așezați tava de prăjit în vasul interior. Introduceți vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
2. Conectați friteuza cu aer la rețeaua electrică.
3. Apăsați tasta "**FUNCȚIE**" până când se aprinde becul de lângă Preîncălzire.
4. Apăsați tasta "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta temperatura de gătit dorită.
5. Apăsați tasta "**ÎNCEPE/ANULARE**".
6. Prăjitorul cu aer va porni și va începe să se preîncălzească la temperatura setată.
7. Când unitatea a atins temperatura corectă de preîncălzire, aceasta va emite un sunet.
8. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
9. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
10. Setați timpul de gătire apăsând butonul "**ORA**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a regla timpul de gătire dorit.
11. Când tragerea este împinsă înapoi, gătitul va începe automat.
12. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite un sunet și revine la modul de așteptare.

13. Scoateți mânerul vasului interior cu grijă și scoateți imediat mâncarea, altfel căldura rămasă în friteuza cu aer va continua să gătească și să usuce mâncarea.

Reîncălziți

Această funcție vă permite să reîncălziți alimentele care s-au răcit.

Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când se aprinde lumina cu "**REÎNCĂLZIRE**" apare pe ecran	Apăsați **ÎNCEPE/ANULARE** pentru a porni reîncălzirea, iar afișajul începe numărătoarea inversă.

1. Conectați friteuza cu aer comprimat la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie reîncălzite pe tava de prăjire și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
4. Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când se aprinde lumina cu "**REÎNCĂLZIRE**" apare pe ecran.
5. Apăsați tasta "**ÎNCEPE/ANULARE**". Prăjitorul cu aer comprimat se va reîncălzi.
6. Prăjitorul cu aer comprimat va reîncălzi acum alimentele timp de 4 minute la 180°C.

Notă: Nu este posibilă reglarea timpului sau a temperaturii pentru funcția Reîncălzire.

Deshidratare

Această funcție vă permite să vă deshidratați propriile alimente, astfel încât acestea să poată fi stocate și utilizate ulterior. Urmați instrucțiunile simple de mai jos pentru a utiliza această funcție pe friteuza dvs. cu aer comprimat. În timpul funcției de deshidratare, funcția de întoarcere este dezactivată.

Apăsați **PREÎNCĂLZIREA/DEZHIDRATAREA** de două ori pentru a alege funcția DEHYDRATE.	Apăsați **START** pentru a porni reîncălzirea, iar afișajul începe numărătoarea inversă.

1. Conectați friteuza cu aer la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie deshidratate pe tava de prăjire și glisați vasul interior în friteuza cu aer.
4. Apăsați butonul **FUNCȚIE** până când se aprinde lumina cu "**DEHYDRATE**" apare pe ecran.
5. Apăsați tasta "**ÎNCEPE/ANULARE**".
6. Prăjitorul cu aer va deshidrata acum alimentele timp de 3 ore la 60°C.
7. Temperatura și timpul implicite vor clipi pe afișajul LED - 60°C timp de 3 ore.
   - **a.** Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a b seta temperatura dorită (până la 80°C).
   - **b.** Dacă este necesar, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" o dată, apoi apăsați butonul "**-**" sau "**+**" pentru a seta timpul dorit (până la 4 ore)

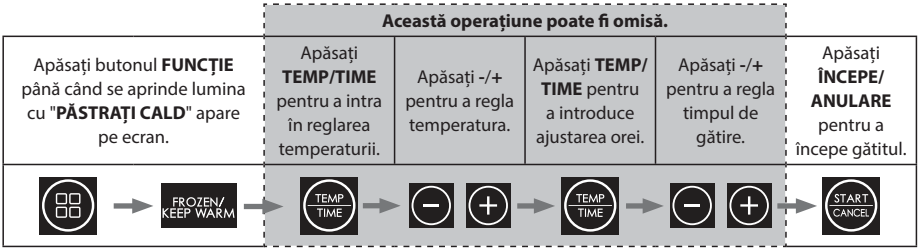
Tipuri de alimente sugerate și detalii de preparare pentru deshidratare:

Alimente	Temperatura de deshidratare (°C)	Timp de deshidratare (ore)	Sfaturi pentru pregătire
Mere	60	6	Se curăță mărul de miez și apoi se taie în segmente subțiri (3 mm).
Caisă	60	8	Se scot sâmburii și se taie în două.
Bannana	80	4	Se decojesc și se taie în rondele de aproximativ 3 mm grosime.
Carne de vită	60	4	Se taie în fâșii de aproximativ 6 cm lungime și 4 mm grosime.
Lămâi	80	3	Se taie în felii subțiri (2 mm) și se așază pe tava de prăjire.
Portocale	80	3	Se taie în felii subțiri (2 mm) și se așază pe tava de prăjire.
Căpșuni	60	3	Se taie cu grijă în felii sau rondele.

Atunci când puneți produsele în friteuza cu aer pentru a le deshidrata, asigurați-vă că alimentele nu sunt stivuite unele peste altele și că există un mic spațiu între fiecare bucată.
Rețineți că rezultatele pot varia în funcție de calitatea alimentelor, de conținutul de apă și de mărimea acestora.
Folosiți tabelul de mai sus ca orientare.

Păstrați cald

După ce ați gătit mâncarea, aceasta poate fi menținută caldă prin utilizarea funcției KEEP WARM.
Păstrarea la cald folosește o temperatură scăzută pentru a se asigura că alimentele nu se usucă prea mult și pentru a se asigura că sunt suficient de calde pentru a fi consumate.



1. Conectați friteuza cu aer comprimat la rețeaua electrică.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire este introdusă corect în vasul interior.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie păstrate la cald pe tava de prăjire și glisați vasul interior în friteuza cu aer comprimat.
4. Apăsați tasta "**FUNCȚIE** până când se aprinde lumina cu "**PĂSTRAȚI CALD**" apare pe ecran.
5. Temperatura implicită de menținere la cald este de 80°C, cu o durată de 30 de minute. Dacă este necesar, acest lucru poate fi modificat.
   a. Pentru a modifica ora, apăsați butonul "**TEMP/TIME**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba durata dorită (de la 1 la 60 de minute).
   b. Acum apăsați butonul "**TEMP/TIME**" și apoi utilizați butonul **+/-** pentru a schimba temperatura dorită (de la 80 la 200°C).
6. Prăjitorul cu aer va menține acum mâncarea caldă la temperatura setată și pentru timpul setat.

FINISAJ SYNC

Utilizați această funcție atunci când gătiți alimente care au timpi de gătire diferiți. De exemplu, timpii de gătire pentru friptură și cartofi prăjiți sunt diferiți, iar această funcție vă permite să gătiți ambele tipuri de alimente, astfel încât să fie gata în același timp.

1. Scoateți vasele interioare din friteuza cu aer.
2. Asigurați-vă că tava de prăjire din ambele oale este corect introdusă.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasele interioare înapoi în friteuza cu aer comprimat.
4. Setați funcția de gătit pentru primul sertar.

5. Setați funcția de gătit pentru cel de-al doilea sertar.
6. Apăsați tasta "**SYNC/DUAL**" o dată, butonul **SYNC**" se va aprinde pe ecran.
7. Apăsați oricare dintre butoanele "**ÎNCEPE/ANULARE**". Sertarul cu cel mai lung timp de gătire va începe primul, iar cel mai scurt va începe mai târziu, pentru a se asigura că finalul va fi la fel ca primul.
8. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite un sunet și va reveni la modul de așteptare.
9. Scoateți vasul interior cu grijă și scoateți imediat mâncarea din friteuză cu aer; astfel, veți evita ca căldura rămasă în friteuză să continue să gătească și să usuce mâncarea.

DUAL

Folosiți această funcție atunci când ambele sertare au același timp de gătire și aceeași temperatură. În cazul în care trebuie să gătiți o cantitate mai mare de aceleași alimente, funcția Dual vă permite să programați cu ușurință ambele sertare, setând doar unul.

1. Scoateți vasele interioare din friteuza cu aer.
2. Asigurați-vă că tăvile de prăjire din ambele oale sunt corect introduse.
3. Așezați uniform alimentele care urmează să fie gătite pe tava de prăjit și glisați vasele interioare înapoi în friteuza cu aer comprimat.
4. Setați funcția de gătit pentru oricare dintre sertare. Aceasta poate fi un program automat sau o altă funcție.
5. Presa "**SYNC/DUAL**" o dată și butonul "**DUAL**" se va aprinde pe afișaj, în același timp, programul va fi copiat în celălalt sertar.
6. Apăsați oricare dintre butoanele "**ÎNCEPE/ANULARE**", iar friteuza cu aer va începe să gătească.
7. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite un sunet și va reveni la modul de așteptare.
8. Scoateți vasul interior cu grijă și scoateți imediat mâncarea din friteuză cu aer; astfel, veți evita ca căldura rămasă în friteuză să continue să gătească și să usuce mâncarea.

ÎNTREȚINERE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

Acest aparat necesită puțină întreținere atunci când este utilizat. Curățați friteuza cu aer după fiecare utilizare pentru a-i prelungi durata de viață utilă.
Această friteuză cu aer nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator. Nu încercați să o reparați singur. În cazul improbabil al unei defecțiuni, contactați Centrul de apeluri SHARP folosind detaliile de la începutul acestui manual de utilizare.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

ATENȚIE: Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, NU scufundați aparatul AIR FRYER în apă sau în orice alt lichid.
Aparatul dumneavoastră de prăjit cu aer ar trebui curățat în mod regulat pentru o performanță optimă și o durată de viață lungă. De asemenea, curățarea regulată va reduce riscul de incendiu. Pentru a curăța, urmați instrucțiunile de mai jos:

1. Scoateți ștecherul de la priza electrică. Lăsați aparatul de prăjit cu aer să se răcească.
2. Curățați coșurile de gunoi și vasele interioare ale aparatului de prăjit cu o cârpă umedă, cu săpun. Asigurați-vă că folosiți numai apă blândă, cu săpun. Dacă petele de pe tava sau vasul interior sunt prea greu de curățat, lăsați-le să se înmoaie în apă caldă timp de aproximativ 10 minute.
3. Curățați elementele de încălzire cu o cârpă uscată și moale.
4. Ștergeți partea exterioară a aparatului de prăjit cu aer cu o cârpă moale și umedă, apoi uscați.

ATENȚIE: NU UTILIZAȚI CURĂȚĂTORI ABRASIVI SAU MATERIALE DE SPÂNZURARE de orice tip pe suprafața tăvii de prăjire și a vasului interior. Asigurați-vă că folosiți numai apă blândă, cu săpun. Produsele de curățare abrazive, perii de frecare și produsele chimice de curățare vor deteriora stratul de acoperire al acestui aparat.
În afară de curățarea recomandată, nu ar trebui să mai fie necesară nicio altă întreținere din partea utilizatorului.
Orice altă operațiune de întreținere trebuie efectuată de un reprezentant autorizat al service-ului.

DEPOZITARE

Scoateți unitatea din priză, lăsați-o să se răcească și curățați-o înainte de a o depozita. Depozitați friteuza cu aer în cutia sa într-un loc curat și uscat. Nu depozitați niciodată aparatul cât timp este fierbinte sau încă conectat la priză. Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul friteuzei cu aer. Nu puneți nicio tensiune pe cablu în locul în care acesta intră în aparat, deoarece ar putea cauza sfărâmarea și ruperea cablului.
Dacă depozitați friteuza cu aer pentru perioade lungi de timp, asigurați-vă că aceasta este curată și fără particule de alimente. Depozitați aparatul de prăjit cu aer într-un loc uscat, cum ar fi pe o masă, pe un blat sau pe un raft de dulap.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul de prăjit cu aer, urmați instrucțiunile de mai jos.

Air Fryer nu funcționează	Aparatul nu este fie conectat la priză, fie pornit.	Asigurați-vă că ștecherul de rețea este introdus într-o priză electrică de perete și este pornit.
	Nu ați setat ora sau temperatura.	Setați ora și temperatura și apoi apăsați "**ÎNCEPE/ ANULARE**".
	Vasul interior nu este blocat corespunzător în unitate	Împingeți vasul interior în Air Fryer astfel încât să se "pocnească".
Ingredientele prăjite cu Air Fryer nu sunt gata.	Este prea multă mâncare în tigaie.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în tigaie. Loturile mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Reglați temperatura la valoarea de temperatură dorită.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Reglați cronometrul la timpul de preparare necesar.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din Air Fryer.	Ați folosit un tip de gustare menit să fie preparat într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări făcute pentru a fi pregătite la cuptor sau ungeți ușor cu puțin ulei gustările pentru un rezultat mai crocant.
Este dificil sau nu este posibil să se gliseze corect interiorul în aparat.	Este prea multă mâncare în tigaie.	Nu umpleți prea mult tigaia.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Air Fryer, o cantitate mare de ulei se va scurge în tigaie. Acest ulei poate scoate fum alb și tigaia se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în vasul interior; asigurați-vă că curățați bine tava de prăjire și vasul interior după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform în Air Fryer.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți atunci când ies din Air Fryer.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea/tipul de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că ați uscat bine bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofii în bastonașe mai subțiri pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Dacă aveți în continuare probleme, contactați Centrul de apeluri SHARP folosind detaliile de la începutul acestui manual de utilizare.

Pozor:
Váš výrobok je označený týmto symbolom.
To znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky by sa nemali miešať so všeobecným odpadom z domácností. Pre tieto výrobky existuje systém separovaného zberu.

A. Informácie o likvidácii pre používateľov (súkromné domácnosti)

1. V Európskej únii
Pozor: Ak chcete toto zariadenie zlikvidovať, nepoužívajte bežný odpadkový kôš!
S použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami sa musí zaobchádzať oddelene a v súlade s právnymi predpismi, ktoré vyžadujú správne spracovanie, zhodnotenie a recykláciu použitých elektrických a elektronických zariadení.
Po zavedení tohto nariadenia členskými štátmi môžu súkromné domácnosti v štátoch EÚ bezplatne odovzdať použité elektrické a elektronické zariadenia do určených zberných zariadení*.
V niektorých krajinách* môže miestny predajca bezplatne prevziať späť váš starý výrobok, ak si kúpite podobný nový výrobok.
* Ďalšie informácie vám poskytne miestny úrad.
Ak má vaše použité elektrické alebo elektronické zariadenie batérie alebo akumulátory, zlikvidujte ich vopred oddelene podľa miestnych požiadaviek.
Správnou likvidáciou tohto výrobku pomôžete zabezpečiť, aby odpad prešiel potrebným spracovaním, zhodnotením a recykláciou, a tak predídete možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak mohli vzniknúť v dôsledku nevhodného nakladania s odpadom.

2. V iných krajinách mimo EÚ
Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, obráťte sa na miestne úrady a požiadajte o správny spôsob likvidácie.
Pre Švajčiarsko: Použité elektrické alebo elektronické zariadenia môžete bezplatne odovzdať predajcovi, aj keď si nekúpite nový výrobok.Ďalšie zberné zariadenia sú uvedené na domovskej stránke www.swico.ch alebo www.sens.ch.

B. Informácie o likvidácii pre podnikových používateľov

1. V Európskej únii
Ak sa výrobok používa na obchodné účely a chcete ho zlikvidovať:
Obráťte sa na predajcu SHARP, ktorý vás bude informovať o spätnom prevzatí výrobku. Môžu vám byť účtované náklady vyplývajúce zo spätného prevzatia a recyklácie. Malé výrobky (a malé množstvá) môžu byť prijaté späť miestnymi zbernými zariadeniami.
Pre Španielsko: V prípade potreby spätného odberu použitých výrobkov sa obráťte na zavedený systém zberu alebo na miestny úrad.

2. V iných krajinách mimo EÚ
Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, obráťte sa na miestne úrady a požiadajte o správny spôsob likvidácie.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Informácie o servise nájdete na **www.sharpconsumer.com/contact/**, pokiaľ ide o vaše práva na záruku, prejdite na **www.sharpconsumer.com/support/** alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili.
Vyhlásenia o zhode sú k dispozícii na **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 3
ŠPECIFIKÁCIE 7
FRITÉZA A PRÍSLUŠENSTVO 8
OVLÁDACÍ PANEL 9
PRED POUŽITÍM FRITÉZY NA VZDUCHU 9
NÁVOD NA OBSLUHU 10
- Automatické varenie 11
- Varenie na vzduchu 13
- Pečte 14
- Pečené 15
- Varenie zo zmrazeného 16
- Predohrev 17
- Opätovný ohrev 18
- Dehydratácia 18
- Udržujte teplo 19

SYNC FINISH 19
DUAL 20
ÚDRŽBA POČAS POUŽÍVANIA 20
POKYNY NA ČISTENIE 20
SKLADOVANIE 20
RIEŠENIE PROBLÉMOV 21

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrického spotrebiča by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

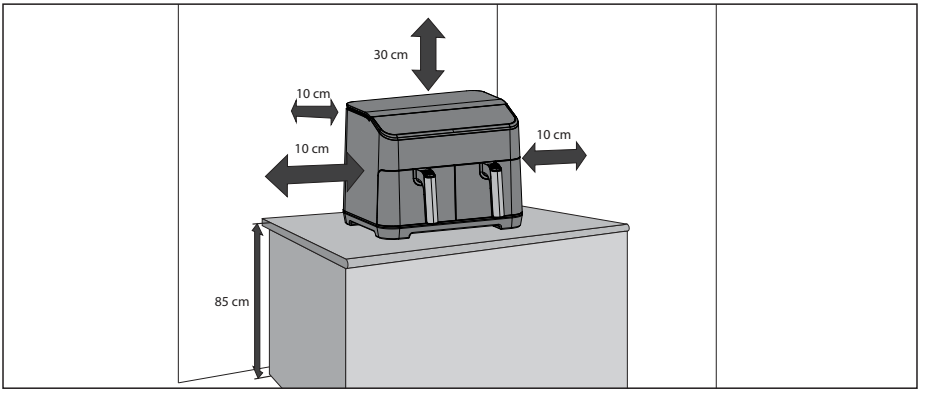
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom NEHRALI.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytla dohľad alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
- Fritovací plech a vnútorný hrniec vyčistite vlhkou mydlovou handričkou. Používajte len jemnú mydlovú vodu.
- NEČISTITE kovovými drhnúcimi podložkami. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom. Takisto dôjde k poškodeniu povrchu.
- Pred uskladnením alebo použitím vysušte jednotku a všetky zostavy mäkkou handričkou.
- Ak sú na podnose alebo vnútornom hrnci škvrny, ktoré sa ťažko čistia, nechajte ich pred čistením asi 10 minút namočené v teplej vode.
- Fritovací plech a vnútorný hrniec možno umývať v umývačke riadu.
- Pri varení NEPREPĹŇAJTE. Preplnenie môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie majetku alebo ovplyvniť bezpečné používanie spotrebiča.
- Do vnútorného hrnca NEPOUŽÍVAJTE olej ani žiadnu inú tekutinu.
- Tento spotrebič NEPOUŽÍVAJTE na fritovanie.
- Dbajte na správnu prípravu a varenie potravín, aby ste predišli akémukoľvek ohrozeniu zdravia.

- Zabráňte kontaktu potravín s vykurovacími telesami.
- Pred použitím sa VŽDY uistite, že je spotrebič správne zostavený.
- Do fritézy NEUMIESTŇUJTE žiadne z nasledujúcich materiálov: kartón, plast, papier ani nič podobné.
- V čase, keď sa fritéza nepoužíva, do nej NEUKLADÁJTE žiadne materiály okrem dodaného príslušenstva.
- NEPOUŽÍVAJTE spotrebič na iné ako určené použitie.
- NEPOUŽÍVAJTE vo vonkajšom prostredí.
- Ak je v súvislosti s týmto výrobkom potrebná akákoľvek rada, obráťte sa na linku pomoci spoločnosti Sharp.
- Spotrebič držte len za správne rukoväte a používajte také prostriedky na ochranu pred teplom, ako sú rukavice alebo chňapky.
- Prečítajte si všetky tieto pokyny, aby ste sa uistili, že ste oboznámení s obsluhou tejto fritézy. NEDOTÝKAJTE sa horúcich povrchov, ak je to možné, použite rukoväte alebo ovládacie prvky (v závislosti od modelu).
- Používanie prídavných zariadení sa neodporúča, pretože môže spôsobiť nebezpečenstvo alebo zranenie.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
- Aby ste zabránili pádu vnútorného hrnca na zem, položte vnútorný hrniec na stabilný povrch pred vybratím fritovacieho hrnca.
- Pri používaní dbajte na to, aby rukoväť smerovala k vám.
- UPOZORNENIE: Značka znamená, že povrchy spotrebičov sú horúce, keď sa používajú alebo po použití. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Počas prevádzky zariadenia NEZAKRÝVAJTE vetrací otvor na prívod vzduchu ani vetrací otvor na odvod vzduchu. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu jednotky alebo jej prehriatiu.
- Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa príslušenstva NEDOTÝKAJTE.

- Ak sa v spotrebiči nachádzajú horúce potraviny, je potrebné postupovať mimoriadne opatrne. Nesprávne používanie môže mať za následok poranenie osôb.
- Po použití nechajte prístroj odísť, aby mal dostatok času na vychladnutie.
- Pred čistením nechajte fritézu vychladnúť.
- UPOZORNENIE: Keďže sa táto fritéza počas používania zahrieva a na niektorých povrchoch môže dôjsť k vysokým teplotám. Keďže ľudia vnímajú teploty, toto zariadenie by sa malo používať opatrne.
- Pri dotyku horúcich povrchov alebo horúceho fritovacieho hrnca, vnútorného hrnca a potravín používajte ochranné izolované rukavice.
- Pri používaní tohto spotrebiča zabezpečte dostatočný priestor nad ním a na všetkých stranách na cirkuláciu vzduchu. VŽDY sa uistite, že je vnútorný hrniec pred použitím riadne uzavretý.
- NEDOVOĽTE, aby napájací kábel visel cez okraj pracovnej plochy alebo sa dotýkal horúcich povrchov.
- NEPOUŽÍVAJTE spotrebič, ak je sieťový kábel alebo zástrčka akýmkoľvek spôsobom poškodená alebo ak spotrebič nefunguje správne alebo bol inak poškodený.
- NEVYMIEŇAJTE ani neupravujte sieťový kábel alebo zástrčku.
- NEPOUŽÍVAJTE predlžovací kábel.
- Uistite sa, že sieťová zásuvka/vypínač je prístupná, keď sa fritéza používa.
- Táto fritéza nie je určená na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Ak sa zariadenie nepoužíva alebo pred čistením, odpojte ho od elektrickej siete.
- Pri odpojovaní zástrčky od elektrickej siete vždy držte zástrčku, nikdy neťahajte za kábel.

- Keď ste prestali fritézu používať, stlačením tlačidla STOP/ ZRUŠIŤ sa vráťte do pohotovostného režimu a odpojte ju od elektrickej siete.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom NEPONÁRAJTE fritézu do vody alebo iných kvapalín.
- Počas prevádzky NEZAKRÝVAJTE žiadnu časť fritézy, pretože by sa prehriala.
- Vzduchovú fritézu NEUMIESTŇUJTE na horúce povrchy, do blízkosti horúcich plynových/elektrických horákov ani do vyhrievanej rúry.
- Pri prevádzke fritézy zachovajte po všetkých stranách priestor aspoň 100 mm, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu.

USCHOVAJTE TIETO POKYNY NA BEZPEČNOM MIESTE PRE BUDÚCE POUŽITIE



ŠPECIFIKÁCIE

Názov modelu	**AF-GD82A**
Výkon fritézy (W)	1800 (každá zásuvka)
Teplotné úrovne fritézy na vzduchu (Celzius)	60°C až 200°C
12 automatických programov	Hranolky, hovädzie mäso, zelenina, malé kuracie mäso, slanina, ryby, zemiaky, pizza, kuracie nugetky, krevety, občerstvenie, opečený sendvič
10 funkcií	Predhrievanie, ohrievanie, varenie z mrazničky, udržiavanie tepla, fritovanie na vzduchu, pečenie, pečenie, sušenie, duálne, synchronizácia
Objem (litre)	8 (4 + 4)
Ovládací panel	Digitálne
Povlak na fritovací plech	Nepriľnavý
Veľkosť fritovacieho plechu (š x d v mm)	146 x 208
Vnútorná vrstva hrnca	Nepriľnavý povrch
Veľkosť vnútorného hrnca (š x v x h v mm)	163 x 128 x 227
Dĺžka sieťového kábla (mm)	1000
Úroveň hluku (dB)	56
Spotreba energie (W)	1800
Požiadavky na napájanie	220-240 V AC 50 Hz
Spotreba energie v pohotovostnom režime (W)	< 0.5
Veľkosť (Š x V x H v mm)	395 x 305 x 362
Hmotnosť (kg)	10.15

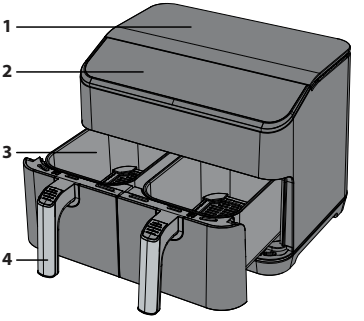
Tento výrobok je v súlade s príslušnými predpismi a normami pre Spojené kráľovstvo a EÚ.

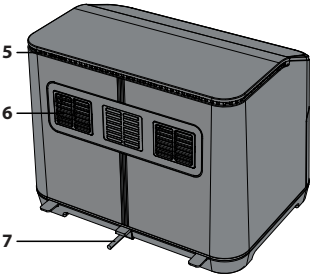
AKO SÚČASŤ POLITIKY NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA SI VYHRADZUJEME PRÁVO NA ZMENU KONŠTRUKCIE A TECHNICKÝCH PARAMETROV BEZ PREDBEŽNÉHO OZNÁMENIA.

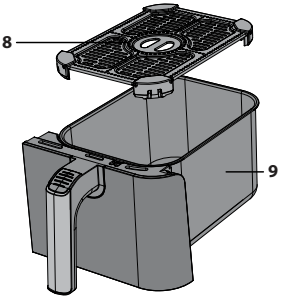
FRITÉZA A PRÍSLUŠENSTVO

Pred prvým použitím sa oboznámte s nasledujúcimi funkciami a príslušenstvom fritézy Air Fryer:
Vnútorná nádoba: Na vnútorný hrniec položte fritovací plech a potom vložte vnútorný hrniec do fritézy.
Fritovacia miska: Pred použitím fritézy vložte do vnútorného hrnca fritovací plech.
Odvod vzduchu: Počas používania bude z výfukového otvoru vychádzať horúca para (to je normálne), pri varení držte ruky a tvár mimo výfukového otvoru, aby ste sa neoparili.
Rukoväť: Používa sa na premiestňovanie vnútorného hrnca a fritovacieho plechu do fritézy a z nej.

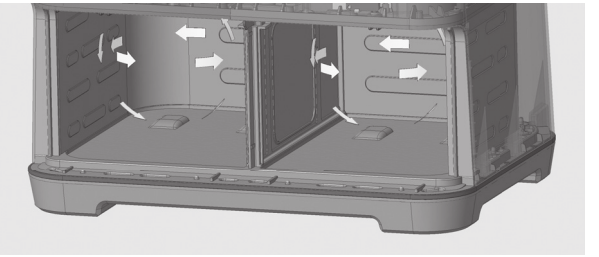
1. Horná skrinka
2. Ovládací panel
3. Vnútorný hrniec
4. Rukoväť fritovacieho hrn
5. Nasávanie vzduchu
6. Odvod vzduchu
7. Sieťový kábel
8. Vzduchová fritovacia misl
9. Vnútorný hrniec





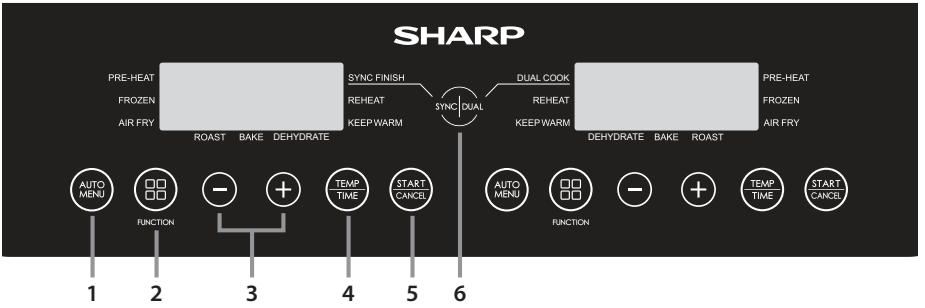


SMER PRÚDENIA VZDUCHU
Pri varení sa horúci vzduch z telesa pohybuje tak, ako je znázornené na obrázku nižšie. Tým sa zabezpečí rovnomerné varenie jedla pri nastavenej teplote a v nastavenom čase. Nepoužívajte žiadne materiály, ako je kovová fólia, ktoré by mohli brániť tomuto prúdeniu vzduchu alebo nadmerne zaplniť fritovací hrniec.



OVLÁDACÍ PANEL

1. **Automatické menu -** Stlačením tlačidla vyberte programy varenia, k dispozícii je 12 možností.
2. **Funkcia -** Vyberte nainštalované funkcie.
3. **+/- -** Slúži na manuálne nastavenie teploty a času varenia.
4. **Teplota/čas -** Pomocou tohto tlačidla môžete ovládať teplotu a čas.
5. **Spustiť/zrušiť -** Slúži na spustenie alebo zastavenie funkcie.
6. **Synchronizácia/Dual -** Zariadenie prepnite do režimu Dual alebo Sync.



PRED POUŽITÍM FRITÉZY NA VZDUCHU

Pred prvým použitím fritézy sa odporúča, aby ste po úplnom vybalení a odstránení všetkých obalov vyčistili vnútorný hrniec a fritovací podnos v horúcej mydlovej vode alebo v umývačke riadu. Potom dôkladne vysušte všetko príslušenstvo a znovu ho zostavte do fritézy. Pred použitím utrite vonkajšie telo a vnútorné časti vlhkou handričkou a osušte.
Zapojte prístroj do elektrickej siete a nastavte ho na prípravu hranolčekov (do prístroja nevkladajte žiadne potraviny). Zariadenie sa zapne na teplotu 180°C na 23 minút, aby sa rozptýlili všetky zvyšky, ktoré sa mohli počas výroby prilepiť na výhrevné teleso.
Pred použitím sa odporúča prečítať si tento návod na použitie.

NÁVOD NA OBSLUHU

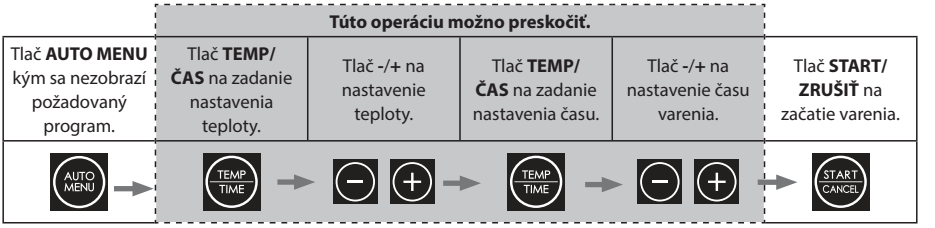
Vaša fritéza Air Fryer má niekoľko režimov prevádzky:
Automatické varenie – vyberte jednu z 12 predprogramovaných možností varenia.
Fritovanie na vzduchu – nastavte teplotu a čas manuálne.
Pečenie – Pečte jedlo vo fritéze.
Pečenie – slúži na pečenie potravín.
Varenie z mrazeného – varenie z mrazeného (len zelenina, pizza, hranolky, kuracie nugetky a občerstvenie).
Dehydratácia – Odstráňte z potravín vlhkosť.
Udržujte jedlo v teple – udržujte ho teplé.
Predhriatie – pred varením sa uistite, že má fritéza správnu teplotu.
Reheat (Ohrievanie) – Ohrievajte predtým uvarené jedlo.
Duálne – skopírujte nastavenie z jednej zásuvky do druhej.
Synchronizácia – varenie sa zastaví v rovnakom čase pre obe zásuvky.

Užitočné informácie

- Množstvo potravín by nemalo zaplniť viac ako 4/5 celkového objemu fritovacieho hrnca.
- Teplotu a čas varenia nie je možné počas cyklu varenia nastaviť. Ak potrebujete zmeniť teplotu a/alebo čas, program sa musí znovu spustiť a teplota sa musíteplota/čas sa upraví podľa potreby.
- Ak chcete varenie pozastaviť, otvorte zásuvku. Ak chcete varenie obnoviť, zatlačte zásuvku späť a varenie sa automaticky spustí.
- Ak chcete varenie zrušiť, stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**" raz.
- Niektoré potraviny je potrebné počas varenia miešať/triasť: V prípade potreby vytiahnite vnútorný hrniec z jednotky, premiešajte/vytriasť a vráťte vnútorný hrniec do fritézy Air Fryer; jednotka automaticky obnoví varenie.
- Skontrolujte, či sa jedlo správne uvarilo. Ak je jedlo nedovarené, vložte ho späť do fritézy a varte niekoľko minút.
- Všetky pokyny na varenie sú orientačné, skutočné výsledky sa budú líšiť v závislosti od kvality a množstva vareného jedla.
- Aby ste zabránili pádu vnútorného hrnca na zem, položte vnútorný hrniec na stabilný a žiaruvzdorný povrch skôr, ako podnos vyberiete.
- V tejto fritéze pripravujte len potraviny.
- NEPOUŽÍVAJTE na vyprážanie vo fritéze.
- Ak je fritéza zapojená do elektrickej siete a nestlačíte žiadne tlačidlo počas 2 minút, na displeji sa zobrazí pohyblivý symbol "-". Ak ho chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- Ak počas 1 minúty nestlačíte žiadne tlačidlo, na displeji sa zobrazí pohyblivý symbol "-". Ak ho chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- Pri niektorých programoch varenia je potrebné jedlo pretrepať alebo otočiť. Ak je to potrebné, prístroj vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí nasledujúca informácia:

Automatické varenie

Pre vaše uľahčenie a pohodlie je k dispozícii 12 automatických programov na použitie s funkciou fritovania na vzduchu. Tieto programy sú ľahko prístupné prostredníctvom špeciálneho tlačidla AUTO MENU na ovládacom paneli.



1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Jedlo, ktoré sa má pripraviť, rovnomerne položte na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
4. Stlačením tlačidla vyberte požadovanú potravinu. **AUTO MENU** na ovládacom paneli vyberte jedlo, ktoré chcete variť. Na LED displeji bude blikať predvolená teplota a čas.
   a. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovanú teplotu varenia.
   b. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovaný čas varenia.
5. Tlač "**START/ZRUŠIŤ**" spustíte varenie; čas sa odpočítava.
6. Po skončení varenia fritéza vydá zvukový signál a zariadenie sa vráti do pohotovostného režimu.
7. Opatrne vytiahnite vnútornú nádobu a jedlo ihneď vyberte, inak sa bude zvyšné teplo vo fritéze naďalej variť a vysušovať.

