

# delimano<sup>®</sup> AIR FRYER



---

## USER MANUAL

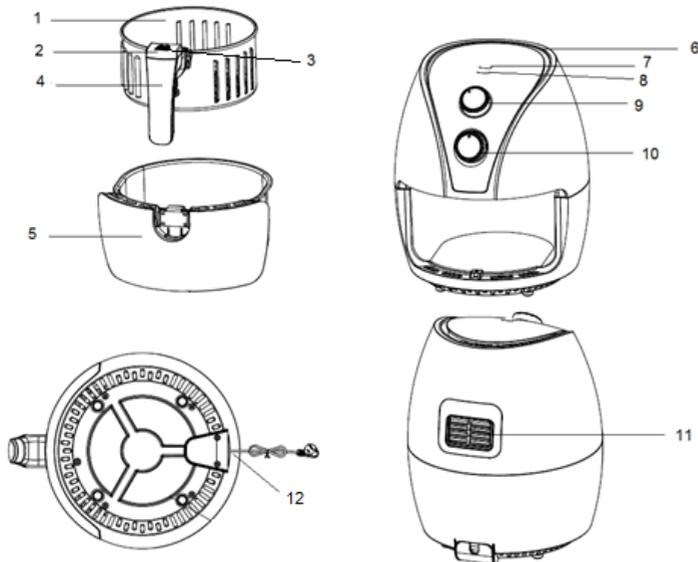
---

Model No.: LQ-2501

(EN) PICTURES.....	2	HU.....	35	PL.....	70
EN.....	2	KS.....	39	RO.....	75
AL.....	6	KZ.....	43	RS.....	79
BIH.....	11	LT.....	49	RU.....	84
BG.....	15	LV.....	53	SI.....	89
CZ.....	21	MD.....	57	SK.....	94
EE.....	25	ME.....	61	UA.....	98
HR.....	29	MK.....	65	EXPLANATION OF THE MARKING.....	103

(EN) PICTURES / (AL) FOTOGRAFIN / (BIH) SLIKE / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (KZ) СУРЕТ / (LT) PAVEIKSLUKAI / (LV) АТЕЛҮ / (MD) IMAGINI / (ME) SLIKE / (MK) СЛИКИ / (PL) RYSUNKI / (RO) IMAGINI / (RS) SLIKE / (RU) РИСУНКИ / (SI) SLIKE / (SK) OBRÁZKY / (UA) МАЛЮНК

Pic. 1



**EN**

Thank you for selecting Delimano products!

Delimano brings innovative range of great quality kitchenware that is designed to provide healthy, tasty and enjoyable cooking experience (preparation, cooking and consumption of food), encouraging passion for cooking and entertaining no matter the level of cooking skills. Cook. Celebrate. Every day.

All Delimano products are perceived very valuable, so counterfeiters really like to copy us and thus abuse customers by worse quality with no warranty and service. Please, report any copied, counterfeited, similar product or unauthorised distributor to brand.protection@studio-modema.com in order to help us fighting against illegal counterfeits.

**Delimano Air Fryer - User Manual**

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

**WARNINGS**

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

1. Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. Always put the ingredients to be fried/cooked in the cooking basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
4. Do not cover the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
5. Do not fill the cooking basket pot with oil as this may cause a fire hazard.
6. Always unplug the appliance after use and before any cleaning or user maintenance.
7. Always ensure that the appliance has cooled fully after use before performing any cleaning or maintenance or storing away.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or

has been damaged in any manner. No user serviceable parts inside. Return appliance to the nearest authorized service facility or call our customer service number for information on examination, repair or adjustment.

9. Do not use outdoors. This device is intended for household, indoor and dry use only.
10. Before use, place the product on hard, flat, stable, dry and heat-resistant surface.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.).
14. Do not use this appliance near water. This product should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtub, washbowls, swimming pool etc. where the likelihood of immersion or splashing could occur. Do not operate the appliance with wet hands.
15. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal or property hazards or injuries.
16. Do not leave the appliance unattended when switched on. Always unplug the appliance after use.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
19. Do not use sharp or abrasive items with this appliance; use only heat-resistant plastic or wooden spatulas to avoid damaging the non-stick surface.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
21. The appliance is only to be operated in the closed position. **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before cleaning.
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
23. This device can be used by children aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
25. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. Do not operate appliance if this line cord shows any damage, or if appliance works intermittently or stops working entirely.
27. This device should never operate empty (except before first use), because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.
28. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
29. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 30 cm free space on the back and sides and 30 cm free space above the appliance.
30. Do not attempt any modification or repair by yourself and ensure that any repair is conducted only by appropriately qualified technician.
31. This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system, other than that supplied with this appliance.
32. This device is equipped with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
33. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
34. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the cooking basket pot from the appliance. Inspect the

device thoroughly for any possible damage before further use.

35. Slight odors are possible at beginning of usage until device reaches its thermal stability.
36. If the appliance is not working as it should, has received a sharp blow, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, do not use it.
37. Although the device has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

### 1) Parts

The Delimano Air Fryer contains the following parts for following functions:

<i>Pic. 1</i> (see: <b>PICTURES, Pic. 1</b> )		
1. Cooking basket	5. Cooking basket Pot	9. Temperature control knob
2. Plastic cover	6. Air inlet	10. Timer/power knob
3. Basket release button	7. Power light	11. Air outlet
4. Basket handle	8. Heating-up light	12. Power cord

### 2) Before first use

Remove all packaging material any stickers or labels (except rating label) from the appliance.

1. Check that the hot air fryer is switched off and unplugged from the main power supply.
2. Wipe the air fryer main unit with a soft damp cloth and dry thoroughly.
3. Clean the non-stick coated cooking basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Note: Do not immerse the air fryer main unit in water or any other liquid. Never use harsh or a abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hot air fryer or its accessories, as this could cause damage.
4. Place the air fryer main unit on to a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user. NOTE: When using the air fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the air fryer during use. It is advised to run the air fryer without food for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odour from affecting the taste of the food.

### 3) Assembly

1. Fit the non-stick coated cooking basket into the cooking basket pot, until it is secure. Check that the plastic cover is concealing the release button to avoid it being pressed during use.
2. Slide the cooking basket pot into the air fryer main unit to close it. Note: The air fryer comes preassembled. The cooking basket pot should be securely closed before use, as not doing so will prevent it from working.

### 4) Usage

How to use the Air fryer:

1. Plug in the air fryer at the mains power supply.
2. Preheat the air fryer for approx. 5 minutes by using the timer control and temperature control dials. The orange power and green heat indicator lights will illuminate signalling that the hot air fryer is heating up. Once it has reached the required temperature, the green heat indicator light will automatically switch off.
3. When preheating is finished, remove the cooking pot by pulling it out of the air fryer using the handle. Place the cooking pot onto a flat, stable heat-resistant surface.
4. Place the ingredients into the non-stick coated cooking basket and then slide the cooking basket pot back into the air fryer main body to close it. Note: Do not fill the cooking basket pot with oil or any other liquid. Never fill the cooking basket beyond the MAX indication. Never use the cooking basket pot without cooking basket in it. Do not touch the cooking basket pot during and some time after use, because it gets very hot. Hold it only by the handle.
5. Use the temperature control knob to set the air fryer to the required heat setting.
6. Determine the cooking time required for the ingredients and use the timer/power knob to set the time accordingly; the timer will begin to count down once released.
7. Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the cooking basket pot by pulling the basket handle out of the air fryer. Check that the plastic cover is covering the basket release button, taking care not to release the hot non-stick coated cooking basket. Shake the cooking basket pot gently and then slide it back into the air fryer main unit to close it and continue to cook.
8. Once cooking is complete and the preset time has elapsed, the timer will make a 'ring' sound. Check whether the ingredients are ready by carefully opening the cooking basket pot. If the ingredients are not cooked, close the cooking basket pot and use the timer/power knob to adjust the cooking time accordingly. If the food is cooked, remove the non-stick coated cooking basket from the cooking basket pot and then empty the contents into a bowl or onto a plate. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile.  
**NOTE:** Always preheat the air fryer before starting to cook or alternatively add approx. 3-5 minutes onto the cooking time. If the cooking time or temperature setting needs to be changed during use, simply use the timer or temperature control knobs as required and the air fryer will automatically adjust the settings. During use, the green heat indicator light will cycle ON and OFF to signal that it is maintaining the selected temperature.  
**Caution:** Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking basket pot and leak onto ingredients. Always remove the non-stick coated cooking basket from the cooking basket pot.  
**Warning:** Nominal voltage is still present even when the timer/power knob is turned to '0' position. To permanently switch off the air fryer, plug it off from the main power supply.

How to use non-stick coated cooking basket:

The non-stick coated cooking basket is removable for ease of use.

1. To remove the non-stick coated cooking basket from the cooking basket pot, push the plastic cover on the basket handle forwards to reveal the basket release button.
2. Press and hold the basket release button and carefully lift the handle to release the non-stick coated cooking basket.
3. Replace the non-stick coated cooking basket by fitting it into the cooking basket pot, until it is secure.
4. Slide the plastic cover back into position, so that it covers the basket release button.

Warning: Never press the basket release button if the cooking basket pot is elevated, as this could cause injury; only press it once the cooking basket pot has been placed onto a flat, stable surface.

Automatic shut-off:

The air fryer is equipped with an automatic switch-off. This may activate if:

1. The set cooking time has elapsed. The timer will make 'ring' sound and the automatic switch-off will activate, turning off the air fryer.
  2. If the cooking basket pot is pulled out from the air fryer during cooking, the timer will continue to count down until the cooking time has elapsed.
- Note: If the air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, switch timer/power knob off and unplug it from the main power supply. Check if the non-stick coated cooking basket is securely fitted before use. Not doing so will prevent the air fryer from operating.

Note: Hold the cooking basket pot only by the basket handle. Take care when removing the non-stick coated cooking basket, as steam may be emitted. DO NOT: Invert the non-stick cooking basket with the cooking basket pot still attached, as excess oil at the bottom of the cooking basket pot may drip out. Do not cover the air fryer or its air inlet and outlet, as this will disrupt the airflow and could affect the frying results. Do not fill the cooking basket pot with oil or any other liquid. Do not press the basket release button whilst shaking the ingredients. Do not touch the cooking basket pot during or straight after use, as it gets very hot, hold it only by the handle.

## 5) Cleaning

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the air fryer from the main power supply and allow it to fully cool down.

1. Wipe the air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the air fryer main unit in water or any other liquid.
2. Clean the cooking basket and cooking basket pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. You can also clean these two parts in the dishwasher. Note: Although the attachments are dishwasher safe, it is not recommended to excessive use of dishwasher since it may shorten the lifetime of the products or its components.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its accessories, as this could cause damage.

Note: The air fryer should be cleaned after each use.

STORAGE: Check that the air fryer is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the air fryer: wrap it loosely to avoid causing damage.

## 6) Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the power cord plug in an earthed power socket.
	The timer/power knob has not been set.	Turn the timer/power knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Turn the timer/power knob to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the cooking basket.	Do not fill the cooking basket beyond the MAX indication.
	The cooking basket is not placed in the cooking basket pot correctly.	Push the cooking basket down into the cooking basket pot until you hear a click.
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 cooking basket pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This should not affect the appliance or the result.
	The cooking basket pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the cooking basket pot. Make sure you clean the cooking basket pot properly after each use.

## 7) Cooking & recipes

The following is a guideline for cooking certain types of foods with the hot air fryer.

This is a guideline only and cooking should always be monitored. **Please NOTE: Values may vary and are meant only for rough reference.**

### Potatoes and chips

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Thin frozen fries	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Shake the chips following the instructions in the section titled "USAGE".
Thick frozen fries	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Shake the chips following the instructions in the section titled "USAGE".
Home-made fries	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Follow the full instructions in the section titled "Step by Step Guide to Making fries".
Home-made Potato Wedges	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Rinse and dry them, add or spray ½ tbsp. of cooking oil or oil spray and put them to the cooking basket and shake following the instructions in the section titled "USAGE".

### Meat & Poultry

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Steak	100 - 500 g	Well done: 15 min Medium: 12 min Rare: 10 min	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Hamburger	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Pork Chops	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Chicken Breast	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Always check that chicken is cooked thoroughly.
Chicken Drumsticks	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Always check that chicken is cooked thoroughly.

### Snacks & sides

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature
Frozen chicken nuggets	100 - 500 g	10 - 15 min	200 °C
Spring rolls	100 - 400 g	6 - 10 min	200 °C
Stuffed vegetables	100 - 400 g	10 - 15 min	160 °C

## Bakes & cakes

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Muffins	300 g	10--15 min	200 °C

### Step by step guide to making fries

Homemade fries:

1. Preheat the air fryer to 200 °C.
2. Cut the potato into fries approx. 1 x 1 cm wide.
3. Place the chopped potatoes into a bowl of water to rinse them to remove the starch. Then dry them.
4. Add or spray ½ tbsp. of cooking oil or oil spray and put them to the cooking basket.
5. Cook at 200 °C for 18 - 25 minutes.
6. Shake the fries regularly (approx. every 5-6 minutes) so that all of the fries is fried evenly.
7. Once fried through and crispy, remove from the air fryer, season and enjoy.

### Frozen fries

1. Preheat the air fryer to 200 °C.
2. Add 300–700 g of frozen fries to the cooking basket.
3. Fry for 18-21 minutes for thin frozen fries or 21--25 minutes for thick frozen chips.
4. Shake the fries regularly (approx. every 5-6 minutes) so that all of the fries is fried evenly.
5. Once fried through and crispy, remove from the air fryer, season and enjoy.

### Beef samosas

Ingredients:

200g beef, minced	1 shallot, minced	Spray oil
1 pocket of filo pastry	1 thyme sprig	Salt & pepper to taste
1 onion, chopped	1 tbsp curry powder	

How to: in a large saucepan on a medium heat, add a drizzle of oil and the onion, cook until softened. Add minced shallot, minced beef and thyme to the pan and cook for approx. 5 minutes - until the meat is well done and remove from heat. Add curry powder and season with salt & pepper. Lay a sheet of filo pastry on a flat work surface and cut them lengthwise into thirds. Add a spoonful of the meat mixture to the top of each strip and then fold into triangles. Continue this process until no beef mixture remains. Preheat the hot air fryer to 200 °C. Spray each somoso with oil. Then place 4 samosas per time into the non-stick coated cooking basket and cook for approx. 5-8 minutes. Turn the samosas on then cook for another 5 minutes, until both sides are crisp and golden brown.

### Grilled prawns

Ingredients:

200 g jumbo prawns, washed and peeled	50 g melted butter	1 garlic clove, peeled and crushed	2 tbsp of lemon juice
---------------------------------------	--------------------	------------------------------------	-----------------------

How to: preheat the air fryer to 200°C. In a small bowl, mix melted butter, lemon juice and garlic. Dip the prawns into the butter mixture and place them directly into the non-stick cooking basket. Grill the prawns for approx.. 8-10 minutes.

### Salmon Croquettes

Ingredients:

1 tin pink salmon, drained (but preserve the juice)	32 ml juice from drained salmon	1 tsp baking powder
75 g flour	1 egg	½ tsp Worcestershire sauce
50 g breadcrumbbds	½ chopped spring onion	Spray oil, salt & pepper to taste

How to: in a bowl mix together the salmon and the egg and then stir in the flour, pepper, onions and Worcestershire sauce. Mix the baking powder with the salmon juice and beat until foamy. Pour into the salmon mixture and mix with a fork. Preheat the air oven to 200°C. Create croquette shapes from the mixture and cover with breadcrumbs. Spray with oil, place them into the non-stick cooled cooking basket for approx.. 12-15 minutes or until golden brown.

## AL

Faleminderit për zgjedhjen e produkteve Delimano!

Delimano sjell një varg të ri te enëve te gatimit të nje cilësie te madhe dhe jane projektuar për të siguruar nje eksperience të shëndetshme, të shijshme dhe të kënaqshme gatimi (përgatitjen, gatimin dhe konsumin e ushqimit), duke inkurajuar pasion dhe kënaqesine për gatim pa marrë parasysh nivelin e aftësie te gatimit. Gatoni. Festoni. Çdo ditë.

Te gjitha produktet delimano jane shume te kerkeshme dhe per kete arsye fallsifikatoret parapëlqejne te na kopjojne produktet tona dhe te abuzojne me klientet me kete gje. Ju lutem raportoni cdo fallsifikim tek brand.protection@studio-moderna.com ne menyre qe te na ndihmoni te luftojme kunder fallsifikatoreve.

### Delimano Air Fryer - Manual perdorimi

Ju lutemi lexoni këtë manual tërësisht para përdorimit dhe ruajeni atë për referencë në të ardhmen.

## PARALAJMËRIME

### Kur përdorni pajisje elektrike, masat themelore të sigurisë gjithmonë duhet të ndiqen, duke përfshirë si vijon:

1. Kontrolloni që tensioni që tregohet në pllakën e specifikimeve korrespondon me atë të rrejtit lokal përpara se të lidhni pajisjen me furnizimin me energji elektrike.
2. Për tu mbrojtur nga goditja elektrike, mos e zhyt kordonin, prizen, ose pajisjen në ujë ose lëng tjetër.
3. Gjithmonë vëni përbërësit të skuqur / gatuar në shportën e gatimit, për të parandaluar atë të bie në kontakt me elementet e ngrohjes.

4. Mos e mbuloni vrimen e daljes se avullit apo cdo vrime tjeter ndërsa pajisja është duke operuar.
5. Mos e mbushni tenxheren shportës se gatimit me vaj pasi kjo mund të shkaktojë një rrezik zjarri.
6. Gjithmonë stako pajisjen pas përdorimit dhe para çdo pastrimi ose mirëmbajtjes.
7. Gjithmonë sigurohuni që pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit para kryerjes të pastrimit të shportës ose magazinimit.
8. Mos e përdorni me një kablo të dëmtuara ose pas cdo keqfunksionimi në ndonjë mënyrë. Ska asnjë pjesë riparimi brenda. Ktheni pajisjen në objektin më të afërt të autorizuar e shërbimit ose telefononi numrin tonë të shërbimit të klientit për informacion mbi ekzaminimin, riparimin apo rregullimin.
9. Mos përdorni jashtë. Kjo pajisje është menduar për familjen, shtëpi dhe të përdoret vetëm në të thatë.
10. Para përdorimit, vendosni produktin në sipërfaqe të fortë, të sheshtë, të qëndrueshme, të thatë dhe të ngrohjes-rezistente.
11. Mos lejoni kurrizin të bjerë mbi buzë të tavolines ose kundër, ose prekni sipërfaqet e nxehta.
12. Mos e vendosni në ose pranë një gazi të nxehtë apo ndezjes elektrike, ose në një furrë të nxehtë.
13. Mos e përdorni njësinë pranë gazit apo materiale të tjera të ndezshme (të tilla si benzinë, bojë hollë, sprays, etj).
14. Mos e përdorni këtë pajisje pranë ujit. Ky produkt nuk duhet të përdoret në afërsi të ujit, të tilla si vaskë, legen , pishinë, etj, ku mundësia e zhytjes ose sperkatjes mund të ndodhë. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
15. Përdorimi i shtojcave ose aksesoreve të cilat nuk janë nga shpërndarësit e produktit mund të shkaktojnë rreziqe personale ose lëndime.
16. Mos e lini pajisjen të pambikëqyrrur kur është ndezur. Gjithmonë stako pajisjes pas përdorimit.
17. Mos e përdorni pajisjen për tjetër pos përdorimin të parashikuar.
18. Mos e mbani pajisjen në rrezet e diellit direkte ose në kushte të lagështise se lartë.
19. Mos përdorni sende të mprehta ose gërryes me këtë pajisje; përdorni vetëm plastike të ngrohjes-rezistente ose spatula prej druri për të shmangur dëmtimin në sipërfaqet jo-ngjitese.
20. Kujdes të madh duhet të përdoret kur lëvizni një pajisje që përmban vaj të nxehtë ose lëngje të tjera të nxehta.
21. Kjo pajisje është vetëm për tu operuar në gjendje të mbyllur. KUJDES: Për të parandaluar goditje elektrike, stako para pastrim.
22. Nëse kordoni furnizimi është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit ose persona në mënyrë të ngjashme të kualifikuar për të shmangur ndonjë rrezik.
23. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër, si dhe nga personat me aftësi të reduktuara psikike, shqisore ose mendore ose mungese të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë qenë në mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe të kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët, vetëm nëse ata janë më të vjetër se 8 dhe të mbikëqyrrur.
24. Mbikëqyrja nga afër është e nevojshme kur përdoret ndonjë pajisje nga apo afër fëmijëve.
25. Temperatura e sipërfaqeve të arritshme mund të jetë e lartë, kur pajisja është duke vepruar.
26. Mos e përdorni pajisjen nëse kurrizi tregon ndonjë dëm, ose nëse pajisja punon me hove ose ka ndalesa të punës në tërësi.
27. Kjo pajisje nuk duhet të veprojë e zbrazët (me përjashtim të para përdorimit të parë), sepse një veprim i tillë mund të rezultojë në dështim të pajisjes dhe / ose lëndime të përdoruesit.
28. Mos e vendosni pajisjen në ose në afërsi të materialeve të djegshme të tilla si një mbulesë tavoline apo perde.
29. Mos e vendosni pajisjen kundër një muri ose kundër pajisjeve të tjera. Lëni hapësirë të paktën 30 cm të lirë në anën e pasme dhe anët dhe 30 cm hapësirë të lirë mbi pajisjen.
30. Mos u përpiqni të beni ndonjë modifikim apo riparimin vete dhe sigurohuni se çdo riparim kryhet vetëm nga tekniku në mënyrë të përshtatshme e të kualifikuar.
31. Kjo pajisje nuk duhet të operohet me anë të një orë me zile të jashtme apo sistem të veçantë të

- kontrollit, përveç ai që furnizohet me këtë pajisje.
32. Kjo pajisje është e pajisur me një spine baze. Ju lutemi të siguroheni që priza në mur në shtëpinë tuaj është e tokëzuar mirë.
  33. Gjatë tiganisjes avulli i nxehtë lëshohet nëpërmjet vrimave të ajrit. Mbani duart tuaja dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga vrima e ajrit. Gjithashtu të jeni të kujdesshëm me avullin e nxehtë kur ju hiqni tiganin nga pajisja.
  34. Menjëherë stako pajisjen nëse ju shihni tym të errët që del nga pajisjes. Prisni për emetimin e tymit për ta ndaluar para se të hiqni shportën nga pajisja. Inspektoni pajisjen tërësisht për çdo dëmtim të mundshëm para çdo përdorimi të mëtejshëm.
  35. Erera të vogla janë të mundshme në fillim të përdorimit derisa pajisja të arrijë stabilitetin e saj termik.
  36. Nëse pajisja nuk është duke punuar si duhet, ka marrë një goditje të mprehtë, ka rënë, dëmtuar, lënë jashtë, ose ka rënë në ujë, mos e përdorni atë.
  37. Edhe pse pajisja është kontrolluar, përdorimi i saj dhe pasojat janë repretësisht përgjegjësi e përdoruesit.