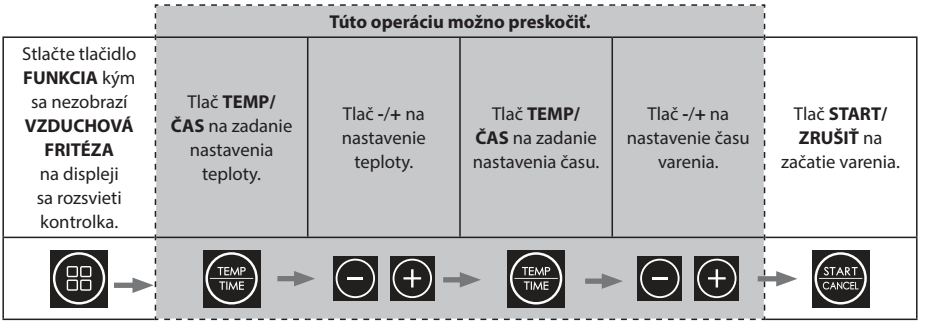
Poznámka: Ak meníte čas varenia pre potraviny s automatickým varením, je možné zvýšiť maximálny čas len o 30 %. Je to preto, aby sa predišlo možnému spáleniu potravín.

Číslo programu	Potraviny	Hmotnosť	Počiatočná teplota potravín	Čas varenia	Maximálny čas navyše	Otočenie minúty od konca varenia	Varenie zo zmra-zeného času	Teplota	Komentáre
A-01	Hranolky	300g až 700g	Izba teplota	18	23	5	27	180	Hrniec nepreťažujte.
A-02	Hovädzie mäso	150g až 500g		12	16	6	-	200	Možno pripraviť až 270g hovädzieho steaku.
A-03	Zelenina	100g až 400g		10	13	5	14	190	Zeleninu nakrájajte na kúsky 2 x 3 cm.
A-04	Kuracie mäso	800g až 1000g		30	39	5	-	190	Malé celé kurča alebo veľké kúsky.
A-05	Slanina	4 až 6 šúľancov		9	12	-	-	180	Rovnomerne rozmiestnite kôpky slaniny na panvici na vyprážanie.
A-06	Ryby	100g až 500g		18	20	4	-	170	Kúsky rýb položte priamo na dno panvice na vyprážanie.
A-07	Zemiaky	250g pre každého		40	52	5	-	200	Na panvicu vložte max-imálne 3 zemiaky po 250g.
A-08	Pizza	100g až 400g		13	17	-	18	180	Celé kúsky alebo kúsky pizze položte priamo na plech na vyprážanie.
A-09	Kuracie nugetky	300g		15	20	5	20	180	Nepreplňajte. Dbajte na to, aby medzi nugetkami zostalo málo miesta.
A-10	Krevety	300g		15	20	5		180	Krevety rovnomerne rozložte priamo na plech.
A-11	Občerst-venie	300g		15	20	5	20	170	Občerstvenie rovnomerne rozložte na plech na vyprážanie. Nepreťažujte ich.
A-12	Opečený sendvič	1 sendvič		12	17	4		180	Pripravte si sendvič z mas-lom natretého chleba a syra. Celý sendvič položte na plech na vyprážanie. Po 2/3 doby pečenia ho otočte.

Ak je nastavený čas varenia dlhší ako 10 minút, fritéza pripomenie, aby ste jedlo otočili, keď zostávajúci čas bude polovica celkového času varenia (alebo ako je uvedené v tabuľke vyššie). Ak je nastavený čas varenia kratší ako 10 minút, nezobrazí sa žiadna pripomienka na otočenie.

Varenie na vzduchu

Pri manuálnom varení v režime fritovania na vzduchu najprv vyberte čas a potom teplotu.
Pre vaše pohodlie je možné variť manuálne pomocou funkcie Air Frying. Pozrite si navrhované možnosti varenia uvedené v tabuľke alebo použite vlastné recepty.



1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Jedlo, ktoré sa má pripraviť, rovnomerne položte na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
4. Stlačte tlačidlo **FUNKCIA** kým sa nezobrazí **VZDUCHOVÁ FRITÉZA** na displeji sa rozsvieti kontrolka; na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota (12 minút pri 200°C).
5. Ak chcete zmeniť čas, stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** na požadovaný čas (1 až 60 minút).
6. Teraz stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** Tlačidlami prepnite na požadovanú teplotu (80 až 200°C).
7. Stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**" spustíte proces varenia.

Niektoré navrhované možnosti varenia sú uvedené nižšie.

Potraviny	Hmotnosť	Počiatočná teplota potravín	Čas varenia	Teplota varenia	Zatrasenie/ prevrátenie	Komentáre
Mrazené hranolky (hrubé)	300 až 700	Zmrazené	12 až 16	200	Áno	
Mrazené hranolky (tenké)	300 až 700		12 až 20	200	Áno	
Hranolčeky DIY (0,7 cm x 7/8 cm)	300 až 800	Pokojová teplota	18 až 30	180	Áno	Pridajte olej: 1/2 lyžice
DIY čipy	300 až 800		18 až 22	180	Áno	Pridajte olej: 1/2 lyžice
Kúsky zemiakov DIY	300 až 750		12 až 18	180	Áno	Pridajte olej: 1/2 lyžice
Hash Browns	250		15 až 18	180		
Dusené krémové zemiaky	500		18 až 22	180		
Steak	100 až 500		8 až 12	180		
Bravčová kotleta	100 až 500		10 až 14	180		
Hamburger	100 až 500		7 až 14	180		
Rolka s klobásou	100 až 500		12 až 15	180		
Palička na bubon	100 až 500		18 až 22	180		
Kuracie prsia	100 až 500		10 až 15	180		
Ryby	100 až 500		8 až 12	180		
Krevety	100 až 500		5 až 10	180		
Krab	100 až 500		8 až 12	180		
Torta	100 až 400		15 až 30	180		
Jarné závitky	100 až 400		8 až 10	200	Áno	Instantné jarné závitky
Mrazené kuracie nugetky	100 až 500	Zmrazené	6 až 10	200	Áno	
Mrazené rybie prúžky	100 až 400		6 až 10	200		
Mrazený syrový snack	100 až 400		8 až 10	180		
Yakitori	100 až 400	Pokojová teplota	8 až 10	200		
Sladké zemiaky	100 až 500		30 až 45	200		

Pečte

Pri použití funkcie pečenia najprv vyberte čas a potom teplotu.
Pre vaše pohodlie je možné vo fritéze Air Fryer piecť. Pozrite si navrhované možnosti pečenia uvedené v tabuľke alebo použite vlastné recepty.

1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Vytiahnite panvicu, vložte jedlo do fritovacieho hrnca a vráťte panvicu do zariadenia.
3. Stlačte tlačidlo "**START**"; na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota (25 minút pri 200°C).
4. Ak chcete zmeniť čas, stlačte tlačidlo "**ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** na požadovaný čas (1 až 60 minút).
5. Teraz stlačte tlačidlo "**TEMP**" a potom použite tlačidlo **+/-** Tlačidlami prepnite na požadovanú teplotu (80 až 200°C).
6. Stlačte tlačidlo "**START**" spustíte proces varenia.

Niektoré navrhované recepty na pečenie:

Potraviny	Teplota varenia (°C)	Čas varenia (minúty)	Zložky	Pokyny
Kukuričné vločky Flapjacks	170	10 až 15	75g kukuričných vločiek 150g slaného masla 75g mäkkého hnedého cukru 30g tekutého medu 150g ovsenej kaše 50g hrozienok a sultánok	1. Vymastite žiaruvzdornú misu maslom a vyložte ju papierom odolným voči tuku. 2. V hrnci rozpustite maslo a pridajte cukor a med; dobre premiešajte. 3. Odstavíme z ohňa a pridáme kukuričné vločky, ovsenú kašu a ovocie. 4. Zmes nalejte do misky. 5. Pečieme na funkcii Pečenie pri teplote 170°C, kým nie je pevná (10 až 15 minút). 6. Pred konzumáciou vyberte z fritézy a nechajte vychladnúť.
Citrónová mrvenička	170	20 až 25	200g nesoleného masla 200g práškového cukru 3 vajcia 200g hladkej múky 1 PL prášku do pečiva Kôra a šťava z 1 citróna Na polevu: Šťava z 1 citróna 80g práškového cukru	1. Malú formu na bochník vymažte maslom a vyložte papierom na pečenie. Odložte ho bokom, kým pripravíte cesto na koláč. 2. Vo veľkej miske elektrickým šľahačom vyšľahajte maslo a práškový cukor do svetlej a nadýchanej hmoty. Po jednom pridávame vajcia a medzi jednotlivými pridaniami preosievame múku s práškom do pečiva a opäť premiešame. Pridáme citrónovú šťavu a kôru a opäť premiešame. 3. Cesto nalejte do pripravenej bochníkovej formy a zarovnajte vrch. Preneste do fritézy a pečte pri 170°C 20-25 minút, pričom ho pravidelne kontrolujte po 15 minútach, kým nie je zlatistý, vykysnutý a zapichnutá špajľa nevyjde čistá. 4. Keď je koláč takmer upečený, pripravte polevu zmiešaním citrónovej šťavy a práškového cukru v miske. 5. Keď je koláč upečený, vyberte ho z fritézy a po celom povrchu ho popichajte špajdľou. Pomaly prelejte oslnivou zmesou, aby pokryla povrch a nechala vychladnúť vo forme, potom koláč a vsiakla do otvorov. Nechajte vychladnúť v plechu, vyberte, nakrájajte a podávajte.
Cookies	180	10 až 12	150g osoleného masla izbovej teploty 80g svetlohnedého cukru muscovado 1 veľké rozšľahané vajce 225g hladkej múky 1/2 lyžičky sódy bikarbóny 200g čokoládových lupienkov alebo kúskov	1. Vo veľkej miske vyšľahajte maslo, cukor, vajce, hladkú múku a sódu bikarbónu, kým nevznikne pevné cesto. 2. Pridáme čokoládové kúsky alebo kúsky čokolády a miesime, kým sa nevmiešajú. 3. Cesto rozdeľte na kúsky a vyvaľkajte z nich guľky s priemerom asi 3 cm. 4. Vyložte plech na vyprážanie papierom odolným voči tuku (nesiahajte až po okraj fritovacieho hrnca) a rovnomerne naň poukladajte guľôčky cesta. Cesto sa počas pečenia rozotrie. 5. Pečte pri teplote 180°C 10 až 12 minút dozlatista. 6. Po upečení nechajte vychladnúť. Všimnite si, že možno budete musieť urobiť niekoľko dávok a/alebo použiť na varenie oba ťahy.

Pri pečení vo fritéze Air Fryer používajte kratší čas a nižšiu teplotu v porovnaní s bežnou rúrou. Všeobecným pravidlom je, že je potrebné znížiť teplotu o 10°C.
Upozorňujeme, že výsledky sa môžu líšiť v závislosti od kvality potravín, obsahu vody a veľkosti. Ako pomôcku použite vyššie uvedenú tabuľku.
Pred pečením sa odporúča predhriať fritézu Air Fryer.
Počas funkcie pečenia je funkcia otočenia vypnutá. Tým sa zabezpečí, aby teplota pečenia zostala stabilná počas celého procesu pečenia.

Pečené

Pri použití funkcie pečenia najprv vyberte čas a potom teplotu.
Pre vaše pohodlie je možné pražiť vo fritéze Air Fryer. Pozrite si navrhované možnosti pečenia uvedené v tabuľke alebo použite vlastné recepty.

1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Vytiahnite panvicu, vložte jedlo do fritovacieho hrnca a vráťte panvicu do zariadenia.
3. Stlačte tlačidlo "**START**"; na displeji sa zobrazí predvolený čas a teplota (40 minút pri 180°C).
4. Ak chcete zmeniť čas, stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** na požadovaný čas (1 až 60 minút).
5. Teraz stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** Tlačidlami prepnite na požadovanú teplotu (80 až 200°C).
6. Stlačte tlačidlo "**START**" spustíte proces varenia.

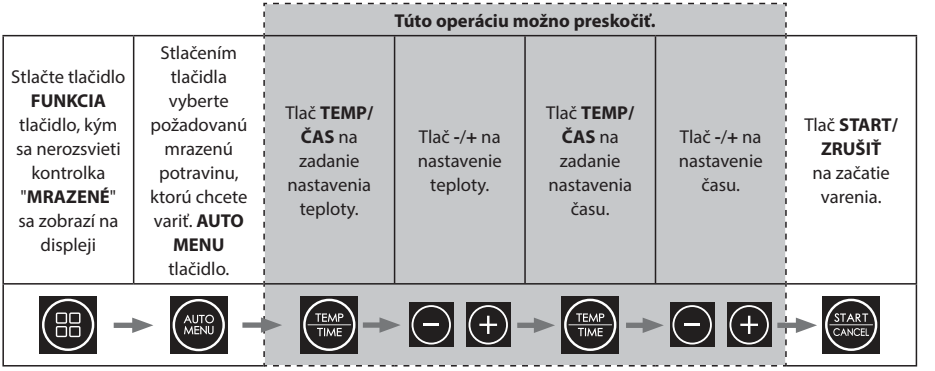
Niektoré navrhované recepty na pečenie:

Potraviny	Hmotnosť	Teplota varenia (°C)	Čas varenia (minúty)	Rady týkajúce sa prípravy	Poznámka
Pečené zemiaky	NEU-PLATŇUJE SA	190	30	Zemiaky nakrájajte a ošúpte tak, aby boli okrúhle asi 3-4 cm, a potom ich varte 5 minút. Potom vodu sceďte a obalte v slnečnicovom oleji a podľa potreby okoreňte. Zemiaky vyklopte do fritézy a upečte.	Ak zemiaky nie sú dosta-točne uvarené, dajte im ešte 5 až 10 minút.
Bravčová pečienka	do 1 kg	200/180	20/25 na 500g	Mäso osušte papierovou utierkou a potom ostrým nožom narežte kôru (do mäsa nekrájajte). Mäso nechajte vyschnúť a potom vonkajší povrch potrite olejom, do ryhy pridajte veľké množstvo soli.Vložte bravčový stehno do fritézy kožou nahor a pečte 20 minút na 200°C, potom pečte pri 180°C, kým sa mäso nedopečie (približne 25 minút na každých 500g).	Mäso ochuťte podľa vlast-nej chuti.Na konci pečenia skontrolujte, či je mäso prepečené.
Pečené kurča	do 1 kg	180	35	Osušte kurča papierovou utierkou, potom ho potrite olejom a okoreňte. Vložte ho do fritézy prsiami nahor. Varte polovicu času, potom vtáka otočte a varte zvyšný čas. Po skončení pečenia nechajte kurča pred konzumáciou 10 minút odpočívať.	Na pečenie sa odporúča použiť malé kurča (500g až 1 kg).Na konci pečenia skontrolujte, či je mäso prepečené.
Pečené hovädzie mäso	do 1 kg	200/180	5/15 na 450g	Mäso okoreňte, potom vložte do fritézy a varte 5 minút na 200°C, potom varte pri 180°C, kým nie je prepečené. Pred porciovaním nechajte 10 až 15 minút odpočívať.	Pre stredne prepečený pokrm pridajte 5 minút na 450g, pre dobre prepečený pokrm pridajte 10 minút na 450g. Upozorňujeme, že časy sa môžu líšiť v závislos-ti od druhu a tvaru mäsa.

Pri pečení vo fritéze Air Fryer používajte kratší čas a nižšiu teplotu v porovnaní s bežnou rúrou.
Upozorňujeme, že výsledky sa môžu líšiť v závislosti od kvality potravín, ich veľkosti a tvaru. Ako pomôcku použite vyššie uvedenú tabuľku.
Pred pečením sa odporúča predhriať fritézu Air Fryer.

Varenie zo zmrazeného

Fritéza sa zapne na dlhší čas, aby sa potraviny mohli bezpečne rozmraziť a pripraviť hranolky, zeleninu, pizzu, kuracie nugetky a občerstvenie zo zmrazeného stavu.
Ak chcete variť zo zmrazeného mäsa, postupujte podľa pokynov pre automatické varenie uvedených nižšie.



1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Rovnomerne umiestnite pripravované jedlo na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
4. Stlačte tlačidlo **FUNKCIA** tlačidlo, kým sa nerozsvieti kontrolka "**MRAZENÉ**" sa zobrazí na displeji.
5. Stlačením tlačidla vyberte požadovanú mrazenú potravinu, ktorú chcete variť. **AUTO MENU** tlačidlo. Na LED displeji bude blikať predvolená teplota a čas.
   a. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovanú teplotu varenia.
   b. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovaný čas varenia.
6. Tlač "**START/ZRUŠIŤ**" spustíte varenie; čas sa odpočítava.
7. Po dokončení varenia zariadenie vydá zvukový signál a vráti sa do pohotovostného režimu.
8. Opatrne vytiahnite vnútornú rukoväť hrnca a vyberte potraviny.

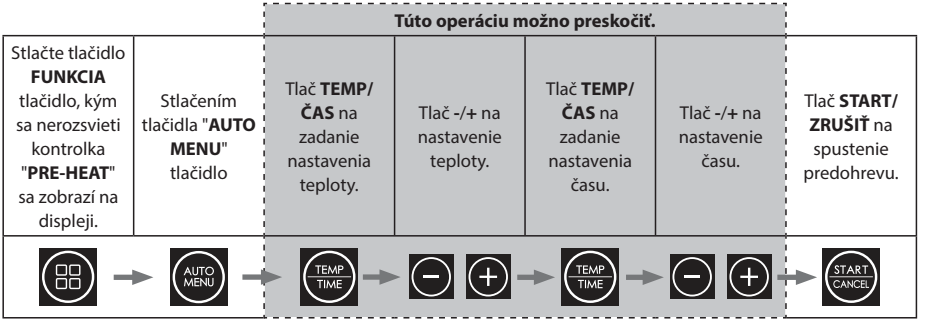
Varenie zo zmrazeného je možné len v prípade **FRIES**, **ZELENINA, PIZZA, KURACIE NUGETKY** a **SNACKS**.
Pri varení iných mrazených potravín si prečítajte návod na varenie.

Ak je to potrebné, fritéza Air Fryer sa môže pred varením zo zmrazeného mäsa predhriať. Postupujte podľa nasledujúceho postupu:

1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Uistite sa, že je nádoba prázdna.Stlačte tlačidlo **FUNCTION** kým sa nezobrazia kontrolky vedľa **"PRE-HEAT"** a **"FROZEN"** na displeji sa zobrazí .
4. Stlačením tlačidla vyberte požadovanú mrazenú potravinu, ktorú chcete variť. **AUTO MENU** tlačidlo. Na LED displeji bude blikať predvolená teplota a čas.
   a. V prípade potreby stlačte tlačidlo **"TEMP/TIME"** a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovanú teplotu varenia.
   b. V prípade potreby stlačte tlačidlo **"TEMP/TIME"** a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovaný čas varenia.
5. Tlač **"START/CANCEL"**, fritéza sa predhreje. Keď sa dosiahne požadovaná teplota, zariadenie vydá zvukový signál.
6. Vyberte zásuvku z prístroja a rovnomerne umiestnite pripravované jedlo na fritovací podnos, potom ho zasuňte späť do fritézy. Buďte opatrní, pretože nádoba a podnos budú horúce.
7. Varenie sa začne automaticky, keď zásuvku zasuniete späť; čas sa odpočítava.
8. Po dokončení varenia zariadenie vydá zvukový signál a vráti sa do pohotovostného režimu.

Predohrev

Aby ste zaistili, že vaša fritéza bude mať správnu teplotu na prípravu jedla, je k dispozícii funkcia predohrevu, ktorú možno použiť pred funkciami automatického varenia, manuálneho varenia a varenia zo zmrazeného. Na použitie tejto funkcie stačí postupovať podľa nižšie uvedených pokynov.



1. Do vnútorného hrnca vložte panvicu na vyprážanie. Vnútorný hrniec vložte do fritézy.
2. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
3. Stlačte tlačidlo "**FUNKCIA**", kým sa nerozsvieti svetlo pri "**PRE-HEAT**" sa zobrazí na displeji.
4. Stlačením tlačidla AUTO MENU vyberte požadovanú potravinu výberom vybranej potraviny z automatickej ponuky. Na LED displeji bude blikať predvolená teplota a čas.
   a. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovanú teplotu varenia.
   b. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovaný čas varenia.
5. Stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**" tlačidlo.
6. Keď jednotka dosiahne správnu teplotu predhriatia, vydá zvukový signál.
7. Fritéza sa zapne a začne sa predhrievať na nastavenú teplotu.
8. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
9. Rovnomerne umiestnite pripravované jedlo na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
10. Po opätovnom zasunutí zásuvky sa varenie automaticky spustí.
11. Po dokončení varenia zariadenie vydá zvukový signál a vráti sa do pohotovostného režimu.
12. Opatrne vytiahnite vnútornú rukoväť hrnca a jedlo ihneď vyberte, inak bude teplo zostávajúce vo fritéze pokračovať vo varení a vysušovaní potravín.

Predohrev môžete použiť aj pri varení zo zmrazeného mäsa. Pri manuálnom predhrievaní postupujte podľa nižšie uvedených pokynov, potom vložte potraviny do zásuvky a vyberte požadovanú ponuku Frozen Auto.

Okrem toho možno predhrev použiť aj pri ručnom varení; stlačte tlačidlo "**FUNKCIA**", kým sa nerozsvieti kontrolka vedľa položky Predohrev.

1. Do vnútorného hrnca vložte panvicu na vyprážanie. Vnútorný hrniec vložte do fritézy.
2. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
3. Stlačte tlačidlo "**FUNKCIA**", kým sa nerozsvieti kontrolka vedľa položky Predohrev.
4. Stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovanú teplotu varenia.
5. Stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**" tlačidlo.
6. Fritéza sa zapne a začne sa predhrievať na nastavenú teplotu.
7. Keď jednotka dosiahne správnu teplotu predhriatia, vydá zvukový signál.
8. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
9. Rovnomerne umiestnite pripravované jedlo na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
10. Čas varenia nastavíte stlačením tlačidla "**ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovaný čas varenia.
11. Po opätovnom zasunutí zásuvky sa varenie automaticky spustí.
12. Po dokončení varenia zariadenie vydá zvukový signál a vráti sa do pohotovostného režimu.
13. Opatrne vytiahnite vnútornú rukoväť hrnca a jedlo ihneď vyberte, inak bude teplo zostávajúce vo fritéze pokračovať vo varení a vysušovaní potravín.

Opätovný ohrev

Táto funkcia umožňuje ohrievať potraviny, ktoré vychladli.

Stlačte tlačidlo **FUNKCIA** tlačidlo, kým sa nerozsvieti kontrolka "**REHEAT**" sa zobrazí na displeji	Tlač **START/ZRUŠIŤ** na spustenie ohrevu a na displeji sa začne odpočítavať čas.

1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Jedlo, ktoré sa má ohriať, rovnomerne položte na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
4. Stlačte tlačidlo **FUNKCIA** tlačidlo, kým sa nerozsvieti kontrolka "**REHEAT**" sa zobrazí na displeji.
5. Stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**" tlačidlo. Vzduchová fritéza sa znovu zahreje.
6. Vzduchová fritéza teraz bude vaše jedlo ohrievať 4 minúty pri teplote 180°C.

Poznámka: Pri funkcii opätovného ohrevu nie je možné nastaviť čas ani teplotu.

Dehydratácia

Táto funkcia vám umožňuje dehydrovať vlastné potraviny, aby ste ich mohli skladovať a neskôr použiť. Pri používaní tejto funkcie vo fritéze postupujte podľa jednoduchých pokynov uvedených nižšie. Počas funkcie dehydratácie je funkcia otočenia vypnutá.

Tlač **PREDHRIEVANIE/DEHYDRATÁCIA** dvakrát vyberte funkciu DEHYDRATE.	Tlač **START** na spustenie ohrevu a na displeji sa začne odpočítavať čas.

1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Potraviny určené na dehydratáciu rovnomerne položte na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
4. Stlačte tlačidlo **FUNKCIA** tlačidlo, kým sa nerozsvieti kontrolka "**DEHYDRATE**" sa zobrazí na displeji.
5. Stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**" tlačidlo.
6. Vzduchová fritéza teraz dehydruje potraviny 3 hodiny pri teplote 60°C.
7. Na LED displeji bude blikať predvolená teplota a čas - je to 60°C počas 3 hodín.
   a. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" b nastaviť požadovanú teplotu (do 80°C)
   b. V prípade potreby stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom stlačte tlačidlo "**-**" alebo "**+**" nastavte požadovaný čas (až 4 hodiny)

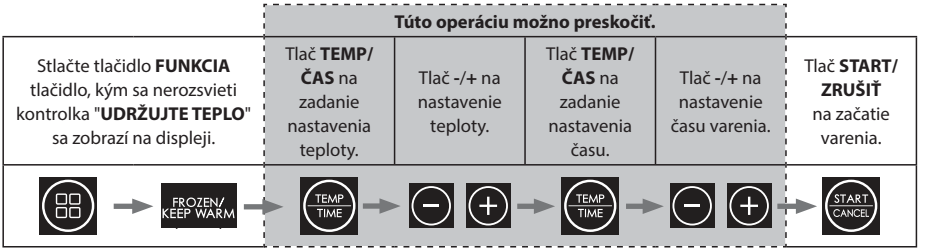
Navrhované typy potravín a podrobnosti o príprave na dehydratáciu:

Potraviny	Teplota dehydratácie (°C)	Čas dehydratácie (hodiny)	Rady týkajúce sa prípravy
Jablká	60	6	Jablko zbavte jadrovníka a potom ho nakrájajte na tenké (3 mm) dieliky.
Marhule	60	8	Odstráňte kôstky a prekrojte ich na polovicu.
Bannana	80	4	Olúpte ich a nakrájajte na kolieska s hrúbkou približne 3 mm.
Hovädzie mäso	60	4	Nakrájajte ho na pásiky dlhé približne 6 cm a hrubé 4 mm.
Citróny	80	3	Nakrájajte ich na tenké plátky (2 mm) a položte na podnos na vyprážanie.
Pomaranče	80	3	Nakrájajte ich na tenké plátky (2 mm) a položte na podnos na vyprážanie.
Jahody	60	3	Opatrne ich nakrájajte na kolieska.

Pri vkladaní potravín do fritézy na sušenie dbajte na to, aby neboli naskladané na sebe a aby medzi jednotlivými kusmi bolo trochu miesta.
Upozorňujeme, že výsledky sa môžu líšiť v závislosti od kvality potravín, obsahu vody a veľkosti. Ako pomôcku použite vyššie uvedenú tabuľku.

Udržujte teplo

Po uvarení jedla ho môžete udržiavať teplé pomocou funkcie KEEP WARM.
Pri udržiavaní tepla sa používa nízka teplota, aby sa jedlo príliš nevysušilo a aby bolo dostatočne teplé na konzumáciu.



1. Zapojte fritézu do elektrickej siete.
2. Uistite sa, že je fritovací plech správne vložený do vnútorného hrnca.
3. Jedlo, ktoré sa má udržiavať teplé, rovnomerne položte na fritovací plech a vnútorný hrniec zasuňte do fritézy.
4. Stlačte tlačidlo "**FUNKCIA** tlačidlo, kým sa nerozsvieti kontrolka "**UDRŽUJTE TEPLO**" sa zobrazí na displeji.
5. Predvolená teplota udržiavania tepla je 80°C s časom 30 minút. V prípade potreby ju môžete zmeniť.
   a. Ak chcete zmeniť čas, stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** na požadovaný čas (1 až 60 minút).
   b. Teraz stlačte tlačidlo "**TEMP/ČAS**" a potom použite tlačidlo **+/-** Tlačidlami prepnite na požadovanú teplotu (80 až 200°C).
6. Vzduchová fritéza teraz udrží jedlo teplé pri nastavenej teplote a počas nastaveného času.

SYNC FINISH

Túto funkciu použite, keď varíte potraviny, ktoré majú rôzny čas varenia. Napríklad čas varenia steaku a hranolčekov sa líši a táto funkcia vám umožní variť oba druhy potravín tak, aby boli hotové v rovnakom čase.

1. Vnútorné nádoby vyberte z fritézy.
2. Uistite sa, že je fritovacia miska v oboch hrncoch správne vložená.
3. Rovnomerne umiestnite pripravované jedlo na fritovací plech a zasuňte vnútorné nádoby späť do fritézy.
4. Nastavte funkciu varenia pre prvú zásuvku.
5. Nastavte funkciu varenia pre druhú zásuvku.
6. Stlačte tlačidlo "**SYNC/DUAL**" raz, sa zobrazí **SYNC**Na displeji sa rozsvieti kontrolka ".
7. Stlačte jednu z možností "**START/ZRUŠIŤ**" tlačidlá. Zásuvka s najdlhším časom varenia sa spustí ako prvá, kratšia sa spustí neskôr, aby bol koniec rovnaký ako koniec prvej zásuvky.
8. Po dokončení varenia zariadenie vydá zvukový signál a vráti sa do pohotovostného režimu.
9. Opatrne vytiahnite vnútornú nádobu a jedlo ihneď vyberte z fritézy; tým zabránite zvyšnému teplu vo fritéze, aby sa jedlo ďalej varilo a vysušovalo.

DUAL

Túto funkciu použite, keď je v oboch zásuvkách rovnaký čas a teplota varenia. Ak potrebujete uvariť väčšie množstvo rovnakých potravín, funkcia Dual umožňuje jednoducho naprogramovať obe zásuvky nastavením len jednej.

1. Vnútorné nádoby vyberte z fritézy.
2. Uistite sa, že sú fritézy v oboch hrncoch správne vložené.
3. Rovnomerne umiestnite pripravované jedlo na fritovací plech a zasuňte vnútorné nádoby späť do fritézy.
4. Nastavte funkciu varenia pre ktorúkoľvek zo zásuviek. Môže to byť automatický program alebo iná funkcia.
5. Tlač "**SYNC/DUAL**" raz a tlačidlo "**DUAL**" Na displeji sa rozsvieti kontrolka a zároveň sa program skopíruje do druhej zásuvky.
6. Stlačte jednu z možností "**START/ZRUŠIŤ**" a fritéza začne variť.
7. Po dokončení varenia zariadenie vydá zvukový signál a vráti sa do pohotovostného režimu.
8. Opatrne vytiahnite vnútornú nádobu a jedlo ihneď vyberte z fritézy; tým zabránite zvyšnému teplu vo fritéze, aby sa jedlo ďalej varilo a vysušovalo.

ÚDRŽBA POČAS POUŽÍVANIA

Tento spotrebič si pri používaní nevyžaduje takmer žiadnu údržbu. Fritézu Air Fryer čistite po každom použití, aby ste predĺžili jej životnosť.
Tento fritovací hrniec neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol opravovať používateľ. Nepokúšajte sa ju opravovať sami. V nepravdepodobnom prípade poruchy sa obráťte na call centrum spoločnosti SHARP, pričom použite údaje uvedené na začiatku tohto návodu na použitie.

POKYNY NA ČISTENIE

POZOR: Z dôvodu ochrany pred úrazom elektrickým prúdom NEPONÁRAJTE VZDUCHOVÝ FRYŽÉR DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.
Fritéza by sa mala pravidelne čistiť, aby mala čo najlepší výkon a dlhú životnosť. Pravidelné čistenie tiež znižuje riziko požiaru. Pri čistení postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky. Nechajte fritézu vychladnúť.
2. Fritézy a vnútorné nádoby čistite vlhkou mydlovou handričkou. Uistite sa, že používate len jemnú mydlovú vodu. Ak sa škvrny na tácke alebo vnútornom hrnci čistia príliš ťažko, nechajte ich asi 10 minút namočené v teplej vode.
3. Vykurovacie telesá vyčistite suchou a mäkkou handričkou.
4. Vonkajšiu časť fritézy utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom ju osušte.

POZOR: Na povrch fritovacieho hrnca a vnútornej nádoby NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY ALEBO ŽIADNY DRUH ŠKODLIVÉHO MATERIÁLU. Uistite sa, že používate len jemnú mydlovú vodu. Abrazívne čistiace prostriedky, drhnúce kefy a chemické čistiace prostriedky poškodia povrchovú úpravu tohto zariadenia.
Okrem odporúčaného čistenia by nemala byť potrebná žiadna ďalšia údržba používateľom.
Všetky ostatné servisné úkony by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

SKLADOVANIE

Pred uskladnením prístroj odpojte od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť a vyčistite ho. Fritézu skladujte v škatuli na čistom a suchom mieste. Nikdy neskladujte spotrebič, keď je horúci alebo ešte zapojený do elektrickej siete. Nikdy neobtáčajte kábel tesne okolo fritézy. Nezaťažujte šnúru v mieste jej vstupu do prístroja, pretože by mohlo dôjsť k jej rozstrapkaniu a pretrhnutiu.
Ak fritézu skladujete dlhší čas, uistite sa, že je fritéza čistá a bez čiastočiek potravín. Vzduchovú fritézu skladujte na suchom mieste, napríklad na stole, pracovnej doske alebo na polici v skrini.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak máte problémy s fritézou, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

Air Fryer nefunguje	Spotrebič nie je zapojený do siete alebo zapnutý.	Uistite sa, že je sieťová zástrčka zasunutá do elektrickej zásuvky a je zapnutá.
	Nenastavili ste čas ani teplotu.	Nastavte čas a teplotu a potom stlačte tlačidlo "**START/ZRUŠIŤ**".
	Vnútorný hrniec nie je správne zaistený v jednotke	Zatlačte vnútorný hrniec do fritézy Air Fryer tak, aby "zacvakol".
Zložky vyprážané vo fritéze Air Fryer nie sú hotové.	Na panvici je príliš veľa jedla.	Na panvicu dajte menšie dávky prísad. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na požadované nastavenie.
	Čas varenia je príliš krátky.	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy.
Vyprážané občerstvenie nie je po vybratí z fritézy Air Fryer chrumkavé.	Použili ste typ občerstvenia, ktoré sa má pripravovať v tradičnej fritéze.	Použite občerstvenie pripravené na pečenie v rúre alebo ho zľahka potrite olejom, aby bolo chrumkavejšie.
Vnútornú časť je ťažké alebo nemožné správne zasunúť do spotrebiča.	Na panvici je príliš veľa jedla.	Panvicu príliš nenapĺňajte.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete mastné prísady.	Keď vo fritéze Air Fryer vyprážate mastné prísady, do panvice uniká veľké množstvo oleja. Z tohto oleja sa môže bielo dymiť a panvica sa môže zahrievať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Panvica stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho používania.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku vo vnútornom hrnci; po každom použití dôkladne vyčistite fritovací plech a vnútorný hrniec.
Čerstvé hranolky sa vo fritéze Air Fryer smažia nerovnomerne.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas vyprážania zostali pevné.
	Zemiakové tyčinky ste pred vyprážaním poriadne neopláchli.	Zemiakové tyčinky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob z vonkajšej strany tyčiniek.
Čerstvé hranolky nie sú po vybratí z fritézy Air Fryer chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva/typu oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste zemiakové tyčinky riadne osušili.
		Zemiaky nakrájajte na tenšie tyčinky, aby boli chrumkavejšie.
		Ak chcete dosiahnuť chrumkavejší výsledok, pridajte trochu viac oleja.

Ak máte stále problémy, obráťte sa na call centrum spoločnosti SHARP, pričom použite údaje uvedené na začiatku tejto používateľskej príručky.

Pozornost:
Vaš izdelek je označen s tem simbolom.
To pomeni, da izrabljenih električnih in elektronskih izdelkov ne smete mešati s splošnimi gospodinjskimi odpadki. Za te izdelke je vzpostavljen sistem ločenega zbiranja.

A. Informacije o odstranjevanju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji
Pozornost: Če želite odstraniti to opremo, ne uporabljajte običajnega koša za smeti!
Z rabljeno električno in elektronsko opremo je treba ravnati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obdelavo, predelavo in recikliranje rabljene električne in elektronske opreme.
Po tem, ko so države članice začele izvajati to direktivo, lahko zasebna gospodinjstva v državah EU brezplačno* oddajo rabljeno električno in elektronsko opremo v določene zbiralnice.
V nekaterih državah* lahko vaš lokalni prodajalec brezplačno prevzame vaš stari izdelek, če kupite podoben nov izdelek.
* Za dodatne informacije se obrnite na lokalni organ.
Če ima vaša rabljena električna ali elektronska oprema baterije ali akumulatorje, jih pred tem odstranite ločeno v skladu z lokalnimi zahtevami.
S pravilnim odstranjevanjem tega izdelka boste pomagali zagotoviti, da se odpadki ustrezno obdelajo, predelajo in reciklirajo, ter tako preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi sicer lahko nastali zaradi neustreznega ravnanja z odpadki.

2. V drugih državah zunaj EU
Če želite ta izdelek zavreči, se obrnite na lokalne organe in jih prosite za pravilen način odstranjevanja.
Za Švico: V Švici: rabljeno električno ali elektronsko opremo lahko brezplačno vrnete prodajalcu, tudi če ne kupite novega izdelka.Dodatne zbiralnice so navedene na domači strani www.swico.ch ali www.sens.ch.

B. Informacije o odstranjevanju za poslovne uporabnike

1. V Evropski uniji
Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite zavreči:
Obrnite se na prodajalca SHARP, ki vas bo obvestil o prevzemu izdelka.
Morda boste morali plačati stroške, ki nastanejo zaradi prevzema in recikliranja. Manjše izdelke (in majhne količine) bodo morda prevzeli lokalni zbirni centri.
Za Španijo: Za prevzem rabljenih izdelkov se obrnite na vzpostavljeni sistem zbiranja ali na lokalne oblasti.

2. V drugih državah zunaj EU
Če želite ta izdelek zavreči, se obrnite na lokalne organe in se pozanimajte o pravilnem načinu odstranjevanja.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Za servisiranje glejte **www.sharpconsumer.com/contact/**, za pravice iz garancije pojdite na **www.sharpconsumer.com/support/** ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.
Izjave o skladnosti so na voljo pri **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

VSEBINE

VARNOSTNA NAVODILA ... 3
SPECIFIKACIJE ... 6
ZRAČNI CVRTNIK IN DODATKI ... 7
OVLADALNA PANELJA ... 8
PRED UPORABO ZRAČNEGA CVRTNIKA ... 8
NAVODILA ZA UPORABO ... 9
- Samodejno kuhanje ... 10
- Kuhanje na zraku ... 12
- Spekel ... 14
- Pečenka ... 15
- Kuhanje iz zamrznjenega ... 16
- Predogrevanje ... 17
- Ponovno segrevanje ... 18
- Dehidracija ... 18
- Naj bo toplo ... 19

SYNC FINISH ... 19
DVOJNA ... 20
VZDRŽEVANJE MED UPORABO ... 20
NAVODILA ZA ČIŠČENJE ... 20
SKLADIŠČE ... 20
ODPRAVLJANJE TEŽAV ... 21

VARNOSTNA NAVODILA

Pri uporabi električnega aparata je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se z napravo NE igrajo.
- Ta naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebam s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzoruje ali jih pouči o uporabi naprave.
- Pladenj za cvrtje na zraku in notranjo posodo očistite z vlažno krpo z milnico. Uporabljajte le blago milnico.
- NE čistite s kovinskimi čistilnimi ploščicami. Koščki se lahko odlomijo z blazinice in se dotaknejo električnih delov, kar lahko povzroči nevarnost električnega udara. Poškoduje se tudi površina.
- Pred skladiščenjem ali uporabo napravo in vse sklope posušite z mehko krpo.
- Če so na pladnju ali notranji posodi madeži, ki jih je težko očistiti, jih pred čiščenjem za približno 10 minut namočite v toplo vodo.
- Pladenj za cvrtje in notranjo posodo lahko očistite v pomivalnem stroju.
- Med kuhanjem ga NE napolnite preveč. Prekomerno polnjenje lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo ali vpliva na varno uporabo aparata.
- V notranjem loncu NE uporabljajte olja ali druge tekočine.
- Naprave NE uporabljajte za cvrtje.
- Poskrbite, da je hrana pravilno pripravljena in skuhana, da ne bi ogrožala zdravja.
- Preprečite stik živil z grelnimi elementi.
- Pred uporabo se VEDNO prepričajte, da je naprava pravilno sestavljena.
- V zračni cvrtnik NE vstavljajte naslednjih materialov:

kartona, plastike, papirja ali česa podobnega.

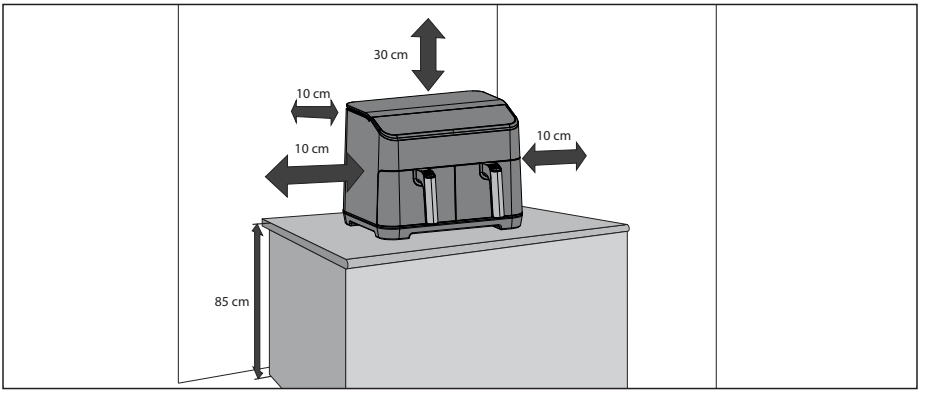
- V zračni cvrtnik NE shranjujte nobenih materialov, razen priloženega pribora, kadar ga ne uporabljate.
- Naprave NE uporabljajte za druge namene, kot je predvideno.
- NE uporabljajte na prostem.
- Če potrebujete nasvet v zvezi s tem izdelkom, se obrnite na Sharpovo službo za pomoč uporabnikom.
- Napravo držite le za ustrezne ročaje in uporabljajte sredstva za zaščito pred vročino, kot so rokavice ali kuhinjske krpe.
- Preberite vsa ta navodila in se prepričajte, da ste seznanjeni z delovanjem tega zračnega cvrtnika. NE dotikajte se vročih površin, če je mogoče, uporabite ročaje ali upravljalne elemente (odvisno od modela).
- Uporaba dodatnega pribora ni priporočljiva, saj lahko povzroči nevarnost ali poškodbe.
- Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Da notranja posoda ne bi padla na tla, jo pred odstranitvijo pladnja za cvrtje na zraku postavite na stabilno površino.
- Pri uporabi se prepričajte, da je ročaj obrnjen proti vam.
- POZOR: Oznaka pomeni, da so površine aparata vroče, ko ga uporabljate ali po njem. Ne dotikajte se vročih površin.
- Med delovanjem naprave NE pokrivajte odprtine za dovod ali odvod zraka. S tem preprečite enakomerno kuhanje in lahko poškodujete enoto ali jo pregrejete.
- Med kuhanjem ali takoj po njem se pribora NE dotikajte.
- Kadar je v aparatu vroča hrana, je treba ravnati skrajno previdno. Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe.
- Po uporabi napravo pustite, da se dovolj časa ohladi.
- Pred čiščenjem pustite zračni cvrtnik, da se ohladi.
- OPOZORILO: Ker se ta zračni cvrtnik med uporabo segreje in lahko na nekaterih površinah pride do visokih temperatur. Ker ljudje zaznavajo temperature, je treba to napravo

uporabljati previdno.

- Pri dotikanju vročih površin ali vročega pladnja za cvrtje, notranjega lonca in hrane nosite zaščitne izolirane rokavice.
- Pri uporabi tega aparata zagotovite dovolj prostora za kroženje zraka nad njim in na vseh straneh. Pred uporabo se VEDNO prepričajte, da je notranja posoda pravilno zaprta.
- NE dovolite, da bi napajalni kabel visel čez rob delovne površine ali se dotikal vročih površin.
- Naprave NE uporabljajte, če je napajalni kabel ali vtič kakor koli poškodovan ali če je naprava v okvari ali kako drugače poškodovana.
- NE zamenjujte ali spreminjajte omrežnega kabla ali vtiča.
- NE uporabljajte podaljška.
- Prepričajte se, da je omrežna vtičnica/ključ dostopna, ko je cvrtnik v uporabi.
- Ta cvrtnik ni namenjen upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ko naprave ne uporabljate ali pred čiščenjem, jo izključite iz električnega omrežja.
- Ko izključujete vtič iz električnega omrežja, vedno držite vtič in nikoli ne vlečete kabla.
- Ko prenehate uporabljati cvrtnik, pritisnite gumb STOP/ CANCEL, da se vrnete v način pripravljenosti, nato pa odklopite vtič iz električnega omrežja.
- Da bi se zaščitili pred električnim udarom, zračnega cvrtnika NE potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Med delovanjem ne pokrivajte nobenega dela cvrtnika, saj se bo zaradi tega pregrel.
- Zračnega cvrtnika NE postavljajte na vroče površine, v bližino vročih plinskih/električnih gorilnikov ali v ogreto pečico.

- Pri uporabi cvrtnika na zraku imejte na vseh straneh vsaj 100 mm prostora, da omogočite ustrezno kroženje zraka.

TA NAVODILA SHRANITE NA VARNEM MESTU ZA KASNEJŠO UPORABO.



SPECIFIKACIJE

Ime modela	**AF-GD82A**
Zračni cvrtnik Moč (W)	1800 (vsak predal)
Temperaturne stopnje zračnega cvrtnika (po stopinjah Celzija)	60°C do 200°C
12 samodejnih programov	Ocvrt krompirček, govedina, zelenjava, mali piščanec, slanina, ribe, krompir, pica, piščančji koščki, kozice, prigrizki, opečen sendvič
10 funkcij	Predgrevanje, ponovno segrevanje, kuhanje iz zamrznjenega, ohranjanje toplote, zračno cvrtje, pečenje, peka, dehidracija, dvojno, sinhronizacija
Zmogljivost (litri)	8 (4 + 4)
Nadzorna plošča	Digitalni
Premaz za pladenj za cvrtje	Nelepljivo
Velikost pladnja za cvrtje (širina x dolžina v mm)	146 x 208
Notranja prevleka lonca	Neprijemljiva stran
Velikost notranjega lonca (Š x V x G v mm)	163 x 128 x 227
Dolžina napajalnega kabla (mm)	1000
Raven hrupa (dB)	56
Poraba energije (W)	1800
Zahteve glede napajanja	220-240 V AC 50 Hz
Poraba energije v stanju pripravljenosti (W)	< 0.5
Velikost (Š x V x G v mm)	395 x 305 x 362
Teža (kg)	10.15

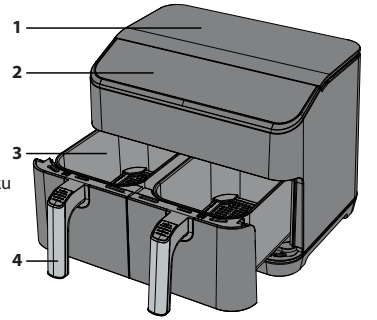
Ta izdelek je skladen z ustreznimi predpisi in standardi za Združeno kraljestvo in EU.

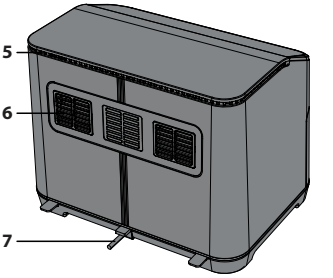
KER SI PRIZADEVAMO ZA NENEHNE IZBOLJŠAVE, SI PRIDRŽUJEMO PRAVICO, DA BREZ PREDHODNEGA OPOZORILA SPREMENIMO ZASNOVO IN SPECIFIKACIJE.

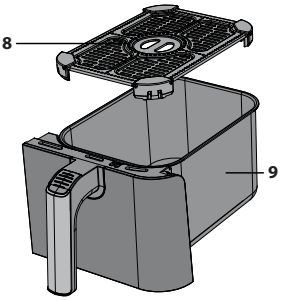
ZRAČNI CVRTNIK IN DODATKI

Pred prvo uporabo se seznanite z naslednjimi funkcijami in dodatno opremo naprave Air Fryer:
Notranji lonec: Na notranjo posodo postavite pladenj za cvrtje, nato pa notranjo posodo postavite v zračni cvrtnik.
Pladenj za cvrtje: Pred uporabo zračnega cvrtnika vstavite pladenj za cvrtje v notranjo posodo.
Odvod zraka: Med uporabo se bo iz izpušne odprtine sproščala vroča para (to je normalno), zato med kuhanjem držite roke in obraz stran od izpušne odprtine, da se ne opečete.
Ročaj: Uporablja se za premikanje notranjega lonca in pladnja za cvrtje v cvrtnik in iz njega.

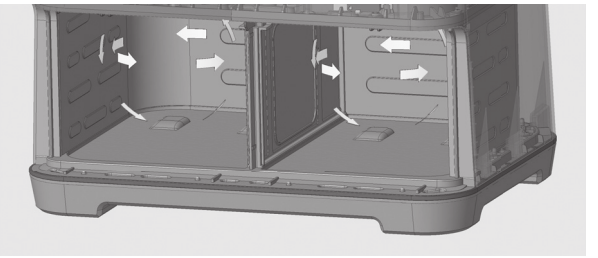
1. Zgornja omara
2. Nadzorna plošča
3. Notranji lonec
4. Ročaj pladnja za cvrtje
5. Vnos zraka
6. Izpušni ventil za zrak
7. Omrežni vodnik
8. Pladenj za cvrtje na zraku
9. Notranji lonec





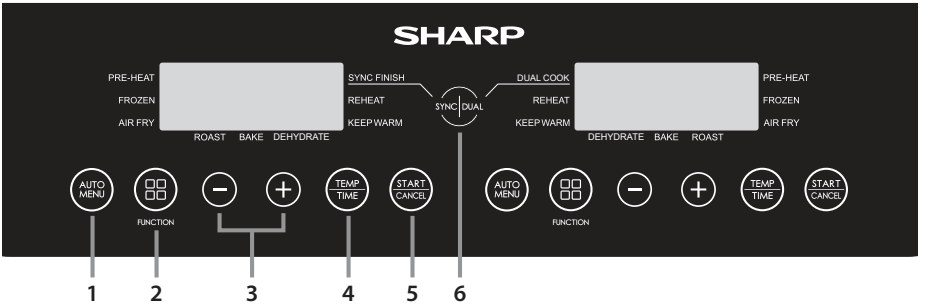


SMER PRETOKA ZRAKA
Med kuhanjem se vroč zrak iz elementa premika, kot je prikazano na spodnji sliki. To zagotavlja enakomerno kuhanje hrane pri nastavljeni temperaturi in času. Ne uporabljajte materialov, kot je kovinska folija, ki bi lahko ovirali pretok zraka ali preveč napolnili pladenj za cvrtje.



OVLADALNA PANELJA

1. **Samodejni meni -** Pritisnite , da izberete programe kuhanja, na voljo je 12 možnosti.
2. **Funkcija -** Izberite nameščene funkcije.
3. **+/- -** Uporabite za ročno nastavitev temperature in časa kuhanja.
4. **Temperatura/čas -** S tem gumbom nastavite temperaturo in čas.
5. **Začetek/odpoved -** Uporabite za zagon ali zaustavitev funkcije.
6. **Sync/Dual -** Napravo prestavite v dvojni ali sinhronizacijski način kuhanja.



PRED UPORABO ZRAČNEGA CVRTNIKA

Pred prvo uporabo zračnega cvrtnika je priporočljivo, da po tem, ko ste v celoti razpakirali in odstranili vso embalažo, notranji lonec in pladenj za cvrtje očistite v vroči milnici ali v pomivalnem stroju. Nato temeljito osušite vso dodatno opremo in jo ponovno sestavite v zračni cvrtnik. Pred uporabo obrišite zunanje telo in notranje dele z vlažno krpo in jih posušite.
Priključite napravo na električno omrežje in jo nastavite na pripravo krompirčka (v napravo ne vstavljajte nobene hrane). Naprava bo 23 minut delovala pri temperaturi 180°C, da se razpršijo morebitni ostanki, ki so se med proizvodnjo prilepili na grelni element.
Pred uporabo je priporočljivo v celoti prebrati ta navodila.

NAVODILA ZA UPORABO

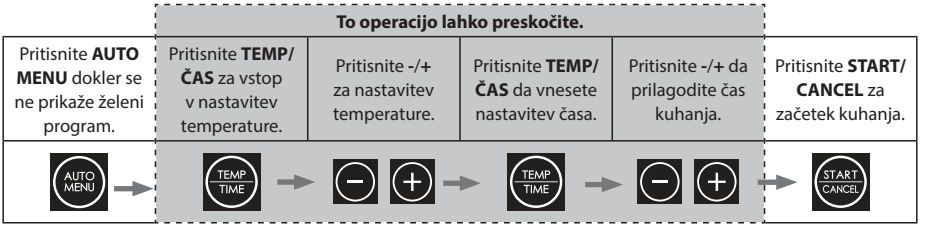
Vaša naprava za cvrtje na zraku ima več načinov delovanja:
Samodejno kuhanje – izberite eno od 12 vnaprej programiranih možnosti kuhanja.
Spečenje na zraku – ročno nastavite temperaturo in čas.
Pečenje – hrano lahko spečete v cvrtniku na zraku.
Praženje – Uporabite za praženje hrane.
Kuhajte iz zamrznjenega – kuhajte iz zamrznjenega (samo zelenjava, pica, krompirček, piščančji prigrizki in prigrizki).
Dehidracija – Odstranite vlago iz hrane.
Ohranjanje toplote – Hrano hranite toplo.
Predgrevanje – pred kuhanjem se prepričajte, da je temperatura v cvrtniku na zraku ustrezna.
Ponovno segrevanje – ponovno segrejte predhodno pripravljeno hrano.
Dvojno – kopiranje nastavitev iz enega predala v drugega.
Sinhronizacija – kuhanje se za oba predala ustavi ob istem času.

Koristne informacije

- Količina hrane ne sme presegati 4/5 celotne površine posode za cvrtje na zraku.
- Temperature in časa kuhanja med ciklom kuhanja ni mogoče prilagoditi. Če želite spremeniti temperaturo in/ali čas, je treba program znova zagnati in nastaviti temperaturo.po potrebi prilagodite temperaturo/čas.
- Če želite prekiniti kuhanje, odprite predal. Če želite ponovno zagnati kuhanje, potisnite predal nazaj in kuhanje se bo samodejno začelo.
- Če želite preklicati kuhanje, pritisnite "**START/CANCEL**" enkrat pritisnite gumb .
- Nekatera živila je treba med kuhanjem mešati/potresati: Vlecite notranjo posodo iz enote, jo po potrebi premešajte/potresite in vrnite notranjo posodo v Air Fryer; enota bo samodejno ponovno začela kuhati.
- Prepričajte se, da je hrana pravilno pripravljena. Če je hrana premalo kuhana, jo postavite nazaj v cvrtnik in jo kuhajte še nekaj minut.
- Vsa navodila za kuhanje so okvirna, dejanski rezultati se razlikujejo glede na kakovost in količino kuhane hrane.
- Da notranja posoda ne bi padla na tla, jo pred dvigom pladnja postavite na stabilno in toplotno odporno površino.
- V tem zračnem cvrtniku lahko kuhate le hrano.
- NE uporabljajte za cvrtje v globoki maščobi.
- Če je cvrtnik priključen na električno omrežje in 2 minuti ne pritisnete nobenega gumba, se na zaslonu prikaže premikajoči se simbol "-". Če želite to ustaviti, pritisnite kateri koli gumb.
- Če 1 minuto ne pritisnete nobenega gumba, se na zaslonu prikaže premikajoči se simbol "-". Če želite to ustaviti, pritisnite kateri koli gumb.
- Pri nekaterih programih kuhanja je treba hrano pretresti ali obrniti. Ko je to potrebno, bo naprava izdala zvočni signal, na zaslonu pa se bo prikazalo naslednje:

Samodejno kuhanje

Za lažje in udobnejše upravljanje je na voljo 12 samodejnih programov za uporabo v funkciji cvrtja na zraku. Do njih lahko enostavno dostopate z namenskim gumbom AUTO MENU na nadzorni plošči.



1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite skuhati, in potisnite notranji lonec v zračni cvrtnik.
4. Izberite želeno živilo s pritiskom na **AUTO MENU** na nadzorni plošči, da izberete živilo, ki ga želite skuhati. Privzeta temperatura in čas bosta utripala na zaslonu LED.
   a. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeno temperaturo kuhanja.
   b. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeni čas kuhanja.
5. Pritisnite si "**START/CANCEL**" za začetek kuhanja; čas se odšteva.
6. Ko je kuhanje končano, se v cvrtniku oglasi zvok, naprava pa se vrne v način pripravljenosti.
7. Previdno izvlecite notranjo posodo in hrano takoj odstranite, sicer bo toplota, ki ostane v cvrtniku, še naprej kuhala in izsuševala hrano.

Opomba: Če spreminjate čas kuhanja za živila, ki se kuhajo samodejno, je mogoče maksimalni čas podaljšati le za 30 %. Tako se izognete možnosti, da bi se hrana zažgala.

Številka programa	Hrana	Teža	Začetna temperatura živila	Čas kuhanja	Najdaljši dodatni čas	Obrnite minuto od konca kuhanja	Kuhanje iz zamrzn-jenega časa	Tempera-tura	Komentarji
A-01	Ocvrt kro-mpirček	300g do 700g	Soba temperatura	18	23	5	27	180	Posode ne preobremenite.
A-02	Govedina	150g do 500g		12	16	6	-	200	Pripravite lahko do 270g govejega zrezka.
A-03	Zelenjava	100g do 400g		10	13	5	14	190	Zelenjavo narežite na koščke velikosti 2 x 3 cm.
A-04	Piščanec	800g do 1000g		30	39	5	-	190	Majhen cel piščanec ali veliki kosi.
A-05	Bacon	4 do 6 krhljev		9	12	-	-	180	Na pladenj za cvrtje enakomerno razporedite koščke slanine.
A-06	Ribe	100g do 500g		18	20	4	-	170	Kose rib položite ne-posredno na dno pladnja za cvrtje.
A-07	Krompir	Po 250g		40	52	5	-	200	V pladenj za cvrtje položite do 3 krompirje, vsakega po 250g.
A-08	Pizza	100g do 400g		13	17	-	18	180	Celotne kose ali kose pice položite neposredno na pladenj za cvrtje.
A-09	Piščančji kolački	300g		15	20	5	20	180	Ne polnite preveč. Poskrbite, da bo med koščki ostalo malo prostora.
A-10	Kozice	300g		15	20	5		180	Kozice enakomerno razporedite neposredno na pladenj za cvrtje.
A-11	Prigrizki	300g		15	20	5	20	170	Prigrizke enakomerno razporedite po pladnju za cvrtje. Ne preobre-menjujte.
A-12	opečen sendvič	1 sendvič		12	17	4		180	Pripravite sendvič z mas-lom namazanim kruhom in sirom. Celoten sendvič položite na pladenj za cvrtje. Obrnite ga 2/3 časa pečenja.

Če je nastavljeni čas kuhanja daljši od 10 minut, vas bo cvrtnik opomnil, da hrano obrnite, ko bo preostali čas znašal polovico celotnega časa kuhanja (ali kot je prikazano v zgornji tabeli). Če je nastavljeni čas kuhanja krajši od 10 minut, se opomnik za obračanje ne prikaže.

Kuhanje na zraku

Pri ročnem kuhanju v načinu cvrtja na zraku najprej izberite čas in nato temperaturo.
Za vaše udobje je mogoče ročno kuhanje s funkcijo zračnega cvrtja. Upoštevajte predlagane možnosti kuhanja, kot so prikazane v tabeli, ali pa uporabite svoje recepte.

	To operacijo lahko preskočite.				
Pritisnite **FUNKCIJA** dokler se ne prikaže **SUŠENJE NA ZRAKU** na zaslonu se prižge lučka .	Pritisnite **TEMP/ ČAS** za vstop v nastavitev temperature.	Pritisnite -/+ za nastavitev temperature.	Pritisnite **TEMP/ ČAS** da vnesete nastavitev časa.	Pritisnite -/+ da prilagodite čas kuhanja.	Pritisnite **START/ CANCEL** za začetek kuhanja.

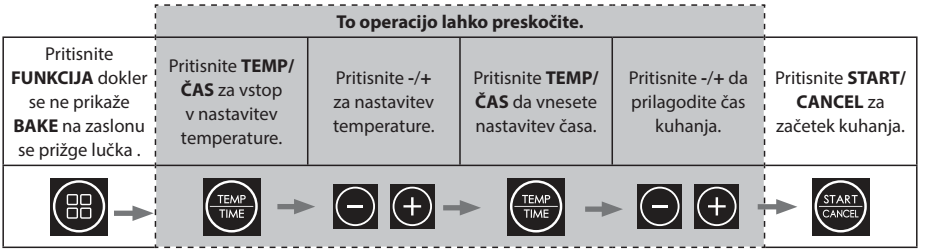
1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite skuhati, in potisnite notranji lonec v zračni cvrtnik.
4. Pritisnite **FUNKCIJA** dokler se ne prikaže **SUŠENJE NA ZRAKU** na zaslonu zasveti lučka; na zaslonu se prikažeta privzeti čas in temperatura (12 minut pri 200°C).
5. Če želite spremeniti čas, pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**" in nato uporabite gumb **+/-** z gumbi spremenite želeni čas (od 1 do 60 minut).
6. Zdaj pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**" in nato uporabite gumb **+/-** z gumbi spremenite želeno temperaturo (80 do 200°C).
7. Pritisnite tipko "**START/CANCEL**", da začnete postopek kuhanja.

V nadaljevanju je prikazanih nekaj predlaganih možnosti kuhanja.

Hrana	Teža	Začetna temperatura živila	Čas kuhanja	Temperatura kuhanja	Tresenje/preobračanje	Komentarji
Zamrznjen krompirček (debel)	300 do 700	Zamrznjeno	12 do 16	200	Da	
Zamrznjen krompirček (tanek)	300 do 700		12 do 20	200	Da	
Ocvrt krompirček (0,7 cm x 7/8 cm)	300 do 800	Sobna temperatura	18 do 30	180	Da	Dodajte olje: 1/2 žlice
DIY čipi	300 do 800		18 do 22	180	Da	Dodajte olje: 1/2 žlice
Koščki krompirja DIY	300 do 750		12 do 18	180	Da	Dodajte olje: 1/2 žlice
Hash Browns	250		15 do 18	180		
Dušen kremni krompir	500		18 do 22	180		
Steak	100 do 500		8 do 12	180		
Svinjski kotlet	100 do 500		10 do 14	180		
Hamburger	100 do 500		7 do 14	180		
Klobasa Roll	100 do 500		12 do 15	180		
Palička	100 do 500		18 do 22	180		
Piščančje prsi	100 do 500		10 do 15	180		
Ribe	100 do 500		8 do 12	180		
Kozice	100 do 500		5 do 10	180		
Krabe	100 do 500		8 do 12	180		
Torta	100 do 400		15 do 30	180		
Spomladanski zvitki	100 do 400		8 do 10	200	Da	Instant spomladanski zvitki
Zamrznjeni piščančji krački	100 do 500	Zamrznjeno	6 do 10	200	Da	
Zamrznjeni ribji trakovi	100 do 400		6 do 10	200		
Zamrznjena sirova malica	100 do 400		8 do 10	180		
Yakitori	100 do 400	Sobna temperatura	8 do 10	200		
Sladki krompir	100 do 500		30 do 45	200		

Spekel

Ko uporabljate funkcijo pečenja, najprej izberite čas in nato temperaturo.
Zaradi večjega udobja lahko z Air Fryerjem tudi pečete. Upoštevajte predlagane možnosti pečenja, ki so prikazane v tabeli, ali pa uporabite lastne recepte.



1. Vključite svoj Air Fryer v električno omrežje.
2. Izvlecite ponev za cvrtje, položite hrano v pladenj za cvrtje in ponev vrnite v enoto.
3. Pritisnite tipko "**START**"; na zaslonu se prikažeta privzeti čas in temperatura (25 minut pri 200°C).
4. Če želite spremeniti čas, pritisnite gumb "**TIME**" in nato uporabite gumb +/- z gumbi spremenite želeni čas (od 1 do 60 minut).
5. Zdaj pritisnite gumb "**TEMP**" in nato uporabite gumb +/- z gumbi spremenite želeno temperaturo (80 do 200°C).
6. Pritisnite tipko "**START**", da začnete postopek kuhanja.

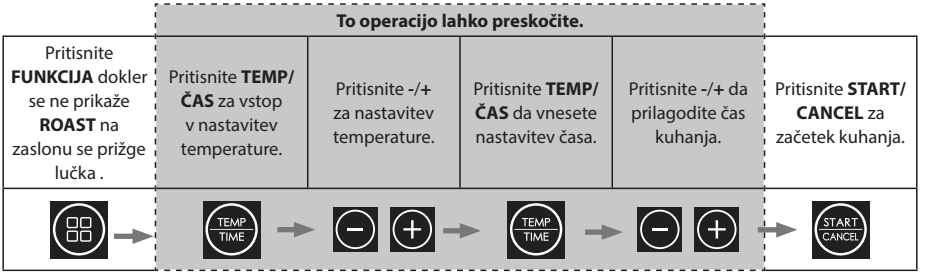
Nekaj predlaganih receptov za peko:

Hrana	Temperatura kuhanja (°C)	Čas kuhanja (v minutah)	Sestavine	Navodila
Koruzne kosmiče Flapjacks	170	10 do 15	75g koruznih kosmičev 150g slanega masla 75g mehkega rjavega sladkorja 30g tekočega medu 150g ovsene kaše 50g rozin in sultan	1. Toplotno odporno posodo namažite z maslom in jo obložite s papirjem, odpornim na maščobo. 2. V ponvi raztopite maslo, dodajte sladkor in med ter dobro premešajte. 3. Odstavite z ognja in dodajte koruzne kosmiče, ovseno kašo in sadje. 4. Mešanico vlijte v posodo. 5 Pečemo v funkciji pečenja pri 170°C, dokler se ne strdi (10 do 15 minut). 6. Odstranite iz zračnega cvrtnika in počakajte, da se pred uživanjem ohladi.
Lemon Drizzle Cake	170	20 do 25	200g nesoljenega masla 200g sladkorja v prahu 3 jajca 200g gladke moke 1 žlica pecilnega praška Skorja in sok 1 limone Za preliv: Sok 1 limone 80g sladkorja v prahu"	1. Z maslom namažite majhen pekač in ga obložite s papirjem za peko. Medtem ko pripravljate testo za torto, ga postavite na stran. 2. V veliki skledi z električnim mešalnikom stepite maslo in sladkor v prahu, dokler ne postaneta rahla in puhasta. Dodamo jajca in med vsakim dodajanjem stepamo, nato presejemo moko s pecilnim praškom in še enkrat premešamo, da se vse skupaj poveže. Dodajte limonin sok in limonino lupinico ter ponovno premešajte. 3. Testo vlijte v pripravljen pekač in poravnajte vrh. Ie: Prestavite v pekač in ga pri 170°C pecite 20-25 minut, pri čemer ga po 15 minutah redno preverjajte, dokler se ne zlato zapeče, naraste in se z zabodenim nabodalom ne izlušči. 4. Ko je pecivo skoraj pečeno, pripravite preliv tako, da v skledi zmešate limonin sok in sladkor v prahu. 5. Ko je torta pečena, jo vzemite iz cvrtnika in po vsej površini prebodite z nabodalom. Počasi prelijte zmes za bleščice, da prekrije površino in se ohladi v pekaču, nato pa torto in se vsrka v luknje. Pustite, da se ohladi v pekaču, nato ga odstranite, narežite in postrezite.
Piškotki	180	10 do 12	150g soljenega masla sobne temperature 80g svetlo rjavega sladkorja muscovado 1 veliko jajce, stepeno 225g gladke moke 1/2 čajne žličke sode bikarbone 200g navadnih čokoladnih koščkov ali koščkov	1. V veliki skledi stepite maslo, sladkor, jajce, navadno moko in sodo bikarbono, da dobite čvrsto testo. 2. Dodajte čokoladne koščke ali koščke čokolade in gnetite, dokler se ne vmešajo. 3. Testo nalomite na kose in jih oblikujte v kroglice s premerom približno 3 cm. 4. Pladenj za cvrtje obložite s papirjem, odpornim na maščobo (ne segajte vse do roba posode za cvrtje), in nanj enakomerno položite kroglice iz testa za piškote. Testo se bo med peko razširilo. 5. Kuhajte pri 180°C od 10 do 12 minut, dokler ne postanejo zlato rjave barve. 6. Ko so kuhani, jih pustite, da se ohladijo. Upoštevajte, da boste morda morali pripraviti več serij in/ali za kuhanje uporabiti oba vleka.

Pri peki v Air Fryerju porabite manj časa in nižjo temperaturo v primerjavi z običajno pečico. Splošno pravilo je, da morate temperaturo znižati za 10°C.
Upoštevajte, da se rezultati lahko razlikujejo glede na kakovost hrane, vsebnost vode in velikost. Kot napotek uporabite zgornjo tabelo.
Priporočljivo je, da pred peko Air Fryer predhodno segrejete.
Med funkcijo pečenja je funkcija obračanja onemogočena. S tem se zagotovi, da temperatura pečenja ostane med celotnim postopkom pečenja stabilna.

Pečenka

Ko uporabljate funkcijo pečenja, najprej izberite čas in nato temperaturo.
Za vaše udobje je mogoče z zračnim cvrtnikom peči. Upoštevajte predlagane možnosti pečenja, kot so prikazane v tabeli, ali pa uporabite svoje recepte.



1. Vključite svoj Air Fryer v električno omrežje.
2. Izvlecite ponev za cvrtje, položite hrano v pladenj za cvrtje in ponev vrnite v enoto.
3. Pritisnite tipko "**START**"; na zaslonu se prikažeta privzeti čas in temperatura (40 minut pri 180°C).
4. Če želite spremeniti čas, pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**" in nato uporabite gumb **+/-** z gumbi spremenite želeni čas (od 1 do 60 minut).
5. Zdaj pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**" in nato uporabite gumb **+/-** z gumbi spremenite želeno temperaturo (80 do 200°C).
6. Pritisnite tipko "**START**", da začnete postopek kuhanja.