#### 1) Pjesët

Air Fryer Delimano përmban pjesët e mëposhtme në vijim:

Pic. 1 (shih: Piktura, Pic. 1)		
1. Koshi gatimit	5. Kusia e koshit	9. Celësi i kontrollit të temperaturës
2. Mbulesa plastike	6. Vrima hyrese	10. Tajmer
3. Butoni lirimit të koshit	7. Drita rrymes	11. Dalese e ajrit
4. Doreza koshit	8. Drita e nxehtës	12. Kordoni energjisë

#### 2) Para përdorimit të parë

Hiq të gjitha materialet e paketimit, ndonjë ngjitese apo etiketa (pëveç etiketës Rating) nga pajisja.

1. Kontrolloni se pajisja është e fikur dhe jo në prizë nga furnizimi me energji elektrike kryesore.
2. Fshini njësinë kryesore me një leckë të butë të lagur dhe të thatet plotësisht.
3. Pastroji shportën në ujë të ngrohtë, sapun, pastaj lajeni dhe thajeni tërësisht. Shënim: Mos e zhyt njësinë kryesore në ujë ose ndonjë lëng tjetër. Asnjëherë mos përdorni detergjente të ashpër ose gërryes pastrimi për të pastruar pajisjen ose aksesoret e tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.
4. Vendosni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, ngrohjes-rezistente, në një lartësi që është e rehatshme për përdoruesit. SHËNIM: Kur përdorni pajisjen për herë të parë, një tym i vogël ose erë mund të emetohet. Kjo është normale dhe së shpejti do të largohet. Lejo për ventilin të mjaftueshëm rreth pajisjes gjatë përdorimit. Këshillohet për të operuar pajisjen pa ushqim për rreth 10 minuta para përdorimit të parë; Kjo do të parandalojë tymin fillestar ose erën të cilat ndikojnë në shijen e ushqimit.

#### 3) Montimi

1. Përshtatni shportën e gatimit në tenxheren e shportës, derisa ajo është e sigurtë. Kontrolloni se mbulesa plastike ka fshehur butonin e lirimit për të shmangur atë duke u shtyrë gjatë përdorimit.
2. Rreshqisni shportën e tenxheres se gatimit në njësinë e pajisjes kryesore për ta mbyllur atë. Shënim: Pajisja vjen e pabashkuar. Shporta duhet të mbyllet në mënyrë të sigurt para përdorimit, pasi pa bërë kështu ajo sdo të punojë.

#### 4) Përdorimi

Si të përdorni pajisjen:

- Vendosni në prizë pajisjen
- Ngroh paraprakisht pajisjen për rreth 5 minuta duke përdorur kontrollin timer dhe të kontrollit të temperaturës dials. Drita portokalli dhe jeshile ngrohjes do të tregojë duke sinjalizuar se pajisja është duke u nxehur. Pasi ajo ka arritur temperaturën e kërkuar, e gjelbër të lehte treguesi i nxehtësisë automatikisht do të kalojë në off.
- Kur nxehtësia është përfunduar, hiqni tenxheren e gatimit duke tërhequr atë nga pajisja. Vendosni tenxheren e gatimit mbi një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme të ngrohjes-rezistente.
- Vendosni përbërësit në shportën e gatimit dhe pastaj rreshqiteni shportën e gatimit përsëri në trupin kryesor për ta mbyllur atë. Shënim: Mos e mbushni shportën me vaj ose ndonjë lëng tjetër. Asnjëherë mos të mbushet shporta e gatimit përtej tregues MAX. Asnjëherë mos përdorni timerin pa shportë të gatimit në të. Mos e prekni shportën gjatë dhe disa kohë pas përdorimit, për shkak se ajo merr shumë nxehtësi. Mbjajeni atë vetëm nga dorezë.
- Përdorni celësin e kontrollit të temperaturës për të vendosur pajisjen në kurdisjen e kërkuar të ngrohjes.
- Përcaktoni kohën e gatimit e nevojshme për përbërësit dhe përdorni celësin timer / fuqi për të vendosur kohën në përputhje me rrethanat; timer do të fillojë numërimin.
- Disa nga përbërësit mund të kërkojnë të trazohen në gjysmë të kohës së gatimit përmes kohës së gatimit. Hiq shportën duke tërhequr shportën nga pajisja. Kontrolloni se mbulesa plastike mblulon butonin e lirimit të shportës, duke u kujdesur që të mos lironi shportën e nxehtë. Shkundni shportën butesisht dhe pastaj rreshqiteni atë përsëri në njësinë kryesore për të mbyllur atë dhe të vazhdoni të gatuar.
- Pasi gatimi është i plotë dhe koha e paravendosur ka kaluar, timer do të bëjë një tingull si një 'ring'. Kontrolloni nëse përbërësit janë gati duke hapur me kujdes shportën. Nëse përbërësit nuk janë gatuar, e mbyllni shportën dhe përdorni celësin timer / energjisë për të rregulluar kohën e gatimit në përputhje me rrethanat. Nëse ushqimi është i gatuar, hiqni shportën nga tenxhera dhe pastaj boshatisni përmbajtjen në një tas ose mbi një pjatë. Përdorni një palë darë ngrohjes-rezistente (nuk përfshihen) nëse ushqimi është i madh apo i brishtë.

**SHËNIM:** Gjithmonë ngroh paraprakisht pajisjen para fillimit të gatimit ose si alternativë të situatë përafërsisht. 3-5 minuta gjatë kohës së gatimit. Në qoftë se koha e gatimit ose temperatura e vendosjes duhet të ndryshohet gjatë përdorimit, thjesht përdorni timer ose kontrollin e temperaturës siç kërkohet dhe pajisja automatikisht do të rregullojë parametrat. Gjatë përdorimit, Treguesi jeshil i nxehtësisë do të ciklojë ON dhe OFF për të sinjalizuar se është bërë nuajtja e temperaturës së zgjedhur.

**Kujdes:** Mos hidh ushqimin direkt në një tas ose mbi një pjatë, pasi vaj i tepërt mund të mbilidhet në fund të gatimit të tenxheres dhe rrjedh mbi përbërësit. Gjithmonë hiqni shportën nga koshi i shportës

**Kujdes:** Rryma është ende e pranishme edhe kur timer / fuqia është kthyer në pozitën '0'. Fikni pajisjen, dhe hiqni atë nga furnizimi me energji elektrike kryesore.

Si të përdorni shportën:

Shporta është e lëvizshme për lehtësinë e përdorimit.

- Për të hequr shportën nga gatim tenxherja e gatimit, shtyjtje mbulesen plastike mbi dorezen e shportës për të zbuluar butonin e lirimit të shportës.
- Shtypni dhe mbani butonin e lirimit të shportës dhe hiqni me kujdes për ta lëvizur shportën
- Rivendosni shportën e gatimit duke e përshtatur atë në tenxherë, derisa ajo është e sigurtë.
- Rreshqiteni mbulesën plastike prapë në pozicionin e meparshëm, në mënyrë që ajo të mbulojë butonin e lirimit të shportës.

**Kujdes:** Kurrë mos shtypni butonin e lirimit të shportës nëse tenxherja është ngritur, pasi kjo mund të shkaktojë dëmtim; vetëm shtypni atë pasi tenxherja gatim është vendosur mbi një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme.

#### Fikje Automatikë:

Pajisja është e pajisur me një kurdisje automatike. Kjo mund të aktivizoni nëse:

1. Koha e caktuar e gatimit ka kaluar. Timer do të bëjë 'ring' te forte dhe kurdisja automatikëdo të aktivizohet, duke fikur pajisjen.
2. Nëse shporta është tërhequr nga pajisja gjatë gatimit, timer do të vazhdojë të numërimin perseprathi deri në kohën kur gatimi ka mbaruar.

Shënim: Nëse pajisja duhet të jetë e fikur para se koha e vendosur e gatimit ka kaluar, kaloni celesin e timer / fuqinë ne off dhe hiqini nga furnizimi me energji elektrike kryesore. Kontrolloni nëse shporta e gatimit është e pajisur në mënyrë të sigurt para përdorimit. Duke mos bërë kështu do të pengoni pajisjen te operojë.

Shënim: Mbani shportën e gatimit vetëm me dorëzë. Kini kujdes kur hiqni shportën, pasisi avull mund të emetohet.

MOS BENI: E ktheni shportën e gatimit me tenxheren e bashkangjitur, pasi vaji i tepërt në fund të gatimit te tenxheres mund të dalë jashtë.

Mos e mbuloni pajisjen apo vrimat e saj hyrese e dalese, pasi kjo do të prishe ajrosjen dhe mund të ndikojë në rezultatet e tiganisjes.

Mos e mbushni enen e gatimit me vaj ose ndonjë lëng tjetër. Mos e shtypni butonin e lirim të shportës ndërsa lëkundni përbërësit.

Mos e prekni shportën gjatë ose menjëherë pas përdorimit, pasi ajo është shumë e nxehtë, mbajeni atë vetëm me dorëzë.

#### 5) Pastrimi

Para fillimit të pastrimit të mirëmbajtjes, fikni dhe stakoni pajisjen nga furnizimi kryesor me energji elektrike dhe lejoni atë që plotësisht të qetësohet.

1. Fshini njësinë kryesore me një leckë të butë, të lagur dhe të thatet plotësisht. Mos e zhyt njësinë kryesore në ujë ose ndonjë lëng tjetër.
2. Pastroni shportën e gatimit dhe tenxheren në ujë të ngrohtë, sapun, pastaj lajeni dhe thajini tërësisht. Ju gjithashtu mund të pastëroni këto dy pjesë në pjatalarëse. Shënim: Edhe pse aksesoret janë lahen ne pjatalarëse, nuk është e rekomanduar për përdorimin e tepruar të pjatalarësese pasi ajo mund të shkurtojë jetëgjatësinë e produkteve ose komponentëve të tij.

Asnjëherë mos përdorni detergjente të ashpër ose gjërye pastrimi ose kuaqites për të pastruar pajisjen ose aksesoret e tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.

Shënim: Pajisja duhet të pastrohet pas çdo përdorimi.

RUAJTJA: Kontrolloni që pajisja është e ftohtë, e pastër dhe e thatë para ruajtjes në një vend të freskët, të thatë. Asnjëherë mos mbeshtilini kordonin fort rreth pajisjes: mbylle atë lirshëm për të shmangur dëme.

#### 6) Llojet e problemeve teknike

problem	shkak i mundshëm	zgjidhje
Pajisja nuk punon.	Pajisja nuk është në prizë.	Vendoseni spinen në një prizë të energjisë te tokëzuar.
	Çelësi timer / fuqia nuk është vendosur.	Rrotulloni çelësin timer / fuqi në kohën e nevojshme të përgatitjes.
Përbërësit e skuqur me pajisjen nuk janë bërë si duhet.	Shuma e përbërësve në shportë është shumë sec duhet.	Veni tufa të vogla të përbërësve në shportë. Tufa e vogla skuqen më shumë në mënyrë të barabartë.
	Temperatura e vendosur është shumë e ulët.	Rrotulloni çelësin e kontrollit të temperaturës për vendosjen e kërkuar te temperaturës.
	Koha e përgatitja është shumë e shkurtër.	Rrotulloni çelësin timer / fuqi në kohën e kërkuar te përgatitjes.
Përbërësit janë skuqur ne menyre te pabarabartë.	Disa lloje të përbërësit duhet të trazohen në gjysmë të rugës gjate kohës se përgatitjes.	Përbërësit që janë sipër duhet te trazohen ne gjysmen e kohes se pergatitjes.
Ushqimet nuk jane krokante sa duhet.	Keni përdorur një lloj të ushqimit i destinuar të jete i përgatitur në një skuqes te thellë tradicional.	Përdorni ushqime furrë ose lehtëazi beni me furçë pak vaj mbi ushqim për një rezultat me te mire
Unë nuk mund të rreshqas shporten në pajisje si duhet.	Ka shumë shumë përbërës në shportën e gatimit.	Mos e mbush shportën e gatimit përtej treguesit MAX.
	Shporta e gatimit nuk është vendosur në tenxhere saktë.	Shtytje shporten poshtë në tenxhere derisa të dëgjoni një klik.
Tymi i bardhë del nga pajisjes.	Ju jeni duke përgatitur përbërësit e yndyrshëm.	Kur ju të skuqni përbërësit me yndyrë në pajisje, një sasi e madhe e vajit do të rridhet në tenxheren e gatimit. Vaj prodhon tym të bardhë dhe tenxherja mund të nxehtet më shumë se zakonisht. Kjo nuk duhet të ndikojnë në pajisje apo rezultatit e gatimit.
	koshi ende përmban mbetje të yndyrës nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë është shkaktuar nga yndyrat gjate ngrohjes në tenxhere. Sigurohuni që ju mbani të pastër tenxheren si duhet pas çdo përdorimi.

#### 7) Gatimi e receta

Në vijim është një udhëzues për lloje të caktuara gatimi të ushqimeve me pajisjen.

Ky është një udhëzues vetëm dhe gatimi gjithmonë duhet të monitorohet. Ju lutemi vini re: Vlerat mund të ndryshojnë dhe janë të destinuara vetëm për referencë të përafërt.

#### Patate dhe patate të skuqura

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë	Informacion shtesë
patate e ngrirë hollë	300-700 g	18-21 min	200 ° C	Tundini patatet e skuqura ndjekur udhëzimet në seksionin e titulluar "PËRDORIMI".
patate të trasha e të ngrira	300-700 g	21 - 25 min	200 ° C	Tundini patatet e skuqura ndjekur udhëzimet në seksionin e titulluar "PËRDORIMI".
Te skuqura shtëpie	300-800 g	18 - 25 min	200 ° C	Ndiqni udhëzimet e plota në seksionin e titulluar "Udhëzues hap pas hapi për të beret e skuqura".
Patate te bera ne shtëpi	300-800 g	18 - 25 min	180 ° C	Lajini dhe thajini ato, shtoni ose lyeni me ½ luge tavoline me vaj ose dhe vëndosini në shportën e gatimit dhe tundini duke ndjekur udhëzimet në seksionin e titulluar "PËRDORIMI".

## Mishi & pulat

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë	Informacion shtesë
bifteku	100 - 500 g	E plote: 15 min E mesme: 12 min E ulet: 10 min	180 ° C	Kthejeni ne gjysmë të rugës gjate kohës totale te gatimit.
hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 ° C	Kthejeni ne gjysmë të rugës gjate kohës totale te gatimit
Bëxolla derri	100 - 500 g	18 - 20 min	180 ° C	Kthejeni ne gjysmë të rugës gjate kohës totale te gatimit
Gjoks pule	100 - 500 g	15-22 min	200 ° C	Gjithmonë kontrolloni qe pula është gatuar plotësisht.
Fileto pule	100 - 500 g	15-22 min	180 ° C	Gjithmonë kontrolloni qe pula është gatuar plotësisht.

## Snacks & pjata anesore

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë
Copeza te ngrirë pule	100 - 500 g	10--15 min	200 ° C
Role	100 - 400 g	6- 10 min	200 ° C
perime te mbushura	100 - 400 g	10--15 min	160 ° C

## Keke dhe ëmbëlsira

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë
Quiche	400 g	8- 15 min	160 ° C
Muffins	300 g	10--15 min	200 ° C

## Hap pas hapi udhëzues për të bërë të skuqura

Te skuqura shtëpie:

- ngroh pajisjen në 200 ° C.
- Pritini patatet përafërsisht. 1 x 1 cm e gjerë.
- Vendosni patatet e copëtuar në një tas me ujë për shpëlarje ato për të hequr koll. Pastaj thajini ato.
- Shtoni vaj ½ luge tavoline. dhe vendosini në shportën e gatimit.
- Gatuj në 200 ° C për 18 - 25 minuta.
- Shkundni rregullisht (meth. çdo 5-6 minuta) në mënyrë që të gjitha te jen skuqur në mënyrë të barabartë.
- Pasi skuqjes krokante hiqini nga pajisja dhe shijojini sipas dëshires

## Patate të ngrira

- ngroh pajisjen në 200 ° C.
- Shto 300–700 g patate ne shportën e gatimit.
- Skuqini për 18-21 minuta te grira holle ose 21 -- 25 minuta për patate të skuqura të trasha.
- Shkundini rregullisht (meth. Çdo 5-6 minuta) në mënyrë që të gjithëa te skuqen ne menyre të barabartë.
- Pasi skuqjes krokante hiqini nga pajisja dhe shijojini sipas dëshires

## Bifteku

përbërësit:

200g viçi, i grirë	1 qepe, grirë	vaj
1 xhep e filo pastë	1 degëz trumzë	Kripe dhe piper për shije
1 qepë, copëtuar	1 luge tavoline pluhur kerri	

Si te pergatitet: në një tigan të madh me ngrohje te mesme, shtoni rigon e vaj dhe qepë, gatujini derisa të zbuten. Shtoni qepe te grirë, viçi i grirë dhe trumzë ne tigan dhe gatujini për rreth. 5 minuta - derisa mishi është bërë mirë dhe për ta hequr nga ngrohja. Shtoni pluhur kerri dhe marinojini me kripe dhe piper. Vë një fletë mbi një sipërfaqe të sheshtë të punës dhe prejini ato. Shto një luge përzierje të mishit në krye të çdo rripi dhe pastaj beni trekëndëshat. Vazhdimi i këtij procesi behet deri sa nuk ka përzierje viçi te mbetur. Ngroh paraprakisht pajisjen ne nxehtësi 200 ° C. Lyej me vaj. Pastaj vendosni 4 racione ne shporte dhe gatujini për rreth. 5-8 minuta. Kthejeni racionet dhe pastaj gatujini për 5 minuta, derisa të dyja anet janë të bera dhe ngjyrë kafe të artë.

## prawns i pjekur në skarë

përbërësit:

200 prawns vigan G, larë dhe qeruar	50 g gjalpë i shkrirë	1 karafil hudhër, qëruar dhe grimcuar	2 luge tavoline lëng limoni
-------------------------------------	-----------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Si pergatitet: ngroh paraprakisht pajisjen në 200 ° C. në një tas të vogël, përziej gjalpë te shkrirë, lëng limoni dhe hudhër. Zhyt prawns në përzierje gjalpë dhe vendoseni direkt në shportën e gatimit. Gatujini prawns për rreth .. 8-10 minuta.

## Kroketa slamoni

përbërësit:

1 salmon pink, drenazhuar (por ruani lëngun)	32 ml lëng nga salmoni drenazhuar	1 lugë pluhur pjekje
75 g miell	1 vezë	½ lugë salce Worcestershire
50 g buke te thermuara	½ qepë copëtuar ne forme suste	vaj, kripe dhe piper për shije

Si pergatitet: në një tas përzieni së bashku salmonin dhe vezët dhe pastaj llokoçisini në miell, piper, qepë dhe salcë Worcestershire. Përzieni pluhurin e pjekjes me lëng salmoni dhe tundini deri ne shkumëzim. Hidh në përzierje salmonin dhe përziejeni me një pirun. Ngroh paraprakisht furnë e pajisjes në 200 ° C. Krijo forma qofte nga përzierja dhe të mbuluar me copeza buke. Lyej me vaj, vendin e tyre në shportë gatimi për rreth .. 12-15 minuta ose derisa të arrijë ngjyrë kafe te artë.