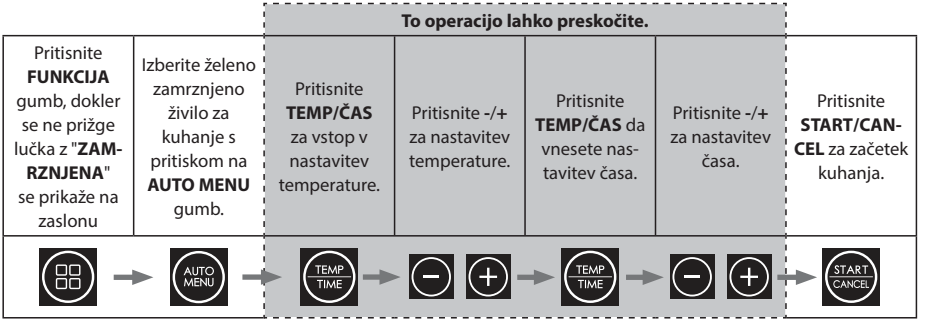
Nekaj predlaganih receptov za pečenko:

Hrana	Teža	Temperatura kuhanja (°C)	Čas kuhanja (v minutah)	Nasveti za pripravo	Opomba
Pražen krompir	NI RELEVANTNO	190	30	Krompir narežite in olupite, da bo okrogel približno 3-4 cm, nato ga kuhajte 5 minut. Odcedite vodo, nato pa ga premažite s sončničnim oljem in po potrebi začinite. Krompir prestavite v cvrtnik in ga skuhajte.	Če krompir ni dovolj kuhan, ga kuhajte še 5 do 10 minut.
Svinjska pečenka	do 1kg	200/180	20/25 na 500g	Meso osušite s papirnato brisačo, nato pa z ostrim nožem narežite kožo (ne režite v meso). Pustite meso, da se osuši, nato pa zunanjo površino namažite z oljem in v zareze dodajte izdatno količino soli.Svinjski file položite v zračni cvrtnik s kožo navzgor in ga 20 minut pecite na 200°C, nato pa ga pecite na 180°C, dokler ni povsem pečen (približno 25 minut za vsakih 500 g).	Meso začinite po želji.Na koncu kuhanja se prepričajte, da je meso kuhano do konca.
Pečen piščanec	do 1kg	180	35	Piščanca osušite s papirnato brisačo, nato pa ga prelijte z oljem in začimbami.Položite ga v cvrtnik s prsmi navzgor. Kuhajte polovico časa, nato ptico obrnite in kuhajte preostali čas. Po končanem pečenju pustite počivati 10 minut, preden ga pojeste.	Za pečenje je priporočljivo uporabiti manjšega piščanca (od 500g do 1 kg).Na koncu pečenja se prepričajte, da je meso pečeno do konca.
Pečen goveji file	do 1kg	200/180	5/15 na 450g	Meso začinite, nato pa pivo dajte v cvrtnik in ga 5 minut pecite na 200°C, nato pa ga pecite na 180°C, dokler se ne skuha. Pred rezanjem pustite počivati 10 do 15 minut.	Za srednje pečeno dodajte 5 minut na 450 g, za dobro pečeno pa 10 minut na 450 g. Upoštevajte, da se časi lahko razlikujejo glede na kos mesa in obliko.

Pri peki v Air Fryerju uporabite krajši čas in nižjo temperaturo v primerjavi z običajno pečico.
Upoštevajte, da se rezultati lahko razlikujejo glede na kakovost hrane, velikost in obliko. Kot napotek uporabite zgornjo tabelo.
Priporočljivo je, da pred pečenjem predhodno segrejete Air Fryer.

Kuhanje iz zamrznjenega

Zračni cvrtnik bo vklopljen dlje časa, da se hrana varno odmrzne in da se krompirček, zelenjava, pica, piščančji kolački in prigrizki pripravijo iz zamrznjenega stanja.
Če želite kuhati iz zamrznjenega, upoštevajte navodila za samodejno kuhanje, kot je navedeno spodaj.



1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite skuhati, in potisnite notranji lonec v zračni cvrtnik.
4. Pritisnite **FUNKCIJA** gumb, dokler se ne prižge lučka z "**ZAMRZNJENA**" se prikaže na zaslonu.
5. Izberite želeno zamrznjeno živilo za kuhanje s pritiskom na **AUTO MENU** gumb. Privzeta temperatura in čas bosta utripala na zaslonu LED.
   a. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeno temperaturo kuhanja.
   b. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeni čas kuhanja.
6. Pritisnite si "**START/CANCEL**" za začetek kuhanja; čas se odšteva.
7. Ko je kuhanje končano, se naprava oglasi in se vrne v način pripravljenosti.
8. Previdno izvlecite notranji ročaj posode in vzemite hrano ven.

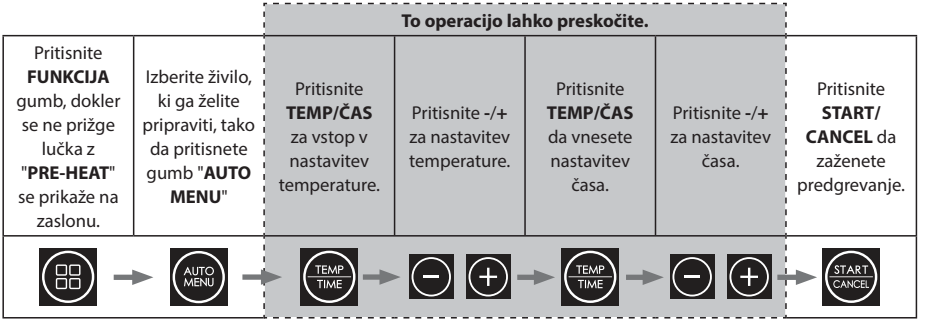
Kuhanje iz zamrznjenega je mogoče le za **FRIES**, **ZELENJAVA, PICA, PIŠČANČJI KEKSI** in . **SNAKI**.
Za kuhanje drugih zamrznjenih živil glejte navodila za kuhanje v priročniku.

Po potrebi lahko Air Fryer pred kuhanjem iz zamrznjenega predgrejete. Za to sledite spodnjemu postopku:

1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Prepričajte se, da je posoda prazna.Pritisnite gumb **FUNCTION** dokler se ne prižgejo luči ob **"PRE-HEAT"** in . **"FROZEN"** se prikaže na zaslonu.
4. Izberite želeno zamrznjeno živilo za kuhanje s pritiskom na **AUTO MENU** gumb. Privzeta temperatura in čas bosta utripala na zaslonu LED.
   a. Po potrebi pritisnite **"TEMP/ČAS"** enkrat pritisnite gumb in nato pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeno temperaturo kuhanja.
   b. Po potrebi pritisnite **"TEMP/ČAS"** enkrat pritisnite gumb in nato pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeni čas kuhanja.
5. Pritisnite **"START/CANCEL"**, se cvrtnik na zraku segreje. Ko bo dosežena zahtevana temperatura, bo naprava izdala zvočni signal.
6. Vzemite predal iz naprave in enakomerno položite pripravljeno hrano na pladenj za cvrtje, nato pa ga potisnite nazaj v cvrtnik. Bodite previdni, saj bosta posoda in pladenj vroča.
7. Kuhanje se začne samodejno, ko predal potisnete nazaj; čas se odšteva.
8. Ko je kuhanje končano, se naprava oglasi in se vrne v stanje pripravljenosti.

Predogrevanje

Da bi zagotovili pravilno temperaturo za pripravo hrane, je na voljo funkcija predhodnega segrevanja, ki jo lahko uporabite pred funkcijami samodejnega kuhanja, ročnega kuhanja in kuhanja iz zamrznjenega. Za uporabo te funkcije sledite spodnjim navodilom.



1. V notranjo posodo postavite pladenj za cvrtje. Notranjo posodo vstavite v cvrtnik.
2. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
3. Pritisnite tipko "**FUNKCIJA**", dokler se ne prižge lučka z "**PRE-HEAT**" se prikaže na zaslonu.
4. S pritiskom na gumb AUTO MENU v samodejnem meniju izberite želeno živilo. Privzeta temperatura in čas bosta utripala na LED-zaslonu.
   a. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeno temperaturo kuhanja.
   b. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**" nastavite želeni čas kuhanja.
5. Pritisnite tipko "**START/CANCEL**".
6. Ko naprava doseže pravilno temperaturo predgretja, se oglasi.
7. Zračni cvrtnik se bo vklopil in začel segrevati na nastavljeno temperaturo.
8. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
9. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite skuhati, in potisnite notranji lonec v zračni cvrtnik.
10. Ko izvleček potisnete nazaj, se kuhanje samodejno začne.
11. Ko je kuhanje končano, naprava izda zvočni signal in se vrne v način pripravljenosti.
12. Previdno izvlecite notranji ročaj posode in hrano takoj vzemite ven, sicer bo toplota, ki ostane v cvrtniku, še naprej kuhala in izsuševala hrano.

Predgrevanje lahko uporabite tudi pri kuhanju iz zamrznjenega mesa. Za ročno predgrevanje sledite spodnjim navodilom, nato pa hrano položite v predal in izberite zahtevani samodejni meni Frozen.

Poleg tega lahko predgrevanje uporabite tudi pri ročnem kuhanju; pritisnite gumb "**FUNKCIJA**", dokler se ne prižge lučka poleg Pre-heat.

1. V notranjo posodo postavite pladenj za cvrtje. Notranjo posodo vstavite v cvrtnik.
2. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
3. Pritisnite tipko "**FUNKCIJA**", dokler se ne prižge lučka poleg Pre-heat.
4. Pritisnite tipko "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeno temperaturo kuhanja.
5. Pritisnite tipko "**START/CANCEL**".
6. Zračni cvrtnik se bo vklopil in začel segrevati na nastavljeno temperaturo.
7. Ko naprava doseže pravilno temperaturo predgretja, se oglasi.
8. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
9. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite skuhati, in potisnite notranji lonec v zračni cvrtnik.
10. Nastavite čas kuhanja s pritiskom na "**TIME**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeni čas kuhanja.
11. Ko izvleček potisnete nazaj, se kuhanje samodejno začne.
12. Ko je kuhanje končano, naprava izda zvočni signal in se vrne v način pripravljenosti.
13. Previdno izvlecite notranji ročaj posode in hrano takoj vzemite ven, sicer bo toplota, ki ostane v cvrtniku, še naprej kuhala in izsuševala hrano.

Ponovno segrevanje

S to funkcijo lahko ponovno segrejete hladno hrano.

Pritisnite **FUNKCIJA** gumb, dokler se ne prižge lučka z "**PONOVNO OGREVANJE**" se prikaže na zaslonu	Pritisnite **START/CANCEL** za začetek segrevanja in prikazovalnik začne odštevati.

1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite pogreti, in notranjo posodo potisnite v zračni cvrtnik.
4. Pritisnite **FUNKCIJA** gumb, dokler se ne prižge lučka z "**PONOVNO OGREVANJE**" se prikaže na zaslonu.
5. Pritisnite tipko "**START/CANCEL**". Zračni cvrtnik se bo ponovno segrel.
6. Zračni cvrtnik bo zdaj hrano segreval 4 minute pri 180°C.

Opomba: Pri funkciji ponovnega segrevanja ni mogoče nastaviti časa ali temperature.

Dehidracija

Ta funkcija omogoča dehidracijo lastnih živil, ki jih lahko shranite in uporabite pozneje. Za uporabo te funkcije v svojem zračnem cvrtniku sledite preprostim navodilom v nadaljevanju. Med funkcijo dehidriranja je funkcija obračanja onemogočena.

Pritisnite **PREDGREVANJE/DEHIDRACIJA** dvakrat izberete funkcijo DEHYDRATE.	Pritisnite **START** za začetek segrevanja in prikazovalnik začne odštevati.

1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Hrano, ki jo želite dehidrirati, enakomerno položite na pladenj za cvrtje in potisnite notranjo posodo v cvrtnik.
4. Pritisnite **FUNKCIJA** gumb, dokler se ne prižge lučka z "**DEHYDRATE**" se prikaže na zaslonu.
5. Pritisnite tipko "**START/CANCEL**".
6. Air Fryer bo zdaj hrano dehidriral 3 ure pri 60°C.
7. Privzeta temperatura in čas utripata na zaslonu LED - to je 60°C za 3 ure.
   a. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**", da nastavite želeno temperaturo (do 80°C)
   b. Po potrebi pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**", nato pa pritisnite "**-**" ali "**+**" za nastavitev želenega časa (do 4 ure)

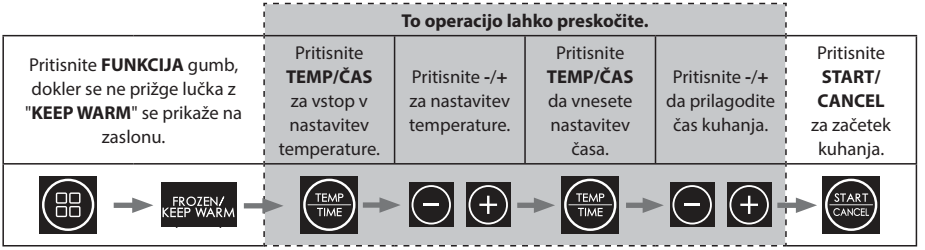
Predlagane vrste živil in podrobnosti o pripravi za dehidracijo:

Hrana	Temperatura dehidracije (°C)	Čas dehidracije (ure)	Nasveti za pripravo
Jabolka	60	6	Jabolko odstranite iz sredice in ga nato narežite na tanke (3 mm) krhlje.
Marelice	60	8	Odstranite koščice in jih prerežite na pol.
Bannana	80	4	Olupite jih in narežite na približno 3 mm debele kolobarje.
Govedina	60	4	Narežite na trakove dolžine približno 6 cm in debeline 4 mm.
Limone	80	3	Narežite jih na tanke rezine (2 mm) in jih položite na pladenj za cvrtje.
Pomaranče	80	3	Narežite jih na tanke rezine (2 mm) in jih položite na pladenj za cvrtje.
Jagode	60	3	Previdno jih narežite na kline ali kroge.

Ko postavljate predmete v sušilnik za dehidracijo, pazite, da živila niso zložena eno na drugo in da je med posameznimi kosi malo prostora.
Upoštevajte, da se rezultati lahko razlikujejo glede na kakovost hrane, vsebnost vode in velikost. Kot napotek uporabite zgornjo tabelo.

Naj bo toplo

Ko hrano skuhate, jo lahko ohranite toplo s funkcijo KEEP WARM.
Za ohranjanje toplote se uporablja nizka temperatura, ki zagotavlja, da se hrana ne izsuši preveč in da je dovolj vroča za uživanje.



1. Vključite cvrtnik v električno omrežje.
2. Prepričajte se, da je pladenj za cvrtje pravilno vstavljen v notranjo posodo.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite ohraniti toplo, in notranjo posodo potisnite v zračni cvrtnik.
4. Pritisnite tipko "**FUNKCIJA** gumb, dokler se ne prižge lučka z "**KEEP WARM**" se prikaže na zaslonu.
5. Privzeta temperatura vzdrževanja toplote je 80°C, čas trajanja pa 30 minut. Po potrebi jo lahko spremenite.
   a. Če želite spremeniti čas, pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**" in nato uporabite gumb **+/-** z gumbi spremenite želeni čas (od 1 do 60 minut).
   b. Zdaj pritisnite gumb "**TEMP/ČAS**" in nato uporabite gumb **+/-** z gumbi spremenite želeno temperaturo (80 do 200°C).
6. Zračni cvrtnik bo zdaj vašo hrano segreval pri nastavljeni temperaturi in nastavljenem času.

SYNC FINISH

To funkcijo uporabite, ko kuhate živila z različnimi časi kuhanja. Na primer, čas kuhanja zrezka in čipsa je različen, zato lahko s to funkcijo kuhate obe vrsti hrane, da sta pripravljeni istočasno.

1. Notranje posode odstranite iz zračnega cvrtnika.
2. Prepričajte se, da sta pladnja za cvrtje v obeh loncih pravilno vstavljena.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite speči, in notranje posode potisnite nazaj v zračni cvrtnik.
4. Nastavite funkcijo kuhanja za prvi predal.
5. Nastavite funkcijo kuhanja za drugi predal.
6. Pritisnite tipko "**SYNC/DUAL**" enkrat, se **SYNC**Na zaslonu se prižge lučka ".
7. Pritisnite eno od tipk "**START/CANCEL**" gumbi. Predal z najdaljšim časom kuhanja se bo začel najprej, krajši pa pozneje, da bo konec enak koncu prvega.
8. Ko je kuhanje končano, se naprava oglasi in se vrne v način pripravljenosti.
9. Previdno izvlecite notranjo posodo in hrano takoj vzemite iz cvrtnika; tako preprečite, da bi se preostala toplota v cvrtniku še naprej kuhala in izsuševala hrano.

DVOJNA

To funkcijo uporabite, ko sta za oba predala določena enak čas in temperatura kuhanja. Če morate skuhati večjo količino isto hrano, funkcija Dual omogoča enostavno programiranje obeh predalov z nastavitvijo le enega.

1. Notranje posode odstranite iz zračnega cvrtnika.
2. Prepričajte se, da sta posodi za cvrtje v obeh loncih pravilno vstavljeni.
3. Na pladenj za cvrtje enakomerno položite hrano, ki jo želite speči, in notranje posode potisnite nazaj v zračni cvrtnik.
4. Nastavite funkcijo kuhanja za oba predala. To je lahko samodejni program ali druga funkcija.
5. Pritisnite si "**SYNC/DUAL**" in "**DVOJNA**" se na zaslonu prižge lučka in hkrati se program kopira v drugi predal.
6. Pritisnite eno od tipk "**START/CANCEL**" in cvrtnik bo začel kuhati.
7. Ko je kuhanje končano, se naprava oglasi in se vrne v način pripravljenosti.
8. Previdno izvlecite notranjo posodo in hrano takoj vzemite iz cvrtnika; tako preprečite, da bi se preostala toplota v cvrtniku še naprej kuhala in izsuševala hrano.

VZDRŽEVANJE MED UPORABO

Ta naprava med uporabo ne potrebuje veliko vzdrževanja. Da bi podaljšali življenjsko dobo naprave, jo po vsaki uporabi očistite.
Ta Air Fryer ne vsebuje delov, ki bi jih lahko popravljal uporabnik. Ne poskušajte ga popraviti sami. V malo verjetnem primeru okvare se obrnite na klicni center SHARP in uporabite podatke na začetku tega uporabniškega priročnika.

NAVODILA ZA ČIŠČENJE

POZOR: Da bi se zaščitili pred električnim udarom, ne potopite zračnega sušilnika v vodo ali katero koli drugo tekočino.
Za najboljšo učinkovitost in dolgo življenjsko dobo je treba zračni cvrtnik redno čistiti. Z rednim čiščenjem zmanjšate tudi nevarnost požara. Za čiščenje sledite spodnjim navodilom:

1. Odstranite omrežni vtič iz električne vtičnice. Počakajte, da se zračni cvrtnik ohladi.
2. Posode za cvrtje in notranje posode očistite z vlažno krpo z milnico. Uporabljajte le blago milnico. Če je madeže na pladnju ali notranjem loncu težko očistiti, jih pustite približno 10 minut namakati v topli vodi.
3. Očistite grelne elemente bo suho in mehko krpo.
4. Zunanjost cvrtnika obrišite z mehko, vlažno krpo in jo nato posušite.

POZOR: Na površini pladnja za cvrtje in notranjega lonca ne uporabljajte abrazivnih čistil ali kakršnih koli drugih materialov za čiščenje. Uporabljajte le blago milnico. Abrazivna čistila, krtače za drgnjenje in kemična čistila poškodujejo premaz na tej enoti.
Razen priporočenega čiščenja nadaljnje vzdrževanje ni potrebno.
Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščeni servisni zastopnik.

SKLADIŠČE

Odklopite enoto, počakajte, da se ohladi, in jo pred shranjevanjem očistite. Zračni cvrtnik shranjujte v škatli na čistem in suhem mestu. Nikoli ne shranjujte naprave, ko je vroča ali še vedno priključena na električno omrežje. Nikoli ne ovijte kabla tesno okoli aparata za cvrtje na zraku. Ne obremenjujte kabla na mestu, kjer vstopa v napravo, saj se lahko zaradi tega kabel strga in zlomi.
Če zračni cvrtnik shranjujete dlje časa, se prepričajte, da je čist in brez delcev hrane. Zračni cvrtnik shranjujte na suhem mestu, na primer na mizi ali pultu ali na polici v omari.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če imate težave z zračnim cvrtnikom, sledite spodnjim navodilom.

Air Fryer ne deluje	Naprava ni priključena ali vklopljena.	Prepričajte se, da je omrežni vtič vstavljen v električno vtičnico in vklopljen.
	Niste nastavili časa ali temperature.	Nastavite čas in temperaturo ter pritisnite "**START/CANCEL**".
	Notranji lonec ni pravilno zaklenjen v enoto	Notranji lonec potisnite v Air Fryer, da se "zaskoči".
Sestavine, ocvrte z zračnim cvrtnikom, niso pripravljene.	V ponvi je preveč hrane.	V ponev dajte manjše serije sestavin. Manjše serije so bolj enakomerno ocvrte.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Nastavite temperaturo na želeno vrednost.
	Čas kuhanja je prekratek.	Nastavite časovnik na potreben čas priprave.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko pridejo iz aparata za cvrtje na zraku.	Uporabili ste vrsto prigrizka, namenjenega pripravi v tradicionalnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke, ki so pripravljeni za peko v pečici, ali pa jih rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljavi.
Notranjost je težko ali pa je ni mogoče pravilno vstaviti v aparat.	V ponvi je preveč hrane.	Ponev ne napolnite preveč.
Iz aparata izhaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Ko v Air Fryerju cvremo mastne sestavine, v ponev izteče velika količina olja. To olje lahko povzroči bel dim in ponev se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na aparat ali končni rezultat.
	V posodi so še vedno ostanki maščobe, ki so nastali pri prejšnji uporabi.	Beli dim je posledica segrevanja maščobe v notranjem loncu; po vsaki uporabi temeljito očistite pladenj za cvrtje in notranji lonec.
Sveži krompirček se v aparatu Air Fryer ocvre neenakomerno.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da med cvrtjem ostane čvrst.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro oprali.	Krompirjeve palčke temeljito sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
Sveži krompirček ni hrustljav, ko ga vzamete iz aparata za cvrtje na zraku.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine/vrste olja in vode v krompirčku.	Preden dodate olje, poskrbite, da krompirjeve palčke dobro osušite.
		Krompir narežite na tanjše palčke, da bo bolj hrustljav.
		Za bolj hrustljav rezultat dodajte nekoliko več olja.

Če imate še vedno težave, se obrnite na klicni center SHARP in uporabite podatke na začetku tega uporabniškega priročnika.

пажња:

Ваш производ је означен овим симболом.

То значи да се коришћени електрични и електронски производи не смеју мешати са општим кућним отпадом. За ове производе постоји посебан систем прикупљања.

А. Информације о одлагању за кориснике (приватна домаћинства)

1. У Европској унији

Пажња: Ако желите да одложите ову опрему, немојте користити обичну канту за отпатке!

Коришћена електрична и електронска опрема мора се третирати одвојено иу складу са законима који захтевају правилан третман, обнављање и рециклажу коришћене електричне и електронске опреме. Након имплементације од стране држава чланица, приватна домаћинства у државама ЕУ могу бесплатно да врате своју коришћену електричну и електронску опрему у наменске сабирне просторије*.

У неким земљама* ваш локални продавац такође може бесплатно преузети стари производ ако купите сличан нови.

* Молимо контактирајте локалне власти за више детаља.

Ако ваша коришћена електрична или електронска опрема има батерије или акумулаторе, молимо вас да их претходно одложите засебно у складу са локалним захтевима. Правилним одлагањем овог производа помоћи ћете да се отпад подвргне неопходном третману, опоравку и рециклирању и на тај начин спречи потенцијалне негативне ефекте на животну средину и здравље људи који би иначе могли настати услед неодговарајућег руковања отпадом.

2. У другим земљама ван ЕУ

Ако желите да одбаците овај производ, обратите се локалним властима и затражите исправан начин одлагања.

За Швајцарску: Коришћена електрична или електронска опрема може се бесплатно вратити продавцу, чак и ако не купите нови производ. Остали објекти за прикупљање су наведени на почетној страници ввв.свицо.цх или ввв.сенс.цх.

Б. Информације о одлагању за пословне кориснике

1. У Европској унији

Ако се производ користи у пословне сврхе и желите да га одбаците: Обратите се свом СХАРП продавцу који ће вас обавестити о враћању производа. Можда ће вам бити наплаћени трошкови који произилазе из преузимања и рециклирања. Мале производе (и мале количине) ваше локалне сабирне установе могу вратити назад.

За Шпанију: Молимо контактирајте успостављени систем прикупљања или ваш локални орган за преузимање ваших половних производа.

2. У другим земљама ван ЕУ

Ако желите да одбаците овај производ, обратите се локалним властима и затражите исправан начин одлагања.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

За сервис, погледајте **ввв.схарпцонсумер.цом/цонтацт/**, за ваша права на гаранцију идите на **ввв.схарпцонсумер.цом/суппорт/** или контактирајте продавца код кога сте купили производ.
Декларације о усаглашености су доступне од **ввв.схарпцонсумер.цом/доцументс-оф-цонформити/**

САДРЖАЈ

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА 3
СПЕЦИФИКАЦИЈЕ 7
ФРИТЕТА И ДОДАТНА ОПРЕМА 8
КОНТРОЛНА ТАБЛА 9
ПРЕ УПОТРЕБЕ ВАШЕ ФРИТЕ 9
УПУТСТВО ЗА РАД 10
- Аутоматско кување 11
- Аир Фри Цоокинг 13
- Пеците 14
- Роаст 15
- Цоок Фром Фрозен 16
- Пре-Хеат 17
- Загрејати 18
- Дехидрирати 18
- Угрејати се 19

СИНЦ ФИНИСХ 19
ДУАЛ 20
ОДРЖАВАЊЕ У УПОТРЕБИ 20
УПУТСТВО ЗА ЧИШЋЕЊЕ 20
СКЛАДИШТЕ 20
РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА 21

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

Када користите електрични уређај, увек треба поштовати основне мере предострожности, укључујући следеће:

- Деца треба да буду под надзором како би се осигурало да се НЕ играју са уређајем.
- Овај уређај није намењен за употребу од стране лица (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, осим ако им је дат надзор или упутства о употреби уређаја од стране особе одговорне за њихову безбедност.
- Очистите посуду за пржење на ваздуху и унутрашњи лонац влажном крпом натопљеном сапуном. Уверите се да користите само благу воду са сапуном.
- НЕМОЈТЕ чистити металним јастучићима за рибање. Комади могу одломити подлогу и додирнути електричне делове, стварајући ризик од струјног удара. Такође ће доћи до оштећења површине.
- Осушите јединицу и све склопове меком крпом пре складиштења или употребе.
- Ако на послужавнику или унутрашњој посуди има мрља које је тешко очистити, пустите их да се потопите у топлу воду око 10 минута пре чишћења.
- Посуда за пржење и унутрашњи лонац се могу чистити у машини за прање судова.
- НЕМОЈТЕ препунити током кувања. Прекомерно пуњење може проузроковати телесне повреде или материјалну штету или утицати на безбедну употребу уређаја.
- НЕ користите уље или било коју другу течност у унутрашњем лонцу.
- НЕМОЈТЕ користити овај уређај за дубоко пржење.
- Уверите се да је храна правилно припремљена и кувана

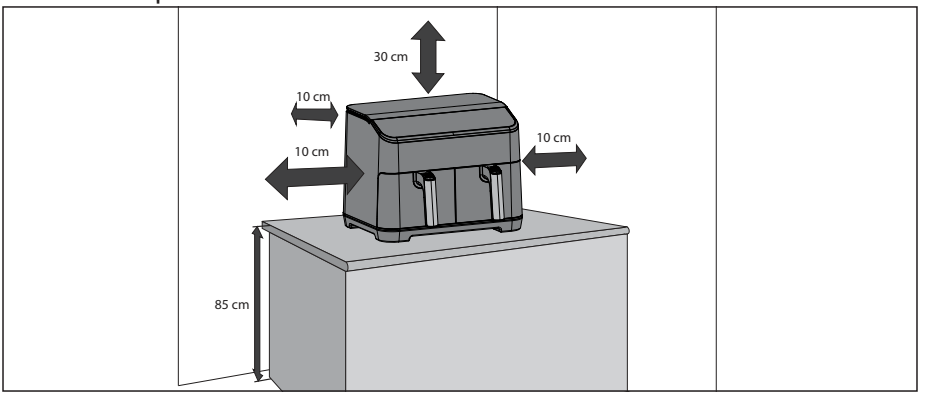
како бисте избегли било какву опасност по здравље.

- Спречите контакт хране са грејним елементима.
- УВЕК проверите да ли је уређај правилно монтиран пре употребе.
- НЕМОЈТЕ стављати ниједан од следећих материјала у фритезу: картон, пластику, папир или било шта слично.
- НЕ држите никакве материјале, осим испорученог прибора, у фритези када се не користи.
- НЕМОЈТЕ користити уређај за другу употребу осим за коју је намењен.
- НЕМОЈТЕ користити на отвореном.
- Ако је потребан било какав савет у вези са овим производом, контактирајте Схарпову линију за помоћ.
- Апарат држите само за исправне ручке и користите мере заштите од топлоте као што су рукавице или држачи за лонце.
- Прочитајте сва ова упутства да бисте били сигурни да сте упознати са радом ове фритезе. НЕ додирујте вруће површине, где је могуће користите ручке или команде (у зависности од модела).
- Употреба додатака није препоручена од стране јер то може изазвати опасност или повреду.
- Овај уређај је ИСКЉУЧИВО за КУЋАНСТВУ.
- Да бисте спречили да унутрашњи лонац падне на земљу, ставите унутрашњи лонац на стабилну површину пре него што уклоните посуду за пржење на ваздуху.
- Када користите, уверите се да је ручка усмерена ка вама.
- ОПРЕЗ: Ознака значи да су ПОВРШИНЕ УРЕЂАЈА ВРЕЛЕ КАД ИЛИ ПОСЛЕ УПОТРЕБЕ. НЕ додирујте вруће површине.
- НЕМОЈТЕ прекривати отвор за усис или одвод ваздуха док јединица ради. То ће спречити равномерно кување и може оштетити јединицу или довести до њеног прегревања.

- НЕМОЈТЕ дирати прибор током или непосредно након кувања.
- Морате бити изузетно опрезни када уређај садржи топлу храну. Неправилна употреба може довести до личних повреда.
- Оставите јединицу након употребе тако да има довољно времена да се охлади.
- Пустите да се фритеза охлади пре чишћења.
- УПОЗОРЕЊЕ: Пошто се ова фритеза загрева током употребе и неке површине могу развити високе температуре. Пошто људи перципирају температуру, овај уређај треба пажљиво користити.
- Носите заштитне изоловане рукавице када додирујете вруће површине или посуду за пржење на врућем ваздуху, унутрашњи лонац и храну.
- Када користите овај уређај, обезбедите довољан простор изнад и са свих страна за циркулацију ваздуха. УВЕК проверите да ли је унутрашња посуда добро затворена пре употребе.
- НЕ дозволите да кабл за напајање виси преко ивице радне површине или да додирује вруће површине.
- НЕМОЈТЕ користити уређај ако је мрежни вод или утикач оштећен на било који начин или након што је уређај покварио или је оштећен на било који други начин.
- НЕМОЈТЕ мењати или модификовати мрежни кабл или утикач.
- НЕМОЈТЕ користити продужни кабл.
- Уверите се да је мрежна утичница/прекидач доступна када је фритеза у употреби.
- Ова фритеза није намењена за управљање помоћу екстерног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.
- Искључите утикач из електричне мреже када га не користите или пре чишћења.

- Када извлачите утикач из електричне мреже, увек држите утикач, никада не вуците кабл.
- Када престанете да користите фритезу, притисните дугме СТОП/ЦАНЦЕЛ да бисте се вратили у режим приправности, а затим искључите утикач из електричне мреже.
- Да бисте заштитили од струјног удара, НЕ урањајте фритезу у воду или друге течности.
- НЕМОЈТЕ покривати ниједан део фритезе док ради, јер ће то довести до прегревања.
- НЕМОЈТЕ постављати фритезу на вруће површине, у близини врућих гасних/електричних горионика или у загрејану рерну.
- Када користите фритезу, оставите најмање 100 мм простора са свих страна како бисте омогућили адекватну циркулацију ваздуха.

ЧУВАЈТЕ ОВА УПУТСТВА НА БЕЗБЕДНОМ МЕСТО ЗА БУДУЋУ РЕФЕРЕНЦУ



СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Назив модела	**АФ-ГД82А**
Снага фритезе (В)	1800 (свака фиока)
Нивои температуре фритезе (целзијус)	60 °Ц до 200 °Ц
12 Аутоматски програми	Помфрит, говедина, поврће, мала пилетина, сланина, риба, кромпир, пица, пилетина, козице, грицкалице, тост сендвич
10 Функције	Претходно загревати, поново загревати, кувати од смрзнутог, одржавати топло, пржити на ваздуху, пећи, пећи, дехидрирати, двоструко, синхронизовати
Капацитет (литри)	8 (4 + 4)
Контролна табла	Дигитал
Облагање посуде за пржење	Нон стицк
Величина посуде за пржење (Ш к Д у мм)	146 к 208
Иннер Пот Цоатинг	Нон-стицк
Величина унутрашње посуде (Ш к В к Д у мм)	163 к 128 к 227
Дужина мрежног кабла (мм)	1000
Ниво буке (дБ)	56
Потрошња енергије (В)	1800
Захтеви за напајање	220-240В АЦ 50 Хз
Потрошња енергије у стању приправности (В)	< 0,5
Величина (Ш к В к Д у мм)	395 к 305 к 362
Тежина (kg)	10.15

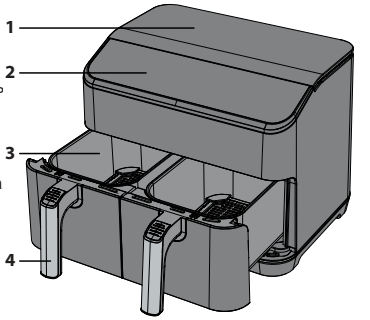
Овај производ је усклађен са релевантним прописима и стандардима за УК и ЕУ.

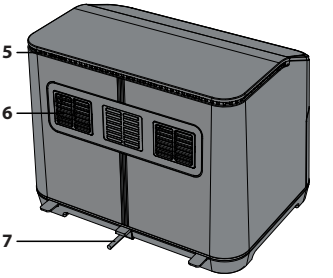
КАО ДЕО POLITIKE NEPREKIDNOG NAPRETKA, ČUVAMO PRAVO DA IZMENIMO DIZAJN I SPECIFIKACIJE BEZ NAPOMENE.

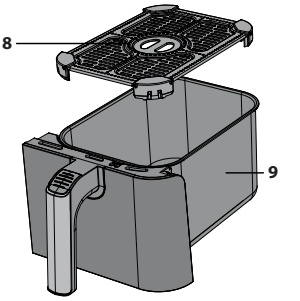
ФРИТЕТА И ДОДАТНА ОПРЕМА

Молимо да се упознате са следећим функцијама и прибором фритезе пре прве употребе:
Унутрашњи лонац: Поставите плех на унутрашњу посуду, а затим ставите унутрашњу посуду у фритезу.
послужавник за пржење: Ставите послужавник за пржење у унутрашњи лонац пре употребе фритезе.
Издувни отвор за ваздух: Врућа пара ће излазити из издувног отвора током употребе (ово је нормално), држите руке и лице даље од отвора за испуштање ваздуха када кувате да бисте спречили опекотине.
ручка: Ово се користи за померање унутрашњег лонца и тацне за пржење у и из фритезе.

1. Горњи ормарић
2. Контролна табла
3. Иннер Пот
4. Дршка посуде за пржењ
5. Усисивање ваздуха
6. Одвод ваздуха
7. Маинс Леад
8. Посуда за пржење на ва
9. Иннер Пот

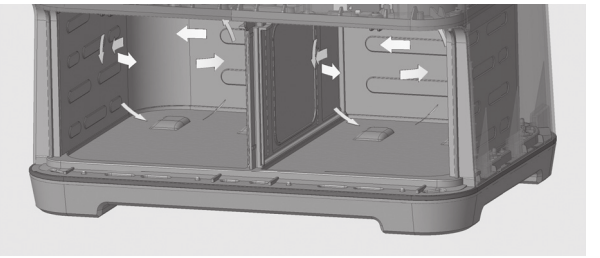






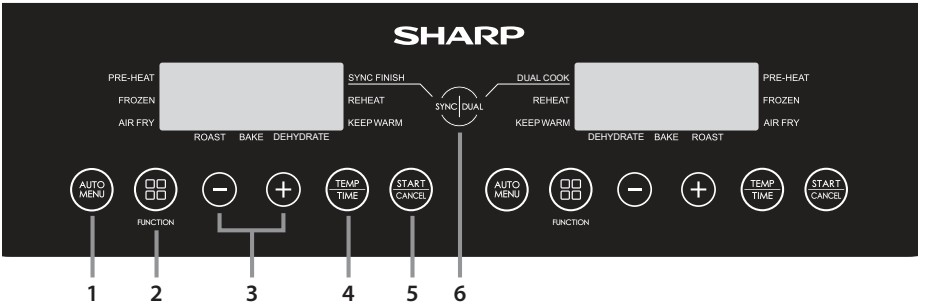
ПРАВАЦ ПРОТОКА ВАЗДУХА

Приликом кувања, врући ваздух из елемента се помера као што је приказано на слици испод. Ово осигурава да се ваша храна равномерно кува на подешеној температури и временском периоду. Немојте користити материјале као што је метална фолија која може ометати проток ваздуха или препунити посуду за пржење.



КОНТРОЛНА ТАБЛА

1. **Ауто мени –** Притисните за одабир програма кувања, постоји 12 опција.
2. **Функција –** Изаберите инсталиране функције.
3. **+/- –** Користите за ручно подешавање температуре и времена кувања.
4. **Температура/Време –** Користите ово дугме за контролу температуре и времена.
5. **Покрени/откажи –** Користите за покретање или заустављање функције.
6. **Синхронизација/двоструко –** Поставите јединицу у Дуал или Синц режим кувања.



ПРЕ УПОТРЕБЕ ВАШЕ ФРИТЕ

Пре прве употребе фритезе, препоручује се да након што сте потпуно распаковали и уклонили амбалажу, унутрашњи лонац и послужавник за пржење очистите у врућој води са сапуном или у машини за прање судова. Затим добро осушите сав прибор и поново га саставите у фритези. Обришите спољашње и унутрашње делове влажном крпом и осушите пре употребе.

Укључите у утичницу и подесите јединицу да кува помфрит (не стављајте храну у јединицу). Ово ће укључити јединицу на 180°Ц на 23 минута, омогућавајући да се евентуални остаци који су се залепили за грејни елемент током производње распрше.

Саветује се да у потпуности прочитате ова упутства пре употребе.

УПУТСТВО ЗА РАД

Ваша фритеза има неколико начина рада:
Аутоматско кување – изаберите једну од 12 унапред програмираних опција кувања.
Аир Фри – ручно подесите температуру и време.
Пеците - Пеците храну у фритези.
Печење – користите за печење хране.
Кувајте од смрзнутог – Кувајте од смрзнутог (само поврће, пица, помфрит, пилетина и грицкалице).
Дехидрација – Уклоните влагу из хране.
Одржавајте топлоту – Одржавајте храну топлом.
Претходно загревање – Уверите се да је ваша фритеза на одговарајућој температури пре кувања.
Поново загрејте – Загрејте претходно кувану храну.
Двоструко – копирајте поставку из једне фиоке у другу.
Синхронизација – Кување ће се зауставити у исто време за обе фиоке.

Корисна информација

- Количина хране не би требало да испуни више од 4/5 укупне количине посуде за пржење на ваздуху.
- Температура и време кувања се не могу подешавати током циклуса кувања. Ако треба да промените температуру и/или време, програм ће се морати поново покренути и температура/време прилагођено по потреби.
- Да бисте паузирали кување, отворите жреб. Да бисте поново покренули, гурните увлачење назад и кување ће почети аутоматски.
- Да бисте отказали кување, притисните „**СТАРТ/ОТКАЗИ**дугме " једном.
- Нешто хране ће морати да се промеша/протресе током кувања: Извуците унутрашњи лонац из јединице, промешајте/протресите по потреби и вратите унутрашњи лонац у фритезу; јединица ће аутоматски поново покренути кување.
- Уверите се да је храна правилно кувана. Ако је храна недовољно кувана, вратите је у фритезу и поново кувајте неколико минута.
- Сва упутства за кување служе као смернице, стварни резултати ће варирати у зависности од квалитета и количине хране која се кува.
- Да бисте спречили да унутрашњи лонац падне на тло, ставите унутрашњи лонац на стабилну површину отпорну на топлоту пре него што подигнете тацну.
- Кувајте храну само у овој фритези.
- НЕМОЈТЕ користити за пржење у дубокој масноћи.
- Ако је фритеза укључена у електричну мрежу, а дугмад се не притисну 2 минута, на дисплеју се приказује покретни симбол „–“. Да бисте ово зауставили, притисните било које дугме.
- Ако ниједно дугме није притиснуто 1 минут, на дисплеју се приказује покретни симбол "-". Да бисте ово зауставили, притисните било које дугме.
- За неке програме кувања биће неопходно да се храна протресе или окрене. Када је то потребно, јединица ће се огласити и на екрану ће се појавити следеће:

Аутоматско кување

За вашу лакоћу и удобност постоји 12 аутоматских програма кувања који се користе са функцијом пржења на ваздуху ваше фритезе. Њима се лако приступа преко наменског дугмета АУТО МЕНУ на контролној табли.

1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
4. Изаберите жељену храну притиском на **АУТО МЕНУ** дугме на контролној табли да изаберете храну за кување. Подразумевана температура и време ће трептати на ЛЕД дисплеју.
   a. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељене температуре кувања.
   b. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељеног времена кувања.
5. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" дугме за почетак кувања; време се одбројава.
6. Када се кување заврши, фритеза ће се огласити, а јединица се враћа у режим приправности.
7. Пажљиво извуците унутрашњу посуду и одмах уклоните храну или ће топлота која је остала у фритези наставити да кува и суши храну.

Napomena: Ако мењате време кувања за храну за аутоматско кување, могуће је само повећати максимум за 30%. Ово је да бисте избегли могућност да ваша храна загори.

Број програма	Храна	Тежина	Почетна температура хране	Време кувања	Максимално додатно време	Пребаците неколико минута од краја кувања	Цоок Фром Фрозен Тиме	Temperatura	Коментари
A-01	Помфрит	300 г до 700 г	Соба температура	18	23	5	27	180	Немојте преоптеретити лонац.
A-02	Говедина	150 г до 500 г		12	16	6	-	200	Може се кувати до 270 г говеђег одреска.
A-03	Поврће	100 г до 400 г		10	13	5	14	190	Исеците поврће на комаде величине 2 к 3 цм.
A-04	Пилетина	800 г до 1000 г		30	39	5	-	190	Мала цела пилетина или велики комади.
A-05	Сланина	4 до 6 осипа		9	12	-	-	180	Равномерно распоредите комадиће сланине у послужавник за пржење.
A-06	Риба	100 г до 500 г		18	20	4	-	170	Ставите комаде рибе директно на дно посуде за пржење.
A-07	Кромпир	по 250 г		40	52	5	-	200	Ставите до 3 кромпира од по 250 г у плех.
A-08	пица	100 г до 400 г		13	17	-	18	180	Ставите целе или комаде пице директно на плех.
A-09	Поховани пилећи комадићи	300г		15	20	5	20	180	Немојте препунити. Уверите се да постоји мали размак између грудњачића.
A-10	Козице	300г		15	20	5		180	Козице равномерно ставите директно на плех.
A-11	Грицкалице	300г		15	20	5	20	170	Равномерно распоредите грицкалице на послужавник за пржење. Немојте преоптеретити.
A-12	Препечени сендвич	1 сендвич		12	17	4		180	Припремите сендвич користећи хлеб намазан путером и сир. Ставите цео сендвич на плех. Окрените 2/3 пута током кувања.

Када је подешено време кувања дуже од 10 минута, фритеза ће подсетити да окренете храну када преостало време буде половина укупног времена кувања (или као што је приказано у табели изнад). Ако је подешено време кувања мање од 10 минута, неће се појавити подсетник за преокретање.

Аир Фри Цоокинг

Када кувате ручно у режиму пржења на ваздуху, прво изаберите време, а затим температуру.
Ради ваше удобности, могуће је кувати ручно са функцијом пржења на ваздуху. Погледајте предложене опције кувања као што је приказано у табели или користите сопствене рецепте.

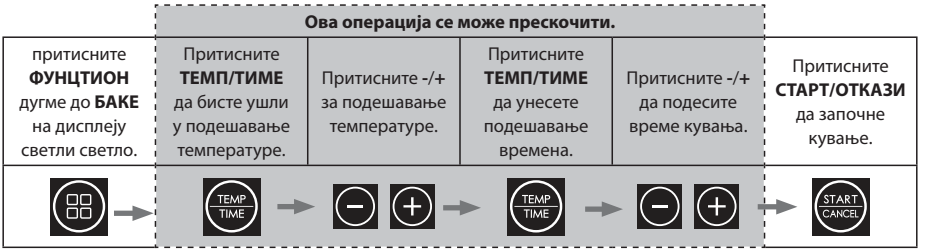
1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
4. притисните **ФУНЦТИОН** дугме до **АИР ФРИ** на дисплеју светли светло; дисплеј ће показати подразумевано време и температуру (12 минута на 200°Ц).
5. Да бисте променили време, притисните „**ТЕМП/ТИМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељено време (1 до 60 минута).
6. Сада притисните „**ТЕМП/ТИМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељену температуру (80 до 200°Ц).
7. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" да бисте започели процес кувања.

Неке предложене опције кувања су приказане у наставку.

Храна	Тежина	Почетна температура хране	Време кувања	Температура кувања	Протресите/ окрените	Коментари
Смрзнути помфрит (дебео)	300 до 700	Фрозен	12 до 16	200	да	
Смрзнути помфрит (танак)	300 до 700		12 до 20	200	да	
Уради сам помфрит (0,7 цм к 7/8 цм)	300 до 800	Собна температура	18 до 30	180	да	Додајте уље: 1/2 кашике
ДИИ Цхипс	300 до 800		18 до 22	180	да	Додајте уље: 1/2 кашике
Уради сам комади кромпира	300 до 750		12 до 18	180	да	Додајте уље: 1/2 кашике
Кромпир пиреа	250		15 до 18	180		
Пирјани крем кромпир	500		18 до 22	180		
Одрезак	100 до 500		8 до 12	180		
Крменадла	100 до 500		10 до 14	180		
Хамбургер	100 до 500		7 до 14	180		
Кобасица увијена у тесто и печена	100 до 500		12 до 15	180		
Друмстицк	100 до 500		18 до 22	180		
Пилеће груди	100 до 500		10 до 15	180		
Риба	100 до 500		8 до 12	180		
Козице	100 до 500		5 до 10	180		
Краба	100 до 500		8 до 12	180		
Торта	100 до 400		15 до 30	180		
Пролећне ролнице	100 до 400		8 до 10	200	да	Инстант пролећне ролнице
Замрзнути пилећи нуггетс	100 до 500	Фрозен	6 до 10	200	да	
Смрзнуте рибље траке	100 до 400		6 до 10	200		
Снацк са смрзнутим сиром	100 до 400		8 до 10	180		
Иакитори	100 до 400	Собна температура	8 до 10	200		
Слатки кромпир	100 до 500		30 до 45	200		

Пеците

Када користите функцију печења, прво изаберите време, а затим температуру.
Ради ваше удобности, могуће је пећи са вашом фритезом. Погледајте предложене опције кувања као што је приказано у табели или користите сопствене рецепте.



1. Укључите своју фритезу у мрежно напајање.
2. Извуците тигањ, ставите храну у плех и вратите посуду у јединицу.
3. Притисните "**ПОЧЕТАК**" дугме једном; дисплеј ће показати подразумевано време и температуру (25 минута на 200°Ц).
4. Да бисте променили време, притисните „**ВРЕМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељено време (1 до 60 минута).
5. Сада притисните „**ТЕМП**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељену температуру (80 до 200°Ц).
6. Притисните "**ПОЧЕТАК**" да бисте започели процес кувања.

Неки предложени рецепти за печење:

Храна	Температура кувања (°Ц)	Време кувања (минута)	Састојци	Упутства
Цорнфлаке Флапјацкс	170	10 до 15	75г кукурузних пахуљица 150г сланог путера 75г меког смеђег шећера 30г текућег меда 150г овсене каше 50г сувог грожђа и султанија	1. Посуду отпорну на топлоту намажите путером и обложите масним папиром. 2. У шерпи отопите путер и додајте шећер и мед; добро промешати. 3. Склоните са рингле и додајте кукурузне пахуљице, овсене каше и воће. 4. Сипајте смешу у посуду. 5 Пеците на функцији Печење на 170°С док се не стегне (10 до 15 минута). 6. Извадите из фритезе и оставите да се охлади пре јела.
Лемон Дриззле Цаке	170	20 до 25	200 г несланог путера 200 г шећера 3 јаја 200 г брашна 1 кашичица прашка за пециво Корица и сок од 1 лимуна За заливање: Сок од 1 лимуна 80 г шећера"	Мањи калуп за хлеб намазати путером и обложити папиром за печење. Оставите по страни док припремате тесто за торте. 2. У великој посуди за мешање електричном мутилицом умутите путер и шећер док не постану глатки. Додајте јаја једно по једно мучећи између сваког додавања, затим просијте брашно у праху за пециво и поново мешајте да се сједини. Додајте лимунов сок и лимунов сок и корицу и поново промешајте. 3. Сипајте тесто у припремљени калуп за векне и поравнајте га. ле: Пребаците у фритезу и пеците на 170°С 20-25 минута, редовно проверавајући после 15 минута, док не порумени, нарасте и уметнути ражањ не изађе чист. 4. Када је торта скоро готова, направите пршуту мешањем лимуновог сока и шећера у чинији. 5. Када је колач печен извадити из фритезе и избоцкати ражњем по целој површини. Полако сипајте преко заслепљујуће мешавине, тако да покрије површину ђубрива да се охлади у плеху, а затим колач и проциједите у рупице. Оставите да се охлади у плеху, извадите, исеците и послужите.
Колачићи	180	10 до 12	150 г сланог путера на собној температури 80 г светло браон мусковадо шећера 1 веће јаје, умућено 225 г глатког брашна 1/2 кашичице соде бикарбоне 200 г обичне комадиће чоколаде или комадића	1. У великој посуди за мешање умутите путер, шећер, јаје, обично брашно и соду бикарбону док не добијете чврсто тесто. 2. Додајте комадиће чоколаде или комадиће и мешајте док се не умеша. 3. Изломите тесто на комаде и разваљајте у куглице пречника око 3 цм. 4. Тепсију обложите масним папиром (не идите скроз до ивице шерпе) и на њега равномерно ставите куглице теста за колаче. Тесто ће се раширити док се кува. 5. Кувати на 180°С 10 до 12 минута док не порумени. 6. Када је кувано оставите да се охлади. Имајте на уму да ћете можда морати да направите неколико серија и/или користите оба извлачења за кување.

Приликом печења у фритези користите мање времена и нижу температуру у поређењу са конвенционалном рерном. Опште правило је да је потребно снизити температуру за 10°Ц.
Имајте на уму да резултати могу варирати у зависности од квалитета хране, садржаја воде и величине.
Користите горњу табелу за смернице.
Препоручује се да се фритезу претходно загрејете пре печења.
Током функције печења, функција окретања је онемогућена. Ово је да би се осигурало да температура кувања остане стабилна током целог процеса кувања.

Роаст

Када користите функцију печења, прво изаберите време, а затим температуру.
Ради ваше удобности, могуће је печење са вашом фритезом. Погледајте предложене опције кувања као што је приказано у табели или користите сопствене рецепте.

1. Укључите своју фритезу у мрежно напајање.
2. Извуците тигањ, ставите храну у плех и вратите посуду у јединицу.
3. Притисните "**ПОЧЕТАК**" дугме једном; дисплеј ће показати подразумевано време и температуру (40 минута на 180°Ц).
4. Да бисте променили време, притисните „**ТЕМП/ТИМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељено време (1 до 60 минута).
5. Сада притисните „**ТЕМП/ТИМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељену температуру (80 до 200°Ц).
6. Притисните "**ПОЧЕТАК**" да бисте започели процес кувања.

Неки предложени рецепти за печење:

Храна	Тежина	Температура кувања (°Ц)	Време кувања (минута)	Савети за припрему	Napomene
Печени кромпир	Nije dostupno	190	30	Исеците и огулите кромпир тако да буде око 3-4 цм округлог, а затим кувајте 5 минута. Оцедите воду, а затим премажите сунцокретовим уљем, зачините по потреби. Ставите кромпир у фритезу и кувајте.	Ако кромпир није довољно кован, оставите још 5 до 10 минута.
Прасеће печење	до 1 кг	200/180	20/25 на 500г	Осушите месо папирним убрусом, а затим оштрим ножем зарежите кору (не сећите у месо). Пустите да се месо осуши, а затим утрљајте уљем на спољну површину, додајте велику количину соли у резове. Ставите свињски зглоб у фритезу са кором нагоре и пеците на 200°С 20 минута, а затим кувајте на 180°С док се не скува (отприлике 25 минута за сваких 500г).	Зачините месо по жељи. На крају кувања проверите да ли је месо печено.
Печена пилетина	до 1 кг	180	35	Осушите пилетину папирним убрусом, а затим покријте уљем и зачинима. Ставите у фритезу са грудима нагоре. Кувајте пола времена, а затим окрените птицу и кувајте преостало време. Када се кување заврши, оставите да одстоји 10 минута пре јела.	Препоручује се да се за печење користи мало пиле (500г до 1кг). На крају кувања проверите да ли је месо печено.
Говеђе печење	до 1 кг	200/180	5/15 на 450г	Зачините месо, а затим пиво у фритезу и пеците на 200°С 5 минута, а затим кувајте на 180°С док се не скува. Оставите да одстоји 10 до 15 минута пре резбарења.	За средње додајте 5 минута на 450г за добро печено додајте 10 минута на 450г. Имајте на уму да се времена могу разликовати због сечења меса и облика.

Приликом печења у фритези користите мање времена и нижу температуру у поређењу са конвенционалном рерном.
Имајте на уму да резултати могу варирати у зависности од квалитета хране, величине и облика. Користите горњу табелу за смернице.
Препоручује се да се фритезу претходно загрејете пре печења.

Цоок Фром Фрозен

Ваша фритеза ће се укључити дуже како би се храна безбедно одмрзнула и кувало помфрит, поврће, пица, пилеће кнегиње и грицкалице од замрзнуте.
Да бисте кували од смрзнутог, пратите упутства за аутоматско кување као што је доле.

1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
4. притисните **ФУНЦТИОН** дугме док се не упали светло**ФРОЗЕН**" се појављује на екрану.
5. Изаберите жељену замрзнуту храну за кување притиском на **АУТО МЕНУ** дугме. Подразумевана температура и време ће трептати на ЛЕД дисплеју.
   a. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељене температуре кувања.
   b. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељеног времена кувања.
6. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" дугме за почетак кувања; време се одбројава.
7. Када се кување заврши, јединица ће се огласити и вратити се у режим приправности.
8. Пажљиво извуците унутрашњу ручку лонца и извадите храну.

Кување од смрзнутог је могуће само за **ФРИЕС**, **ПОВРЋЕ, ПИЦА, ПИЛЕЋИ НАГЕТ** и **ГРИЦКАЛИЦЕ**.
За кување друге смрзнуте хране погледајте упутство за ручно кување.

Ако је потребно, фритеза се може претходно загрејати пре кувања од смрзнуте. Да бисте то урадили, следите поступак у наставку:

1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Уверите се да је лонац празан. притисните **ФУНЦТИОН** дугме до светла поред **„ПРЕД-ЗАГРЕВАЊЕ”** и **"ФРОЗЕН"** на дисплеју се појављује.
4. Изаберите жељену замрзнуту храну за кување притиском на **АУТО МЕНУ** дугме. Подразумевана температура и време ће трептати на ЛЕД дисплеју.
   a. Ако је потребно, притисните **„ТЕМП/ТИМЕ“** дугме једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељене температуре кувања.
   b. Ако је потребно, притисните **„ТЕМП/ТИМЕ“** дугме једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељеног времена кувања.
5. Притисните **„ПОКРЕНИ/ОТКАЖИ“**, фритеза ће се претходно загрејати. Када се достигне потребна температура, јединица ће дати звук.
6. Извадите фиоку из јединице и ставите храну која ће се равномерно кувати на послужавник за пржење, а затим је вратите у фритезу. Будите опрезни јер ће лонац и тацна бити врући.
7. Кување ће почети аутоматски када се фиока врати назад; време се одбројава.
8. Када се кување заврши, јединица ће се огласити и вратити се у стање приправности.

Пре-Хеат

Да бисте осигурали да ваша фритеза има одговарајућу температуру за кување ваше хране, постоји функција претходног загревања која се може користити пре функција аутоматског кувања, ручног кувања и кувања од замрзавања. Само пратите упутства у наставку да бисте користили ову функцију.

1. Ставите посуду за пржење у унутрашњи лонац. Уметните унутрашњу посуду у фритезу.
2. Укључите фритезу у електричну мрежу.
3. Притисните "**ФУНЦТИОН**дугме "до светла"**ПРЕ-ХЕАТ**" се појављује на екрану.
4. Изаберите жељену храну бирајући храну коју сте изабрали из аутоматског менија притиском на дугме АУТО МЕНУ. Подразумевана температура и време ће трептати на ЛЕД дисплеју.
   a. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељене температуре кувања.
   b. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељеног времена кувања.
5. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**„ дугме.
6. Када јединица достигне тачну температуру претходног загревања, огласиће се звук.
7. Фритеза ће се укључити и почети да се загрева на подешену температуру.
8. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
9. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
10. Када се извлачење врати, кување ће почети аутоматски.
11. Када се кување заврши, јединица ће се огласити и враћа се у режим приправности.
12. Пажљиво извуците унутрашњу ручку лонца и одмах извадите храну или ће топлота која је преостала у фритези наставити да кува и суши храну.

Претходно загревање се такође може користити када кувате од смрзнуте. Следите доленаведена упутства да ручно загрејете, а затим ставите храну у фиоку и изаберите потребан мени Фрозен Ауто.

Поред тога, претходно загревање се такође може користити када се кува ручно; притисните "**ФУНЦТИОН**" док се не упали лампица поред Пред-грејања.

1. Ставите посуду за пржење у унутрашњи лонац. Уметните унутрашњу посуду у фритезу.
2. Укључите фритезу у електричну мрежу.
3. Притисните "**ФУНЦТИОН**" док се не упали лампица поред Пред-грејања.
4. Притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељене температуре кувања.
5. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**„ дугме.
6. Фритеза ће се укључити и почети да се загрева на подешену температуру.
7. Када јединица достигне тачну температуру претходног загревања, огласиће се звук.
8. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
9. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
10. Подесите време кувања притиском на„**ВРЕМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**" дугме за подешавање жељеног времена кувања.
11. Када се извлачење врати, кување ће почети аутоматски.
12. Када се кување заврши, јединица ће се огласити и враћа се у режим приправности.
13. Пажљиво извуците унутрашњу ручку лонца и одмах извадите храну или ће топлота која је преостала у фритези наставити да кува и суши храну.

Загрејати

Ова функција вам омогућава да поново загрејете храну која се охладила.

притисните **ФУНЦТИОН** дугме док се не упали светло**РЕХЕАТ**" се појављује на екрану	Притисните **СТАРТ/ОТКАЗИ** да започнете поновно загревање и екран почиње да одбројава.

1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Ставите храну коју треба подгрејати равномерно на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
4. притисните **ФУНЦТИОН** дугме док се не упали светло**РЕХЕАТ**" се појављује на екрану.
5. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" дугме. Фритеза ће се поново загрејати.
6. Фритеза ће сада поново загревати храну 4 минута на 180°Ц.

Napomena: Није могуће подесити време или температуру за функцију Рехеат.

Дехидрирати

Ова функција вам омогућава да дехидрирате сопствену храну како бисте је могли чувати и користити касније. Пратите једноставна упутства у наставку да бисте користили ову функцију на фритези. Током функције дехидратације, функција окретања је онемогућена.

Притисните **ПРЕТХОДНО ЗАГРЕВАЊЕ/ ДЕХИДРАЦИЈА** двапут да изаберете функцију ДЕХИДРАЦИЈА.	Притисните **ПОЧЕТАК** да започнете поновно загревање и екран почиње да одбројава.

1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Ставите храну коју желите да дехидрирате равномерно на послужавник за пржење и гурните унутрашњи лонац у фритезу.
4. притисните **ФУНЦТИОН** дугме док се не упали светло**ДЕХИДРАТИ**" се појављује на екрану.
5. Притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" дугме.
6. Фритеза ће сада дехидрирати вашу храну 3 сата на 60°Ц.
7. Подразумевана температура и време ће трептати на ЛЕД дисплеју - ово је 60°Ц током 3 сата.
   a. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**дугме " за подешавање жељене температуре (до 80°Ц)
   b. Ако је потребно, притисните "**ТЕМП/ТИМЕ**дугме " једном, а затим притисните "**-**"или"**+**дугме " за подешавање жељеног времена (до 4 сата)

Предложене врсте хране и детаљи припреме за дехидрацију:

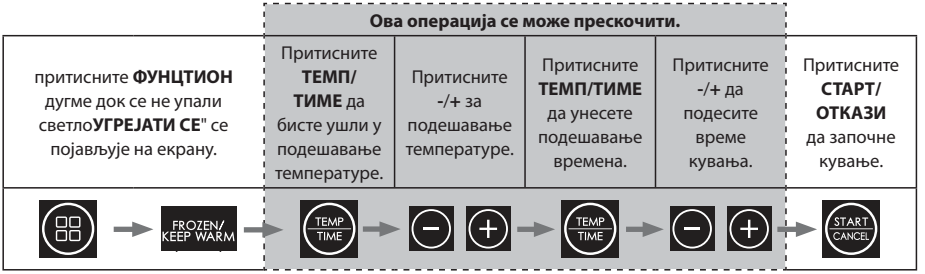
Храна	Температура дехидратације (°Ц)	Време дехидрације (сати)	Савети за припрему
јабуке	60	6	Изрежите јабуку, а затим исеците на танке (3 мм) сегменте.
кајсије	60	8	Уклоните камење и преполовите.
Баннана	80	4	Огулите и исеците на колутове дебљине око 3 мм.
Говедина	60	4	Исеците на траке дужине око 6 цм и дебљине 4 мм.
Лимуни	80	3	Исеците на танке кришке (2 мм) и ставите на плех.
Наранџе	80	3	Исеците на танке кришке (2 мм) и ставите на плех.
Јагоде	60	3	Пажљиво исеците на колутове или колутове.

Када стављате предмете у фритезу да се дехидрирају, водите рачуна да храна не буде наслагана једна на другу и да има мало простора између сваког комада.
Имајте на уму да резултати могу варирати у зависности од квалитета хране, садржаја воде и величине.

Користите горњу табелу за смернице.

Угрејати се

Када скувате храну, можете је одржавати топлом помоћу функције КЕЕП ВАРМ.
Одржавање топлоте користи ниску температуру како би се осигурало да се храна не осуши превише и да је храна довољно топла за јело.



1. Укључите фритезу у електричну мрежу.
2. Уверите се да је послужавник за пржење правилно уметнут у унутрашњи лонац.
3. Ставите храну која ће бити топла равномерно на послужавник за пржење и гурните унутрашњу посуду у фритезу.
4. Притисните "**ФУНЦТИОН** дугме док се не упали светло**УГРЕЈАТИ СЕ**" се појављује на екрану.
5. Подразумевана температура одржавања топлоте је 80°Ц са временом од 30 минута. Ако је потребно, ово се може променити.
   a. Да бисте променили време, притисните „**ТЕМП/ТИМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељено време (1 до 60 минута).
   b. Сада притисните „**ТЕМП/ТИМЕ**", а затим користите **+/-** дугмад за промену на жељену температуру (80 до 200°Ц).
6. Фритеза ће сада одржавати вашу храну топлом на подешеној температури и задато време.

СИНЦ ФИНИСХ

Користите ову функцију када кувате храну која има различита времена кувања. На пример, времена кувања бифтека и чипса су различита и ова функција вам омогућава да кувате обе врсте хране тако да буду спремне у исто време.

1. Уклоните унутрашње посуде из фритезе.
2. Уверите се да је послужавник за пржење у обе посуде правилно уметнут.
3. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и вратите унутрашње посуде у фритезу.
4. Подесите функцију кувања за прву фиоку.
5. Подесите функцију кувања за другу фиоку.
6. Притисните "**СИНЦ/ДУАЛ**дугме " једном, **СИНХРОНИЗОВАТИ**" светло ће засветлети на дисплеју.
7. Притисните било који од "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" дугмад. Фиока са најдужим временом кувања ће почети прва, а краћа ће почети касније да би се осигурало да ће крај бити исти као и први.
8. Када се кување заврши, јединица ће се огласити и вратити се у режим приправности.
9. Пажљиво извуците унутрашњу посуду и одмах извадите храну из фритезе; ово ће спречити да топлота која остане у фритези настави да кува и осуши храну.

ДУАЛ

Користите ову функцију када обе фиоке имају исто време кувања и температуру. Ако треба да кувате већу количину исту храну, Дуал функција вам омогућава да лако програмирате обе фиоке постављањем само једне.

1. Уклоните унутрашње посуде из фритезе.
2. Уверите се да су посуде за пржење у обе посуде правилно уметнуте.
3. Ставите храну коју желите равномерно да кувате на послужавник за пржење и вратите унутрашње посуде у фритезу.
4. Подесите функцију кувања за било коју фиоку. Ово може бити аутоматски програм или друга функција.
5. Притисните "**СИНЦ/ДУАЛ**дугме "једном и "**ДУАЛ**" лампица ће засветлети на дисплеју у исто време када ће програм бити копиран у другу фиоку.
6. Притисните било који од "**СТАРТ/ОТКАЗИ**" и фритеза ће почети да се кува.
7. Када се кување заврши, јединица ће се огласити и вратити се у режим приправности.
8. Пажљиво извуците унутрашњу посуду и одмах извадите храну из фритезе; ово ће спречити да топлота која остане у фритези настави да кува и осуши храну.

ОДРЖАВАЊЕ У УПОТРЕБИ

Овај уређај захтева мало одржавања када се користи. Очистите фритезу након сваке употребе да бисте продужили њен век трајања.
Ова фритеза не садржи делове које корисник може да поправи. Не покушавајте сами да га поправите. У мало вероватном случају квара, контактирајте СХАРП позивни центар користећи детаље на почетку овог упутства за употребу.

УПУТСТВО ЗА ЧИШЋЕЊЕ

ОПРЕЗ: Да бисте се заштитили од струјног удара, НЕ урањајте ФРИЈУ У ВОДУ ИЛИ БИЛО КОЈУ ДРУГУ ТЕЧНОСТ.
Вашу фритезу треба редовно чистити ради најбољег учинка и дугог века трајања. Редовно чишћење ће такође смањити ризик од пожара. Да бисте очистили, пратите упутства у наставку:

1. Извуците мрежни утикач из електричне утичнице. Пустите да се фритеза охлади.
2. Посуде и унутрашње посуде за пржење на ваздуху очистите влажном крпом сапуном. Уверите се да користите само благу воду са сапуном. Ако су мрље на послужавнику или унутрашњој посуди претешке за чишћење, пустите их да се намачу у топлој води око 10 минута.
3. Очистите грејне елементе сувом и меком крпом.
4. Обришите спољашњост фритезе меком, влажном крпом, а затим осушите.

ОПРЕЗ: НЕМОЈТЕ КОРИСТИТИ АБРАЗИВНА СРЕДСТВА ЗА ЧИШЋЕЊЕ ИЛИ БИЛО КОЈЕ ВРСТЕ МАТЕРИЈАЛА ЗА РИШЋЕЊЕ на површини посуде за пржење и унутрашњем лонцу. Уверите се да користите само благу воду са сапуном. Абразивна средства за чишћење, четке за рибање и хемијска средства за чишћење ће оштетити премаз на овој јединици.
Осим препорученог чишћења, није потребно даље одржавање од стране корисника.
Свако друго сервисирање треба да обавља овлашћени представник сервиса.

СКЛАДИШТЕ

Искључите јединицу, оставите да се охлади и очистите пре складиштења. Чувајте фритезу у кутији на чистом и сувом месту. Никада не остављајте уређај док је врућ или још увек укључен. Никада немојте чврсто омотати кабл око фритезе. Не стављајте никакав притисак на кабл на месту где улази у јединицу, јер то може довести до хабања и ломљења кабла.
Ако фритезу чувате на дуже време, уверите се да је фритеза чиста и да нема честица хране. Чувајте фритезу на сувом месту, на пример на столу, радној површини или полици у ормару.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Ако имате проблема са фритезом, пратите упутства у наставку.