Hvala Vam što ste izabrali Delimano proizvode!

Delimano donosi inovativan asortiman visokokvalitetnog posuđa koje je dizajnirano da obezbijedi zdravo, ukusno i ugodno kuhanje (priprema, kuhanje, konzumiranje hrane) ohrabrujući strast za kuhanjem i zabavom bez obzira na vještinu kuhanja. Kuhajte. Slavite. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi se smatraju veoma vrijednim tako da falsifikatori kopiraju naše proizvode i na taj način zloupotrebljavaju kupce lošijim kvalitetom bez garancije i usluge servisa. Molimo Vas, prijavite bilo koju kopiju falsifikat, sličan proizvod ili neovlaštenog distributera na [protection@studio-modema.com](mailto:protection@studio-modema.com) kako bi nam pomogli u borbi protiv falsifikata.

**Delimano Air Fryer – pekač na vrući zrak – Uputstvo za upotrebu**

Molimo Vas da prije upotrebe pažljivo pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasnije korištenje.

## UPOZORENJA

**Prilikom korištenja električnih uređaja, uvijek trebate poštovati osnovne bezbjedonosne mjere, uključujući sljedeće:**

1. Prije nego što priključite uređaj na napajanje, provjerite da li napon označen na pločici uređaja odgovara naponu na lokalnoj mreži.
2. Nemojte potapati kabl, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tečnost kako biste spriječili strujni udar.
3. Uvijek stavite sastojke da se priže/peku u posudu za pečenje, kako biste spriječili da dođu u kontakt sa zagrijavajućim elementima.
4. Nemojte pokrivati otvore za dovod/odvod zraka kada je uređaj u upotrebi.
5. Nemojte dodavati ulje u posudu za pečenje, jer to može izazvati opasnost od požara.
6. Uređaj uvijek isključite sa napajanja prilikom čišćenja ili održavanja.
7. Uvijek provjerite da li se uređaj u potpunosti ohladio nakon upotrebe, prije čišćenja ili održavanja.
8. Uređaj nemojte koristiti ukoliko su oštećeni kabl, utikač ili sam uređaj. Uređaj ne smiju popravljati korisnici. Vratite uređaj u prodavnicu u koju je proizvod kupljen ili najbliži servisni centar kako biste se raspitali za popravku.
9. Nemojte koristiti na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu, unutrašnju i upotrebu na suvom.
10. Prije upotrebe, postavite proizvod na ravnu, stabilnu, suhu i površinu koja je otporna na toplotu.
11. Nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivica stola ili da dodiruje vruće površine.
12. Uređaj nemojte ostavljati na ili u blizini vrućeg plina ili reme.
13. Uređaj nemojte koristiti u blizini plina ili drugih zapaljivih materijala (kao što su benzin, razrjeđivač, sprejevi itd.).
14. Uređaj nemojte koristiti u blizini vode. Ne smije se koristiti u neposrednoj blizini vode, kao što su kade, umivaonici, bazeni itd. gdje bi moglo doći do potapanja ili prskanja. Uređaj nemojte koristiti ukoliko su Vam mokre ruke.
15. Upotreba dodatka koji nisu preporučeni ili prodati od strane distributera mogu dovesti do opasnosti ili povreda.
16. Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora kada je uključen. Uvijek isključite nakon upotrebe.
17. Uređaj koristite isključivo na način koji je opisan u uputstvu.
18. Uređaj nemojte odlagati na direktnom suncu ili na mjestima sa velikom koncentracijom vlage.
19. Nemojte koristiti oštre predmete ili abrazivna sredstva prilikom upotrebe uređaja; koristite isključivo drvene špatle kako biste izbjegli oštećenje površine.
20. Morate biti izuzetno oprezni ukoliko prenosite uređaj koji sadrži vrelo ulje ili druge tople tečnosti.
21. Uređaj se koristi isključivo u zatvorenom položaju. UPOZORENJE: Uređaj isključite iz napajanja prije čišćenja, kako biste izbjegli strujni udar.
22. Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača, njihovog agenta ili drugih kvalifikovanih lica, kako biste izbjegli opasnost.
23. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili instrukcijama za pravilnu upotrebu i ako razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
24. Neophodan je nadzor ukoliko se uređaj koristi od strane djece ili u njihovoj blizini.
25. Temperatura dostupnih površina može biti visoka prilikom upotrebe uređaja.

26. Nemojte koristiti uređaj ukoliko je kabl oštećen, uređaj radi povremeno ili je u potpunosti oštećen.
27. Uređaj nikada ne bi trebao da radi ukoliko je prazan (osim prve upotrebe), jer bi takvo djelovanje moglo dovesti do kvara uređaja i/ili povrede korisnika.
28. Uređaj nemojte postavljati na ili u blizini zapaljivih materijala kao što su stolnjaci ili zavjese.
29. Uređaj nemojte postavljati uz zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 30 cm slobodnog prostora sa svake strane.
30. Nemojte vršiti bilo kakvu modifikaciju ili popravku sami, već osigurajte da svaku popravku vrši isključivo kvalifikovani tehničar.
31. Ovaj uređaj ne smijete koristiti pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja, osim onog koji se isporučuje sa ovim uređajem.
32. Uređaj je opremljen sa uzemljenim utikačem. Provjerite da li su sve utičnice u Vašoj kući dobro uzemljene.
33. Držite ruke i lice na sigurnom odstojanju od pare i otvora za izlaz zraka. Također morate biti pažljivi prilikom uklanjanja posude iz uređaja, zbog tople pare i zraka.
34. Ukoliko dođe do pojave dima iz uređaja, odmah isključite isti. Sačekajte da se dim zaustavi, a zatim uklonite posudu iz uređaja. Temeljno pregledajte uređaj kako biste uočili moguća oštećenja.
35. Na početku upotrebe je moguće osjetiti blage mirise, sve dok uređaj ne postigne termalnu stabilnost.
36. Nemojte koristiti uređaj ukoliko je pao, oštećen, ili ne radi na način koji je opisan u uputstvu.
37. Iako je uređaj provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo korisnikova odgovornost.

#### 1) Djelovi

Delimano Air Fryer - pekač na vrući zrak sadrži dijelove sa sledećim funkcijama:

<i>Slika 1 (pogledajte: SLIKE, Slika 1)</i>		
1. Posuda za pečenje	5. Lonac za pečenje	9. Dugme za podešavanje temperature
2. Plastični poklopac	6. Dovod zraka	10. Dugme za uključivanje/podešavanje vremena
3. Dugme za otpuštanje posude	7. Svijetlo za uključivanje	11. Odvod zraka
4. Ručka posude	8. Svijetlo zagrijavanja	12. Kabl za napajanje

#### 2) Prije prve upotrebe

Uklonite sve materijale za pakovanje, naljepnice i etikete (osim oznake) iz uređaja.

1. Provjerite da li je air fryer pekač isključen i da li ste izvukli kabl iz napajanja.
2. Uređaj obrišite pomoću vlažne krpice, a zatim temeljno osušite.
3. Posudu za pečenje sa neljepljivim premazom operite u toploj, sapunskoj vodi, a zatim temeljno isperite i osušite. Napomena: Nemojte potapati glavni uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Nikada nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje uređaja ili njegovih dodataka, jer to može dovesti do oštećenja.
4. Postavite air fryer pekač na stabilnu, površinu koja je otporna na toplotu i na visini koja je pogodna za korisnika. NAPOMENA: Prilikom korištenja air fryer pekača po prvi put, moguće je emitovanje blagog dima ili mirisa. Ovo je normalno i brzo će prestati. Obezbijedite dovoljan protok zraka oko air fryer pekača tokom upotrebe. Preporučuje se da uključite air fryer pekač bez hrane oko 10 minuta prije prve upotrebe; ovo će sprječiti dim ili neprijatan uticaj na ukus hrane.

#### 3) Montaža

1. Postavite posudu sa neljepljivim premazom u lonac za pečenje, sve dok ne bude sigurno postavljen. Provjerite da li plastični poklopac pokriva dugme za otpuštanje, kako bi se izbjeglo pritisakanje tokom upotrebe.
2. Postavite lonac za pečenje u glavni uređaj kako biste ga zatvorili. Napomena: Uređaj koji dobijete je prethodno sastavljen. Lonac za pečenje treba da bude sigurno zatvoren prije upotrebe, kako ne bi sprječio rad uređaja.

#### 4) Upotreba

Kako se koristi the Air fryer pekač:

- Priključite air fryer pekač na napajanje.
  - Zagrijte air fryer pekač na oko 5 minuta koristeći dugme za podešavanje vremena i temperature. Narandžasto svijetlo za snagu, i zeleno svijetlo za zagrijavanje će prikazati da se uređaj zagrijava. Kada uređaj dostigne željenu temperaturu, zeleno svijetlo će se automatski isključiti.
  - Kada je zagrijavanje završeno, uklonite lonac za pečenje tako što ćete ga izvuci iz uređaja pomoću ručke. Postavite lonac na ravnu, stabilnu i površinu otpornu na toplotu.
  - Stavite sastojke u posudu za pečenje za neljepljivim premazom, a zatim posudu stavite u glavno tijelo air fryer pekača kako biste ga zatvorili. Napomena: U lonac za pečenje nemojte sipati ulje ili bilo koju drugu tečnost. Posudu nemojte nikada napuniti preko linije MAX. Nikada nemojte koristiti lonac ukoliko prije toga niste postavili unutra posudu za pečenje. Lonac za pečenje nemojte dodirivati tokom i nakon upotrebe, jer je veoma topao. Držite ga isključivo za ručku.
  - Koristite dugme za podešavanje temperature kako biste podesili željenu temperaturu.
  - Odredite vrijeme pečenja koje je potrebno za sastojke i koristite dugme za vrijeme/uključivanje kako biste podesili vrijeme u skladu sa tim; vrijeme će početi da se računa kada dugme bude otpušteno.
  - Neke sastojke je potrebno protresti tokom pripreme. Izvadite lonac tako što ćete izvaditi ručku posude iz air fryer pekača. Provjerite da li plastični poklopac pokriva dugme za otpuštanje korpice, pazite da ne otpustite vrelu korpice sa neljepljivim premazom. Nježno protresite posudu za pečenje, a zatim vratite u glavni uređaj air fryer pekača, kako biste je zatvorili i nastavili sa pripremom.
  - Kada je pečenje završeno i prethodno podešeno vrijeme istekne, tajmer će napraviti zvuk zvona. Pažljivo otvorite posudu i provjerite da li su sastojci spremni. Ukoliko sastojci nisu pečeni, zatvorite lonac i koristite dugme za vrijeme/uključivanje podesite vrijeme. Ukoliko su sastojci gotovi, uklonite posudu iz lonca za pečenje, a zatim ispraznite sadržaj u posudu ili tanjir. Koristite par hvatajki otpornih na toplotu (nisu uključene u set) ukoliko je hrana velika ili krhka.
- NAPOMENA:** Uvijek zagrijte air fryer pekač prije nego što počnete sa pečenjem, oko 3-5 minuta. Ukoliko je tokom pripreme potrebno mijenjati vrijeme i temperaturu, jednostavno koristite dugme za podešavanje vremena/temperature, a uređaj će se automatski prilagoditi. Tokom upotrebe, zeleno svijetlo će se uključivati i isključivati kako bi signaliziralo da održava izabranu temperaturu.
- Oprez:** Hranu nemojte sipati direktno u posudu ili tanjir, jer višak ulja sakupljen na dnu može iscureti na sastojke. Uvijek uklonite posudu sa neljepljivim premazom iz lonca.
- Upozorenje:** Nominalni napon je i dalje prisutan čak i kada je dugme za vrijeme/uključivanje okrenuto na položaj '0'. Da biste trajno isključili uređaj, izvucite kabl iz napajanja.

#### Kako se koristi posuda za pečenje sa neljepljivim premazom:

Posuda se može ukloniti zbog jednostavnijeg korištenja.

- Da biste uklonili posudu za pečenje iz lonca, gumite plastični poklopac sa ručke prema naprijed, kako biste oslobodili dugme za otpuštanje.
- Pritisnite i držite dugme za otpuštanje posude, i pažljivo podignite ručku kako biste oslobodili posudu sa neljepljivim premazom.
- Vratite posudu za pečenje u lonac, u položaj koji je siguran.
- Vratite plastični poklopac nazad u položaj, tako da pokriva dugme za otpuštanje.

Upozorenje: Nikada nemojte pritisnuti dugme za otpuštanje ukoliko je uređaj podignut, jer to može dovesti do povrede; pritisnite isključivo kada je uređaj postavljen na ravnu i stabilnu površinu.

#### Automatsko isključivanje:

Uređaj posjeduje funkciju automatskog isključivanja. Može se aktivirati:

1. Ukoliko je isteklo vrijeme kuvanja. Tajmer će zavoniti i automatski će se isključiti uređaj.
2. Ukoliko se posuda izvuče iz uređaja tokom kuvanja, tajmer će nastaviti da računa dok vrijeme pečenja ne istekne.

Napomena: Ukoliko je potrebno isključiti uređaj prije isteka podešenog vremena, jednostavno okrenite dugme za vrijeme/uključivanje u položaj OFF, i isključite sa napajanja.

Prije upotrebe provjerite da li je posuda za pečenje dobro postavljena. Ukoliko to ne učinite, može doći do slabijeg djelovanja uređaja.

Napomena: Lonac držite isključivo za ručku. Budite pažljivi prilikom uklanjanja posude, jer može doći do emitovanja pare.

NEMOJTE: Okrenite posudu za pečenje sa loncem koji je još uvijek pričvršćen, kako bi ispraznili višak ulja koje se nalazi na dnu posude.

Nemojte pokrivati uređaj, jer to može ometati protok zraka i uticati na rezultate pripremanja hrane.

U lonac za pečenje nemojte sipati vodu ili bilo koju drugu tečnost. Nemojte pritisnuti dugme za otpuštanje posude dok miješate sastojke.

Nemojte dodirivati posudu tokom ili odmah nakon upotrebe uređaja, jer može biti vrela; držite isključivo za ručku.

#### 5) Čišćenje

Prije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj i izvucite iz napajanja, a zatim ostavite da se ohladi u potpunosti.

1. Air fryer pekač obrišite vlažnom krpom, a zatim temeljno osušite. Uređaj nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost.

2. Posudu i lonac za pečenje operite u toploj, sapunskoj vodi, a zatim temeljno isperite i osušite. Takođe, ova dva dijela možete oprati u mašini za pranje posuda. Napomena: lako se dodaci mogu prati u mašini za posude, ne preporučujemo prekomjernu upotrebu, jer može smanjiti životni vijek proizvoda ili dodatata.

Nikada nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje uređaja ili njegovih dodatata, jer to može dovesti do oštećenja.

Napomena: Air fryer pekač trebate očistiti nakon svake upotrebe.

ODLAGANJE: Provjerite da li je uređaj ohlađen, čist i suv prije odlaganja na hladnom i suhom mjestu. Nikada nemojte čvrsto omotavati kabl oko uređaja; omotajte ga labavo kako ne bi došlo do oštećenja.

#### 6) Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen.	Ubacite kabl za napajanje u utičnicu.
	Nije podešeno dugme za vrijeme/uključivanje.	Podesite dugme za vrijeme/uključivanje do željenog vremena kako biste uključili vrijeme.
Sastojci nisu isprženi.	Previše sastojaka u posudi za kuvanje.	Stavite manju količinu sastojaka u posudu. Manja količina će se ravnomjernije pripremiti.
	Podešena temperatura je preniska.	Okrenite dugme za podešavanje vremena na željenu temperaturu.
	Vrijeme pripreme je kratko.	Okrenite dugme za vrijeme/uključivanje na potrebno vrijeme.
Sastojci su pripremljeni neravnomjerno u pekaču.	Određene sastojke treba protresti na pola vremena tokom pripreme.	Određeni sastojci (npr. krompir) se moraju protresti na pola vremena tokom pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada ih izvadite iz uređaja.	Pripremali ste vrstu grickalica koja je namijenjena za tradicionalnu vrstu pekača/friteze.	Labavo premažite malo ulja preko grickalica kako bi bile što hrskavije.
Lonac se ne može pravilno ubaciti u uređaj.	Previše sastojaka u posudi za kuvanje.	Posudu za kuvanje nemojte puniti preko linije MAX.
	Posuda za kuvanje nije pravilno postavljena u uređaj.	Pritisnite posudu za kuvanje u lonac sve dok ne čujete zvuk "klik".
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Prilikom prženja masnih sastojaka u uređaju, dolazi do curenja velike količine ulja u posudu. Ulje proizvodi bijeli dim, a posuda se može zagrijati više nego obično. Ovo ne bi trebalo da utiče na uređaj ili rezultat pripreme hrane.
	Posuda za kuvanje sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe.	Bijeli dim je rezultat zagrijavanja ulja u posudi. Nakon svake upotrebe obavezno očistite posudu za kuvanje.

#### 7) Kuvanje i recepti

U nastavku se nalaze smjernice za kuvanje određenih vrsta hrane pomoću air fryer pekača.

Ovo je samo smjernica, i pečenje uvijek trebate nadgledati. **Molimo Vas OBRTATE PAŽNJU: Vrijednosti mogu varirati i predstavljaju samo "grubu" preporuku.**

#### Krompir i čips

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Tanki zamrznuti krompir	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Protresite čips prema uputstvu u odjeljku "UPOTREBA".
Deblji zamrznuti krompir	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Protresite čips prema uputstvu u odjeljku "UPOTREBA".
Domaći krompir	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Pratite uputstva u odjeljku "Korak po korak u pravljenju krompira"
Domaći pečeni krompir	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Isperite ih i osušite, dodajte ½ kašike ulja i stavite ih u posudu za pečenje, a zatim protresite prema uputstvu u odjeljku "UPOTREBA".

## Meso i živina

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Biftek	100 - 500 g	Dobro pečen: 15 min Srednje pečen: 12 min Slabo pečen: 10 min	180 °C	Okrenite na pola od ukupnog vremena pripreme.
Hamburger	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Okrenite na pola od ukupnog vremena pripreme.
Svinjski kotleti	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Okrenite na pola od ukupnog vremena pripreme.
Pileće grudi	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Uvijek provjerite da li je pile dobro pripremljeno.
Pileći bataci	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Uvijek provjerite da li je pile dobro pripremljeno.

## Grickalice i dodaci

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura
Zamrznuti pileći komadići	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Umotane rolnice	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Punjeno povrće	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

## Pechva i kolači

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Mafini	300 g	10--15 min	200 °C

## Korak po korak u pravljenju krompira

Domaći krompir:

1. Zagrijte air fryer pekač na 200 °C.
2. Izrežite krompir na komadiće, približno 1 x 1 cm.
3. Postavite izrezan krompir u posudu sa vodom, a zatim isperite. Nakon toga ih osušite.
4. Dodajte ½ kašike ulja, a zatim ih stavite u posudu za pripremanje hrane.
5. Pecite na 200 °C oko 18 - 25 minuta.
6. Redovno protresite krompir (približno svakih 5 - 6 minuta) kako bi bili ravnomjerno pripremljeni.
7. Kada je ispečen i hrskav, uklonite iz uređaja, začinite i uživajte.

## Zamrznuti krompir

1. Zagrijte air fryer pekač na 200 °C.
2. Dodajte 300-700 g u posudu za pripremanje.
3. Pecite oko 18-21 minuta za tanji krompir ili 21-25 minuta za deblji krompir.
4. Redovno protresite krompir (približno svakih 5 - 6 minuta) kako bi bili ravnomjerno pripremljeni.
5. Kada je ispečen i hrskav, uklonite iz uređaja, začinite i uživajte.

## Trougličići sa mesom

Sastojci:

200 g govedine, mijevene	1 vlasac, mijeveni	Malo ulja
1 pakovanje lisnatog tijesta	1 majčina dušica	So i biber po ukusu
1 luk, isjeckan	1 kašika karija u prahu	

Kako: u velikoj tavi na srednjoj vatri dodajte malo ulja i luk, i pržite dok ne omekša. Dodajte mijeveni vlasac, mijevenu govedinu i majčinu dušicu u tavu i pržite oko 5 minuta - sve dok meso ne bude spremno, a zatim uklonite sa vatre. Dodajte kari u prahu, a zatim začinite sa solju i biberom. Postavite list lisnatog tijesta na ravnu radnu površinu, i isječite ih po dužini, na trećine. Dodajte po jednu kašiku mješavine mesa na vrh svake trake, a zatim ih preklopite u trokutiće. Nastavite sa ovim procesom dok ne iskoristite svu mješavinu govedeg mesa. Zagrijte air fryer pekač na 200 °C. Poprskajte svaki trougličić sa malo ulja. Nakon toga postavite po 4 trougličića u posudu za pripremanje hrane, i pecite približno 5-8 minuta. Okrenite trokutiće, a zatim pecite još 5 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđkastu boju sa obje strane.