Фритеза не ради	Апарат или није прикључен или је укључен.	Уверите се да је утикач уметнут у електричну зидну утичницу и да је укључен.
	Нисте подесили ни време ни температуру.	Подесите време и температуру, а затим притисните "**СТАРТ/ОТКАЗИ**„.
	Унутрашњи лонац није правилно закључан у јединици	Гурните унутрашњи лонац у фритезу тако да "шкљоцне".
Састојци пржени у фритези нису готови.	У тигању је превише хране.	Ставите мање количине састојака у тигањ. Мање серије се пржe равномерније.
	Подешена температура је прениска.	Подесите температуру на жељену температуру.
	Време кувања је прекратко.	Подесите тајмер на потребно време припреме.
Пржене грицкалице нису хрскаве када изађу из фритезе.	Користили сте врсту грицкалице која је намењена за припрему у традиционалној фритези.	Користите грицкалице које се припремају у рерни или лагано нанесите мало уља на грицкалице да бисте добили хрскавији резултат.
Тешко је или није могуће правилно гурнути унутрашњост у уређај.	У тигању је превише хране.	Немојте превише пунити тигањ.
Из уређаја излази бели дим.	Припремате масне састојке.	Када пржите масне састојке у фритези, велика количина уља ће исцурити у тигањ. Ово уље може да пусти бели дим и тигањ се може загрејати више него обично. Ово не утиче на уређај или на крајњи резултат.
	Тигањ још увек садржи остатке масти од претходне употребе.	Бели дим настаје услед загревања масти у унутрашњем лонцу; уверите се да сте после сваке употребе темељно очистили плех и унутрашњи лонац.
Свежи помфрит се неједнако пржи у фритези.	Нисте користили праву врсту кромпира.	Користите свеж кромпир и пазите да остане чврст током пржења.
	Нисте добро испрали штапиће кромпира пре него што сте их пржили.	Темељно исперите штапиће кромпира да бисте уклонили скроб са спољашње стране штапића.
Свежи помфрит није хрскав када изађе из фритезе.	Хрскавост помфрита зависи од количине/врсте уља и воде у помфриту.	Уверите се да сте добро осушили штапиће кромпира пре него што додате уље.
		Кромпир исеците на тање штапиће за хрскавији резултат.
		Додајте још мало уља за хрскавији резултат.

Ако и даље имате проблема, контактирајте СХАРП позивни центар користећи детаље на почетку овог корисничког приручника.

Lystring!
Din produkt är märkt med denna symbol.
Det innebär att uttjänta elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanligt hushållsavfall. Det finns ett separat insamlingssystem för dessa produkter.

A. Information om avfallshantering för användare (privata hushåll)

1. I Europeiska unionen
Uppmärksamhet! Om du vill kassera denna utrustning, använd inte den vanliga soptunnan!
Begagnad elektrisk och elektronisk utrustning måste behandlas separat och i enlighet med lagstiftning som kräver korrekt behandling, återvinning och återanvändning av begagnad elektrisk och elektronisk utrustning.
Efter medlemsländernas implementering kan privata hushåll i EU-länderna lämna in sin använda elektriska och elektroniska utrustning kostnadsfritt* till utsedda insamlingsanläggningar.
I vissa länder* kan din lokala återförsäljare också ta tillbaka din gamla produkt kostnadsfritt om du köper en liknande ny.
* Kontakta din lokala myndighet för ytterligare information.
Om din förbrukade elektriska eller elektroniska utrustning innehåller batterier eller ackumulatorer, vänligen kassera dessa separat i förväg enligt lokala krav. Genom att kassera denna produkt på rätt sätt hjälper du till att säkerställa att avfallet genomgår nödvändig behandling, återvinning och återanvändning och förhindrar därmed potentiella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars skulle kunna uppstå på grund av olämplig avfallshantering.

2. I andra länder utanför EU
Om du vill kassera denna produkt, kontakta din lokala myndighet och fråga efter rätt metod för kassering.
För Schweiz: Begagnad elektrisk eller elektronisk utrustning kan returneras kostnadsfritt till återförsäljaren, även om du inte köper en ny produkt.
Ytterligare insamlingsställen finns på hemsidan för www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

1. I Europeiska unionen
Om produkten används för affärsändamål och du vill kassera den:
Kontakta din SHARP-återförsäljare som kommer att informera dig om återtag av produkten. Du kan komma att debiteras för de kostnader som uppstår i samband med återtagande och återvinning. Små produkter (och små mängder) kan tas tillbaka av din lokala insamlingsanläggning.
För Spanien: Kontakta det etablerade insamlingssystemet eller din lokala myndighet för återtagande av dina använda produkter.

2. I andra länder utanför EU
Om du vill kassera denna produkt, kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för kassering.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

För service, vänligen hänvisa till **www.sharpconsumer.com/contact/**, för dina garantirättigheter gå till **www.sharpconsumer.com/support/** eller kontakta återförsäljaren där du köpte din produkt.
Försäkran om överensstämmelse kan erhållas från **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

INNEHÅLL

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER 3
SPECIFIKATIONER 6
FRITYRKOKARE OCH TILLBEHÖR 7
KONTROLLPANEL 8
INNAN DU ANVÄNDER DIN FRITÖS 8
BRUKSANVISNING 9
- Automatisk matlagning 10
- Matlagning med Air Fry 11
- Baka 12
- Rostad 13
- Tillagning från frysen 14
- Förvärmning 15
- Återuppvärmning 16
- Uttorkning 16
- Håll värmen 17

SYNC FINISH 17
DUAL 18
UNDERHÅLL UNDER ANVÄNDNING 18
RENGÖRINGSINSTRUKTIONER 18
FÖRVARING 18
FELSÖKNING 19

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När du använder en elektrisk apparat bör du alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande:

- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de INTE leker med apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Rengör fritösgallret och innerkärlet med en fuktig trasa med tvål. Använd endast milt tvålvatten.
- Rengör INTE med skursvampar av metall. Delar kan lossna från rondellen och komma i kontakt med elektriska delar, vilket medför risk för elektriska stötar. Skador på ytan kan också uppstå.
- Torka av enheten och alla delar med en mjuk trasa före förvaring eller användning.
- Om det finns fläckar på brickan eller innerkrukan som är för svåra att rengöra, låt dem ligga i varmt vatten i ca 10 minuter innan du rengör dem.
- Stekplattan och innergrytan kan rengöras i diskmaskin.
- Överfyll INTE vid matlagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka den säkra användningen av apparaten.
- Använd INTE olja eller någon annan vätska i innergrytan.
- Använd INTE denna apparat för fritering.
- Se till att maten är korrekt förberedd och tillagad för att undvika hälsorisker.
- Förhindra att maten kommer i kontakt med värmeelementen.
- Kontrollera ALLTID att apparaten är korrekt monterad före användning.

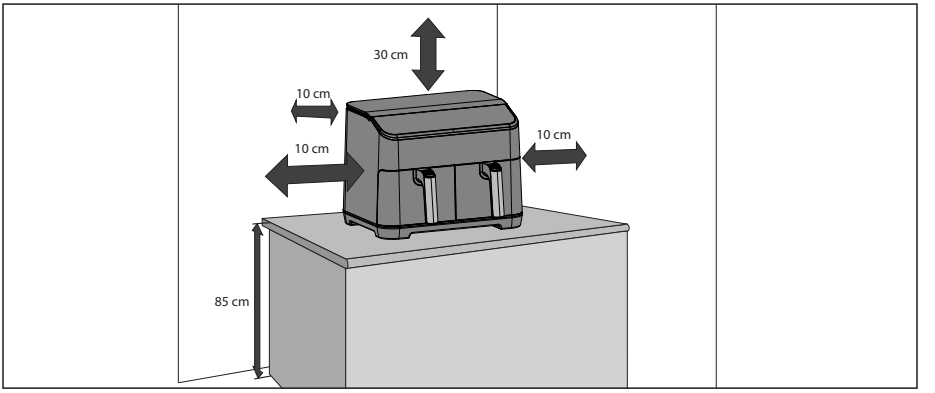
- Lägg INTE något av följande material i fritösen: kartong, plast, papper eller något liknande.
- Förvara INGA andra material än de medföljande tillbehören i fritösen när den inte används.
- Använd INTE apparaten för annat än avsett ändamål.
- Använd INTE utomhus.
- Om du behöver råd angående denna produkt, kontakta din Sharp Help Line.
- Håll endast apparaten i de korrekta handtagen och använd värmeskyddande åtgärder som handskar eller grytlappar.
- Läs alla dessa instruktioner för att säkerställa att du är bekant med hur denna fritös fungerar. Rör INTE vid heta ytor, använd om möjligt handtag eller reglage (beroende på modell).
- Användning av tillbehör rekommenderas inte av eftersom detta kan orsaka fara eller skada.
- Denna apparat är ENDAST avsedd för hushållsbruk.
- Ställ innerkrukan på ett stabilt underlag innan du tar bort fritösfacket för att förhindra att den faller ner på marken.
- Se till att handtaget pekar mot dig vid användning.
- OBSERVERA: Märket betyder att APPARATENS YTOR ÄR VARMA UNDER ELLER EFTER användning. Rör INTE vid heta ytor.
- Täck INTE över luftintags- eller luftutsläppsventilen när enheten är i drift. Detta förhindrar jämn tillagning och kan skada enheten eller göra att den överhettas.
- Rör INTE tillbehören under eller omedelbart efter tillagningen.
- Var ytterst försiktig när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan leda till personskador.
- Lämna apparaten efter användning så att den hinner svalna.
- Låt fritösen svalna innan du rengör den.
- VARNING: Eftersom denna fritös blir varm under användning och vissa ytor kan utveckla höga temperaturer. Eftersom

människor uppfattar temperaturer bör denna enhet användas med försiktighet.

- Använd isolerade skyddshandskar vid beröring av heta ytor eller varmluftsstekplatta, innergryta och livsmedel.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor för luftcirkulation när du använder apparaten. Se ALLTID till att innerkrukan är ordentligt stängd innan du använder den.
- Låt INTE strömkabeln hänga över kanten på arbetsytan eller vidröra heta ytor.
- Använd INTE apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad på något sätt eller om apparaten fungerar felaktigt eller har skadats på något annat sätt.
- Byt INTE ut eller modifiera nätkabeln eller stickkontakten.
- Använd INTE förlängningssladd.
- Se till att nätuttaget/strömbrytaren är åtkomlig när fritösen används.
- Denna fritös är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Koppla bort nätspänningen när apparaten inte används eller före rengöring.
- När du drar ut stickkontakten ur eluttaget ska du alltid hålla i kontakten och aldrig dra i sladden.
- När du har slutat använda fritösen trycker du på STOP/CANCEL-knappen för att återgå till standby-läget och drar sedan ut kontakten från elnätet.
- För att skydda mot elektriska stötar får fritösen INTE sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
- Täck INTE över någon del av fritösen när den är i drift, eftersom det kan leda till överhettning.
- Placera INTE fritösen på heta ytor, nära heta gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.

- När du använder fritösen ska det finnas minst 100 mm utrymme på alla sidor för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.

FÖRVARA DESSA INSTRUKTIONER PÅ EN SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA REFERENS



SPECIFIKATIONER

Modellens namn	**AF-GD82A**
Effekt för fritös (W)	1800 (varje låda)
Temperaturnivåer för luftfrysare (Celsius)	60°C till 200°C
12 automatiska program	Pommes frites, nötkött, grönsaker, liten kyckling, bacon, fisk, potatis, pizza, kyckling-nuggets, räkor, snacks, rostad smörgås
10 Funktioner	Förvärmning, återuppvärmning, tillagning från fryst, varmhållning, luftfrysning, rostning, bakning, torkning, dubbel, synkronisering
Kapacitet (liter)	8 (4 + 4)
Kontrollpanel	Digital
Stekplatta Beläggning	Non stick
Stektråg Storlek (B x L i mm)	146 x 208
Inre potbeläggning	Non-stick
Storlek på innerbehållare (B x H x D i mm)	163 x 128 x 227
Nätkabelns längd (mm)	1000
Ljudnivå (dB)	56
Effektförbrukning (W)	1800
Strömförsörjning	220-240V AC 50 Hz
Strömförbrukning i standby-läge (W)	< 0.5
Storlek (B x H x D i mm)	395 x 305 x 362
Vikt (kg)	10.15

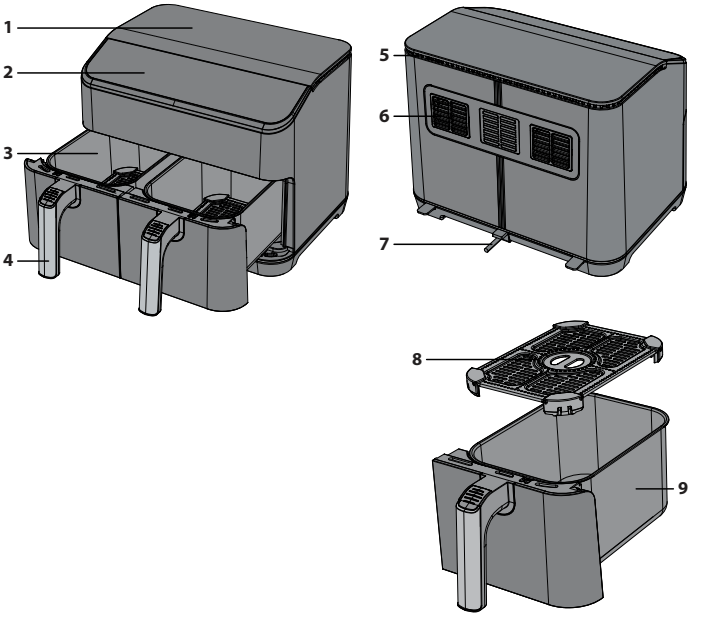
Denna produkt överensstämmer med relevanta föreskrifter och standarder för Storbritannien och EU.

SOM EN DEL AV EN POLICY FÖR KONTINUERLIG FÖRBÄTTRING FÖRBEHÅLLER VI OSS RÄTTEN ATT ÄNDRA DESIGN OCH SPECIFIKATIONER UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE.

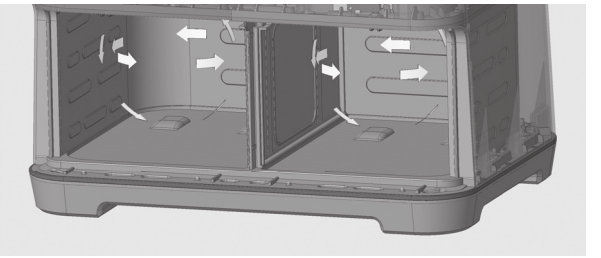
FRITYRKOKARE OCH TILLBEHÖR

Bekanta dig med följande funktioner och tillbehör för Air Fryer innan du använder den första gången:
Innerkruka: Placera stekpannan på innerkärlet och sätt sedan in innerkärlet i fritösen.
Stekplatta: Placera stekpannan i innerkärlet innan du använder fritösen.
Luftutsläppsventil: Det kommer att komma het ånga från utblåsningsventilen under användning (detta är normalt), håll händerna och ansiktet borta från utblåsningsventilen när du lagar mat för att förhindra skållning.
Handtag: Den används för att flytta innerkärlet och stekpannan in i och ut ur fritösen.

1. Överskåp
2. Kontrollpanel
3. Innerkruka
4. Handtag till stekpanna
5. Luftintag
6. Luftutsläppsventil
7. Nätanslutning
8. Stekplatta för luft
9. Innerkruka

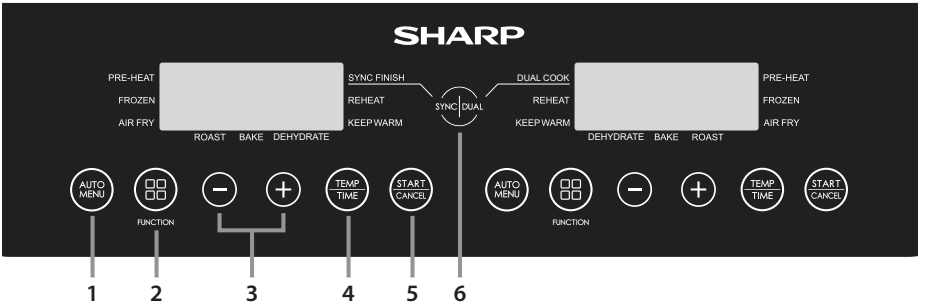


LUFTFLÖDETS RIKTNING
Vid tillagning flyttas den varma luften från elementet runt som visas i bilden nedan. Detta säkerställer att maten tillagas jämnt vid inställd temperatur och tidsperiod. Använd inte material som t.ex. metallfolie som kan hindra luftflödet eller överfylla stekpannan.



KONTROLLPANEL

1. **Automatisk meny -** Tryck för att välja tillagningsprogram, det finns 12 alternativ.
2. **Funktion** Välj de installerade funktionerna.
3. **+/- -** Används för att manuellt ställa in tillagningstemperatur och tillagningstid.
4. **Temperatur/Tid** Använd denna knapp för att styra temperatur och tid.
5. **Starta/avbryta -** Använd för att starta eller stoppa en funktion.
6. **Synkronisering/Dual -** Placera enheten i tillagningsläget Dual eller Sync.



INNAN DU ANVÄNDER DIN FRITÖS

Innan du använder din air fryer för första gången rekommenderar vi att du, efter att ha packat upp och tagit bort all förpackning, rengör innergrytan och stekpannan i varmt tvålvatten eller i diskmaskin. Torka sedan alla tillbehör noggrant och sätt tillbaka dem i Air Fryer. Torka av den yttre kroppen och de inre delarna med en fuktig trasa och torka före användning.
Anslut till elnätet och ställ in enheten på att tillaga pommes frites (lägg inte i några livsmedel i enheten). Då slås enheten på vid 180°C i 23 minuter, så att eventuella rester som kan ha fastnat på värmeelementet under tillverkningen kan försvinna.
Vi rekommenderar att du läser igenom dessa instruktioner före användning.

BRUKSANVISNING

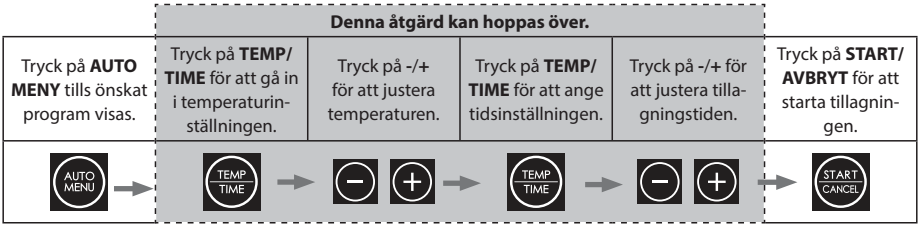
Din Air Fryer har flera olika driftlägen:
Automatisk tillagning – välj ett av de 12 förprogrammerade tillagningsalternativen.
Air Fry – ställ in temperatur och tid manuellt.
Baka – Baka mat i din frityrkokare.
Roast – Använd för att rosta din mat.
Tillaga från fryst – Tillaga från fryst (endast grönsaker, pizza, pommes frites, Chicken Nuggets och snacks).
Dehydratisera – Ta bort fukten från maten.
Håll varm – Håll maten varm.
Förvärmning – Se till att din Air Fryer har rätt temperatur före tillagningen.
Återuppvärmning – Återuppvärm tidigare tillagad mat.
Dual – Kopiera inställningen från en låda till en annan.
Sync – Matlagningen avslutas samtidigt för båda lådorna.

Användbar information

- Mängden mat bör inte fylla mer än 4/5 av den totala mängden i luftstekpannan.
- Tillagningstemperatur och tillagningstid kan inte justeras under tillagningscykeln. Om du behöver ändra temperatur och/eller tid måste programmet startas om och temperaturen och tiden ändras.peratur/tid justeras efter behov.
- Öppna luckan för att pausa tillagningen. För att starta om trycker du tillbaka lådan och tillagningen startar automatiskt.
- För att avbryta tillagningen, tryck på "**START/AVBRYT**" -knappen en gång.
- Vissa livsmedel behöver röras om/skakas under tillagningen: Dra ut innerkrukan ur enheten, rör om/skaka vid behov och sätt tillbaka innerkrukan i Air Fryer; enheten startar om tillagningen automatiskt.
- Kontrollera att maten har tillagats korrekt. Om maten är för lite tillagad lägger du tillbaka den i fritösen och tillagar den igen i några minuter.
- Alla tillagningsinstruktioner är vägledande, de faktiska resultaten varierar beroende på kvaliteten och mängden mat som tillagas.
- För att förhindra att innerkrukan faller ner på marken ska du ställa den på ett stabilt och värmetåligt underlag innan du lyfter ut brickan.
- Tillaga endast mat i denna fritös.
- Använd INTE för fritering i djupt fett.
- Om fritösen är ansluten till elnätet och inga knappar trycks in under 2 minuter visas en rörlig "-"-symbol på displayen. Tryck på valfri knapp för att stoppa detta.
- Om ingen knapp trycks in under 1 minut visas en rörlig "-"-symbol på displayen. För att stoppa detta tryck på valfri knapp.
- För vissa tillagningsprogram är det nödvändigt att skaka eller vända på maten. När detta krävs kommer enheten att avge ett ljud och följande kommer att visas på displayen:

Automatisk matlagning

För att underlätta för dig finns det 12 automatiska tillagningsprogram som kan användas med luftfrysarens Air Frying-funktion. Dessa nås enkelt via den särskilda AUTO MENU-knappen på kontrollpanelen.



1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Fördela den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
4. Välj önskad maträtt genom att trycka på **AUTO MENY** på kontrollpanelen för att välja vilket livsmedel som ska tillagas. Standardtemperaturen och -tiden blinkar på LED-displayen.
   a. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstemperatur.
   b. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstid.
5. Tryck på "**START/AVBRYT**" för att starta tillagningen; tiden räknas ned.
6. När tillagningen är klar hörs ett ljud från fritösen och enheten återgår till standby-läge.
7. Dra försiktigt ut innerkärlet och ta bort maten omedelbart, annars kommer den kvarvarande värmen i fritösen att fortsätta tillaga och torka ut maten.

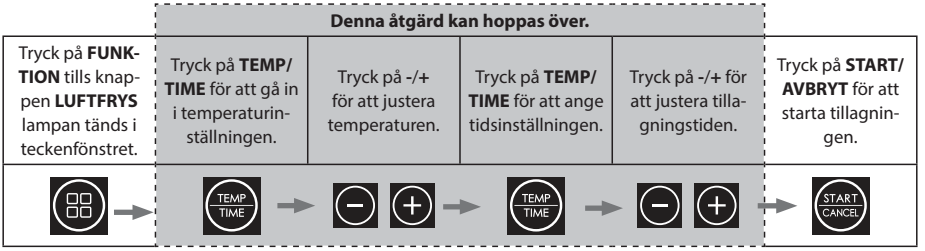
Obs: Om du ändrar tillagningstiden för mat som tillagas automatiskt är det endast möjligt att öka den maximala tiden med 30 %. Detta för att undvika risken att maten bränns vid.

Program-nummer	Mat	Vikt	Livsmedlets initiala temperatur	Tillagningstid	Maximal extra tid	Vänd minuter från slutet av tillagningen	Laga mat från fryst tid	Temperatur	Kommentarer
A-01	Pommes frites	300g till 700 g	Rum temperatur	18	23	5	27	180	Överbelasta inte potten.
A-02	Nötkött	150g till 500 g		12	16	6	-	200	Upp till 270g biff kan tillagas.
A-03	Grönsaker	100g till 400 g		10	13	5	14	190	Skär upp grönsakerna i bitar om 2 x 3 cm.
A-04	Kyckling	800g till 1000 g		30	39	5	-	190	Liten hel kyckling eller stora bitar.
A-05	Bacon	4 till 6 skinkor		9	12	-	-	180	Fördela baconskivorna jämnt i stekpannan.
A-06	Fisk	100g till 500 g		18	20	4	-	170	Lägg fiskbitarna direkt på botten av stekpannan.
A-07	Potatis	250g vardera		40	52	5	-	200	Lägg upp till 3 potatisar à 250g i stekpannan.
A-08	Pizza	100g till 400 g		13	17	-	18	180	Lägg hela eller pizzabitar direkt på stekplåten.
A-09	Nuggets med kyckling	300g		15	20	5	20	180	Fyll inte på för mycket. Se till att det finns ett litet mellanrum mellan nuggets.
A-10	Räkor	300g		15	20	5		180	Fördela räkorna jämnt direkt på stekplattan.
A-11	Snacks	300g		15	20	5	20	170	Fördela snacksen jämnt på stekplattan. Överbelasta inte.
A-12	Rostad smörgås	1 smörgås		12	17	4		180	Förbered smörgås med smörat bröd och ost. Lägg hela smörgåsen på stekplattan. Vänd 2/3 av tillagningstiden.

När den inställda tillagningstiden är längre än 10 minuter påminner fritösen om att vända på maten när den återstående tiden är hälften av den totala tillagningstiden (eller som visas i tabellen ovan). Om den inställda tillagningstiden är kortare än 10 minuter visas ingen påminnelse om att vända maten.

Matlagning med Air Fry

När du tillagar manuellt i luftstekningsläget väljer du först tid och sedan temperatur.
För din bekvämlighet är det möjligt att tillaga manuellt med Air Frying-funktionen. Använd de föreslagna tillagningsalternativen som visas i tabellen eller använd dina egna recept.



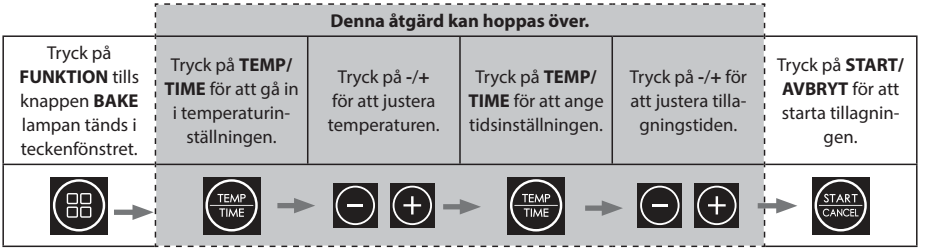
1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Fördela den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
4. Tryck på **FUNKTION** tills knappen **LUFTFRYS** lyser i teckenfönstret; teckenfönstret visar förinställd tid och temperatur (12 minuter vid 200°C).
5. För att ändra tiden, tryck på "**TEMP/TIME**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad tid (1 till 60 minuter).
6. Tryck nu på "**TEMP/TIME**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad temperatur (80 till 200°C).
7. Tryck på "**START/AVBRYT**" för att starta tillagningsprocessen.

Några förslag på tillagningsalternativ visas nedan.

Mat	Vikt	Livsmedlets initiala temperatur	Tillagningstid	Tillagningstemperatur	Skaka/vänd om	Kommentarer
Frysta pommes frites (tjocka)	300 till 700	Fryst	12 till 16 år	200	Ja	
Frysta pommes frites (tunna)	300 till 700		12 till 20	200	Ja	
DIY pommes frites (0,7 cm x 7/8 cm)	300 till 800	Rumstemperatur	18 till 30 år	180	Ja	Tillsätt olja: 1/2 sked
Chips för egen tillverkning	300 till 800		18 till 22	180	Ja	Tillsätt olja: 1/2 sked
DIY potatisbitar	300 till 750		12 till 18 år	180	Ja	Tillsätt olja: 1/2 sked
Hash Browns	250		15 till 18 år	180		
Bräserad färskpotatis	500		18 till 22	180		
Stek	100 till 500		8 till 12 år	180		
Fläskkotlett	100 till 500		10 till 14	180		
Hamburger	100 till 500		7 till 14	180		
Korvrulle	100 till 500		12 till 15 år	180		
Trumstock	100 till 500		18 till 22	180		
Kycklingbröst	100 till 500		10 till 15	180		
Fisk	100 till 500		8 till 12 år	180		
Räkor	100 till 500		5 till 10	180		
Krabba	100 till 500		8 till 12 år	180		
Tårta	100 till 400		15 till 30	180		
Vårrullar	100 till 400		8 till 10	200	Ja	Snabblagade vårrullar
Frysta kycklingnuggets	100 till 500	Fryst	6 till 10	200	Ja	
Frysta fiskstrimlor	100 till 400		6 till 10	200		
Fryst ostsnacks	100 till 400		8 till 10	180		
Yakitori	100 till 400	Rumstemperatur	8 till 10	200		
Sötpotatis	100 till 500		30 till 45 år	200		

Baka

När du använder bakfunktionen väljer du först tid och sedan temperatur.
För din bekvämlighet är det möjligt att baka med din Air Fryer. Se de föreslagna tillagningsalternativen som visas i tabellen eller använd dina egna recept.



1. Anslut din Air Fryer till elnätet.
2. Dra ut stekpannan, lägg maten i stekfacket och sätt tillbaka stekpannan i enheten.
3. Tryck på "**START**" en gång; displayen visar förinställd tid och temperatur (25 minuter vid 200°C).
4. För att ändra tiden, tryck på "**TID**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad tid (1 till 60 minuter).
5. Tryck nu på "**TEMP**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad temperatur (80 till 200°C).
6. Tryck på "**START**" för att starta tillagningsprocessen.

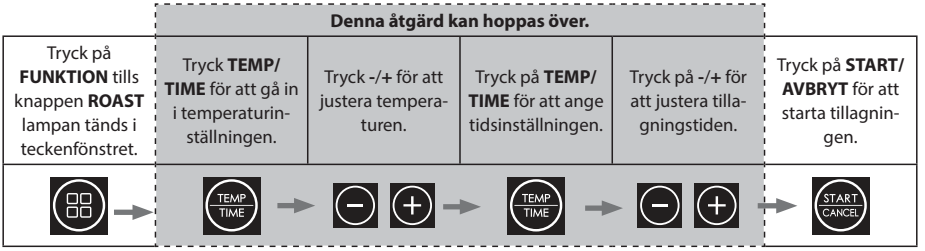
Några förslag på recept för bakning:

Mat	Tillagnings-temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)	Ingredienser	Instruktioner
Cornflake pannkakor	170	10 till 15	75g cornflakes 150g saltat smör 75g mjukt farinsocker 30g rinnande honung 150g havregryn 50g russin och sultanrussin	1. Smörj en värmetålig form med smör och klä den med bakplåtspapper. 2. Smält smöret i en kastrull och tillsätt socker och honung; rör om väl. 3. Ta av från värmen och tillsätt cornflakes, havregryn och frukt. 4. Häll blandningen i formen. 5 Grädda på Bake-funktionen i 170°C tills kakan är fast (10 till 15 minuter). 6. Ta ut ur fritösen och låt svalna innan du äter.
Citronfro-mage	170	20 till 25	200g osaltat smör 200g strösocker 3 ägg 200g vanligt mjöl 1 msk bakpulver Skal och saft av 1 citron Till ringlingen: Saft av 1 citron 80g strösocker"	1. Smörj en liten brödform med smör och klä den med bakplåtspapper. Ställ åt sidan medan du förbereder kaksmeten. 2. Vispa ihop smör och strösocker i en stor bunke med en elvisp tills det är ljust och fluffigt. Tillsätt äggen ett i taget och vispa mellan varje tillsats, sikta sedan i mjöl bakpulver och blanda igen för att kombinera. Tillsätt citronsaft och citronskal och blanda igen. 3. Häll smeten i den förberedda brödformen och jämna ut toppen. Ie: Flytta över till fritösen och grädda i 170°C i 20-25 minuter, kontrollera regelbundet efter 15 minuter, tills de är gyllene, har jästs upp och ett instickat grillspett kommer ut rent. 4. När kakan nästan är färdig, blanda citronsaft och strösocker i en skål för att göra drizzlet. 5. När kakan är färdig, ta ut den ur fritösen och stick ett grillspett över hela ytan. Häll sakta över den blandande blandningen, så att den täcker ytan på kakan, låt svalna i formen, sedan kakan och sippra in i hålen. Låt svalna i formen, ta upp, skiva och servera.
Kakor	180	10 till 12 år	150g saltat smör i rumstemperatur 80g ljusbrunt muscova-dosocker 1 stort ägg, vispat 225g vanligt mjöl 1/2 tsk bikarbonat 200g vanliga chokladbitar eller chokladbitar i bitar	1. Vispa samman smör, socker, ägg, vanligt mjöl och bikarbonat i en stor bunke till en fast deg. 2. Tillsätt chokladbitarna och knåda tills de blandats in. 3. Dela degen i bitar och rulla till bollar med en diameter på ca 3 cm. 4. Klä stekpannan med smörpapper (gå inte hela vägen till kanten av stekpannan) och placera kakdegsbollarna jämnt fördelade på detta. Degen kommer att breda ut sig när den gräddas. 5. Grädda i 180°C i 10-12 minuter tills de är gyllenbruna. 6. Låt svalna när de är klara. Observera att du kan behöva göra flera omgångar och/eller använda båda lådorna för att tillaga.

När du bakar i en Air Fryer ska du använda kortare tid och lägre temperatur jämfört med en vanlig ugn. Den allmänna regeln är att du behöver sänka temperaturen med 10°C.
Observera att resultaten kan variera beroende på livsmedlets kvalitet, vatteninnehåll och storlek. Använd tabellen ovan som vägledning.
Vi rekommenderar att du förvärmer Air Fryer innan du börjar baka.
Under bakningsfunktionen är vändfunktionen inaktiverad. Detta för att säkerställa att tillagningstemperaturen förblir stabil under hela tillagningsprocessen.

Rostad

När du använder rostningsfunktionen väljer du först tid och sedan temperatur.
För att underlätta för dig är det möjligt att steka med din Air Fryer. Se de föreslagna tillagningsalternativen som visas i tabellen eller använd dina egna recept.



1. Anslut din Air Fryer till elnätet.
2. Dra ut stekpannan, lägg maten i stekfacket och sätt tillbaka stekpannan i enheten.
3. Tryck på "**START**" en gång; displayen visar förinställd tid och temperatur (40 minuter vid 180°C).
4. För att ändra tiden, tryck på "**TEMP/TIME**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad tid (1 till 60 minuter).
5. Tryck nu på "**TEMP/TIME**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad temperatur (80 till 200°C).
6. Tryck på "**START**" för att starta tillagningsprocessen.

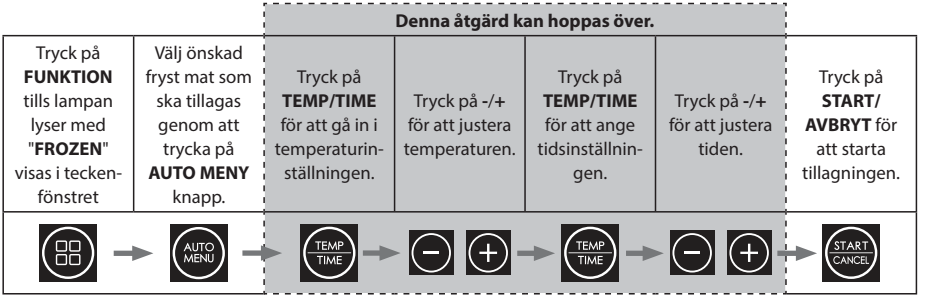
Några förslag på stekrecept:

Mat	Vikt	Tillagnings-temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)	Råd om förberedelser	Obs
Rostad potatis	N/A	190	30	Skär och skala potatisen så att den blir ca 3-4 cm rund och koka den i 5 minuter. Häll av vattnet och vänd sedan i solrosolja, krydda efter behov. Häll potatisen i fritösen och tillaga.	Om potatisen inte är tillräckligt kokt, ge den ytterligare 5 till 10 minuter.
Stekt fläsk	upp till 1kg	200/180	20/25 per 500 g	Torka köttet med hushållspapper och skåra sedan svålen med en vass kniv (skär inte i köttet). Låt köttet torka och gnid sedan in den yttre ytan med olja, tillsätt generöst med salt i skårorna.Lägg fläskkarrén i fritösen med svålen uppåt och tillaga på 200°C i 20 minuter, tillaga sedan på 180°C tills den är genomstekt (ca 25 minuter för varje 500 g).	Krydda köttet som du önskar.Kontrollera i slutet av tillagningen att köttet är genomstekt.
Stekt kyckling	upp till 1kg	180	35	Torka av kycklingen med hushållspapper och täck sedan med olja och kryddor.Placera i fritösen med bröstsidan uppåt. Tillaga under halva tiden, vänd sedan fågeln och tillaga under resterande tid. När tillagningen är klar, låt vila i 10 minuter innan du äter.	Det rekommenderas att använda en liten kyckling för stekning (500g till 1 kg).Se till att köttet är genomstekt i slutet av tillagningen.
Rostbiff	upp till 1kg	200/180	5/15 per 450 g	Krydda köttet och lägg sedan ölen i fritösen och tillaga på 200°C i 5 minuter, tillaga sedan på 180°C tills köttet är genomstekt. Låt vila i 10 till 15 minuter innan du skär upp köttet.	För medium lägg till 5 minuter per 450g för genomstekt lägg till 10 minuter per 450 g. Observera att tiden kan variera beroende på köttstycke och form.

När du bakar i en Air Fryer ska du använda kortare tid och lägre temperatur jämfört med en vanlig ugn.
Observera att resultaten kan variera beroende på matens kvalitet, storlek och form. Använd tabellen ovan som vägledning.
Vi rekommenderar att du förvärmer Air Fryer innan du rostar den.

Tillagning från frysen

Fritösen är påslagen längre så att maten kan tinas på ett säkert sätt och tillaga pommes frites, grönsaker, pizza, kycklingnuggets och snacks från frysen.
För att tillaga från fryst, följ instruktionerna för automatisk tillagning enligt nedan.



1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Fördela den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
4. Tryck på **FUNKTION** tills lampan lyser med "**FROZEN**" visas i teckenfönstret.
5. Välj önskad fryst mat som ska tillagas genom att trycka på **AUTO MENY** knappen. Den förinställda temperaturen och tiden blinkar på LED-displayen.
   a. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstemperatur.
   b. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstid.
6. Tryck på "**START/AVBRYT**" för att starta tillagningen; tiden räknas ned.
7. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och enheten återgår till standby-läget.
8. Dra ut innerkrukan hantera försiktigt och ta ut maten.

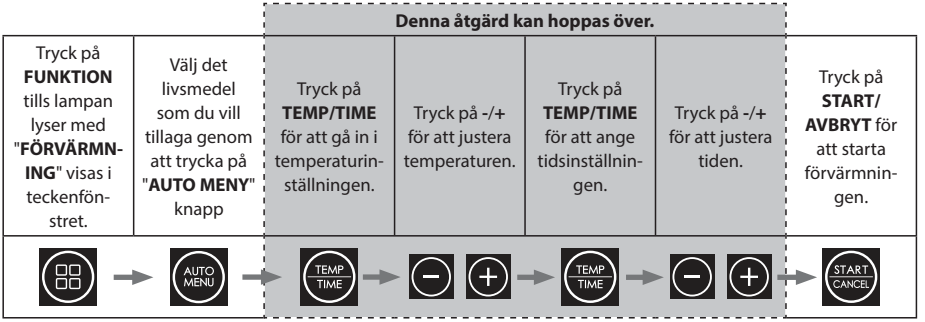
Matlagning från fryst är endast möjligt för **FRIES**, **GRÖNSAKER, PIZZA, KYCKLINGNUGGETS** och **SNACKS**.
För tillagning av andra frysta livsmedel, se de manuella tillagningsanvisningarna.

Vid behov kan Air Fryer förvärmas innan tillagning från fryst. För att göra detta följ processen nedan:

1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Kontrollera att krukan är tom.Tryck på **FUNCTION** tills lamporna bredvid **"FÖRVÄRMNING"** och **"FROZEN"** visas på displayen.
4. Välj önskad fryst mat som ska tillagas genom att trycka på **AUTO MENY** knappen. Den förinställda temperaturen och tiden blinkar på LED-displayen.
   a. Tryck vid behov på **"TEMP/TIME"** en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstemperatur.
   b. Tryck vid behov på **"TEMP/TIME"** en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstid.
5. Tryck på **"START/AVBRYT"**kommer fritösen att förvärmas. När önskad temperatur har uppnåtts hörs ett ljud från enheten.
6. Ta ut lådan ur enheten och placera maten som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut sedan tillbaka den i fritösen. Var försiktig eftersom grytan och brickan kommer att vara varma.
7. Tillagningen startar automatiskt när lådan skjuts tillbaka; tiden räknas ned.
8. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och enheten återgår till standby-läge.

Förvärmning

För att säkerställa att din Air Fryer har rätt temperatur för tillagning av din mat finns det en förvärmningsfunktion som kan användas före funktionerna automatisk tillagning, manuell tillagning och tillagning från fryst. Följ bara instruktionerna nedan för att använda den här funktionen.



1. Placera stekpannan i innerkärlet. Sätt in innerkärlet i fritösen.
2. Anslut fritösen till elnätet.
3. Tryck på "**FUNKTION**" tills lampan lyser med "**FÖRVÄRMNING**" visas i teckenfönstret.
4. Välj önskad maträtt Välj önskad maträtt från Auto-menyn genom att trycka på AUTO MENU-knappen. Standardtemperaturen och standardtiden blinkar på LED-displayen.
   a. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att b ställa in önskad tillagningstemperatur.
   b. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstid.
5. Tryck på "**START/AVBRYT**" -knappen.
6. När enheten har uppnått rätt förvärmningstemperatur kommer den att avge ett ljud.
7. Fritösen slås på och börjar förvärmas till den inställda temperaturen.
8. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
9. Fördela den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
10. När lådan skjuts tillbaka startar tillagningen automatiskt.
11. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och enheten återgår till standby-läget.
12. Dra ut innerkärlet försiktigt och ta ut maten omedelbart, annars kommer den kvarvarande värmen i fritösen att fortsätta tillaga och torka ut maten.

Förvärmning kan också användas vid tillagning från fryst mat. Följ instruktionerna nedan för att förvärma manuellt, lägg sedan in maten i lådan och välj den automatiska meny för fryst mat som krävs.

Dessutom kan förvärmning också användas vid manuell tillagning; tryck på "**FUNKTION**" tills lampan bredvid Pre-heat tänds.

1. Placera stekpannan i innerkärlet. Sätt in innerkärlet i fritösen.
2. Anslut fritösen till elnätet.
3. Tryck på "**FUNKTION**" tills lampan bredvid Pre-heat tänds.
4. Tryck på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstemperatur.
5. Tryck på "**START/AVBRYT**" -knappen.
6. Fritösen slås på och börjar förvärmas till den inställda temperaturen.
7. När enheten har uppnått rätt förvärmningstemperatur kommer den att avge ett ljud.
8. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
9. Fördela den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
10. Ställ in tiden för tillagningen genom att trycka på "**TID**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tillagningstid.
11. När lådan skjuts tillbaka startar tillagningen automatiskt.
12. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och enheten återgår till standby-läget.
13. Dra ut innerkärlet försiktigt och ta ut maten omedelbart, annars kommer den kvarvarande värmen i fritösen att fortsätta tillaga och torka ut maten.

Återuppvärmning

Med den här funktionen kan du värma upp mat som har blivit kall.

Tryck på **FUNKTION** tills lampan lyser med "**ÅTERUPPVÄRMNING**" visas i teckenfönstret	Tryck på **START/AVBRYT** för att starta uppvärmningen och displayen börjar räkna ned.

1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Placera maten som ska värmas upp jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
4. Tryck på **FUNKTION** tills lampan lyser med "**ÅTERUPPVÄRMNING**" visas i teckenfönstret.
5. Tryck på "**START/AVBRYT**" -knappen. Air Fryer kommer att värmas upp igen.
6. Air Fryern kommer nu att värma upp maten i 4 minuter vid 180°C.

Obs: Det är inte möjligt att justera tid eller temperatur för återuppvärmningsfunktionen.

Uttorkning

Med den här funktionen kan du torka dina egna livsmedel så att de kan förvaras och användas senare. Följ de enkla instruktionerna nedan för att använda denna funktion på din fritös. Under torkningsfunktionen är vändfunktionen inaktiverad.

Tryck på **FÖRVÄRMNING/DEHYDRERING** två gånger för att välja DEHYDRATE-funktionen.	Tryck på **START** för att starta uppvärmningen och displayen börjar räkna ned.

1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Placera maten som ska torkas jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
4. Tryck på **FUNKTION** tills lampan lyser med "**DEHYDRATE**" visas i teckenfönstret.
5. Tryck på "**START/AVBRYT**" -knappen.
6. Air Fryern kommer nu att torka din mat i 3 timmar vid 60°C.
7. Förinställd temperatur och tid blinkar på LED-displayen - detta är 60°C i 3 timmar.
   a. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att b ställa in önskad temperatur (upp till 80°C)
   b. Tryck vid behov på "**TEMP/TIME**" en gång och tryck sedan på "**-**" eller "**+**" för att ställa in önskad tid (upp till 4 timmar)

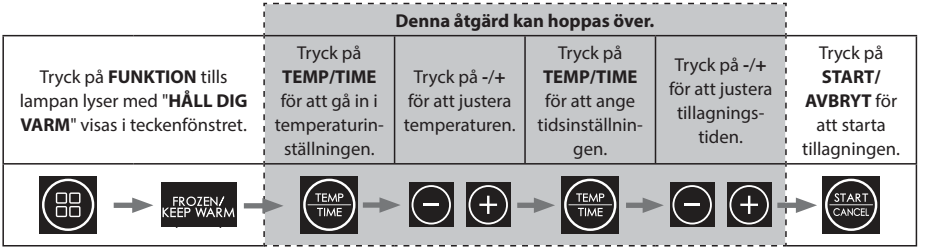
Förslag på livsmedelstyper och beredningsdetaljer för uttorkning:

Mat	Dehydra-tiserings-temperatur (°C)	Tid för uttorkning (timmar)	Råd om förberedelser
Äpplen	60	6	Kärna ur äpplet och skär det i tunna (3 mm) klyftor.
Aprikoser	60	8	Ta bort stenarna och dela på mitten.
Bannana	80	4	Skala och skär i rundlar med ca 3 mm tjocklek.
Nötkött	60	4	Skär i remsor som är ca 6 cm långa och 4 mm tjocka.
Citroner	80	3	Skär i tunna skivor (2mm) och lägg på stekplattan.
Apelsiner	80	3	Skär i tunna skivor (2mm) och lägg på stekplattan.
Jordgubbar	60	3	Skär försiktigt i kilar eller rundlar.

När du placerar matvaror i din fritös för torkning, se till att de inte staplas ovanpå varandra och att det finns ett litet utrymme mellan varje bit.
Observera att resultaten kan variera beroende på livsmedlets kvalitet, vatteninnehåll och storlek. Använd tabellen ovan som vägledning.

Håll värmen

När du har tillagat maten kan du hålla den varm med hjälp av KEEP WARM-funktionen.
Håll varm använder en låg temperatur för att säkerställa att maten inte torkar ut för mycket och säkerställer att maten är tillräckligt varm för att ätas.



1. Anslut fritösen till elnätet.
2. Kontrollera att stekpannan är korrekt insatt i innergrytan.
3. Placera maten som ska hållas varm jämnt på stekplattan och skjut in innerkärlet i fritösen.
4. Tryck på "**FUNKTION** tills lampan lyser med "**HÅLL DIG VARM**" visas i teckenfönstret.
5. Standardtemperaturen för varmhållning är 80°C med en tid på 30 minuter. Vid behov kan detta ändras.
   a. För att ändra tiden, tryck på "**TEMP/TIME**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad tid (1 till 60 minuter).
   b. Tryck nu på "**TEMP/TIME**" och använd sedan knappen **+/-** för att ändra till önskad temperatur (80 till 200°C).
6. Air Fryern håller nu din mat varm vid inställd temperatur och under inställd tid.

SYNC FINISH

Använd den här funktionen när du lagar mat som har olika tillagningstider. Till exempel är tillagningstiden för biff och pommes frites olika och med den här funktionen kan du tillaga båda typerna av mat så att de blir klara samtidigt.

1. Ta bort innerkärlen från fritösen.
2. Kontrollera att stekpannan i båda grytorna är korrekt isatt.
3. Placera den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut tillbaka innerkärlen i fritösen.
4. Ställ in tillagningsfunktionen för den första lådan.
5. Ställ in tillagningsfunktionen för den andra lådan.
6. Tryck på "**SYNC/DUAL**" -knappen en gång, och **SYNC**" tänds i teckenfönstret.
7. Tryck på någon av knapparna "**START/AVBRYT**" knappar. Lådan med den längsta tillagningstiden börjar först, den kortare börjar senare för att säkerställa att slutet blir detsamma som det första.
8. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och enheten återgår till standby-läget.
9. Dra försiktigt ut innerkärlet och ta omedelbart ut maten ur fritösen; detta förhindrar att den värme som finns kvar i fritösen fortsätter att tillaga och torka ut maten.

DUAL

Använd denna funktion när båda lådorna har samma tillagningstid och temperatur. Om du behöver tillaga en större mängd samma mat, med Dual-funktionen kan du enkelt programmera båda lådorna genom att bara ställa in en.

1. Ta bort innerkärlen från fritösen.
2. Kontrollera att stekpannorna i båda grytorna är korrekt isatta.
3. Placera den mat som ska tillagas jämnt på stekplattan och skjut tillbaka innerkärlen i fritösen.
4. Ställ in tillagningsfunktionen för endera lådan. Detta kan vara ett autoprogram eller en annan funktion.
5. Tryck på "**SYNC/DUAL**" en gång och tryck på knappen "**DUAL**" tänds i teckenfönstret samtidigt som programmet kopieras till den andra lådan.
6. Tryck på någon av knapparna "**START/AVBRYT**" och fritösen kommer att börja laga mat.
7. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och enheten återgår till standby-läget.
8. Dra försiktigt ut innerkärlet och ta omedelbart ut maten ur fritösen; detta förhindrar att den värme som finns kvar i fritösen fortsätter att tillaga och torka ut maten.

UNDERHÅLL UNDER ANVÄNDNING

Denna apparat kräver lite underhåll när den används. Rengör din Air Fryer efter varje användning för att förlänga dess livslängd.
Denna fritös innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Försök inte reparera den själv. Om det mot förmodan skulle uppstå något fel, kontakta SHARP Call Centre med hjälp av uppgifterna i början av denna bruksanvisning.

RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

OBSERVERA! För att skydda mot elektriska stötar får du INTE dränka luftfrysaren i vatten eller någon annan vätska. Din fritös bör rengöras regelbundet för bästa prestanda och lång livslängd. Regelbunden rengöring minskar också risken för brand. Följ instruktionerna nedan för att rengöra fritösen:

1. Dra ut nätkontakten ur eluttaget. Låt din Air Fryer svalna.
2. Rengör frityrgrytorna och innerkärlen med en fuktig trasa med tvål. Se till att endast använda milt tvålvatten. Om fläckarna på brickan eller innerkärlet är för svåra att rengöra kan du låta dem ligga i varmt vatten i ca 10 minuter.
3. Rengör värmeelementen med en torr och mjuk trasa.
4. Torka av utsidan av fritösen med en mjuk, fuktig trasa och torka sedan.

OBSERVERA! ANVÄND INTE ABRASIVA RENGÖRINGSMEDEL ELLER NÅGON TYP AV SKURANDE MATERIAL på ytan av stekpannan och innergrytan. Se till att endast använda milt tvålvatten. Slipande rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel skadar beläggningen på enheten.
Utöver den rekommenderade rengöringen krävs inget ytterligare underhåll av användaren.
All annan service bör utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

FÖRVARING

Koppla ur enheten, låt den svalna och rengör den innan förvaring. Förvara fritösen i förpackningen på en ren och torr plats. Förvara aldrig apparaten medan den är varm eller fortfarande inkopplad. Linda aldrig sladden hårt runt luftfritösen. Belasta inte sladden där den går in i enheten, eftersom det kan leda till att sladden slits och går sönder. Om du förvarar fritösen under en längre tid ska du se till att fritösen är ren och fri från matpartiklar. Förvara fritösen på en torr plats, t.ex. på ett bord, en bänkskiva eller en skåpshylla.

FELSÖKNING

Om du har problem med din fritös ska du följa anvisningarna nedan.

Air Fryer fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet eller påslagen.	Kontrollera att nätkontakten är ansluten till ett vägguttag och att strömmen är påslagen.
	Du har inte ställt in tid eller temperatur.	Ställ in tid och temperatur och tryck sedan på "**START/AVBRYT**".
	Innerkärlet är inte ordentligt låst i enheten	Tryck in innerkrukan i Air Fryer så att den "klickar".
Ingredienserna som stekts med Air Fryer är inte färdiga.	Det finns för mycket mat i stekpannan.	Lägg mindre mängder ingredienser i stekpannan. Mindre satser steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Justera temperaturen till önskad temperaturinställning.
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid.
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur Air Fryer.	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd snacks som är gjorda för att tillagas i ugn, eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Det är svårt eller inte möjligt att skjuta in innerdelen ordentligt i apparaten.	Det finns för mycket mat i stekpannan.	Fyll inte stekpannan för mycket.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar oljiga ingredienser.	När du steker feta ingredienser i Air Fryer kommer en stor mängd olja att läcka ut i pannan. Oljan kan bilda vit rök och pannan kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som hettas upp i innergrytan; se till att rengöra stekplattan och innergrytan noggrant efter varje användning.
Färska pommes frites steks ojämnt i Air Fryer.	Du använde inte rätt typ av potatis.	Använd färskpotatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna noga för att avlägsna stärkelse från utsidan av stavarna.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur Air Fryer.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden/typen av olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisen i tunnare stavar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

Om du fortfarande har problem kan du kontakta SHARP Call Center med hjälp av uppgifterna i början av denna användarhandbok.

Увага:

Ваш виріб позначено цим символом.

Це означає, що використані електричні та електронні вироби не можна змішувати із загальними побутовими відходами. Для них існує окрема система збору.

A. Інформація про утилізацію для користувачів (приватних домогосподарств)

1. В Європейському Союзі

Увага! Якщо ви хочете утилізувати це обладнання, будь ласка, не використовуйте звичайний смітник!

З використаним електричним та електронним обладнанням необхідно поводитися окремо та відповідно до законодавства, яке вимагає належного поводження, відновлення та переробки використаного електричного та електронного обладнання.

Після імплементації країнами-членами ЄС, приватні домогосподарства в країнах ЄС можуть безкоштовно здавати використане електричне та електронне обладнання до спеціальних пунктів збору*.

У деяких країнах* місцевий роздрібний продавець може також безкоштовно прийняти назад ваш старий товар, якщо ви придбаєте аналогічний новий.

* За більш детальною інформацією звертайтеся до місцевих органів влади.

Якщо ваше використане електричне або електронне обладнання містить батареї або акумулятори, будь ласка, утилізуйте їх окремо згідно з місцевими вимогами. Правильно утилізуючи цей виріб, ви допоможете забезпечити необхідну обробку, відновлення та переробку відходів і таким чином запобігти потенційному негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може виникнути через неналежне поводження з відходами.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо ви хочете утилізувати цей виріб, зверніться до місцевих органів влади і запитайте про правильний спосіб утилізації.

Для Швейцарії: Використане електричне або електронне обладнання можна безкоштовно повернути дилеру, навіть якщо ви не купуєте новий товар.Інші пункти прийому вказані на домашній сторінці www.swico.ch або www.sens.ch.

B. Інформація про утилізацію для бізнес-користувачів

1. В Європейському Союзі

Якщо виріб використовується в комерційних цілях і ви хочете його утилізувати:

Зверніться до дилера SHARP, який проінформує вас про повернення виробу. Витрати, пов'язані з поверненням і переробкою, можуть бути оплачені. Невеликі вироби (і невеликі кількості) можуть бути прийняті місцевими службами збору відходів.

Для Іспанії: Будь ласка, зверніться до встановленої системи збору або до місцевої влади, щоб отримати назад використані продукти.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо ви хочете утилізувати цей виріб, зверніться до місцевих органів влади і запитайте про правильний спосіб утилізації.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Для отримання послуг, будь ласка, зверніться до **www.sharpconsumer.com/contact/**Для отримання гарантійних прав перейдіть за посиланням **www.sharpconsumer.com/support/** або зверніться до продавця, де ви придбали продукт.

Декларації про відповідність доступні за посиланням **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ЗМІСТ

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 3
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 7
ФРИТЮРНИЦЯ ТА АКСЕСУАРИ 8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ 9
ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ФРИТЮРНИЦІ 9
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 10
- Автоматичне приготування 11
- Приготування у фритюрі 13
- Випікай. 15
- Печеня 16
- Готуємо із замороженого 17
- Попередній нагрів 18
- Підігріти. 19
- Зневоднення 19
- Тримайся в теплі 20

СИНХРОНІЗАЦІЯ 20
ДВОЄ 21
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ 21
ІНСТРУКЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ 21
ЗБЕРІГАННЯ 22
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 22

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електроприладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема таких:

- Діти повинні бути під наглядом, щоб переконатися, що вони НЕ граються з приладом.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом або не отримали інструктаж щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Очистіть піддон для смаження на повітрі та внутрішню каструлю вологою мильною ганчіркою. Використовуйте тільки м'яку мильну воду.
- НЕ чистіть металевими губками для чищення. Шматочки можуть відламатися від губки і торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом. Також може статися пошкодження поверхні.
- Перед зберіганням або використанням просушіть пристрій і всі вузли м'якою тканиною.
- Якщо на піддоні або внутрішньому горщику є плями, які важко очистити, перед чищенням залиште їх у теплій воді приблизно на 10 хвилин.
- Решітку для смаження та внутрішній горщик можна мити в посудомийній машині.
- НЕ переливайте воду під час готування. Переповнення може призвести до травм або пошкодження майна, а також вплинути на безпечне використання приладу.
- НЕ використовуйте олію або будь-яку іншу рідину у внутрішньому горщику.
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.

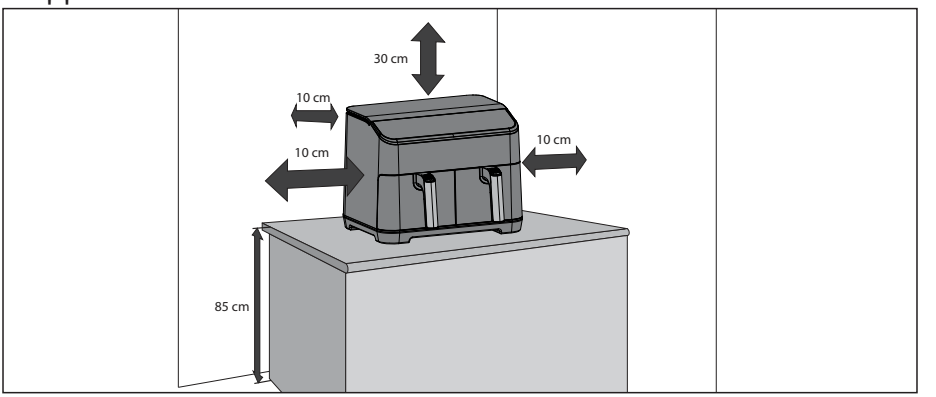
- Переконайтеся, що їжа правильно підготовлена і приготована, щоб уникнути будь-якої небезпеки для здоров'я.
- Не допускайте контакту їжі з нагрівальними елементами.
- ЗАВЖДИ переконайтеся, що прилад правильно зібраний перед використанням.
- НЕ кладіть у фритюрницю наступні матеріали: картон, пластик, папір або щось подібне.
- НЕ зберігайте у фритюрниці будь-які матеріали, окрім аксесуарів, що входять до комплекту, коли вона не використовується.
- НЕ використовуйте прилад не за призначенням.
- НЕ використовувати на відкритому повітрі.
- Якщо вам потрібна порада щодо цього виробу, зверніться до служби підтримки Sharp.
- Тримайте прилад тільки за правильні ручки і використовуйте такі засоби захисту від нагрівання, як рукавички або прихватки.
- Прочитайте всі ці інструкції, щоб переконатися, що ви добре знаєте, як користуватися цією фритюрницею. НЕ торкайтеся гарячих поверхонь, за можливості використовуйте ручки або регулятори (залежно від моделі).
- Не рекомендується використовувати додаткові насадки, оскільки це може спричинити небезпеку або травму.
- Цей прилад призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.
- Щоб запобігти падінню внутрішньої каструлі на землю, поставте внутрішню каструлю на стійку поверхню перед тим, як виймати лоток для смаження на повітрі.
- Під час використання переконайтеся, що ручка спрямована до вас.
- УВАГА: Позначка означає, що ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ ГАРЯЧІ ПІД ЧАС АБО ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ. НЕ

торкайтеся гарячих поверхонь.

- НЕ закривайте вентиляційні отвори під час роботи приладу. Це перешкоджає рівномірному приготуванню їжі та може призвести до пошкодження приладу або його перегріву.
- НЕ торкайтеся аксесуарів під час або одразу після приготування.
- Будьте особливо обережні, коли в приладі знаходиться гаряча їжа. Неправильне використання може призвести до травм.
- Залиште пристрій після використання, щоб він встиг охолонути.
- Перед чищенням дайте фритюрниці охолонути.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання ця фритюрниця нагрівається, і деякі поверхні можуть нагріватися до високих температур. Оскільки люди сприймають температуру, цей пристрій слід використовувати з обережністю.
- Одягайте захисні ізольовані рукавички, коли торкаєтесь гарячих поверхонь або гарячої повітряної форми для смаження, внутрішньої каструлі та їжі.
- Під час використання цього приладу забезпечте достатній простір зверху та з усіх боків для циркуляції повітря. ЗАВЖДИ переконайтеся, що внутрішній резервуар належним чином закритий перед початком роботи.
- Не допускайте, щоб кабель живлення звисав над краєм робочої поверхні або торкався гарячих поверхонь.
- НЕ використовуйте прилад, якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені будь-яким чином, а також після того, як прилад вийшов з ладу або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- НЕ замінюйте та не модифікуйте мережевий кабель або вилку.

- НЕ використовуйте подовжувач.
- Переконайтеся, що під час роботи фритюрниці мережева розетка/вимикач доступна.
- Ця фритюрниця не призначена для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Від'єднуйте пристрій від мережі, коли він не використовується або перед чищенням.
- Від'єднуючи штепсельну вилку від електромережі, завжди тримайте її за вилку, ніколи не тягніть за шнур.
- Коли ви припинили користуватися фритюрницею, натисніть кнопку STOP/CANCEL, щоб повернути режим очікування, а потім відключіть вилку від мережі.
- Для захисту від ураження електричним струмом НЕ занурюйте фритюрницю у воду або інші рідини.
- НЕ накривайте жодну частину фритюрниці під час роботи, оскільки це може призвести до її перегріву.
- НЕ ставте фритюрницю на гарячі поверхні, біля гарячих газових/електричних пальників або в нагріту духовку.
- Під час роботи фритюрниці залишайте принаймні 100 мм вільного простору з усіх боків, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва моделі	**AF-GD82A**
Потужність фритюрниці (Вт)	1800 (кожна шухляда)
Температурні рівні фритюрниці (за Цельсієм)	від 60 °C до 200 °C
12 автоматичних програм	Картопля фрі, Яловичина, Овочі, Маленька курка, Бекон, Риба, Картопля, Піца, Курячі нагетси, Креветки, Закуски, Тостовий сендвіч
10 функцій	Попередній розігрів, Розігрів, Готувати із замороженого, Підтримувати в теплі, Смажити на повітрі, Смажити, Випікати, Зневоднення, Подвійний, Синхронізація
Місткість (літри)	8 (4 + 4)
Панель управління	Цифровий
Покриття дека для смаження	Антипригарне покриття
Розмір дека (Ш x Д в мм)	146 x 208
Внутрішнє покриття горщика	Антипригарне покриття
Внутрішній розмір каструлі (Ш x В x Г в мм)	163 x 128 x 227
Довжина мережевого кабелю (мм)	1000
Рівень шуму (дБ)	56
Споживана потужність (Вт)	1800
Вимоги до живлення	220-240 В змінного струму 50 Гц
Енергоспоживання в режимі очікування (Вт)	< 0.5
Розмір (Ш x В x Г в мм)	395 x 305 x 362
Маса, кг	10.15

Цей продукт відповідає відповідним нормам і стандартам Великобританії та ЄС.

У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

ФРИТЮРНИЦЯ ТА АКСЕСУАРИ

Перед першим використанням фритюрниці ознайомтеся з наведеними нижче функціями та аксесуарами:

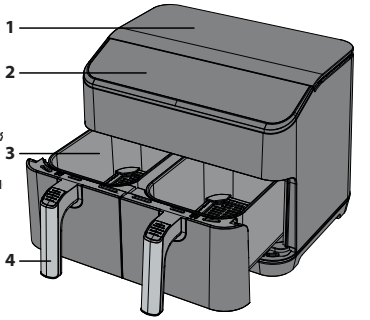
Внутрішній горщик: Помістіть деко на внутрішню каструлю, а потім поставте внутрішню каструлю у фритюрницю.

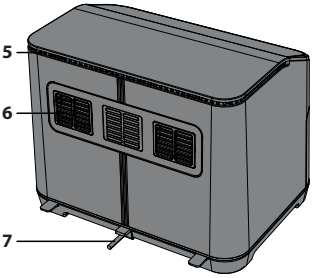
Сковорідка: Перед використанням аерогрилю покладіть деко у внутрішню каструлю.

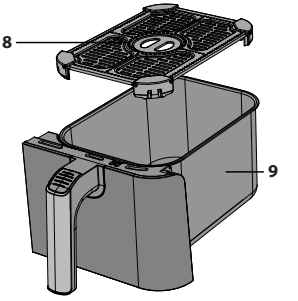
Вентиляційний отвір: Під час використання з вентиляційного отвору буде виходити гаряча пара (це нормально), тримайте руки та обличчя подалі від вентиляційного отвору під час приготування їжі, щоб уникнути опіків.

Ручку: Використовується для переміщення внутрішньої каструлі та решітки для смаження всередину та зовні фритюрниці.

1. Верхня шафа
2. Панель керування
3. Внутрішній горщик
4. Ручка для сковорідки
5. Забір повітря
6. Вентиляційний отвір для
7. Основний провід
8. Деко для смаження на п
9. Внутрішній горщик

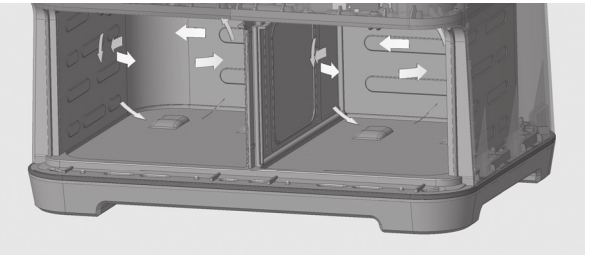






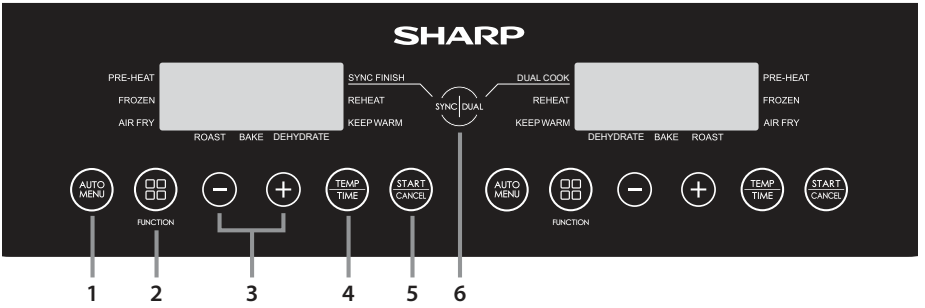
НАПРЯМОК ПОТОКУ ПОВІТРЯ

Під час приготування їжі гаряче повітря з елемента переміщується, як показано на малюнку нижче. Це гарантує рівномірне приготування їжі за встановленої температури та часу. Не використовуйте матеріали, такі як металева фольга, які можуть перешкоджати цьому потоку повітря або переповнювати деко.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. **Автоматичне меню -** Натисніть, щоб вибрати програму приготування, є 12 варіантів.
2. **Функція -** Виберіть встановлені функції.
3. **+/- -** Використовуйте для ручного налаштування температури та часу приготування.
4. **Температура/Час - Температура/Час** Використовуйте цю кнопку для керування температурою та часом.
5. **Старт/Скасування -** Використовуйте для запуску або зупинки функції.
6. **Синхронізація/Двійний -** Встановіть пристрій у режим подвійного або синхронного приготування.



ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ФРИТЮРНИЦІ

Перед першим використанням фритюрниці рекомендується після повного розпакування та видалення всіх упаковок вимити внутрішню каструлю та піддон для смаження в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Потім ретельно висушіть всі аксесуари і знову встановіть їх у фритюрницю. Перед використанням протріть зовнішній корпус і внутрішні частини вологою ганчіркою і висушіть насухо.
Підключіть прилад до електромережі та налаштуйте його на приготування картоплі фрі (не кладіть у нього їжу). Прилад увімкнеться за температури 180°C на 23 хвилини, що дасть змогу випаруватися залишкам їжі, які могли прилипнути до нагрівального елемента під час виробництва.
Перед використанням рекомендується повністю прочитати цю інструкцію.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

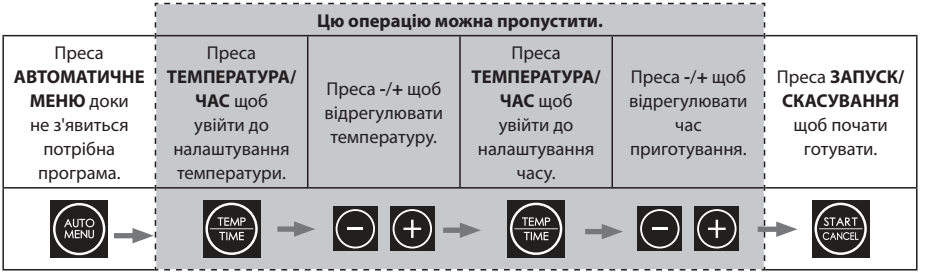
Ваша фритюрниця має кілька режимів роботи:
Автоматичне приготування – виберіть одну з 12 запрограмованих опцій приготування.
Смаження на повітрі – встановіть температуру та час вручну.
Випікання – випікання їжі у фритюрниці.
Смаження – Використовуйте для смаження їжі.
Готувати з замороженого – Готувати з замороженого (тільки овочі, піца, картопля фрі, курячі нагетси та закуски).
Зневоднення – видаліть вологу з їжі.
Зберігайте тепло – зберігайте їжу теплою.
Попередній нагрів – перед приготуванням переконайтеся, що ваша фритюрниця має правильну температуру.
Підігріти – підігріти раніше приготовану їжу.
Подвійний – скопіювати налаштування з однієї шухляди в іншу.
Синхронізація – Приготування зупиниться одночасно для обох шухляд.