## Grilovani škampi

Sastojci:

200 g većeg škampa, opran i oljušten	50 g istopljen puter	1 bijeli luk, oguljen i zgnječen	2 kašike limunovog soka
--------------------------------------	----------------------	----------------------------------	-------------------------

Kako: zagrijte air fryer pekač na 200°C. U maloj posudi pomiješajte rastopljeni maslac, limunov sok i bijeli luk. Umočite škampe u smjesu putera, a zatim ih stavite u posudu za pripremu hrane. Pecite škampe oko 8-10 minuta.

## Kroketi od lososa

Sastojci:

1 konzervirani losos, isušen (ali da je sačuvaao sok)	32 ml soka od isušenog lososa	1 kašičica praška za pecivo
75 g brašna	1 jaje	½ kašičica Worcestershire sosa
50 g mrvica hleba	½ isjeckan luk	Malo ulja, sol i biber po ukusu

Kako: u posudu pomiješajte losos i jaje, a zatim umiješajte brašno, biber, luk i Worcestershire sos. Miješajte prašak za pecivo i sok od lososa dok ne postane pjenasto. Sipajte u mješavinu lososa i miješajte pomoću viljuške. Zagrijte air pekač na 200°C. Formirajte krokete pomoću smjese, a zatim prekržite mrvicama hleba. Poprskajte uljem, stavite u posudu za pečenje i ostavite 12-15 minuta ili dok ne dobiju zlatno smeđkastu boju.

Благодарим ви, че избрахте продуктите на Делимано!

Делимано ви предлага иновативен избор от кухненски уреди с високо качество, които са изработени, така че да ви гарантират здравословно, вкусно и приятно изживяване в кухнята (подготовка, готвене и консумация на пригответената храната), насърчавайки страстта ви за готвене и забавление, независимо от нивото на готварските ви умения.

Гответе. Празнувайте. Всеки ден.

Продуктите на Делимано са изключително ценни и по тази причина често биват копирани от плагиати, които злоупотребяват с клиентите ни, като им предлагат стони с ниско качество, без гаранционна карта и сервизно обслужване. Молим за вашето съдействие, в случай че попаднете на копие, фалшификат или продукт, предлаган от неотризиран дистрибутор, можете да подадете сигнал на адрес: [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com), за да ни помогнете в борбата срещу фалшивите копия.

**Делимано Еър Фрайър – Упътване**

Моля прочете внимателно това упътване преди употреба и го запазете за бъдеща справка.

## **ВНИМАНИЕ**

**Когато ползвате електроуреди, винаги спазвайте указанията за безопасност, включително следните:**

1. Проверете дали обозначеното върху фирмената табелка на уреда напрежение отговаря на това на местната мрежа преди да свържете уреда към електрическата мрежа.
2. Не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или течности, за да избегнете късо съединение.
3. Винаги поставяйте продуктите за пържене/готвене в кошничката, за да не са в контакт с нагриващите елементи.
4. Не покривайте въздушните отвори, докато уредът е в процес на работа.
5. Не пълнете съда, в който се поставя кошничката, със зехтин/олио, тъй като това може да предизвика запалване.
6. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба и преди почистване или поддръжка.
7. Винаги се уверявайте, че уредът е напълно охладен преди да извършвате, каквато и да било поддръжка или съхранение.
8. Никога не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени, или ако уредът не работи или е повреден по някакъв начин. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Занесете уреда в най-близкия оторизиран сервиз или се свържете с Отдел грижа за клиента за повече информация относно преглед и ремонт на уреда.
9. Не използвайте уреда на открито. Този уред е предназначен за употреба в домашни условия, в сухи и закрити помещения.
10. Преди употреба, поставете уреда на твърда, гладка и стабилна повърхност, устойчива на нагриване.
11. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота, както и да бъде в контакт с горещи повърхности.
12. Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи газови или електрически котлони, или в загрята фурна.
13. Не използвайте уреда в близост до газ и други леснозапалими материали (напр. бензин, разреждател за боя, спрейове и др.).
14. Не използвайте уреда в близост до вода. Този уред не трябва да бъде използван в непосредствена близост до източници на вода, като например вани, мивки, басейни и т.н., където има вероятност уредът да бъде намокрен или залят от вода. Не пипайте уреда с мокри ръце.
15. Употребата на всякакви приставки или аксесоари, които не се предлагат от дистрибутора на продукта, може да предизвика наранявания или повреди на имуществото.
16. Не оставяйте уреда без надзор по време на работа. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба.
17. Използвайте уреда само по предназначение.
18. Не съхранявайте уреда в помещения с пряка слънчева светлина или в условия на висока влажност.
19. Не използвайте остри или надраскващи прибори с този уред; използвайте само устойчиви на топлина пластмасови или дървени шпатули, за да избегнете надраскване на незалепващото

- покритие.
20. Особено внимание изисква местенето на уред, който съдържа горещо олио или други горещи течности.
  21. Уредът трябва да бъде използван само при плътно затворен капак. **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете късо съединение, винаги вадете щепсела от контакта преди почистване на уреда.
  22. Ако кабелът е повреден, трябва незабавно да бъде подменен от дистрибутора, сервиза или друг квалифициран персонал, за да бъдат избегнати наранявания.
  23. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, от лица с нарушени физически, сензорни или умствени способности, както и от лица с липса на опит и знания, само след като им бъдат дадени подробни инструкции относно неговата употреба, и след като им бъдат разяснени опасностите, свързани с нея. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст, и под родителски контрол.
  24. Необходимо е изключително внимание, когато уредът бива използван от или в близост до деца.
  25. Възможно е повърхностите, върху които бива поставен уред, да се нагряят по време на работа.
  26. Не използвайте уреда, ако кабелът му е повреден, ако забележите прекъсвания в работата на уреда, или ако уредът спре да работи напълно.
  27. Никога не включвайте уреда, когато е празен (освен преди първа употреба), тъй като подобни действия биха могли да доведат до повреда и/или наранявания.
  28. Не поставяйте уреда върху или в близост до възпламеними материали като покривки или завеси.
  29. Не поставяйте уреда срещу стени или други електроуреди. Осигурете поне 30 см празно пространство зад, отстрани и над уреда.
  30. Не предприемайте модификации или поправки на уреда по свое усмотрение и се уверете, че всяка поправка се извършва само от подходящ и квалифициран техник.
  31. Този уред не трябва да бъде контролиран посредством външен таймер или отделно дистанционно, освен ако такива не са предоставени от дистрибутора.
  32. Това устройство е снабдено със заземен щепсел. Моля уверете се, че контакта в дома ви е добре заземен.
  33. По време на пържене с горещ въздух, гореща пара се отделя от въздухоотводите. Дръжте ръцете и лицето си на разстояние от парата и отворите за въздух. Внимавайте също и при отваряне на капака на уреда.
  34. Незабавно изключете уреда, ако забележите черен дим да излиза от него. Изчакайте пушека да се разсее преди да извадите кошничката от уреда. Внимателно прегледайте уреда за евентуална повреда преди да го използвате отново.
  35. Възможно е да усетите лека миризма при първоначална употреба, докато уредът достигне топлинна устойчивост.
  36. Ако уредът не работи, бил е удрян, изпускан, повреден, оставен на открито, или изпускан във вода, не го използвайте.
  37. Въпреки че този уред е тестван, неговата употреба и последствията, свързани с нея, са изцяло отговорност на потребителя.

#### 1) Части

Делимано Еър Фрайър съдържа следните части, отговарящи на следните функции:

Илюстр. 1 (виж: <b>ИЛЮСТРАЦИИТЕ</b> , Илюстр. 1)		
1. Кошничка за готвене	5. Съд за кошничката за готвене	9. Копче за контрол на температурата
2. Пластмасов капак	6. Отвор за влизане на въздух	10. Копче за таймер/включване
3. Бутон за освобождаване на кошничката	7. Светлинен индикатор	11. Отвор за излизане на въздух
4. Дръжка за кошничката	8. Индикатор за нагряване	12. Кабел

#### 2) Преди първоначална употреба

Отстранете всички опановки, етикети и лепенки (освен фирмената табелка) от уреда.

1. Проверете дали уредът е изключен от електрическата мрежа.
2. Забършете уреда с мена, влажна кърпа и подсушете добре.
3. Почистете незалепащата кошничка с топла, сапунена вода, след това изплакнете и изсушете добре. Забележка: Не потапяйте основното тяло на уреда във вода или други течности. Никога не използвайте твърди или абразивни почистващи препарати за почистване на уреда или частите към него, тъй като това може да доведе до повреда.
4. Поставете уреда върху стабилна, топлоустойчива основа и на подходяща височина. **ВНИМАНИЕ:** Когато включите уреда за първи път, от него може да се отдели лек дим или миризма. Това е напълно нормално и скоро ще отшуми. Осигурете достатъчна вентилация около уреда по време на употреба. Препоръчително е първия път да включите уреда да работи без храна за приблизително 10 минути; по този начин първоначалният дим или миризма няма да се отразят на вкуса на храната.

### 3) Слобаване

1. Поставете кошничката за готвене в съда, докато усетите, че е прилегла плътно на своето място. Уверете се, че пластмасовият капак покрива бутона за освобождаване на кошничката, за да избегнете неговото натискане по време на работа.
2. Пъхнете съда с кошничката в основното тяло и го затворете. Забележка: Уредът идва предварително слобен. Съдът за кошничката трябва да бъде добре затворен преди употреба. В противен случай уредът няма да работи.

### 4) Употреба

#### Как да използвате Еър Фрайър:

- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Загряйте предварително уреда приблизително 5 минути, като използвате копчето за таймера и контрол на температурата. Светлинният индикатор с оранжева светлина и топлинният индикатор със зелена светлина ще започнат да светят, за да сигнализират, че уредът е започнал да се нагрява. След като достигне необходимата температура, зеленият светлинен индикатор автоматично ще се изключи.
- Когато предварителното нагряване е завършило, извадете съда за готвене от уреда, като го издърпате с помощта на дръжката. Поставете съда върху плоска, стабилна и топлоустойчива повърхност.
- Сложете продуктите в кошничката и след това поставете съда с кошничката обратно в уреда за готвене, за да го затворите. Забележка: Не поставяйте олио или други течности в съда за готвене. Никога не пълнете кошничката за готвене над указания максимум. Никога не поставяйте съда за готвене в уреда без преди това да сте поставили кошничката в него. Не докосвайте уреда по време и малко след работа, тъй като се нагрява изключително силно. Дръжте го само за дръжката.
- Използвайте копчето за регулиране на температурата, за да настроите на желаната температура.
- Проверете какво е необходимото време за приготвяне на продуктите и използвайте копчето за таймера/включване, за да зададете необходимата продължителност; таймерът ще започне да отброява времето щом го пуснете.
- Някои продукти може да изискват разбъркване по време на готвене. Извадете съда за кошничката от уреда с помощта на дръжката. Уверете се, че пластмасовият капак покрива бутона за освобождаване на кошничката, като внимавате да не отделите горещата кошничка от съда. Разбъркайте внимателно и след това поставете съда обратно в уреда, затворете и оставете продуктите да се готвят.
- Когато продуктите са готови и зададеното време изтече, таймерът ще иззвъни. Проверете дали съставките са готови като внимателно отворите съда с кошничката в него. Ако продуктите не са готови, пъхнете обратно съда с кошничката и задайте допълнително време чрез таймера. Когато храната е готова, извадете кошничката от съда за готвене и изпийте съдържанието в купа или чиния. Използвайте щипки (не са включени), ако количеството храна е по-голямо или самите продукти са кръжки.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Винаги загрявайте предварително уреда преди готвене или добавяйте приблизително между 3 и 5 минути към времето за готвене. Ако времето за готвене или температурата трябва да се променят по време на работа, просто използвайте таймера или копчето за температурата и уредът автоматично ще се настрои. По време на работа, зеленият светлинен индикатор ще се включва и изключва, за да сигнализира, че поддържа предварително зададената температура.

**Внимание:** Не изсипвайте храната директно в купа или в чиния, тъй като на дъното на съда за кошничката се събира излишна мазнина и тя може да попадне в храната. Винаги отстранявайте кошничката от съда.

**Внимание:** Налице е остатъчно напрежение, дори когато уредът е изключен от копчето. За да изключите напълно уреда, извадете щепсела от контакта.

#### Как да използвате незалепащата кошничка:

Незалепащата кошничка се вади за по-лесна употреба.

- За да извадите кошничката от съда за готвене, бутнете пластмасовия капак върху дръжката напред, за да се открие копчето за освобождаване на кошничката.
- Натиснете и задържете бутона за освобождаване на кошничката и внимателно вдигнете нагоре дръжката, за да извадите кошничката за готвене.
- Върнете обратно кошничката на мястото ѝ в съда за готвене.
- Сложете пластмасовия капак на мястото му, така че да покрива бутона за освобождаване на кошничката.

Внимание: Никога не натискайте бутона за освобождаване на кошничката, ако съдът за кошничката е вдигнат, тъй като това би могло да предизвика нараняване; натиснете го, когато съдът е поставен върху плоска и стабилна повърхност.

#### Автоматично изключване:

Уредът е снабден със система за автоматично изключване. Тя може да се включи, ако:

1. Предварително зададеното време за готвене изтече. Таймерът ще звънне и уредът ще се изключи автоматично.
2. Съдът за кошничката е изваден от уреда по време на готвене, таймерът ще продължи да отброява времето, докато то изтече.

Забележка: Ако уредът трябва да бъде изключен преди да изтече предварително зададеното време, изключете го от копчето и извадете щепсела от контакта.

Винаги проверявайте дали кошничката е поставена плътно на мястото си. В противен случай уредът няма да работи.

Забележка: Дръжте съда за кошничката само за дръжката. Внимание: При ваденето на кошничката за готвене може да се отдели гореща пара.

**НИКОГА НЕ обръщайте кошничката, докато съдът е все още прикрепен към нея, тъй като отделената на дъното мазнина може да се излее.**

Не покривайте уреда или отворите за въздух, тъй като това ще наруши потока на въздуха и ще повлияе на процеса на готвене.

Не пълнете съда за кошничката с мазнина или други течности. Не натискайте бутона за освобождаване на кошничката, докато разбърквате продуктите.

Не докосвайте съда за кошничката по време на или непосредствено след употреба, тъй като уредът се нагрява изключително силно. Дръжте го само за дръжката.

### 5) Почистване

Преди да пристъпите към почистване или поддръжка, изключете уреда от копчето и извадете щепсела от контакта. Оставете уреда да се охлади напълно.

1. Забършете уреда с мена, влажна кърпа и след това го подсушете. Не потапяйте уреда във вода или други течности.
2. Почистете кошничката и съда за кошничката с топла, сапунена вода, след което изплакнете и подсушете добре. Тези две части могат да бъдат почиствани и в съдомиялна. Забележка: Въпреки че тези части на уреда са безопасни за почистване в съдомиялна машина, не е препоръчително да се почистват многократно по този начин, тъй като това би могло да им навреди.

Никога не използвайте груби или абразивни почистващи препарати за поддръжка на уреда и неговите части, тъй като това би могло да ги повреди.

Забележка: уредът трябва да бъде почистван след всяка употреба.

**СЪХРАНЕНИЕ:** Проверете дали уредът е охладен, почистен и сух преди да го приберете за съхранение на сухо и проветриво място. Никога не навивайте кабела около уреда. Оставете го свободен, за да избегнете повреда.

### 6) Повреди и отстраняване

Проблем	Вероятна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен в ел. мрежа.	Включете щепсела в заземен контакт.
	Копчето за включване/таймер не е включено.	Включете уреда от копчето и му задайте време за работа.

Продуктите не са достатъчно сготвени.	Количеството на продуктите е твърде голямо.	Сложете по-малко продукти в кошничката. По-малкото количество продукти позволява по-равномерно пържене.
	Зададената температура е прекалено ниска.	Увеличете температурата чрез копчето за регулиране.
	Времето за приготвяне е прекалено кратко.	Увеличете времето за приготвяне чрез копчето за регулиране.
Продуктите не са се изпържили равномерно.	Някои продукти имат нужда от разбъркване по време на готвене.	Продукти, които са поставени едни върху други (напр. картофи), трябва да бъдат разбърквани по време на пържене.
Продуктите не са хрупкави, когато са извадени от уреда.	Използвали сте продукти, които са предназначени за пържене в тиган.	Намажете продуктите със зехтин/олио преди да ги сложите да се пържат в уреда.
Не мога да пъхна съда за кошничката в уреда.	Препълнили сте кошничката с продукти.	Не пълнете кошничката над указания максимум.
	Кошничката не е поставена плътно в съда.	Сложете кошничката в съда и натиснете надолу, докато чуete щракване.
От уреда излиза бял дим.	Готвите прекалено мазни продукти.	Когато пържите прекалено мазни продукти, голямо количество мазнина се оттича в съда за кошничката. Мазнината отделя бял дим и съдът може да се нагрее повече от обикновено. Това не би трябвало да навреди на уреда или продуктите.
	Съдът за кошничката съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим е в резултат от мазнина, която се нагрява в съда за кошничката. Уверете се, че сте почистили добре съда след всяка употреба.

#### 7) Готвене и рецепти

Следват някои насоки за готвене на определен тип храни с Делимано Еър Фрайър.

Това са само насоки, готвенето винаги трябва да бъде наблюдавано. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Стойности могат да варират и са само за справка.

#### Картофи и чипс

Храна	Количество	Прибл. време за приготвяне	Температура	Допълнителна информация
Тънки замразени картофи	300 - 700 гр	18 - 21 мин	200 °C	Разбъркайте картофите, като следвате инструкциите в раздел „Употреба“.
Дебели пържени картофи	300 - 700 гр	21 - 25 мин	200 °C	Разбъркайте картофите, като следвате инструкциите в раздел „Употреба“.
Домашни пържени картофи	300 - 800 гр	18 - 25 мин	200 °C	Следвайте инструкциите в раздел Гайд „Стъпка по стъпка“ за приготвяне на пържени картофи.
Домашни картофи по селски	300 - 800 гр	18 - 25 мин	180 °C	Измийте и подсушете картофите, добавете ½ супена лъжица зехтин или олио и ги сложете в кошничката. Разбъркайте, като следвате инструкциите в раздел „Употреба“.

#### Месо и пиле

Храна	Количество	Прибл. време за приготвяне	Температура	Допълнителна информация
Пържола	100--500 гр	<b>Добре изпечено:</b> 15 мин <b>Средно изпечено:</b> 12 мин <b>Недопечено:</b> 10 мин	180 °C	Обърнете на половината време за готвене.
Хамбургер	100 - 500 гр	18 -20 мин	180 °C	Обърнете на половината време за готвене.
Свински ребърца	100 - 500 гр	18 - 20 мин	180 °C	Обърнете на половината време за готвене.
Пилешки гърди	100 - 500 гр	15 - 22 мин	200 °C	Винаги проверявайте дали пилешкото месо е добре сготвено.
Пилешки бутчета	100 - 500 гр	15 - 22 мин	180 °C	Винаги проверявайте дали пилешкото месо е добре сготвено.

#### Лено хапване и разядки

Храна	Количество	Прибл. време за приготвяне	Температура
Замразени пилешки хапки	100 - 500 гр	10--15 мин	200 °C
Пролетни рулца	100 - 400 гр	6- 10 мин	200 °C
Пълнени зеленчуци	100 - 400 гр	10--15 мин	160 °C

#### Печива и десерти

Храна	Количество	Прибл. време за приготвяне	Температура
Киш	400 гр	8- 15 мин	160 °C
Мъфини	300 гр	10--15 мин	200 °C

#### Гайд „Стъпка по стъпка“ за приготвяне на пържени картофи

Домашни картофи:

1. Загрейте предварително уреда до 200 °C.

2. Нарезете картофите на дълги ивици с дължина приблиз. 1 x 1 см.
3. Сложете нарязаните картофи в купа с вода и ги изплакнете, за да се отдели нишестето. След това ги подсушете.
4. Добавете ½ суп. лъжица зехтин или олио и ги сложете в кошничката за пържене.
5. Пържете на 200 °C за 18 - 25 минути.
6. Разбърквайте често (прибл. на всеки 5-6 минути), така че всички картофи да се изпържат равномерно.
7. След като се изпържат до хрупкавост, извадете ги от уреда, подсолете и се насладете.

#### **Замразени картофи:**

1. Загрейте предварително уреда на 200 °C.
2. Добавете 300-700 гр замразени картофи в кошничката.
3. Пържете за 18-21 мин за леко замразени картофи или 21 - 25 минути за дълбоко замразени.
4. Разбърквайте картофите често (прибл. на всеки 5-6 минути), така че да се запържат равномерно.
5. След като се изпържат и станат хрупкави, извадете ги от уреда, подсолете и се насладете.

#### **Пирожки с говеждо:**

Съставки:

200 гр кайма от говеждо месо	1 глава дребен лук, ситно нарязан	Олио/зехтин
1 многолистно тесто	1 стрък мащерка	Сол и пипер на вкус
1 глава лук, ситно нарязан	1 суп. лъжица кърпи на прах	

Как се приготвя: в дълбока тенджера на средна температура добавете малко зехтин и лука. Запържете, докато лукът оменее. Добавете нарязания на ситно дребен лук, каймата от говеждо и мащерката в тигана и гответе за около 5 минути. Когато месото вече е добре изпечено, махнете тигана от огъня. Добавете кърпите на прах и подправете със сол и пипер. Разстелте един лист тесто върху гладка повърхност и го нарежете на ивици. Добавете пълна лъжица от сместа с месото върху всяка ивица тесто и го съгнете на триъгълници. Продължете, докато оползотворите всичкото месо. Загрейте предварително Еър Фрайър на 200 °C. Намажете всяка пирожка със зехтин/олио. След това поставете 4 пирожки в кошничката и пържете приблизително 5-8 минути. Обърнете пирожките и ги запържете за още 5 минути, докато и двете страни получат хрупкава коричка и златист загар.

#### **Скариди на грил**

Съставки:

200 гр джъмбо скариди, измити и обелени	50 гр разтопено масло	1 скилидка чесън, обелена и намачкана	2 суп. лъжици лимонов сок
---	-----------------------	---------------------------------------	---------------------------

Как се приготвя: загрейте предварително уреда на 200°C, в малка купа смесете разтопеното масло, лимоновия сок и чесъна. Потопете скаридите в сместа и ги поставете директно в кошничката. Печете ги приблизително 8-10 минути.

#### **Крокети от сьомга**

Съставки:

1 консерва сьомга, подсушена (запазете соса)	32 мл сос от консерва от сьомга	1 суп. лъжица бакпулвер
75 гр брашно	1 яйце	½ суп. лъжица сос Уорчестър
50 гр галета	½ нарязан на ситно пресен лук	Зехтин, сол и пипер на вкус

Как се приготвя: смесете в купа сьомгата и яйцето. След това изсипете брашното, пипера, лука и соса Уорчестър. Смесете бакпулвера със соса от сьомгата и разбийте, докато се получи пена. Сипете в сместа със сьомгата и разбъркайте с вилица. Загрейте предварително уреда на 200°C. Направете крокети от сместа и ги покрийте с галетата. Намажете ги със зехтин/олио, поставете ги в кошничката за около 12-15 минути или докато придобият златист загар.

#### **Гаранционната карта е в сила единствено с приложен към нея документ за закупуване – фактура или касов бон.**

Име.....

Адрес.....

Търговски обект.....

Фактура№/.....

Касов бон.....

Дата.....

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на закупуването на уреда от лицето, посочено по-горе;

Гаранционното обслужване се осъществява само при наличието на коректно попълнени и валидни гаранционни документи за уреда и при представяне на валидни платежни документи за уреда (касова бележка или фактура);

Уредът е предназначен единствено за домашна употреба и не трябва да се използва за професионални цели;

Гаранцията е валидна само за повреди, дължащи се на производствен дефект, който се е проявил в рамките на гаранционния срок;

Гаранцията важи на територията на Република България.

Търговската гаранция не се признава в следните случаи:

При неспазване изискванията за употреба на уреда и/или опит за ремонт от неупълномощено от „СТУДИО МОДЕРНА - БЪЛГАРИЯ“ ЕООД лице;

При повреди, дължащи се на некачествен транспорт, неподходящо съхранение, неизправности по електрическата мрежа, неспазване на придружаващата уреда документация;

При повреди в резултат на форсмажорни обстоятелства.

Допълнителна гаранционна информация при директна продажба (при закупуване на място от магазин)

Претенции за неомкомплектованост на изделието се обслужват само в момента на неговото закупуване/доставка.

Заявления за предоставяне на търговска гаранция могат да се предявят по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, ЮРОПАРК ОФИС – СТРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Допълнителна гаранционна информация при продажба от разстояние (по телефона)

Заявления за предоставяне на търговска гаранция могат да се предявят по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, ЮРОПАРК ОФИС – СТРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Законова гаранция

Независимо от настоящата търговска гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стона с договора за продажба съгласно законовата гаранция.

Настоящата търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от разпоредбите на чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите, а именно:

Права на потребителя

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предави рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Право на отказ от договор за продажба, сключен от разстояние (по телефона)

В качеството Ви на потребител Вие имате право, без да дължите обезщетение или неустойка и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор в срок от 14 / четиринадесет / календарни дни, считано от датата на получаване на уреда.

**За да упражните правото си на отказ от договора, сключен от разстояние, по Ваш избор можете да уведомите вносителя за желанието си чрез:**

1. попълване на формуляра за отказ от покупка на електронната страница на вносителя: [www.topshop.bg](http://www.topshop.bg);
2. чрез попълване и подаване на стандартния формуляр за отказ в писмена форма на следния адрес на вносителя: ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или
3. по друг начин, в това число – чрез писмо, изпратено до вносителя по пощата, на електронна поща на вносителя или по друг начин.

За надлежно упражняване на правото на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружена с всички оригинални документи – договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14 / четиринадесет / дни, считано от деня, в който сте ни информирали за отказ си от договора. Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е невъзможно поради хигиенни / здравни съображения; при непредставяне на необходимите документи, както и в останалите случаи по чл. 57 от Закона за защита на потребителите.

Рекламации

Рекламации до Студио Модерна България ЕООД при закупуване на уреда на място в магазина или при договори за продажба, сключени от разстояние могат да се предявяват по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Съгласно чл. 114, ал. 3 от Закона за защита на потребителите, имате право да искате разваляне на договора за продажба на уреда и да получите обратно платената от Вас цена, ако след като Студио Модерна – България ЕООД е удовлетворило три Ваши рекламации на уреда чрез извършване на ремонт в рамките на две години от влизането Ви във владение на уреда, е налице следваща поява на несъответствие на уреда с договора за продажба.

За допълнителна информация можете да се свържете с отдел „Грижа за клиента“ на тел. 02 / 81 851 51 от понеделник до петък, имейл: [care.bg@studio-moderna.com](mailto:care.bg@studio-moderna.com)



Този символ, върху закупеното от Вас електрическо или електронно оборудване (ЕЕО) указва, че продуктът не е битов отпадък и е предназначен за извършване единствено в контейнери за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО.

В случай, че към закупеното от Вас ЕЕО са Ви били предоставени и батерии/акумулатори, моля извървяйте ги разделно в контейнерите, предназначени за батерии и акумулатори или ги предадете за рециклиране на обозначените за това места!

Моля, извървяйте елементите на опаковката на закупеното от Вас ЕЕО разделно в контейнерите, предназначени за съответния материал!

След пълната амортизация на продукта или когато този продукт престане да Ви е необходим, следва да го извървяте в контейнер за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО, да го предадете на организация за оползотворяване на отпадъците от излязло от употреба ЕЕО или да го предадете обратно във всеки търговски обект на „Студио Модерна – България“ ЕООД. „Студио Модерна – България“ ЕООД изпълнява задълженията си във връзка с разделното събиране и третиране на ЕЕО, както и за постигане на съответните цели за разделно събиране, повторна употреба, рециклиране и/или оползотворяване на ЕЕО чрез колективна система, представлявана от следната организация за оползотворяване: Унирейд Еко ЕООД 1528 София, ул. Подлорчуи Йордан Тодоров 4, BG 202099392, МОЛ: Мариета Стоянова.

Разделното събиране и рециклиране на излязло от употреба ЕЕО има съществена екологична функция – опазване на здравето, въздуха, почвите и водите от замърсяване с тежки метали и с други опасни вещества. Като се погрижите този продукт да бъде извървян по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо извървяне на този продукт.

За по-подробна информация за събирането и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната РИОСВ, с лицензирана организация за оползотворяване на отпадъци от ЕЕО, батерии и акумулатори или с магазина, в който е закупено ЕЕО.

Моля, извървяйте разделно!

ПРОИЗХОД: КИТАЙ

ВНОСИТЕЛ: СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ ЕООД, ЕИК 121009078, с/с седалище и адрес на управление:

ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40, тел. 02 / 81 851 51, [www.topshop.bg](http://www.topshop.bg)

В качеството Ви на потребител Ви имаме право, без да дължите обезщетение или неустойка и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор от разстояние в срок от 14 /четирнадесет/ календарни дни, считано от датата на получаване на поръчаната стока.

За надлежно упражняване на правото си на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружена с всички оригинални документи – договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14 /четирнадесет/ дни, считано от деня, в който сте ни информирали за отказа си от договора.

Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е невъзможно поради хигиенни / здравни съображения; при непредставяне на необходимите документи, както и в останалите случаи по чл. 57 от Закона за защита на потребителите.

CZ

Děkujeme, že jste si vybrali produkty společnosti Delimano!

Delimano přináší inovativní řadu kvalitního kuchyňského náčiní, které je navrženo tak, aby zajišťovalo zdravé, chutné a příjemné vaření (příprava, vaření a konzumace jídla), povzbuzující vašeň por vaření a zábavu bez ohledu na úroveň vaření. Vařte. Oslavujte. Každý den.

Všechny produkty společnosti Delimano jsou vnímány jako velmi cenné, takže poskytovatel nás opravdu rádí kopírují a klamou tak zákaznky horší kvalitou bez záruky a servisu. Nahlašte, prosím, jakýkoliv padělaný, podobný produkt nebo neoprávněného distributora na [brand.protection@studio-modema.com](mailto:brand.protection@studio-modema.com), abyste nám pomohli v boji proti nelegálnímu padělání.

**Delimano Horkovzdušná fritéza – Uživatelský Manuál**

Před použitím si přečtete tento návod k použití a uchováte ho i do budoucna.

## UPOZORNĚNÍ

### **Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících pokynů:**

1. Před použitím zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá hodnotě spotřebiče.
2. K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody nebo jiné kapaliny.
3. Vždy umístěte ingredience vhodné na vaření/smažení do košíku na vaření, abyste se vyvarovali kontaktu potravin s topnými tělesy.
4. Nezakrývejte vstupní otvory ani výstupní otvory vzduchu, když je přístroj v provozu.
5. Nenaplněte košík na vaření olejem, mohlo by to způsobit požár.
6. Po použití a před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou spotřebič odpojte ze zdroje.
7. Vždy se ujistěte, že je zařízení před jakýmkoliv čištěním, údržbou nebo skladováním kompletně chladné.
8. Nepoužívejte žádné zařízení s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou nebo po poruše přístroje nebo jakýmkoli způsobem poškozené. Vraťte přístroj k nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku, aby jej bylo možné zkontrolovat, opravit nebo upravit.
9. Nepoužívejte venku. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí, vnitřní a suché použití.
10. Před použitím umístěte výrobek na tvrdý, plochý, stabilní a suchý povrch.
11. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo linky nebo se dotýkat horkých předmětů.
12. Neumísťujte na horký plyn nebo elektrický hořák ani v jeho blízkosti.
13. Nepoužívejte přístroj v blízkosti plynu nebo jiných hořlavých materiálů (jako benzen, ředidlo, spreje atd.).
14. Tento výrobek by neměl být používán v bezprostřední blízkosti vody, jako je vana, umyvadlo, bazén atd., kde hrozí nebezpečí ponoření nebo navlhnutí. Nepoužívejte přístroj s mokrymi rukama.
15. Použití příslušenství, které nedoporučuje nebo neprodává distributor produktu, může způsobit majetkové škody nebo zranění.
16. Nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru. Po použití vždy spotřebič odpojte ze zdroje.
17. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu než je určeno v manuálu.
18. Neuchovávejte přístroj na přímém slunečním světle nebo za vlhka.
19. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní předměty při kontaktu s tímto přístrojem; použijte pouze plastové nebo dřevěné špachtle odolné proti vysokým teplotám, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.
20. Při přemísťování zařízení s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba být mimořádně opatrný.
21. Přístroj musí být provozován pouze v uzavřené poloze. UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, před čištěním jej odpojte.
22. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoby s

- podobnou kvalifikací, aby nedošlo k ohrožení osob.
23. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let stejně jako osoby s omezenými fyzickými a mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pokud jsou pod dozorem nebo poučení o bezpečném používání přístroje. Děti bys s přístrojem neměly hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti mladší 8 let.
  24. Pokud přístroj používají děti, je nutný dozor.
  25. Teplota přístupných ploch může být vysoká, pokud je přístroj v provozu.
  26. Nepřipojujte spotřebič, jestliže kabel vykazuje jakékoli poškození nebo pokud zařízení funguje přerušovaně nebo nefunguje vůbec.
  27. Toto zařízení by nikdy nemělo běžet naprázdno (s výjimkou prvního použití), protože by mohlo dojít k selhání spotřebiče a / nebo zranění uživatele.
  28. Neumísťujte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů, jako např. ubrusu nebo záclon.
  29. Neumísťujte přístroj na stěnu nebo proti jiným zařízením. Nechte alespoň 30 cm volného místa na zadní a boční straně a 30 cm volného místa nad spotřebičem.
  30. Nepokoušejte se provádět žádné úpravy ani opravy sami a ujistěte se, že opravy provádí pouze odborně způsobilý technik
  31. Tento spotřebič by neměl být provozován pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání, který není dodáván s tímto přístrojem.
  32. Toto zařízení je vybaveno uzemněnou zástrčkou. Ujistěte se prosím, že elektrická zásuvka ve vašem domě je dobře uzemněna.
  33. Při smažení horkým vzduchem se uvolňuje horká pára přes výstupní otvory pro vzduch. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Dávejte pozor na horkou páru a vzduch, když vyjmete nádobu ze spotřebiče.
  34. Ihned odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud z něj vychází tmavý kouř. Počkejte, až kouř zmizí, než vyjmete nádobu na vaření ze spotřebiče. Před dalším použitím zařízení důkladně zkontrolujte, zda není poškozeno.
  35. Na začátku používání se může objevit lehký zápach, dokud zařízení nedosáhne tepelné stability.
  36. Pokud spotřebič nefunguje tak, jak má, nepoužívejte ho.
  37. Přestože zařízení bylo zkontrolováno za jeho použití a důsledky je odpovědný uživatel.

#### 1) Části

Delimano Horkovzdušná fritéza obsahuje následující části:

Obr. 1 (viz: <b>OBRÁZKY, Obr. 1</b> )		
1. Nádoba na vaření	5. Obal nádoby	9. Tlačítko pro regulaci teploty
2. Plastový uzávěr	6. Přívod vzduchu	10. Tlačítko časovače / napájení
3. Tlačítko pro uvolnění nádoby	7. Kontrolka napájení	11. Vývod vzduchu
4. Rukojeť nádoby	8. Světlo ohřevu	12. Napájecí kabel

#### 2) Před prvním použitím

Před použitím odstraňte veškeré ochranné obaly.

1. Zkontrolujte, zda je horkovzdušná fritéza vypnutá a zda je odpojena z hlavního napájecího zdroje.
2. Ořete přístroj jemným vlhkým hadříkem a osušte.
3. Vyčistěte nádobu na vaření v teplé, mýdlové vodě, důkladně opláchněte a důkladně osušte. Poznámka: Nevkládejte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy do vody nebo jiné kapaliny. Nikdy nepoužívejte k čištění horkovzdušné fritézy nebo jejího příslušenství žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo čističe, protože by to mohlo způsobit poškození přístroje.
4. Umístěte hlavní jednotku fritézy na stabilní, tepelně odolný povrch ve výšce, která je pro uživatele pohodlná. **UPOZORNĚNÍ:** Při prvním použití fritézy může dojít k mimému kouři nebo zápachu. To je zcela normální a brzy to ustoupí. Během používání umožníte dostatečné větrání kolem fritézy. Doporučujeme nechat běžet fritézu bez jídla cca. 10 minut před prvním použitím; to zabrání tomu, aby počáteční kouř nebo zápach ovlivňovali chuť jídla.

#### 3) Montáž

1. Vložte nádobu na vaření do jeho obalu. Zkontrolujte, zda plastový kryt kryje tlačítko pro uvolnění nádoby, aby nedošlo k jeho stisknutí během používání.
2. Posuňte nádobu na vaření do hlavní jednotky fritézy a uzavřete. Poznámka: Fritéza je dodávána předem smontovaná. Obal nádoby na vaření by měl být bezpečně uzavřen, jinak bude bránit v možném používání fritézy.

#### 4) Použití

Jak používat Horkovzdušnou fritézu:

- Zapojte fritézu do sítě.
- Předehřejte fritézu cca. 5 minut pomocí ovládacích prvků časovače a regulačních tlačítek. Oranžová kontrolka napájení a zelená kontrolka se rozsvítí tím, že se horkovzdušná fritéza zahřeje. Po dosažení požadované teploty se kontrolka zeleného tepla automaticky vypne.
- Když je proces předehřívání u konce, vyjměte obal s nádobou na vaření pomocí rukojeti z fritézy. Umístěte ho na rovný a stabilní povrch odolný proti teplu.
- Umístěte přísady do nádoby na vaření a potom ji zasuňte do obalu a umístěte do fritézy, abyste ji zavřeli. **Poznámka:** Obal nádoby na vaření nenaplňuje olejem ani jinou kapalinou. Nikdy

nepřekračujte vyznačenou hranici MAX. Nikdy obal nádoby na vaření bez nádoby na vaření. Nedotýkejte se nádoby na vaření během a nějakou dobu po použití, protože může být velmi horká. Držte ji jen za rukojeť. Pomocí tlačítka pro regulaci teploty nastavte fritézu na požadovanou teplotu.

- Určete čas potřebný k přípravě ingrediencí a použijte tlačítko časovače / napájení, abyste odpovídajícím způsobem nastavili čas; časovač začne po uvolnění odpočítávat.
- Některé ingredience vyžadují protřeptání během vaření. Odstraňte obal nádoby na vaření vytažením kolečka z fritézy. Zkontrolujte, zda plastový kryt zakrývá tlačítko pro uvolnění koše, dbejte na to, aby nedošlo k uvolnění horké nádoby na vaření. Poté jemně protřepejte nádobu a poté ji zasuníte zpět do hlavní jednotky fritézy a pokračujte ve vaření.
- Jakmile je vaření dokončeno a uplyne přednastavený čas, časovač vydá zvukový signál. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotovy opatrným otevřením obalu nádoby na vaření. Pokud ingredience nejsou dodělané, zavřete obal nádoby na vaření a použijte tlačítko časovače / napájení, abyste odpovídajícím způsobem nastavili dobu vaření. Pokud jsou ingredience uvařeny, vyjměte nádobu na vaření a poté ji vyprázdněte do misky nebo na talíř. Použijte pár kuchyňských kleští (není součástí balení), jestliže jsou ingredience velké nebo křehké.

**POZNÁMKA:** Vždy předehejte fritézu před zahájením vaření nebo alternativně přidejte cca. 3-5 minut k době vaření. Pokud je nutno v průběhu vaření měnit dobu vaření nebo teplotu, jednoduše použijte tlačítka pro nastavení času nebo teploty podle potřeby a fritéza automaticky upraví nastavení. Během používání bude zelená kontrolka tepla střídavě zapnutá a vypnutá, aby signalizovala, že udržuje zvolenou teplotu.

**Upozornění:** Nikdy nevyndavjte potraviny přímo do misky nebo na desku přímo z obalu nádoby na vaření, protože přebytečný olej se může shromažďovat na dně obalu. Vždy vyjměte nádobu na vaření z obalu.

**Varování:** přístroj je stále pod napětím, i když je tlačítko časovače / napájení otočeno do polohy «0». Chcete-li trvale vypnout fritézu, odpojte ji od hlavního napájecího zdroje.

#### Jak používat nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem:

Tato nádoba je odnímatelná kvůli snadné manipulaci.

- Chcete-li vyjmout nádobu na vaření z jejího obalu, zatlačte plastový kryt na rukojeti dopředu, aby se uvolnilo tlačítko pro uvolnění nádoby.
- Stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění nádoby a opatrně zvedněte rukojeť, abyste uvolnili nádobu na vaření.
- Přemístěte nádobu do jejího obalu a pečlivě upevněte.
- Posuňte plastový kryt zpět do polohy tak, aby zakrýval tlačítko pro uvolnění nádoby.

Upozornění: Nikdy nemarkujte tlačítko pro uvolnění nádoby, pokud je kryt na nádobu na vaření zvednutá, protože by mohlo dojít k poranění; zmačkněte jej pouze poté, co je obal nádoby na vaření umístěný na plochem a stabilním povrchu.