Корисна інформація

- Кількість продуктів не повинна заповнювати більше, ніж 4/5 загального об'єму фритюрниці.
- Температуру та час приготування не можна регулювати під час циклу приготування. Якщо потрібно змінити температуру та/або час, необхідно перезапустити програму, а на дисплеї з'являться нові значення температури та часу.час/період коригується за потребою.
- Щоб призупинити готування, відкрийте висувну панель. Для повторного запуску натисніть на висувну панель, і приготування почнеться автоматично.
- Щоб скасувати приготування, натисніть кнопку "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**"кнопку" один раз.
- Під час приготування деякі страви потрібно перемішувати/струшувати: Витягніть внутрішню каструлю з приладу, перемішайте/струсіть за необхідності і поверніть внутрішню каструлю у фритюрницю; прилад автоматично поновить приготування.
- Переконайтеся, що їжа приготувалася правильно. Якщо їжа недосмажена, покладіть її назад у фритюрницю і готуйте ще кілька хвилин.
- Всі інструкції по приготуванню надаються для ознайомлення, фактичні результати будуть відрізнятися в залежності від якості та кількості продуктів, що готуються.
- Щоб запобігти падінню внутрішньої каструлі на землю, поставте її на стійку та термостійку поверхню перед тим, як виймати лоток.
- Готуйте їжу тільки в цій фритюрниці.
- НЕ використовувати для смаження у фритюрі.
- Якщо фритюрниця підключена до електромережі і протягом 2 хвилин не натискати жодної кнопки, на дисплеї з'явиться рухомий символ "-". Щоб зупинити це, натисніть будь-яку кнопку.
- Якщо протягом 1 хвилини не буде натиснуто жодної кнопки, на дисплеї з'явиться рухомий символ "-". Щоб зупинити це, натисніть будь-яку кнопку.
- Для деяких програм приготування необхідно струсити або перевернути страву. Коли це буде потрібно, прилад видасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться наступне повідомлення:

Автоматичне приготування

Для вашої зручності та легкості у фритюрниці передбачено 12 автоматичних програм для використання з функцією смаження у фритюрі. Доступ до них здійснюється за допомогою спеціальної кнопки АВТОМАТИЧНОГО МЕНЮ на панелі керування.



1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно приготувати, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
4. Виберіть потрібний продукт, натиснувши на кнопку **АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ** на панелі керування, щоб вибрати страву для приготування. На світлодіодному дисплеї блиматимуть значення температури та часу за замовчуванням.
   a. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажану температуру приготування.
   b. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажаний час приготування.
5. Натисніть "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**", щоб розпочати приготування; час починає відлік.
6. Після завершення приготування фритюрниця видасть звуковий сигнал, і пристрій повернеться в режим очікування.
7. Обережно витягніть внутрішню ємність і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося у фритюрниці, продовжить готувати і пересушить вашу їжу.

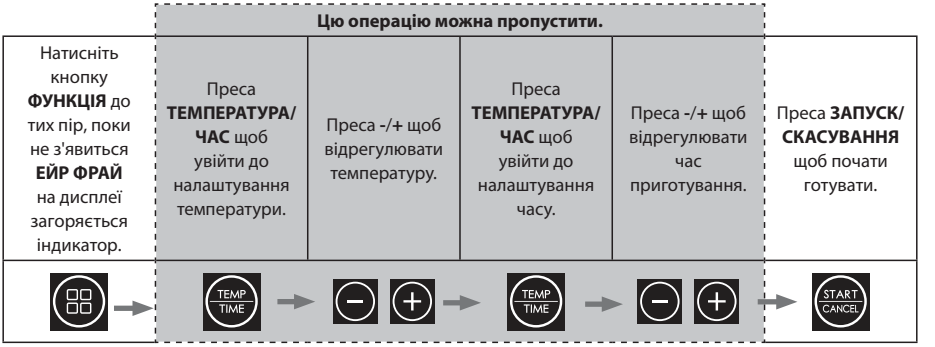
Примітка: Якщо ви змінюєте час приготування страв у режимі автоматичного приготування, ви можете збільшити максимальне значення лише на 30%. Це робиться для того, щоб уникнути потенційного підгоряння їжі.

Номер програми	Їжа	Вага	Початкова температура харчових продуктів	Час приготування	Максимальний додатковий час	Перевернути через кілька хвилин після закінчення готування	Готуємо із застиглого часу	Температура	Коментарі
A-01	Картопля фрі.	від 300 г до 700 г	Кімната температура	18	23	5	27	180	Не перевантажуйте каструлю.
A-02	Яловичина	150 г до 500 г		12	16	6	-	200	Можна приготувати до 270 г яловичого стейка.
A-03	Овочевий	від 100 г до 400 г		10	13	5	14	190	Нарізати овочі шматочками 2 x 3 см.
A-04	Курка.	від 800 г до 1000 г		30	39	5	-	190	Невелике ціле куряче філе або великі шматки.
A-05	Бекон.	Від 4 до 6 розтирачів		9	12	-	-	180	Рівномірно викласти шматочки бекону на сковороду.
A-06	Риба	від 100 г до 500 г		18	20	4	-	170	Викласти шматочки риби прямо на дно дека.
A-07	Картопля	250 г кожна		40	52	5	-	200	Покладіть до 3 картоплин по 250 г кожна на сковорідку.
A-08	Піца	від 100 г до 400 г		13	17	-	18	180	Покладіть цілу піцу або шматочки прямо на деко.
A-09	Курячі нагетси	300g		15	20	5	20	180	Не переповнюйте. Переконайтеся, що між нагетсами є невеликий проміжок.
A-10	Креветки	300g		15	20	5		180	Рівномірно розподіліть креветки прямо на сковорідці.
A-11	Закуски	300g		15	20	5	20	170	Рівномірно розкласти закуски на деку для смаження. Не перевантажуйте.
A-12	Підсмажений сендвіч	1 бутерброд		12	17	4		180	Приготуйте сендвіч, використовуючи хліб з маслом і сир. Покладіть цілий бутерброд на піддон для смаження. Перевернути через 2/3 часу приготування.

Якщо встановлений час приготування перевищує 10 хвилин, фритюрниця нагадає про необхідність перевернути страву, коли залишиться половина від загального часу приготування (або як показано в таблиці вище). Якщо встановлений час приготування менше 10 хвилин, нагадування про перевертання не з'являється.

Приготування у фритюрі

Готуючи вручну в режимі смаження на повітрі, спочатку виберіть час, а потім температуру.
Для вашої зручності ви можете готувати вручну за допомогою функції "Смаження у фритюрі". Зверніться до запропонованих варіантів приготування, наведених у таблиці, або скористайтеся власними рецептами.



1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно приготувати, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
4. Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не з'явиться **ЕЙР ФРАЙ** на дисплеї загориться індикатор; на дисплеї відобразиться час і температура за замовчуванням (12 хвилин при 200°C).
5. Щоб змінити час, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити час на бажаний (від 1 до 60 хвилин).
6. Тепер натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити температуру на бажану (від 80 до 200°C).
7. Натисніть кнопку "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**", щоб розпочати процес приготування.

Нижче наведено кілька варіантів приготування.

Їжа	Вага	Початкова температура харчових продуктів	Час приготування	Температура приготування	Струсити/ перевернути	Коментарі
Заморожена картопля фрі (товста)	від 300 до 700	Замерзла.	12 до 16	200	Так.	
Заморожена картопля фрі (тонка)	від 300 до 700		Від 12 до 20	200	Так.	
Картопля фрі (0,7 см x 7/8 см)	від 300 до 800	Кімнатна температура	18 до 30	180	Так.	Додати олію: 1/2 ложки
DIY Chips	від 300 до 800		18 до 22	180	Так.	Додати олію: 1/2 ложки
Картопляні шматочки своїми руками	від 300 до 750		12 до 18	180	Так.	Додати олію: 1/2 ложки
Hash Browns	250		15 до 18	180		
Тушкована картопля з вершками	500		18 до 22	180		
Стейк.	від 100 до 500		Від 8 до 12	180		
Свиняча відбивна	від 100 до 500		Від 10 до 14	180		
Гамбургер	від 100 до 500		Від 7 до 14	180		
Ковбасний рулет	від 100 до 500		Від 12 до 15	180		
Барабанна паличка	від 100 до 500		18 до 22	180		
Куряча грудка	від 100 до 500		Від 10 до 15	180		
Риба	від 100 до 500		Від 8 до 12	180		
Креветка	від 100 до 500		Від 5 до 10	180		
Краб.	від 100 до 500		Від 8 до 12	180		
Торт.	від 100 до 400		15 до 30	180		
Весняні роли	від 100 до 400		Від 8 до 10	200	Так.	Весняні роли швидкого приготування
Заморожені курячі нагетси	від 100 до 500	Замерзла.	Від 6 до 10	200	Так.	
Заморожені рибні смужки	від 100 до 400		Від 6 до 10	200		
Заморожена сирна закуска	від 100 до 400		Від 8 до 10	180		
Якиторі	від 100 до 400	Кімнатна температура	Від 8 до 10	200		
Солодка картопля	від 100 до 500		від 30 до 45	200		

Випікай.

Використовуючи функцію випікання, спочатку виберіть час, а потім температуру.
Для вашої зручності ви можете випікати у фритюрниці. Зверніться до запропонованих варіантів приготування, як показано в таблиці, або використовуйте власні рецепти.

	Цю операцію можна пропустити.				
Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не з'явиться **ХЛІБ** на дисплеї загоряється індикатор.	Преса **ТЕМПЕРАТУРА/ ЧАС** щоб увійти до налаштування температури.	Преса -/+ щоб відрегулювати температуру.	Преса **ТЕМПЕРАТУРА/ ЧАС** щоб увійти до налаштування часу.	Преса -/+ щоб відрегулювати час приготування.	Преса **ЗАПУСК/ СКАСУВАННЯ** щоб почати готувати.

1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Витягніть сковорідку, покладіть їжу на піддон і поверніть сковорідку в пристрій.
3. Натисніть кнопку "**СТАРТ**" один раз; на дисплеї з'являться час і температура за замовчуванням (25 хвилин при 200°C).
4. Щоб змінити час, натисніть кнопку "**ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити час на бажаний (від 1 до 60 хвилин).
5. Тепер натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити температуру на бажану (від 80 до 200°C).
6. Натисніть кнопку "**СТАРТ**", щоб розпочати процес приготування.

Дехто пропонував рецепти випічки:

Їжа	Температура приготування (°C)	Час приготування (хвилини)	Інгредієнти	Інструкція
Оладки з кукурудзяних пластівців	170	Від 10 до 15	75 г кукурудзяних пластівців 150 г солоного вершкового масла 75 г м'якого коричневого цукру 30 г рідкого меду 150 г вівсяної каші 50 г родзинок та кишмишу	1. Змастіть жароміцну форму вершковим маслом і вистеліть її жиронепроникним папером. 2. Розтопити вершкове масло в каструлі, додати цукор і мед, добре перемішати. 3. Зніміть з вогню і додайте кукурудзяні пластівці, вівсяну кашу і фрукти. 4. Вилити суміш у форму. 5 Готувати на функції "Випічка" при 170°C до застигання (від 10 до 15 хвилин). 6. Вийняти з аерогрилю і дати охолонути перед вживанням.
Лимонний торт з лимонною глазур'ю	170	від 20 до 25	200 г несолоного вершкового масла 200 г цукрової пудри 3 яйця 200 г простого борошна 1 ст.л. розпушувача Цедра і сік 1 лимона Для посипки:Сік 1 лимона 80 г цукрової пудри"	1. Невелику форму для батона змастіть вершковим маслом і вистеліть папером для випічки. Відставити в сторону, поки готується тісто для пирога. 2. У великій мисці електричним віночком збити вершкове масло і цукрову пудру до світлої та пухнастої консистенції. Додати яйця по одному, збиваючи між ними, потім просіяти борошно з розпушувачем і знову перемішати, щоб об'єднати. Додати лимонний сік, лимонний сік і цедру і знову перемішати. 3. Вилити тісто в підготовлену форму для батона і розрівняти верх: Перекласти у фритюрницю і готувати при 170°C протягом 20-25 хвилин, регулярно перевіряючи через кожні 15 хвилин, до золотистого кольору, підйому і чистого виходу вставленої шпажки. 4. Коли пиріг майже приготується, приготувати глазур, змішавши в мисці лимонний сік і цукрову пудру. 5. Коли пиріг приготується, вийняти з аерогрилю і наколоти по всій поверхні шпажкою. Повільно залити сумішшю для засліплення, щоб вона покрила поверхню, дати охолонути у формі, потім залити пиріг і просочитися в отвори. Дати охолонути у формі, вийняти, нарізати і подавати до столу.
Печиво	180	Від 10 до 12	150 г солоного вершкового масла кімнатної температури 80 г світло-коричневого цукру мускавадо 1 велике яйце, збите 225 г звичайного борошна 1/2 ч. л. соди 200 г звичайної шоколадної крихти або шматочків	1. У великій мисці збити вершкове масло, цукор, яйце, звичайне борошно та соду до утворення однорідного тіста. 2. Додайте шоколадну крихту або шматочки і вимішайте до однорідної маси. 3. Розділіть тісто на шматочки і скачайте кульки діаметром приблизно 3 см. 4. Застеліть деко жиронепроникним папером (не доходячи до самого краю) і рівномірно викладіть на нього кульки з тіста для печива. Тісто розтечеться під час випікання. 5. Готувати при 180°C протягом 10-12 хвилин до золотисто-коричневого кольору. 6. Після приготування залишити охолоджуватися. Зверніть увагу, що вам, можливо, доведеться зробити кілька партій та/або використовувати обидві формочки для приготування.

Для випікання у фритюрниці потрібно менше часу і нижча температура порівняно зі звичайною духовкою. Загальне правило полягає в тому, що температуру потрібно знизити на 10°C.
Зверніть увагу, що результати можуть відрізнятися залежно від якості їжі, вмісту в ній води та розміру. Для орієнтиру використовуйте наведену вище таблицю.
Перед випіканням рекомендується попередньо розігріти фритюрницю.
Під час випікання функція перевертання вимкнена. Це робиться для того, щоб температура приготування залишалася стабільною протягом усього процесу приготування.

Печеня

Використовуючи функцію смаження, спочатку виберіть час, а потім температуру.
Для вашої зручності можна смажити у фритюрниці. Зверніться до запропонованих варіантів приготування, як показано в таблиці, або використовуйте власні рецепти.

1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Витягніть сковорідку, покладіть їжу на піддон і поверніть сковорідку в пристрій.
3. Натисніть кнопку "**СТАРТ**" один раз; на дисплеї відобразиться час і температура за замовчуванням (40 хвилин при 180°C).
4. Щоб змінити час, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити час на бажаний (від 1 до 60 хвилин).
5. Тепер натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити температуру на бажану (від 80 до 200°C).
6. Натисніть кнопку "**СТАРТ**", щоб розпочати процес приготування.

Дехто запропонував рецепти печені:

Їжа	Вага	Температура приготування (°C)	Час приготування (хвилини)	Поради щодо підготовки	Примітка
Смажена картопля	Н/Д	190	30	Наріжте і почистіть картоплю так, щоб вона була круглою приблизно 3-4 см, потім відваріть протягом 5 хвилин. Злийте воду і змастіть картоплю соняшниковою олією, посоліть за потреби. Викладіть картоплю у фритюрницю і готуйте.	Якщо картопля недостатньо приготувалася, дайте їй ще 5-10 хвилин.
Смажена свинина	до 1 кг	200/180	20/25 на 500 г	Висушіть м'ясо паперовим рушником, а потім гострим ножем надріжте шкірку (не розрізаючи м'ясо). Дайте м'ясу висохнути, а потім натріть його зовнішню поверхню олією, щедро посоліть. Покладіть свинячий суглоб у аерогриль шкіркою догори і готуйте при температурі 200°C протягом 20 хвилин, потім при 180°C до повної готовності (приблизно 25 хвилин на кожні 500 г).	Приправляємо м'ясо на свій розсуд.Наприкінці готування переконайтеся, що м'ясо прожарилося до готовності.
Смажене курча	до 1 кг	180	35	Висушіть курку паперовим рушником, потім змастіть олією та приправами.Покладіть у фритюрницю грудкою догори. Готуйте половину часу, потім переверніть птицю і готуйте решту часу. Після закінчення готування дайте відпочити 10 хвилин перед тим, як їсти.	Для запікання рекомендується використовувати невелику курку (від 500 г до 1 кг).Наприкінці приготування переконайтеся, що м'ясо прожарилося до готовності.
Ростбіф	до 1 кг	200/180	5/15 за 450 г	Покладіть м'ясо та пиво у фритюрницю і готуйте при температурі 200°C протягом 5 хвилин, а потім при 180°C до повної готовності. Дати відпочити 10-15 хвилин перед тим, як нарізати.	Для середньої готовності додайте 5 хвилин на 450 г, для добре просмаженого - 10 хвилин на 450 г. Зверніть увагу, що час може змінюватися залежно від нарізки м'яса та форми.

Для випікання у фритюрниці потрібно менше часу та нижча температура порівняно зі звичайною духовкою. Зверніть увагу, що результати можуть відрізнятися залежно від якості їжі, розміру та форми. Для орієнтиру використовуйте наведену вище таблицю.
Перед смаженням рекомендується попередньо розігріти фритюрницю.

Готуємо із замороженого

Ваша фритюрниця вмикатиметься довше, щоб дозволити продуктам безпечно розморозитися і приготувати картоплю фрі, овочі, піцу, курячі нагетси та закуски із заморожених продуктів.
Щоб приготувати з замороженого, дотримуйтесь інструкцій для автоматичного приготування, наведених нижче.

		Цю операцію можна пропустити.				
Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор "**ЗАМОРОЖЕНИЙ**На дисплеї з'явиться "	Виберіть потрібний заморожений продукт для приготування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ** кнопку.	Преса **ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС** щоб увійти до налаштування температури.	Преса -/+ щоб відрегулювати температуру.	Преса **ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС** щоб увійти до налаштування часу.	Преса -/+ щоб відрегулювати час.	Преса **ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ** щоб почати готувати.

1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно приготувати, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
4. Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор "**ЗАМОРОЖЕНИЙ**" з'являється на дисплеї.
5. Виберіть потрібний заморожений продукт для приготування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ** . На світлодіодному дисплеї блиматимуть значення температури та часу за замовчуванням.
   a. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажану температуру приготування.
   b. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажаний час приготування.
6. Натисніть "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**", щоб розпочати приготування; час починає відлік.
7. Після завершення приготування пристрій видасть звуковий сигнал і повернеться в режим очікування.
8. Обережно витягніть внутрішню ручку горщика і дістаньте їжу.

Приготування з заморожених можливе лише для **ФРІ**, **ОВОЧІ, ПІЦА, КУРЯЧІ НАГЕТСИ** і **ЗАКУСКИ**.
Для приготування інших заморожених продуктів, будь ласка, зверніться до інструкції з приготування.

За необхідності фритюрницю можна попередньо розігріти перед приготуванням із замороженого продукту. Для цього виконайте наведену нижче процедуру:

1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Переконайтеся, що каструля порожня.Натисніть кнопку **ГУНКЦІОНАЛІЗАЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор поруч з **"ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ"** і **"ЗАМОРОЖЕНИЙ"** з'являється на дисплеї.
4. Виберіть потрібний заморожений продукт для приготування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ** . На світлодіодному дисплеї блиматимуть значення температури та часу за замовчуванням.
   a. Якщо потрібно, натисніть кнопку **"ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС"** один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажану температуру приготування.
   b. Якщо потрібно, натисніть кнопку **"ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС"** один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажаний час приготування.
5. Преса **"ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ"**фритюрниця попередньо розігрівається. Коли необхідна температура буде досягнута, пристрій видасть звуковий сигнал.

6. Вийміть шухляду з пристрою і рівномірно покладіть продукти, які потрібно приготувати, на піддон, а потім засуньте його назад у фритюрницю. Будьте обережні, оскільки каструля і піддон будуть гарячими.
7. Приготування розпочнеться автоматично, коли шухляда буде висунута назад; почнеться зворотний відлік часу.
8. Після завершення приготування пристрій видасть звуковий сигнал і повернеться в режим очікування.

Попередній нагрів

Щоб переконатися, що ваша фритюрниця має правильну температуру для приготування їжі, є функція попереднього розігріву, яку можна використовувати перед автоматичним, ручним приготуванням і приготуванням із заморожених продуктів. Просто дотримуйтесь інструкцій нижче, щоб використовувати цю функцію.

1. Помістіть деко для смаження у внутрішню каструлю. Вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
2. Підключіть фритюрницю до електромережі.
3. Натисніть кнопку "**ФУНКЦІЯ**" до тих пір, поки не загориться індикатор "**ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ**" з'являється на дисплеї.
4. Виберіть потрібну страву з автоматичного меню, натиснувши на кнопку AUTO MENU (АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ). На світлодіодному дисплеї бліматимуть значення температури та часу за замовчуванням.
   a. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "-"або"+", щоб встановити бажану температуру приготування.
   b. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "-"або"+" щоб встановити бажаний час приготування.
5. Натисніть кнопку "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**"Кнопка".
6. Коли пристрій досягне потрібної температури попереднього нагрівання, він видасть звуковий сигнал.
7. Фритюрниця увімкнеться і почне розігріватися до заданої температури.
8. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
9. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно приготувати, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
10. Коли витяжка буде вставлена назад, приготування почнеться автоматично.
11. Після завершення приготування пристрій видасть звуковий сигнал і повернеться в режим очікування.
12. Обережно витягніть внутрішню ручку горщика і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося у фритюрниці, продовжуватиме готувати і пересушувати їжу.

Попередній розігрів також можна використовувати для приготування страв із заморожених продуктів. Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче, щоб розігріти продукти вручну, потім покладіть їх у шухляду та виберіть потрібне автоматичне меню "Заморожені".

Крім того, попередній нагрів можна використовувати і під час приготування в ручному режимі; натисніть кнопку "**ФУНКЦІЯ**", доки не засвітиться індикатор поруч із написом "Попередній нагрів".

1. Помістіть деко для смаження у внутрішню каструлю. Вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
2. Підключіть фритюрницю до електромережі.
3. Натисніть кнопку "**ФУНКЦІЯ**", доки не засвітиться індикатор поруч із написом "Попередній нагрів".
4. Натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "-"або"+", щоб встановити бажану

температуру приготування.

5. Натисніть кнопку "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**"Кнопка".
6. Фритюрниця увімкнеться і почне розігріватися до заданої температури.
7. Коли пристрій досягне потрібної температури попереднього нагрівання, він видасть звуковий сигнал.
8. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
9. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно приготувати, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
10. Встановіть час приготування, натиснувши кнопку "**ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб налаштувати бажаний час приготування.
11. Коли витяжка буде вставлена назад, приготування почнеться автоматично.
12. Після завершення приготування пристрій видасть звуковий сигнал і повернеться в режим очікування.
13. Обережно витягніть внутрішню ручку горщика і негайно вийміть їжу, інакше тепло, що залишилося у фритюрниці, продовжуватиме готувати і пересушувати їжу.

Підігріти.

Ця функція дозволяє розігріти їжу, яка охолола.

Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор "**НАГРІВ**На дисплеї з'явиться"	Преса **ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ** щоб розпочати розігрівання, і на дисплеї почнеться зворотний відлік часу.
→ →	

1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно розігріти, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
4. Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор "**НАГРІВ**" з'являється на дисплеї.
5. Натисніть кнопку "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**"кнопку". Фритюрниця розігріється.
6. Тепер фритюрниця розігріватиме їжу протягом 4 хвилин при температурі 180°C.

Примітка: Неможливо налаштувати час або температуру для функції "Підігрівання".

Зневоднення

Ця функція дозволяє вам зневоднювати власні продукти, щоб їх можна було зберігати та використовувати пізніше. Дотримуйтесь простих інструкцій, наведених нижче, щоб використовувати цю функцію у вашій фритюрниці. Під час використання функції зневоднення функція перевертання вимкнена.

Преса **ПОПЕРЕДНЬО НАГРІТИ/ЗНЕВОДНИТИ** двічі, щоб вибрати функцію DEHYDRATE.	Преса **СТАРТ** щоб розпочати розігрівання, і на дисплеї почнеться зворотний відлік часу.
→ →	

1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно зневоднити, на піддон для смаження і вставте внутрішню каструлю в аерогриль.
4. Натисніть кнопку **ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор "**ЗНЕВОДНЕННЯ**" з'являється на дисплеї.
5. Натисніть кнопку "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**"Кнопка".
6. Тепер фритюрниця буде зневоднювати вашу їжу протягом 3 годин при температурі 60°C.
7. На світлодіодному дисплеї буде блимати температура і час за замовчуванням - це 60°C протягом 3 годин.
   a. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб b встановити бажану температуру (до 80°C)
   b. Якщо потрібно, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**" один раз, а потім натисніть "**-**"або"**+**", щоб встановити бажаний час (до 4 годин)

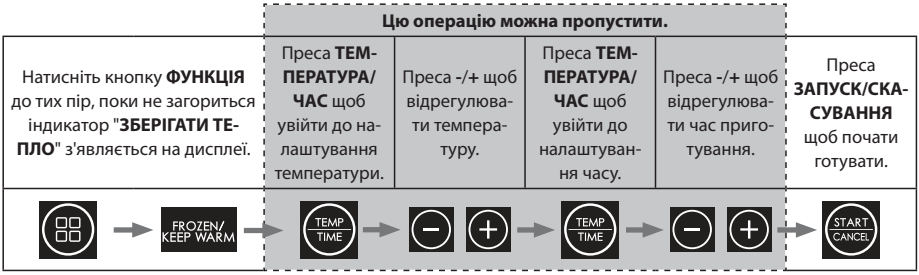
Рекомендовані види їжі та деталі приготування для зневоднення:

Їжа	Температура дегідратації (°C)	Час зневоднення (години)	Поради щодо підготовки
Яблука.	60	6	Вийняти серцевину з яблука і нарізати тонкими (3 мм) сегментами.
Абрикоси	60	8	Видалити кісточки і розрізати навпіл.
Баннана.	80	4	Почистити і нарізати кружальцями товщиною приблизно 3 мм.
Яловичина	60	4	Наріжте смужками приблизно 6 см завдовжки і 4 мм завтовшки.
Лимони	80	3	Нарізати тонкими скибочками (2 мм) і викласти на деко.
Апельсини	80	3	Нарізати тонкими скибочками (2 мм) і викласти на деко.
Полуниця	60	3	Акуратно нарізати клиночками або кружальцями.

Поміщаючи продукти у фритюрницю для зневоднення, слідкуйте за тим, щоб вони не були складені один на одного, а між ними залишався невеликий проміжок.
Зверніть увагу, що результати можуть відрізнятися залежно від якості їжі, вмісту в ній води та розміру. Для орієнтиру використовуйте наведену вище таблицю.

Тримайся в теплі

Після того, як ви приготували їжу, її можна зберегти теплою за допомогою функції ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛОГО. Функція "Підтримувати тепло" використовує низьку температуру, щоб їжа не пересихала і була достатньо гарячою, щоб її можна було їсти.



1. Підключіть фритюрницю до електромережі.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження правильно вставлена у внутрішню каструлю.
3. Рівномірно викладіть продукти, які потрібно зберігати в теплі, на деко і вставте внутрішню каструлю у фритюрницю.
4. Натисніть кнопку "**ФУНКЦІЯ** до тих пір, поки не загориться індикатор "**ЗБЕРІГАТИ ТЕПЛО**" з'являється на дисплеї.
5. За замовчуванням температура підігріву становить 80°C з тривалістю 30 хвилин. За потреби її можна змінити.
   a. Щоб змінити час, натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити час на бажаний (від 1 до 60 хвилин).
   b. Тепер натисніть кнопку "**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**", а потім скористайтеся кнопкою **+/-** щоб змінити температуру на бажану (від 80 до 200°C).
6. Тепер фритюрниця буде підтримувати вашу їжу теплою при заданій температурі і протягом заданого часу.

СИНХРОНІЗАЦІЯ

Використовуйте цю функцію, коли готуєте страви з різним часом приготування. Наприклад, час приготування стейка та чіпсів різний, і ця функція дозволяє готувати обидва типи страв одночасно, щоб вони були готові.

1. Вийняти внутрішні горщики з фритюрниці.
2. Переконайтеся, що решітка для смаження в обох горщиках вставлена правильно.
3. Рівномірно викладіть продукти, що готуються, на піддон для смаження і вставте внутрішні горщики назад у фритюрницю.

4. Установіть функцію приготування для першої шухляди.
5. Установіть функцію приготування для другої шухляди.
6. Натисніть кнопку "**SYNC/DUAL**" один раз, кнопка **СИНХРОНІЗАЦІЯ**На дисплеї загориться індикатор ".
7. Натисніть одну з кнопок "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**". Шухляда з найдовшим часом готування почнеться першою, а з найкоротшим - пізніше, щоб гарантувати, що кінець готування буде таким самим, як і перший.
8. Після завершення приготування пристрій видасть звуковий сигнал і повернеться в режим очікування.
9. Обережно витягніть внутрішню ємність і негайно вийміть їжу з фритюрниці; це не дозволить теплу, що залишилося в фритюрниці, продовжувати готувати і пересушити їжу.

ДВОЄ

Використовуйте цю функцію, якщо в обох шухлядах однаковий час і температура приготування. Якщо вам потрібно приготувати більшу кількість однакових продуктів, функція Dual дозволяє легко запрограмувати обидві шухляди, налаштувавши лише одну.

1. Вийняти внутрішні горщики з фритюрниці.
2. Переконайтеся, що решітки для смаження в обох каструлях вставлені правильно.
3. Рівномірно викладіть продукти, що готуються, на піддон для смаження і вставте внутрішні горщики назад у фритюрницю.
4. Установіть функцію приготування для будь-якої з шухляд. Це може бути автоматична програма або інша функція.
5. Натисніть "**SYNC/DUAL**" один раз і кнопку "**ДВОЄ**" на дисплеї загориться індикатор, одночасно з цим програма буде скопійована до іншої шухляди.
6. Натисніть одну з кнопок "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**", і фритюрниця почне готувати.
7. Після завершення приготування пристрій видасть звуковий сигнал і повернеться в режим очікування.
8. Обережно витягніть внутрішню ємність і негайно вийміть їжу з фритюрниці; це не дозволить теплу, що залишилося в фритюрниці, продовжувати готувати і пересушити їжу.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

Цей прилад не потребує особливого догляду під час використання. Чистіть фритюрницю після кожного використання, щоб продовжити термін її служби.
Ця фритюрниця не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся ремонтувати її самостійно. У малоймовірному випадку несправності зверніться до Центру обслуговування клієнтів SHARP, скориставшись даними на початку цього посібника користувача.

ІНСТРУКЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ

ОБЕРЕЖНО: Для захисту від ураження електричним струмом НЕ ЗАНУРЮЙТЕ фритюрницю у воду або будь-яку іншу рідину.
Для найкращої роботи та тривалого терміну служби фритюрницю слід регулярно чистити. Регулярне чищення також зменшує ризик виникнення пожежі. Для чищення дотримуйтесь наведених нижче інструкцій:

1. Вийміть штепсельну вилку з електричної розетки. Дайте фритюрниці охолонути.
2. Очистіть лотки для фритюру і внутрішні горщики вологою мильною ганчіркою. Використовуйте тільки м'який мильний розчин. Якщо плями на піддоні або внутрішньому горщику важко відчистити, залиште їх у теплій воді приблизно на 10 хвилин.
3. Очищайте нагрівальні елементи сухою і м'якою ганчіркою.
4. Протріть зовнішню поверхню фритюрниці м'якою вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.

ОБЕРЕЖНО: НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗИВНІ ЧИСТИЛЬНІ ЗАСОБИ АБО БУДЬ-ЯКИЙ ТИП МАТЕРІАЛУ для чищення поверхні решітки для смаження та внутрішньої каструлі. Використовуйте лише м'яку мильну воду. Абразивні чистячі засоби, щітки та хімічні миючі засоби можуть пошкодити покриття цього приладу.

Крім рекомендованого очищення, ніякого іншого обслуговування користувачеві не потрібно.
Будь-яке інше обслуговування повинно виконуватися уповноваженим сервісним представником.

ЗБЕРІГАННЯ

Відключіть прилад від мережі, дайте йому охолонути і почистіть перед зберіганням. Зберігайте фритюрницю в коробці в чистому, сухому місці. Ніколи не зберігайте прилад гарячим або увімкненим у мережу. Ніколи не обмотуйте шнур щільно навколо фритюрниці. Не навантажуйте шнур там, де він входить у прилад, оскільки це може призвести до його перетирання та обриву.
Якщо ви зберігаєте фритюрницю протягом тривалого часу, переконайтеся, що вона чиста і не містить частинок їжі. Зберігайте фритюрницю в сухому місці, наприклад, на столі, стільниці або полиці шафи.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з фритюрницею, дотримуйтесь наведених нижче вказівок.

Фритюрниця не працює	Прилад або не підключений до мережі, або увімкнений.	Переконайтеся, що штепсельна вилка вставлена в розетку та увімкнена.
	Ви не встановили ні час, ні температуру.	Встановіть час і температуру, а потім натисніть "**ЗАПУСК/СКАСУВАННЯ**".
	Внутрішній резервуар не зафіксовано належним чином у пристрої	Вставте внутрішню каструлю у фритюрницю так, щоб вона "клацнула".
Інгредієнти, обсмажені у фритюрниці, не готові.	На сковорідці забагато їжі.	Викладайте на сковороду менші порції інгредієнтів. Менші порції смажаться більш рівномірно.
	Занадто низька температура.	Відрегулюйте температуру до необхідного температурного режиму.
	Час приготування занадто короткий.	Налаштуйте таймер на необхідний час приготування.
Смажені закуски не будуть хрусткими, коли вийдуть з фритюрниці.	Ви використовували тип закуски, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски, приготовані в духовці, або злегка змастіть їх олією, щоб отримати хрустку скоринку.
Важко або неможливо вставити внутрішню частину в прилад належним чином.	На сковорідці забагато їжі.	Не переповнюйте сковороду.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці на сковороду витікає велика кількість олії. Ця олія може диміти білим димом, а сковорода може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат.
	На сковорідці все ще є залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру у внутрішньому резервуарі; обов'язково ретельно очищайте решітку для смаження та внутрішній резервуар після кожного використання.
Свіжа картопля смажиться у фритюрниці нерівномірно.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляні палички перед тим, як смажити їх.	Картопляні палички ретельно промити, щоб видалити крохмаль із зовнішньої сторони паличок.
Свіжа картопля фрі не є хрусткою, коли її виймають з фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості/типу олії та води у фритюрі.	Переконайтеся, що картопляні палички добре просушені, перш ніж додавати олію.
		Наріжте картоплю тонкими брусочками, щоб вона вийшла більш хрусткою.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткої скоринки.

Якщо у вас все ще виникають проблеми, зверніться до Центру обслуговування клієнтів SHARP, скориставшись даними на початку цього посібника користувача.

Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION
1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0311 V1

www.sharpconsumer.eu

SHARP