#### Automatické vypnutí:

Horkovzdušná fritéza je vybavena funkcí automatického vypnutí. Tu může aktivovat následující:

1. Nastavená doba vaření uplynula. Časovač vydá zvukový signál a automatické vypnutí se aktivuje a vypne fritézu.
2. Pokud se nádoba na vaření vytáhne z fritézy během vaření, časovač bude pokračovat v odpočítávání až do uplynutí doby vaření.

Poznámka: Pokud je nutné vypnout fitovací přístroj před uplynutím nastavené doby pečení, vypněte časovač / vypínač a odpojte jej od hlavního napájecího zdroje. Zkontrolujte, zda je nelepivě pokrytý vamy koš bezpečně nasazen před použitím. Pokud tak neučiníte, zabráníte provozu fritézy.

Poznámka: Držte mísu na vaření pouze za rukojeť. Dávejte pozor při vyjímání pokovené nádoby na vaření, protože může unikat horká pára.

**VYVARUJTE SE:** Vyjměte nádobu na vaření spolu s obalem, protože nadměrný olej na spodku nádoby na vaření koše může vystříknout.

Nezakrývejte fritézu ani její vstup a výstup vzduchu, protože by to narušilo proudění vzduchu a mohlo by to ovlivnit výsledky smažení.

Neplňte obal na nádobu na vaření olejem ani jinou tekutinou. Nemarkujte tlačítko pro uvolnění nádoby při míchání ingrediencí.

Nedotýkejte se obalu nádoby na vaření během nebo hned po vaření. Může být velmi horká. K držení použijte pouze rukojeť.

#### 5) Čištění

Než začnete provádět jakékoli čištění nebo údržbu, vypněte a odpojte fritézu od elektrické sítě a nechte ji zcela vychladnout.

1. Očiňte hlavní jednotku fritézy jemným vlhkým hadříkem a důkladně osušte. Neponořujte hlavní jednotku fritézy do vody nebo jiné kapaliny.
2. Vycistěte nádobu na vaření a její obal v teplé mýdlové vodě, důkladně opláchněte a důkladně osušte. Taktéž můžete tyto části vycistit v myčce nádob. Poznámka: Nedoporučuje se používat myčku příliš často, protože může zkrátit životnost výrobků nebo jejich součástí.

Nikdy nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky nebo čističe k čištění fritézy nebo příslušenství, protože by to mohlo způsobit poškození.

Poznámka: Horkovzdušnou fritézu byste měli čistit po každém použití.

**SKLADOVÁNÍ:** Zkontrolujte, zda je horkovzdušná fritéza chladná, čistá a suchá před uložením na chladném a suchém místě. Kabel nikdy neomotávejte těsně kolem fritézy; kabel nechte volný, aby nedošlo k poškození

#### 6) Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Zařízení není zapojené v síti.	Zasuňte zástrčku napájecí šňůry do uzemněné elektrické zásuvky.
	Tlačítko časovače / napájení nebylo nastaveno.	Otočte tlačítko časovače / napájení na požadovanou dobu přípravy, abyste zapli spotřebič.
Příspěvky smažené ve fritéze nejsou hotové.	V míse na vaření je příliš mnoho ingrediencí.	Do nádoby vložte ingredience na menší kousky. Menší kousky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte požadovanou teplotu tlačítkem na nastavení teploty.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Zapněte tlačítko časovače / napájení na požadovanou dobu přípravy.
Ingredience se dělají nerovnoměrně.	Některé druhy ingrediencí musíte protřeptat v polovině doby přípravy.	Příspěvky, které leží na sobě nebo napříč jinými (např. hranolky), musíte protřeptat v polovině doby přípravy.
Smažené potraviny nejsou křupavé po vyjmutí z fritézy.	Používali jste typ potravin, které měly být připraveny v tradiční fritéze.	Použijte potraviny vhodné do trouby nebo potraviny lehce potřete olejem, aby byly chutnější a křupavější.
Nelze vložit nádobu na vaření do přístroje.	Nádoba je příliš plná.	Nenaplňujte nádobu přes vyznačenou MAX hodnotu.
	Nádoba na vaření je špatně vložena do jejího obalu.	Zatlačte nádobu na vaření dovnitř jejího obalu dokud neuslyšíte kliknutí.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravujete velmi mastné potraviny.	Když smažíte mastné přísady ve fritéze, velké množství oleje pronikne do obalu nádoby na vaření. Olej produkuje bílý kouř a zařízení se může zahřát více než obvykle. To by nemělo mít vliv na spotřebič nebo na výsledek.

V nádobě na vaření jsou stále zbytky oleje z předěšlého používání.

Bílý kouř je způsoben zahříváním oleje v obalu nádoby na vaření. Po každém použití řádně vyčistěte nádobu na vaření.

### 7) Příprava & recepty

Následující rady jsou určeny pro vaření některých druhů jídel pomocí fritézy.

Toto jsou pouze rady, ale vaření by mělo být vždy probíhat pod dozorem. **POZNÁMKA: Hodnoty se mohou lišit a jsou určeny pouze pro hrubý odhad.**

#### Brambory a hranolky

Potraviny	Množství	Přibližný čas přípravy	Teplota	Doplňující informace
Tenké mražené hranolky	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Protřepejte hranolky podle pokynů v části s názvem "POUŽITÍ".
Široké mražené hranolky	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Protřepejte hranolky podle pokynů v části s názvem "POUŽITÍ".
Domácí hranolky	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Následujte instrukce v části "Příprava hranolek krok za krokem".
Domácí kousky brambor	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Opláchněte a osušte je, pokapejte je ½ lžící oleje na vaření nebo a vložte je do nádoby na vaření a protřepejte podle pokynů v části s názvem "POUŽITÍ".

#### Maso a drůbež

Potraviny	Množství	Přibližný čas přípravy	Teplota	Doplňující informace
Steak	100---500 g	Well done: 15 min Medium: 12 min Rare: 10 min	180 °C	V půlce času přípravy maso otočte.
Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	V půlce času přípravy maso otočte..
Vepřové kotlety	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	V půlce času přípravy maso otočte.
Kuřecí prsa	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Vždy zkontrolujte, zda je kuřecí maso důkladně uvařeno.
Kuřecí paličky	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Vždy zkontrolujte, zda je kuřecí maso důkladně uvařeno.

#### Měší občerstvení

Potraviny	Množství	Přibližný čas přípravy	Teplota
Mražené kuřecí nuggety	100 - 500 g	10-15 min	200 °C
Jarní závitky	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Plněná zelenina	100 - 400 g	10-15 min	160 °C

Potraviny	Množství	Přibližný čas přípravy	Teplota
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Muffin	300 g	10-15 min	200 °C

#### Příprava hranolek krok za krokem

Domácí hranolky:

1. Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
2. Nakrájejte brambory na hranolky o velikosti cca 1 x 1 cm.
3. Umístěte nakrájené brambory do misky s vodou, abyste je opláchnuli a zbavili škrobu. Pak je osušte.
4. Přidejte ½ lžice oleje a dejte je do misky na vaření.
5. Nechte smažit 18 - 25 minut na 200 °C.
6. Průběžně hranolky protřepejte (přibližně každých 5-6 minut), aby se smažily rovnoměrně.
7. Po usmažení hranolky vyndejte z fritézy, dochutěte a vychutnejte si je.

#### Mražené hranolky

1. Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
2. Přidejte do misky na vaření 300-700 g mražených hranolek.
3. Smažte 18-21 minut tenké hranolky nebo 21-25 minut široké hranolky.
4. Průběžně hranolky protřepejte (přibližně každých 5-6 minut), aby se smažily rovnoměrně.
5. Po usmažení hranolky vyndejte z fritézy, dochutěte a vychutnejte si je.

#### Hovězí taštičky

Ingredience:

200g mletého hovězího	1 nakrájená šalotka	Olej ve spreji
1 listové těsto	1 tymiánová větvička	Sůl & pepř na dochucení
1 nakrájená cibule	1 lžice kari	

Postup: ve velké pánvi na středním ohni opečte na oleji cibuli dokud nezměkne. Do pánve přidejte nasekanou šalotku, mleté hovězí maso a tymián a vařte cca. 5 minut - dokud není maso dobře propečené a poté odsajte z tepla. Přidejte kari a dochutěte solí a pepřem. Na rovnou pracovní plochu položte listové těsto a nakrájejte ho podélně na třetiny. Přidejte lžičku masové směsi navrch každého proužku a poté složte do tvaru trojúhelníků. Pokračujte v tomto procesu, dokud nepotřebujete celou směs hovězího masa. Předehřejte fritézu na 200 ° C. Každou taštičku postříkejte olejem. Poté dejte 4 taštičky do koše na vaření a vařte cca. 5-8 minut. Taštičky otočte a smažte dalších 5 minut, dokud nejsou obě strany zlatavě hnědé

### Grilované krevety

Ingredience:

200 g veľkých, oloupaných a očišćených krevet	50 g rozpušćeného másla	1 oloupaný a drcený stroužek česneku	2 lžice citrónové šťávy
---	-------------------------	--------------------------------------	-------------------------

Postup: Přeďtehejte horkovzdušnou fritúzu na 200 °C. V malé míse smíchejte rozpušćené máslo, citrónovou šťávu a česnek. Namočte krevety do hotové směsi a vložte je přímo do nádoby na vaření. Krevety smažte přibližně 8-10 minut.

### Lososové placičky

Ingredience:

1 filet lososa na kousky, osušený (šťávu uchovejte)	32 ml šťávy z lososa	1 lžička prášku na pečení
75 g mouky	1 vejce	½ lžička Worcesterové omáčky
50 g strouhanky	½ nakrájené jamí cibule	Olej ve spreji, sůl & pepř na dochucení

Postup: v míse smíchejte lososa a vejce a vmíchejte mouku, pepř, cibuli a Worcesterovou omáčku. Smíchejte prášek do pečiva s lososovou šťávou a míchejte dokud nevznikne pěna. Přidejte do lososové směsi a promíchejte vidličkou. Přeďtehejte horkovzdušnou fritúzu na 200 °C. Vytvořte ze směsi placičky a obalte ve strouhance. Postříkejte každou placičku olejem, vložte je přímo do nádoby na vaření a smažte cca 12-15 minut nebo do zlatohnědé barvy.



Täname, et valisite Delimano toote!

Delimano pakub uuenduslikke ja kvaliteetseid kööginõusid ja -tarvikuid, mis on loodud tervislike, maitsvate ja nauditavate toitude valmistamiseks - nii ettevalmistusteks kui ka küpsetamiseks ning samuti söömiseks, julgustades väljendama oma kirge toiduvalmistamise ja serveerimise vastu mis tahes tasemel oskuste juures. Küpsetage. Tundke rõõmu. Iga päev.

Kõiki Delimano tooteid peetakse väga väärtuslikuks ja seepärast meeldib võitsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteedi, garantii ja hoolduseta toodetega kaasnevad klientidele ebameeldivused. Palun teatage kõigist kopeeritud, võltsitud, samastest toodetest või volituseta edasimüüjast e-kirjaga aadressil [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com) ja aidake meil võltsimisega võidelda.

### Delimano kuumaõhu fritüür - kasutusjuhend

Lugege see juhend enne toote kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

## HOIATUSED!

### Elektriseadmeid kasutades tuleb alati järgida tavalisi ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi.

1. Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et selle andmesildile märgitud pinge vastab teie kohaliku elektrivõrgu pingele.
2. Elektrilõõgi vältimiseks ärge kastke seadet, selle toitejuhet ega -pistikut vette või muudesse vedelikesse.
3. Pange alati toiduained, mida kavatsete praadida või küpsetada, küpsetuskorvi, et need ei puutuks kokku küttekehadega.
4. Ärge katke kinni õhu sisse- ja väljavoolu avasid, kui seade töötab.
5. Ärge valage küpsetuskorvi nõusse õli, sest see võib tuua kaasa tuleohtu.
6. Pärast kasutamist ja enne puhastamist või hooldamist võtke alati seadme toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja.
7. Pärast kasutamist laske seadmel alati täiesti maha jahtuda, enne kui seda puhastate, hooldate või hoiukohta panete.
8. Kahjustatud toitejuhtme või -pistikuga seadet ei tohi kasutada. Seadet ei tohi kasutada ka tõrgete ja kahjustuste korral. Seadme sees ei ole kasutaja hooldatavaid osi. Viige seade selliste probleemide puhul volitatud hoolduskeskusesse ülevaatuseks, remondiks või reguleerimiseks või pöörduge selle kohta teabe saamiseks meie klienditeeninduse poole.
9. Seadet ei tohi kasutada välistingimustes. See seade on ettenähtud kasutamiseks üksnes kuivalt koduses majapidamises ja siseruumides.
10. Enne kasutamist pange toode kõvale, tasasele, tugevale, kuivale ja kuumuskindlale alusele.
11. Toitejuhe ei tohi rippuda üle laua serva ega puutuda kuuma eseme vastu.
12. Ärge asetage seadet kuuma ahju, gaasi- või elektripliidi peale ega lähedale.
13. Ärge kasutage seadet gaasi ega muude tuleohtlike ainete (nt benseeni, värvivedeldi, pihustite jne) lähedal.
14. Ärge kasutage seadet vee läheduses. Seda seadet ei tohi kasuta vahetult vee (nt vanni, valamu, basseini jne) lähedal, kus see võiks saada märjaks või vette kukkuda. Ärge kasutage seadet märgade kätega.

15. Muude kui tootja poolt soovitatud või müüdüd tarvikute või lisavarustuse kasutamine võib põhjustada ainelise kahju või vigastuste ohu.
16. Ärge jätkke seadet järelevalveta, kui see on sisse lülitatud. Pärast kasutamist eemaldage seade alati elektrivõrgust.
17. Seadet tohib kasutada üksnes ettenähtud otstarbel.
18. Ärge hoidke seadet otseses päikesevalguses ega väga niiskes kohas.
19. Ärge kasutage selle seadmega teravaid ega abrasiivseid tarvikuid, vaid kasutage üksnes kuumuskindlast plastist või puidust labidaid, et vältida kinnivõtmatu katte kahjustamist.
20. Kuuma õli või muid kuumi vedelikke sisaldava seadme kasutamisel ja liigutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.
21. Seda seadet tohib kasutada ainult suletud asendis. HOIATUS! Elektrilöögi vältimiseks ühendage seade enne puhastamist elektrivõrgu pistikupesast lahti.
22. Kui toitejuhe on kahjustatud, tohib ohu vältimiseks selle asendada seadme valmistaja, selle teenindus või samaselt kvalifitseeritud isik.
23. Seda seadet tohib kasutada kaheksa-aastased ja vanemad lapsed, füüsiliste, sensorsete või vaimsete puuetega isikud ning isikud, kellel puuduvad selleks teadmised ja kogemused, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohib seadet puhastada ja hooldada, kui nad on vanemad kui kaheksa aastat ja nende järele valvatakse.
24. Kui seadet kasutavad lapsed või kasutatakse seda nende lähedal, tuleb laste järele hoolsalt valvata.
25. Seadme töö ajal võivad selle juurdepääsetavad osad kuumeneda.
26. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhtmel on mingeid kahjustusi või kui seade töötab tõrgetega või ei tööta enam.
27. Seda seadet ei tohiks kunagi kasutada tühjalt (v.a esimest korda), sest see võib kaasa tuua seadme rikke ja/või kasutaja vigastusi.
28. Ärge kasutage seadet süttivate materjalide (nt laudlina või kardina) peal ega lähedal.
29. Ärge pange seadet vastu seinu ega muid seadmeid. Seadme külgedel, taga ja kohal peab olema vähemalt 30 cm vaba ruumi.
30. Ärge proovige seadet ise parandada ega muuta ning hoolitsege, et seadme kõik parandustööd teeks sobiva kvalifikatsiooniga tehnik.
31. Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil, kui see ei kuulu seadme komplekti.
32. Sellel seadmel on maanduskontaktiga pistik. Ühendage see kindlasti nõuetekohaselt maandatud pistikupesasse.
33. Kuumaõhu fritüüri töö ajal tuleb selle õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljalaskeavadest ohutus kauguses. Pidage kuuma auru ja õhuga seotud ohtusid meeles ka siis, kui võtate nõu seadmest välja.
34. Võtke kohe seadme toitepistik pistikupesast välja, kui näete seadmest tumedat suitsu tulemas. Oodake, kuni seadmest ei tule enam suitsu, ja alles seejärel võtke küpsetuskorvi nõu seadmest välja. Enne seadme uuesti kasutamist kontrollige seda hoolikalt, et leida võimalikke kahjustusi.
35. Kasutamise alguses võib tunda seadme juures kerget lõhna kuni termilise tasakaaluni jõudmiseni.
36. Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta korralikult või kui see on maha või vette kukkunud, kahjustatud, saanud tugeva löögi või jäetud välistingimustesse.
37. Kuigi seadet on kontrollitud, vastutab ainuüksi kasutaja selle kasutamise ja võimalike tagajärgede eest.

## 1) Osad

Delimano kuumaõhu fritüüri on järgmised osad, mida kasutatakse järgmiselt.

### Joonis 1 (vt: **JOONISED**, joonis 1)

1. Kõpsetuskorv	5. Kõpsetuskorvi nõu	9. Temperatuuri nupp
2. Plastkate	6. Õhu sisselaskeava	10. Taimeri/toitenupp
3. Korvi vabastusnupp	7. Toite märgutuli	11. Õhu väljalaskeava
4. Korvi käepide	8. Kuumutamise märgutuli	12. Toitejuhe

## 2) Enne esimest kasutuskorda

Eemaldage seadmelt kogu pakend ja võimalikud kleebised või sildid (v.a andmesilt).

1. Veenduge, et kuumaõhu fritüür oleks välja lülitatud ja toitepistik oleks elektrivõrgu pistikupesast välja võetud.
2. Pühkige seadme põhikorpust pehme niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt.
3. Peske külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi sooja nõudepesuvahendi lahusega, loputage kuivatage hoolikalt. Märkus! Ärge kastke kuumaõhu fritüüri põhikorpust vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi puhastage seadet ega selle tarvikuid tugevatoimeliste ega abrasiivsete puhastusvahenditega, sest see võib neid kahjustada.
4. Peske kuumaõhu fritüüri põhiseade tugevale kuumuskindlale alusele sellisele kõrgusele, mis on kasutajale mugav. MÄRKUS! Kui kasutate kuumaõhu fritüüri esimest korda, võib sellest tulla veidi suitsu või lõhna. See on normaalne nähtus, mis kaob peagi. Jätke kasutamise ajal kuumaõhu fritüür ümber õhutamiseks piisavalt vaba ruumi. Enne esimest korda kasutamist on soovitatav lasta kuumaõhu fritüüri töötada umbes 10 minutit toiduainet lisamata, et vältida toidu maitse rikkumist algul võimaliku suitsu või lõhna.

## 3) Kokkupanemine

1. Pange külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorv kindlalt kõpsetuskorvi nõusse. Veenduge, et vabastusnupp on plastkatile all ja seda ei saa kasutamise ajal vajutada.
2. Liikake kõpsetuskorv nõukuumaõhu fritüüri põhiseadmesse, et see sulgeda. Märkus! Kuumaõhu fritüür on pakendis juba kokkupandud kujul. Kõpsetuskorvi nõu tuleb enne kasutamist kindlalt sulgeda, sest vastasel korral ei saa seade töötada.

## 4) Kasutamine

### Kuumaõhu fritüüri kasutamine

- Pange toitepistik elektrivõrgu pistikupesasse.
- Laske taimeri ja temperatuuri nuppe kasutades kuumaõhu fritüüri umbes 5 minutit eelsoojeneda. Oranž toite märgutuli ja roheline kuumutamise märgutuli süttivad, mis näitavad, et kuumaõhu fritüüri kuumutatakse. Roheline kuumutamise märgutuli kustub, kui seade on soojenenud nõutava temperatuurini.
- Kui eelsoojendamine on lõppenud, siis eemaldage kõpsetusnõu, tõmmates selle käepidemest hoides kuumaõhu fritüürist välja. Pange kõpsetusnõu tasasele, tugevale kuumuskindlale alusele.
- Pange toiduained külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi ja seejärel liikake kõpsetuskorvi nõu kuumaõhu fritüüri tagasi, et see sulgeda. MÄRKUS! Ärge täitke kõpsetuskorvi nõud õli ega muude vedelikega. Ärge kunagi pange kõpsetuskorvi toiduaineid üle maksimumpiiri „MAX“. Ärge kunagi kasutage kõpsetuskorvi nõud, kui selles ei ole küpsetusnõu. Ärge puudutage kõpsetuskorvi nõud kasutamise ajal ega veidi aega pärast seda, sest see muutub väga kuumaks. Hoidke seda ainult käepidemest.
- Valige temperatuuri nupu abil kuumaõhu fritüüri sobiv temperatuuri säte.
- Tehke kindlaks, mis on soovitud toidu valmistamiseks vajalik temperatuur ning seadke taimeri/toitenupu abil sobiv küpsetusae. Nupu vabastamisel hakkab taimer aega arvutama.
- Mõnda toiduainet on poole küpsetusaja möödudes vaja raputada. Võtke kõpsetuskorvi nõu käepidemest tõmmates kuumaõhu fritüürist välja. Veenduge, et plastkate katab korvi vabastusnupu, hoides samal ajal hoolikalt kuuma külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi kinni. Raputage kergelt kõpsetuskorvi nõud ja seejärel liikake see kuumaõhu fritüüri põhikorpusesse tagasi, et see sulgeda ja küpsutamist jätkata.
- Kui küpsutamine on lõppenud ja ettenähtud aeg möödunud, annab taimer sellest helisignaali märku. Avage ettevaatlikult kõpsetuskorvi nõu ja vaadake, kas toit on küpsunud. Kui toit ei ole küps, siis sulgege kõpsetuskorvi nõu ja seadke taimeri/toitenupu abil sobiv küpsetusae. Kui toit on küps, siis võtke külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi nõust välja ja valage siis kaussi või taldrikule. Kasutage selle kuumuskindlaid tange (ei ole kaasas), kui toit on suur või purunenud.
- MÄRKUS! Eelsoojendage alati kuumaõhu fritüüri enne küpsutama asumist või teise võimalusena lisage küpsetusajale umbes 3-5 minutit. Kui küpsetusajaga või temperatuuri sätet on vaja kasutamise ajal muuta, siis tehke seda taimeri või temperatuuri nupu abil ning kuumaõhu fritüür kohandab säiteid automaatselt. Kasutamise ajal süttib ja kustub roheline kuumutamise märgutuli vaheldumisi, mis näitab, et seade hoiab valitud temperatuuri.
- Hoiatus! Ärge valage toitu otse kaussi või taldrikule, sest küpsetusnõu nõu põhja võib koguneda liigest õli ja see võib toidule valguda. Võtke alati kõpsetuskorvi nõust välja.
- Hoiatus! Seade on endiselt niimpinge all, kui taimeri/toitenupp on seadud asendisse „0“. Kuumaõhu fritüüri piisavalt väljalülitamiseks võtke selle toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja.

### Külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi kasutamine

Külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi saab mugavuse tagamiseks välja võtta.

- Külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi nõust välja võtmiseks liikake korvi käepidemel olev plastkate ettepoole, et avada selle alt küpsetusnõu vabastusnupp.
- Hoidke korvi vabastusnupu all ja tõstke ettevaatlikult käepidemest hoides külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi välja.
- Pange külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi nõusse, nii et see jääb tugevalt paigale.
- Liikake plastkate tagasi oma kohale, et see katab korvi vabastusnupu.

Hoiatus! Ärge kunagi vajutage korvi vabastusnupu, kui küpsetusnõu nõu on ülles tõstetud, sest see võib tuua kaasa vigastusi. Vajutage seda ainult siis, kui küpsetusnõu nõu on pandud tasasele tugevale alusele.

### Automaatne väljalülitumine

Kuumaõhu fritüür lülitub automaatselt välja. Seda võib esineda järgmistel juhtudel:

1. Kui määratud küpsetusae on möödunud. Taimer annab sellest helisignaali märku ja seade lülitub automaatselt välja.
2. Kui võtate küpsetusnõu nõu küpsutamise ajal kuumaõhu fritüürist välja, arvestab taimer aega edasi, kuni määratud küpsetusae on möödunud.

Märkus! Kui kuumaõhu fritüür on vaja enne määratud küpsetusaja möödumist välja lülitada, siis lülitage taimeri/toitenupp välja ja võtke toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja.

Enne kasutamist veenduge, et külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorv oleks kindlalt oma kohal. Vastasel korral ei saa kuumaõhu fritüür töötada.

Märkus! Hoidke küpsetusnõu nõud ainult korvi käepidemest. Olge ettevaatlik, kui võtate külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi välja, sest samal ajal võib auru välja paiskuda.

El TOH: Ärge pöörake külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi ümber, kui see on veel küpsetusnõu nõu külge kinnitatud, sest küpsetusnõu nõu põhja valgunud liigne õli võib välja valguda.

Ärge katke kuumaõhu fritüüri ega selle õhu sisse- ega väljalaskeava, sest see takistab õhu liikumist ja võib halvendada küpsetus tulemusi.

Ärge täitke küpsetusnõu nõud õli ega muude vedelikega. Ärge vajutage korvi vabastusnupu toidu raputamise ajal.

Ärge puudutage küpsetusnõu nõu kasutamise ajal ega kohe pärast seda, sest see nõu muutub väga kuumaks. Hoidke seda ainult käepidemest.

## 5) Puhastamine

Enne seadme puhastamist või hooldamist lülitage kuumaõhu fritüür välja, võtke toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja ja laske seadmelt täielikult jahtuda.

1. Pühkige seadme põhikorpust pehme niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt. Ärge kastke kuumaõhu fritüüri põhikorpust vette ega muudesse vedelikesse.
2. Peske külgevõtmatu töötusega kõpsetuskorvi ja kõpsetuskorvi nõud sooja nõudepesuvahendi lahusega, loputage kuivatage hoolikalt. Neid kahte osa saate pesta ka nõudepesumasinas.

Märkus! Kui õli tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas, ei ole seda soovitatav liiga tihti teha, sest see võib lühendada toodete või nende osade kasutusiga.

Ärge kunagi puhastage seadet ega selle tarvikuid tugevatoimeliste ega abrasiivsete puhastusvahenditega, sest see võib neid kahjustada.

Märkus! Kuumaõhu fritüüri tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda.

SAALVESTAMINE Veenduge, et kuumaõhu fritüür on jahtunud, puhas ja kuiv ning alles seejärel pange see jahedasse, kuiva kohta hoiule. Ärge kunagi mähkige toitejuhet tihedalt kuumaõhu fritüüri ümber, vaid pange see vabalt seadme juurde, et vältida toitejuhtme kahjustamist.

## 6) Veatsing

Probleem	Võlmalk põhjus	Lahendus
Kuumaõhu fritüür ei tööta.	Seadme toitepistik ei ole pandud pistikupessa.	Pange toitepistik maandusega elektrivõrgu pistikupessa.
	Taimer/toitenupp ei ole kasutatud.	Seadke taimer/toitenupp vajalikule küpsetamisajale, et seade sisse lülitada.
Kuumaõhu fritüüris valmistatud toit ei ole küps.	Korvis on liiga suur kogus toiduaineid.	Pange korvi vähem toiduaineid. Väiksemad kogused küpsevad ühtlasemalt.
	Valitud temperatuur on liiga madal.	Pöörake temperatuuri nupp nõutava temperatuuri sättele.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Seadke taimer/toitenupp vajalikule küpsetamisajale.
Toiduained küpsevad kuumaõhu fritüüris ebahühtlaselt.	Teatavaid toiduaineid tuleb valmistamisaja keskel raputada.	Toiduaineid, mis on ülestikku või risti (nt friikartulid), tuleb valmistamisaja keskel raputada.
Praetud suupisted ei ole kuumaõhu fritüürist välja võttes krõbedad.	Küpsetasite suupistest, mis on ettenähtud tavalises fritüüris küpsetamiseks.	Kasutage ahjus küpsetatavaid suupisteid või pintseldage krõbedama tulemuse saamiseks suupistetele veidi õil.
Nõud ei saa korralikult seadmesse lükata.	Küpsetuskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge kunagi pange küpsetuskorvi toiduaineid üle maksimumpliri „MAX“.
	Küpsetuskorv ei ole õigesti küpsetuskorvi nõusse pandud.	Lükake küpsetuskorvi allapoole küpsetuskorvi nõusse, kuni kuulete klõpsatust.
Seadme tuleb valget suitsu.	Küpsetate rasvaseid toiduaineid.	Kui panete rasvased toiduained kuumaõhu fritüüri, valgub palju õil küpsetuskorvi nõusse. See õil tekitab valget suitsu ja nõu võib kuumeneda tavalisest enam. See ei mõjuta seadet ega küpsetustulemust.
	Küpsetuskorvi nõus on rasvajääke eelmisest küpsetuskorrast.	Valget suitsu põhjustab küpsetuskorvi nõus kuumenev rasv. Puhastage kindlasti küpsetuskorvi nõud korralikult iga kord pärast kasutamist.

## 7) Küpsetamine ja retseptid

Allpool leiate näpunäiteid teatavat liiki toiduainete küpsetamise kohta kuumaõhu fritüüris.

Need on ainult ligikaudsed. Küpsemist tuleks alati jälgida. **TÄHELEPANU!** Väärtused võivad erineda. Need on mõeldud vaid ligikaudseteks näpunäideteks.

## Kartulid ja friikartulid

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur	Lisateave
Õhukesed külmutatud friikartulid	300-700 g	18-21 min	200 °C	Raputage friikartuleid, nagu on soovitatud kasutamise osas.
Paksud külmutatud friikartulid	300-700 g	21-25 min	200 °C	Raputage friikartuleid, nagu on soovitatud kasutamise osas.
Kodused friikartulid	300-800 g	18-25 min	200 °C	Järgige juhendit osas „Friikartulite valmistamine samm-sammult“.
Kodused kartulilohud	300-800 g	18-25 min	180 °C	Loputage kartulilohke ja kuivatage need, lisage või pihustage 0,5 spl küpsetusõli, pange küpsetuskorvi ja raputage, nagu on soovitatud kasutamise osas.

## Looma- ja linnuliha

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur	Lisateave
Biifsteek	100-500 g	Küps: 15 min Keskmine: 12 min Pooltoores: 10 minutit	180 °C	Pöörake ümber, kui kogu küpsetusajast on pool möödunud.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180 °C	Pöörake ümber, kui kogu küpsetusajast on pool möödunud.
Seakarbonaad	100-500 g	18-20 min	180 °C	Pöörake ümber, kui kogu küpsetusajast on pool möödunud.
Kanafilee	100-500 g	15-22 min	200 °C	Kontrollige alati, kas kana on korralikult läbi küpsenud.
Kanakoivad	100-500 g	15-22 min	180 °C	Kontrollige alati, kas kana on korralikult läbi küpsenud.

## Suupisted ja lisandid

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur
Külmutatud kananagitsad	100-500 g	10-15 min	200 °C
Kevadrullid	100-400 g	6-10 min	200 °C
Täidetud köögiviljad	100-400 g	10-15 min	160 °C

## Küpsetised ja koogid

Toit	Kogus	Ligikaudne küpsetusaeg	Temperatuur
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Muffinid	300 g	10-15 min	200 °C

## Friikartulite valmistamine samm-sammult

Kodused friikartulid

1. Eelsoojendage kuumaõhu fritüür temperatuurile 200 °C.

- Lõigake kartul umbes 1x1 cm pulkadeks.
- Pange tükeldatud kartulid veekaussi, et loputada neid tärklistest puhtaks. Seejärel kuivatage friikartuleid.
- Lisage või pihustage 0,5 spl küpsetusõli ja pange friikartulid küpsetuskorvi.
- Küpsetage temperatuuril 200 °C 18–25 minutit.
- Raputage friikartuleid aeg-ajalt (u 5–6 minuti tagant), et kõik küpsesid ühtlaselt.
- Kui friikartulid on läbi küpsenud ja krõbedad, siis võtke need kuumaõhu fritüürist välja, maitsestage ja nautige.

#### Külmutatud friikartulid

- Eelsoojendage kuumaõhu fritüür temperatuurile 200 °C.
- Pange 300–700 g külmutatud friikartuleid küpsetuskorvi.
- Küpsetage õhukesi külmutatud friikartuleid 18–21 minutit ja pakse 21–25 minutit.
- Raputage friikartuleid aeg-ajalt (u 5–6 minuti tagant), et kõik küpsesid ühtlaselt.
- Kui friikartulid on läbi küpsenud ja krõbedad, siis võtke need kuumaõhu fritüürist välja, maitsestage ja nautige.

#### Veiseliha samosa'd

Koostisained:

200 g veisehakkliha	1 hakitud šalottsibut	pihustatavat õli
1 filotainast tasku	1 tüümianioksake	maitsestamiseks soola ja pipart
1 sibul, tükeldatud	1 sl karripulbrit	

Valmistamine: pange suur kastrul kesmisele tulele, nirstage sinna õli, lisage sibul ja hautage pehmeks. Lisage hakitud šalottsibul, hakkliha ja tüümiat, hautage umbes 5 minutit, kuni liha on küps, ning võtke kastrul tulet. Lisage kampilber ning maitsestage soola ja pipraga. Pange üks filotainaleht tasasele tööpinnale ja lõigake pikisuunas kolmeks. Pange iga riba peale lusikatais lihasegu ja voltige need kolmnurkadeks. Jätkae, kuni kogu lihasegu on kasutatud. Soojendage kuumaõhu fritüür temperatuurile 200 °C. Pihustage õli igale pinukale. Seejärel pange korraga neli pirukat külgevõtmatu töötulusega küpsetuskorvi ja küpsetage umbes 5–8 minutit. Pöörake pirukad ümber ja küpsetage veel viis minutit, kuni need on mõlemalt poolt krõbedad ja kuldpruunid.

#### Grillitud hiidkrevetid

Koostisained:

200 g pestud ja kooritud hiidkrevette	50 g sulatatud võid	1 küüslauguküüs, kooritud ja purustatud	2 spl sidrunimahla
---------------------------------------	---------------------	---	--------------------

Valmistamine: eelsoojendage kuumaõhu fritüür temperatuurile 200 °C. Segage väikeses kausis sulatatud või, sidrunimahla ja küüslauk. Kastke krevetid tainasegu ja pange otse külgevõtmatu töötulusega küpsetuskorvi. Grillige krevetid umbes 8–10 minutit.

#### Lõhekroketid

Koostisained:

1 lõhekonserve, nõrutatud (kui hoidke vedelik alles)	32 ml lõhekonserve vedelikku	1 tl küpsetuspulbrit
75 g nisujahu	1 muna	0,5 tl Worcestershire'i kastet
50 g riivsaia	pool hakitud rohelist sibulat	pihustatavat õli, maitsestamiseks soola ja pipart

Valmistamine: segage kausis lõhe ja muna, lisage segades jahu, pipar, sibulad ja Worcestershire'i kaste. Segage küpsetuspulber lõhekonserve vedelikuga ja kloppige vahule. Valage lõhesegule ja segage kahvliga. Eelsoojendage kuumaõhu fritüür temperatuurile 200 °C. Vormige segust kroketid ja paneerige riivsaia. Pihustage peale õli ja pange külgevõtmatu töötulusega küpsetuskorvi umbes 12–15 minutiks või kuni need on kuldpruunid.



Zahvalijume na odabiru Delimano proizvodva!

Delimano ima širok raspon proizvodva za kuhinju i kuhanje, dizajiniranih kako bi pružili zdravo, ukusno i zabavno iskustvo u kuhinji (u pripremanju hrane, kuhanju i uživanju u hrani). Neka kuhanje postane strast i zabava, bez obzira na vaše kulinarsko umijeće. Kuhajte. Uživajte. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju krivotvorina iznimno loše kvalitete i zlouporabi prava potrošača koji za takve krivotvorine nemaju jamstvo i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, krivotvorinu i/ili neovlaštenog distributera na email: brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv krivotvorina i zaštitili Vaših prava.

#### Delimano friteza – upute za korištenje

Prije upotrebe pažljivo pročitajte upute za korištenje, a nakon toga ih sačuvajte u slučaju buduće potrebe.

### UPOZORENJA

**Prije korištenja električnih uređaja, trebali biste se pridržavati osnovnih mjera sigurnosti, uključujući:**

- Provjerite odgovara li napon u vašem domu naponu navedenom na pločici uređaja prije no što uključite uređaj u struju.
- Kako biste se zaštitili od električnog udara ne uranjajte kabel, utikač ili sam uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Sastojke koje želite ispeći uvijek stavite u predviđenu košaru unutar uređaja kako ne bi došli u kontakt s grijaćim djelovima.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Ne ulijevajte ulje u posudu za pečenje kako ne bi došlo do požara.
- Uređaj uvijek isključite iz utičnice nakon korištenja, ili prije bilo kakvog održavanja.
- Prije čišćenja, održavanja ili spremanja uvijek provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.
- Ukoliko je kabel oštećen, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je uređaje

- kupljen jer ga mora zamijeniti ovlašteno servisno osoblje, kako bi se izbjegao nastanak opasnosti.
9. Ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen za upotrebu u kućanstvu, u zatvorenom prostoru, i na suhom.
  10. Prije upotrebe, uređaj postavite na tvrdnu, ravnu, stabilnu i suhu površinu koja je ujedno otporna na toplinu.
  11. Pripazite da kabel ne visi preko kuhinjskog elementa ili ormarića i da ne dodiruje vruće površine.
  12. Ne postavljajte uređaj u blizinu plinskog ili električnog plamenika, ili na/u ugrijanu pećnicu.
  13. Uređaj ne koristite u blizini goriva ili drugih zapaljivih tvari kao što su benzin, razrjeđivač za boje ili sprej.
  14. Ne koristite uređaj u blizini vode. Uređaj se ne smije koristiti u neposrednoj blizini spremnika koji sačuvavaju vodu, kao što su kade, lagori, bazeni i sl. gdje postoji mogućnost prskanja vode po uređaju. Ne upravljajte uređajem mokrim rukama.
  15. Korištenje dodatnog pribora ili dodataka koji nisu prodani ili preporučeni od strane distributera može izazvati štetu na imovine ili ozljede.
  16. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad je uključen. Nakon korištenja uvijek isključite uređaj iz struje.
  17. Ne koristite uređaj u druge svrhe osim one za koju je namijenjen.
  18. Ne ostavljajte uređaj na jakom suncu ili u prostorijama s visokom koncentracijom vlage u zraku.
  19. Ne koristite oštre, abrazivne i grube predmete prilikom pripremanja hrane u ovom uređaju, koristite samošplastični ili drveni pribor za kuhanje kako ne biste oštetili neprijanjajuće površine unutar ovog uređaja.
  20. Uređaj u kojem se nalazi vruće ulje ili druga vruća tekućina možete premješati i dirati isključivo s velikim oprezom.
  21. Uređaj se može koristiti jedino kada je zatvoren. UPOZORENJE: kako biste spriječili strujni udar, isključite uređaj prije čišćenja.
  22. Ako je kabel oštećen, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je uređaj kupljen jer ga smije mijenjati jedino ovlašteno i kvalificirano servisno osoblje kako ne bi došlo do nastanka opasnosti.
  23. Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija 8 godina, kao i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili koje nemaju iskustva i znanja u korištenju ovakve vrste proizvoda ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost, ili su od njih dobile upute o sigurnom načinu korištenja proizvoda i razumiju opasnosti koje mogu nastati neispravnim korištenjem proizvoda. Djeca se ne smiju igrati s proizvodom. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati uređaj, a djeca starija od 8 godina moraju pritom biti pod nadzorom.
  24. Poseban nadzor je nužan kada se uređaj nalazi u blizini ili ga koriste djeca.
  25. Temperatura vanjskih površina uređaja može biti visoka dok uređaj radi.
  26. Ne koristite uređaj ako je na pripadajućem kabelu vidljivo oštećenje, ili ako je rad uređaja isprekidan ili potpuno izostaje.
  27. Ne uključujte uređaj u struju dok je prazan (osim prije prve upotrebe) jer to može urokovati njegov kvar i/ili ozljede.
  28. Ne koristite uređaj u blizini materijala koji lako i brzo gore, kao što su stolnjaci ili zavjese.
  29. Ne postavljajte uređaj blizu zidova, drugih uređaja ili površina. Potreban je razmak od 30 centimetara iza i iznad uređaja pri njegovom korištenju.
  30. Ne popravljajte i ne modificirajte uređaj samostalno, ukoliko je potreban popravak, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je uređaj kupljen jer ga smije popravljati jedino ovlašteno i kvalificirano osoblje.
  31. S uređajem se ne smije koristiti ni jedan drugi daljinski upravljač osim onoga koji je priložen i pripada uređaju.
  32. Ovaj uređaj ima uzemljeni utikač, provjerite je li zidna utičnica u vašem domu dobro uzemljena.
  33. Za vrijeme pripreme hrane pomoću vrućeg zraka, vruća se para oslobađa kroz otvor za zrak na uređaju.

Držite svoje lice i ruke podalje od otvora i pare koja kroz njega izlazi. Budi oprezni pri vađenju košare iz uređaja.

34. Ako primijetite da iz uređaja izlazi crni dim, odmah ga isključite. Lice i ruke držite podalje od dima i otvora kroz koji on izlazi. Pričekajte da dim prestane izlaziti, a onda izvadite košaru za pečenje. Prije idućeg korištenja detaljno pregledajte proizvod.
35. Dok uređaj ne postigne svoju stabilnu temperaturu moguće je da ćete osjetiti blagi miris.
36. Ako uređaj ne radi kako treba, ako je pretrpio jak udarac, pad, oštećenje, ostavljen je na otvorenom ili upao u vodu – nemojte ga koristiti.
37. Iako je uređaj provjeren, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

#### 1) Dijelovi

Delimano friteza sadržava sljedeće dijelove:

<i>Slika 1 (vidi: SLIKE, Slika-Pic. 1)</i>		
1. Košara za pečenje	5. Lonac košare za pečenje	9. Tipka za kontrolu temperature
2. Plastični poklopac	6. Otvor za ulaz zraka	10. Tipka za uključivanje/isključivanje
3. Tipka za vađenje košare	7. Lampica za napajanje	11. Otvor za izlaz zraka
4. Drška košare	8. Lampica za zagrijavanje	12. Kabel za napajanje

#### 2) Prije prvog korištenja

Maknite sve dijelove ambalaže, uključujući i naljepnice s uređaja (osim naljepnica koje prikazuju oznake temperature i sl.)

1. Provjerite je li friteza ugašena i isključena iz struje.
2. Obrišite mokrom, a zatim suhom krpom unutrašnjost friteze.
3. Košaru za pečenje operite u deterdžentu za posuđe, isperite i dobro posušite. Napomena: samu fritezu ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Kako biste izbjegli oštećenja ne koristite grube i abrazivne deterdžente ili spužvice pri čišćenju friteze ili njenih dodataka.
4. Fritezu smjestite na stabilnu i na površinu otpornu na toplinu te na visinu koja je prikladna za osobu koja je koristi. Napomena: kada po prvi puta koristite fritezu možda ćete primijetiti određeni dim ili mirise. To je sasvim normalna pojava. Osigurajte dovoljno prostora oko i iznad friteze kako biste omogućili cirkulaciju zraka za vrijeme korištenja. Preporučujemo da prije prvog korištenja fritezu uključite na otprilike 10 minuta. To će spriječiti da dim ili mirisi koji se mogu pojaviti utječu na okus hrane.

#### 3) Dodaci

1. Namjestite posudu s neprijanjajućim premazom na fritezu. Provjerite da zaštitni poklopac ne pokriva i ne pritišće tipku za vađenje posude za vrijeme korištenja uređaja.
2. Umetnite košaru za pečenje u posudu i zatvorite je. Napomena: Friteza dolazi sklopljena i zatvorena. Košara za pečenje mora biti sigurno pričvršćena prije upotrebe, kako ne bi utjecala na rad uređaja.

#### 4) Korištenje

Kako koristiti Delimano fritezu:

- Uključite fritezu u utičnicu.
- Pričekajte 5 minuta da se uređaj ugrije, a zatim postavite vrijeme i temperaturu prženja. Narančasta lampica napajanja i zelena lampica temperature upalit će se kako bi signalizirale da se uređaj zagrijava. Jednom kad uređaj dosegne željenu temperaturu, zelena lampica automatski će se ugastiti.
- Kad je zagrijavanje gotovo, izvadite posudu za prženje pomoću ručke i odložite je na ravnu površinu otpornu na toplinu.
- U košaru za pečenje s neprijanjajućim premazom ubacite namimice i umetnite je u posudu. Posudu zajedno s košarom i namimicama stavite u fritezu i zatvorite. Napomena: U posudu ne stavljajte ulje niti bilo kakvu drugu tekućinu. Nikad ne punite košaru za pečenje iznad oznake MAX. Nikad ne koristite posudu za prženje bez pripadajuće košare. Ne dodirujte posudu za prženje za vrijeme i nakon prženja dok se ne ohladi. Pri rukovanju koristite samo dršku.
- Koristite tipku za kontrolu temperature kako biste je namjestili.
- Odredite količinu vremena koja je potrebna za pripremu određenih vrsta namimica pomoću tipke namijenjene u tu svrhu. Čim otpustite tipku započeti će odbrojavanje.
- Neke namimice zahtijevaju da ih protresete usred prženja. Izvadite posudu za prženje iz Delimano friteze. Provjerite pokriva li plastični poklopac tipku za odvajanje košare, pazite pritom da ju ne odvojite od njene posude za prženje. Lagano protresete posudu za prženje zajedno s košarom, a zatim je vratite u fritezu kako bi nastavila s radom.
- Nakon što uređaj završi s kuhanjem, oglasit će se alarm. Oprezno otvorite posudu za prženje i pogledajte jesu li namimice gotove. Ako namimice još nisu gotove, ponovno namjestite željenu vrijeme prženja. Kad je jelo gotovo, odvojite košaru od posude za prženje i istresite sadržaj na tanjur ili u zdjelu. Ako je namimica veća, ili sklona pucanju koristite hvataljke otporne na toplinu (ne dolaze zajedno s proizvodom).

**NAPOMENA:** Uvijek zagrijte Delimano fritezu prije početka kuhanja ili produžite uobičajeno vrijeme za 3-5 minuta. Ako je vrijeme pripreme ili temperaturu potrebno promijeniti za vrijeme prženja, samo odaberite željene postavke kao i inače, i friteza će ih automatski prilagoditi. Za vrijeme rada, odnosno pripreme, svjetlosni će indikator svijetliti zeleno ON ili OFF kako bi signalizirao da zadržava novu odabranu temperaturu.

**Oprez:** Ne stavljajte hranu na tanjur ili u zdjelu izravno iz posude jer se višak ulja može skupiti na dnu posude i iscuriti na hranu. Uvijek odvojite košaru od posude.

**Upozorenje:** Napon je još uvijek prisutan čak i kada se tipka timera / napajanja okrene u položaj "0". Kako biste trajno isključili fritezu, isključite je iz glavnog napajanja.

Kako koristiti neprijanjajuću posudu za prženje:

Neprijanjajuća posuda za prženje lako se odvajaju kako bi bila jednostavna za korištenje

- Kako biste odvojili košaru od posude, pritisnite plastični poklopac na košari prema naprijed kako biste otkrili tipku za odvajanje košare od posude.
- Pritisnite i držite tipku i lagano podignite ručku kako biste otpustili posudu s neprijanjajućim premazom.
- Zamijenite košaru za prženje tako da je smjestite u pripadajuću posudu i pričvrstite.
- Vratite plastični poklopac na mjesto, tako da prekrije tipku za odvajanje.

Upozorenje: Nikad ne pritišćite tipku za odvajanje košare ako je posuda za prženje podignuta, odnosno ako je držite u ruci jer to može uzrokovati ozljede; tipku pritisnite samo onda kada se se posuda nalazi na stabilnoj i ravnoj površini.

**Automatsko gašenje:**

Delimano friteza opremljena je automatskim prekidačem. Ovo ga može aktivirati:

1. postavljeno vrijeme kuhanja je isteklo. Brojač će se oglasiti i automatski prekidač će ugastiti fritezu.
  2. ako je posuda za prženje izvađena iz friteze za vrijeme njenog rada, brojač će nastaviti odbrojavati dok vrijeme kuhanja ne istekne.
- Napomena: Ako morate isključiti fritezu prije završetka kuhanja, ugastite je pritisnom na tipku a zatim je isključite iz utičnice. Provjerite je li posuda za prženje sigurno pričvršćena prije početka rada friteze. Ukoliko nije, friteza neće moći početi s radom.

Napomene: Posudu za prženje držite samo za njenu dršku. Pripažite kako vas pri odvajanju košare od posude ne bi opekla vruća para.

**NEMOJTE:** Okretati neprijanjajuću posudu za prženje s još pričvršćenom košarom jer će ulje koje se skupilo iscuriti van.

Ne pokrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka jer će to utjecati na rad friteze i rezultat pripreme hrane.

Ne punite posudu za prženje uljem ili drugim tekućinama. Ne pritišćite tipku za odvajanje košare od posude dok protresate hranu u njoj.

Ne dirajte posudu za prženje za vrijeme ili neposredno nakon korištenja, držite je isključivo za njenu ručku.

## 5) Čišćenje

Prije bilo kakvog čišćenja i održavanja, ugasite prekidač i isključite fritezu iz utičnice kako bi se potpuno ohladila.

1. Mokrom krpom obrišite fritezu, a zatim je suhom krpom osušite. Ne uranjajte fritezu u vodu ili neku drugu tekućinu.

2. Posudu za prženje i pripadajuću košaru operite deterdžentom za pranje posuda, a zatim isperite i dobro osušite. Možete ih također oprati i u perilici posuda, ali prečesto pranje u perilici se ne preporučuje jer ona može skratiti životni vijek ovog proizvoda ili njegovih dijelova.

Nikad ne koristite grubu ili abrazivna sredstva i spužvice za čišćenje friteze ili njenih dijelova kako se ne bi oštetili.

Napomena: Delimano fritezu potrebno je očistiti nakon svakog korištenja.

SPREMANJE: Provjerite je li friteza hladna, čista i suha prije no što je spremite na hladno i suho mjesto. Nikad čvrsto ne omotavajte kabel oko friteze: omotajte ga labavo kako ne bi došlo do oštećenja proizvoda.

## 6) Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Friteza ne radi.	Uređaj nije ukopčan u utičnicu	Uključite uređaj u uzemljenu utičnicu.
	Brojač/tipka za paljenje nije aktivirana	Pritisnite brojač/tipku za paljenje kako biste upalili uređaj.
Sastojci su nedovoljno kuhani.	Količina sastojaka u fritezi je prevelika	Stavite manje komade hrane u košaru. Manji komadi ispeći će se ravnomjernije.
	Postavljena temperatura je preniska.	Pomoću tipke za kontrolu temperature podesite željenu temperaturu.
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Pomoću brojača namjestite odgovarajuće vrijeme pripreme.
Sastojci u fritezi nisu se ispekli ravnomjerno.	Određene vrste hrane moraju se prostreti tijekom pripreme u fritezi.	Sastojci se moraju prostreti kako ne bi prekrivali jedni druge (npr. prženi krumpirići)
Pržena hrana nije dovoljno hrskava.	Koristili ste vrstu hrane koja je predviđena za prženje u ulju.	Koristite hranu namijenjenu pečenju u pećnici ili jednostavno dodajte malo ulja kako bi se napravila korica.
Nije moguće posudu za pečenje pravilno smjestiti u fritezu.	U košari se nalazi previse namirnica.	Ne punite košaru sastojcima iznad MAX oznake.
	Košara za pečenje nije pravilno umetnuta u posudu.	Gurajte košaru za prženje u pripadajuću posudu dok ne začujete klik.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Prilikom pripremanja masnih sastojaka u fritezi, veća količina ulja ocijedit će se u posudu za prženje. Ulje će proizvesti bijeli dimil posuda za prženje može se ugrrijati više nego što je uobičajeno. To neće utjecati na fritezu ili okus gotovog jela.
	U fritezi se nalazi zaostala mast od prošlog korištenja.	Bijeli dim uzrokovan je masnoćom koja se ugrrijala u posudi za prženje. Nakon svakog korištenja potrebno je temeljito očistiti posudu i košaru za prženje.

## 7) Kuhanje i recepti

Niže se nalaze upute za pripremu različitih vrsta namirnica u fritezi.

Ovo su samo smjernice i friteza se u procesu rada ne smije ostaviti bez nadzora. **NAPOMENA: Vrijednosti mogu varirati i navedene su samo kao referenca.**

### Krumpirići

Vrsta hrane	Količina	Vrijeme termičke obrade	Temperatura	Dodatne informacije
Zamrznuti krumpirići	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Protresite krumpiriće pridržavajući se uputa iz poglavlja "KORIŠTENJE"
Zamrznuti krumpiri (deblje rezani)	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Protresite krumpire pridržavajući se uputa iz poglavlja "KORIŠTENJE"
Domaći krumpirići	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Slijedite pune upute navedene u poglavlju "Domaći krumpirići korak po korak"
Domaći krumpiri (deblje rezani)	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Isperite ih i osušite, dodajte ½ žlice ulja, stavite ih u košaru za pečenje i protresite slijedeći upute navedene u poglavlju "KORIŠTENJE"

### Meso i perad

Vrsta hrane	Količina	Vrijeme termičke obrade	Temperatura	Dodatne informacije
Odrezak	100---500 g	Jako pečeno: 15 min Srednje pečeno: 12 min Slabo pečeno: 10 min	180 °C	Okrenite odrezak na pola vremena pripreme.
Pljeskavica	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Okrenite pljeskavicu na pola vremena kuhanja.
Svinjski odrezak	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Okrenite svinjski odrezak na pola vremena kuhanja.
Pileća prsa	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Uvijek provjerite jesu li pileća prsa dovoljno pečena.
Pileći bataci	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Uvijek provjerite jesu li pileći bataci dovoljno pečeni.

### Unaprijed pripremljena zamrznuta jela

Hrana	Količina	Trajanje termičke obrade	Temperatura
-------	----------	--------------------------	-------------

Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Proletne rollice	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Punjeno povrće	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

#### Torte i kolači

Vrsta hrane	Količina	Trajanje termičke obrade	Temperatura
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Muffini	300 g	10--15 min	200 °C

#### Vodič za izradu krumpirića korak po korak:

Domaći krumpirići:

1. Zagrijte fritezu na temperaturu od 200 °C.
2. Izrežite krumpir na prutice širine otprilike 1 cm.
3. Izrezane krumpiriće operite u posudi s vodom, a zatim ih osušite.
4. Krumpiriće pomiješajte s pola žlice ulja i ubacite ih u košaru za pečenje.
5. Pecite na 200 °C otprilike 18 - 25 minuta.
6. Svakih 5-6 minuta protresite košaru s krumpirićima kako bi se ravnomjerno ispekli.
7. Kad su gotovi, izvadite ih iz friteze, začinite i uživajte.

#### Smrznuti krumpirići

1. Zagrijte fritezu na temperaturu od 200 °C.
2. Stavite 300–700 grama smrznutih krumpirića u košaru za pečenje.
3. Smrznute krumpiriće pržite 18-21 minutu, a deblje rezane smrznute krumpire 21-25 minuta.
4. Svakih 5-6 minuta protresite košaru s krumpirićima kako bi se ravnomjerno ispekli.
5. Kad su gotovi, izvadite ih iz friteze, začinite i uživajte.

#### Govedi samosas

Sastojci:

200g mljevene govedine	1 nasjeckani vlasac	Ulje
1 pakiranje lisnatog tijesta	1 grančica timijana	Sol i papar prema ukusu
1 narezani luk	1 žličica curryja	

Upute: u velikom loncu na srednjoj vatri dinstajte luk dok ne omekša. Dodajte mljeveno meso i vlasac i kuhajte dok meso ne poprimi boju, a zatim maknite s vatre. Dodajte curry, sol i papar. Lisnato tijesto po dužini razrežite na 3 dijela. Žlicu mješavine stavite na svaki od tih dijelova a zatim smotajte u oblik trokuta. Ponovite dok ne ponestane sastojaka. Ugrijete fritezu do temperature od 200 °C. Namažite svaku samosu s malo ulja. U košaru za pečenje stavite do 4 samose istovremeno i pecite 5-8 minuta, zatim ih okrenite i pecite dodatnih 5 minuta dok obje strane ne bude hrvatske i ne poprime zlatnožutu boju.

#### Pečeni škampi

Sastojci:

200 g velikih škampa, očišćenih	50 g otopljenog maslaca	1 češanj češnjaka, oguljen i nasjeckan	2 žlice limunovog soka
---------------------------------	-------------------------	--	------------------------

Upute: Zagrijte pećnicu do temperature od 200°C. U zdjelci pomiješajte otopljeni maslac, limunov sok i češnjak. Stavite škampe u mješavinu i složite u košaru za pečenje. Pecite otprilike 8-10 minuta.

#### Kroketi od lososa

Sastojci:

1 ocijedeni losos (sok sačuvajte)	32 ml soka od lososa	1 žličica praška za pecivo
75 g brašna	1 jaje	pola žlice Worcestershire umaka
50 g krušnih mrvica	pola nasjeckanog luka	ulje, sol i papar prema ukusu

Upute: u zdjeli pomiješajte losos i jaje, dodajte brašno, papar, luk i Worcestershire umak. Pomiješajte prašak za pecivo sa sokom od lososa dok ne dobije pjenastu strukturu. Izlijte zatim u posudu s lososom i miješajte vilicom. Ugrijete fritezu do temperature od 200°C. Oblikujte smjesu u krokete i uvajajte u krušne mrvice. Premazite uljem, složite ih u košaru za pečenje i pecite 12-15 minuta dok ne poprime zlatnosmeđu boju.



#### POŠTOVANI KUPCI!

Zahvaljujemo Vam na kupnji naših proizvoda i nadamo se da će biti zadovoljni odabirom. Ukoliko u jamstvenom roku bude potreban popravak proizvoda, molimo Vas da se savjetujete s prodavačem koji Vam je prodao proizvod ili nas kontaktirate na dolje navedene brojeve i adrese. **MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA, PAŽLJIVO PROCITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU UKOLIKO JU PROIZVOD IMA I UPUTE ZA UPOTREBU KOJI SU PRILoženi UZ PROIZVOD !**

#### JAMSTVENI LIST ZA DELIMANO FRITEZU

Rok jamstva: 24 mjeseca od dana kupovine proizvoda

Datum prodaje i broj računa: \_\_\_\_\_

Pečat i potpis prodavača: \_\_\_\_\_

Ovim jamstvom proizvođač proizvoda preko **STUDIO MODERNA - TV PRODAJA d.o.o.** iz Zagreba, Slavenska avenija 6, OIB:97587356297 kao distributera i davatelja jamstva u Republici Hrvatskoj, jamči za kvalitetu proizvoda, besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u jamstvenom listu i ukoliko će se kupac pridržavati priloženih uputa i proizvod koristiti sukladno namjeni.

Za proizvode kupljene prodajom na daljinu (putem telefonske narudžbe ili Internet narudžbom) datum kupnje se smatra datum naveden na računu koji se kupcu dostavlja uz proizvod. Kupac je DUŽAN čuvati račun za ostvarivanje prava navedenih u Jamstvenom listu kao dokaz o mjestu i vremenu kupnje.

#### JAMSTVENA IZJAVA – OBVEZNO PROČITATI

U jamstvenom roku prodavatelj se obvezuje da će :

1. osigurati servis i zamjenske dijelove proizvoda ukoliko takvi dijelovi postoje
2. bez naplate popraviti i otkloniti samo one kvarove i nedostatke koji su pokrivene jamstvom i koji nisu rezultat nepravilne upotrebe proizvoda i nisu istrošenost koja je uobičajena za redovnu i dugotrajnu upotrebu proizvoda

Proizvod koji ne bude popravljen u zakonom propisanom razumnom roku koji neće biti duži od 45 dana, od dana preuzimanja proizvoda u servis, u slučaju nemogućnosti popravka će biti zamijenjen jednakim proizvodom iste kvalitete i namjene.

Prodavatelj se obvezuje osigurati servis tijekom trajanja jamstva, a kupac nakon proteka jamstvenog roka sam snosi troškove popravka.

Produljenje jamstvenog roka: U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe proizvoda.

Ukoliko je izvršena zamjena proizvoda rok počinje teći ponovno od zamjene.

Ukoliko je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio proizvoda, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

\*Preporučujemo da proizvod isprobate ODMAH nakon kupnje.

Jamstvo ne isključuje prava kupca po osnovi odgovornosti trgovca za materijalne nedostatke stvari tijekom dvije godine od dana kupnje, sukladno potrošačkim pravima važećim u Republici Hrvatskoj i Zakonu o obveznim odnosima.

#### JAMSTVO SE NE PRIZNAJE:

1. ako kupac ne predoči ispravan jamstveni list i račun o kupnji
2. ako su greške nastale nepravilnim i nemalim rukovanjem proizvodom jer se kupac nije pridržavao uputa o korištenju i održavanju proizvoda
3. ako je proizvod pokušala popraviti neovlaštena osoba
4. ako je proizvod korišten u druge nepropisne svrhe ili namjerno oštećen ili nepravilno transportiran
5. ako je kvar nastao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen ako se radi o takvoj vrsti proizvoda
6. ako su kvarovi nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži, elementarne nepogode i sl.
7. ako se radi o normalnoj i uobičajenoj trošnosti koja nastaje redovnom upotrebom proizvoda

#### REKLAMACIJE I SERVISIRANJE

Reklamaciju kupljenih proizvoda možete izvršiti na prodajnom mjestu.

U slučaju reklamacije proizvoda, molimo da se obratite odjelu reklamacija na broj telefona; 01/ 6442-302, radnim danom od 8-17h i subotom od 8 - 13h ili na e-mail: reklamacije.hr@studio-moderna.com

#### OVLAŠTENI SERVISNI CENTAR

**STUDIO MODERNA – TV PRODAJA d.o.o.**

10 000 Zagreb, Ivekovićeva 4

Proizvode možete poslati na adresu ovlaštenog servisa.

Ukoliko se proizvod sa servisa ne podigne u roku od 3 mjeseca od dana kada ste obaviješteni da je proizvod gotov, servisni centar ne odgovara za proizvod.

Pakiranje i distribuciju proizvoda obavlja:

STUDIO MODERNA – TV PRODAJA d.o.o., Vukomenička BB, 10410 Velika Gorica

Slanje proizvoda u servis: Reklamaciju u Jamstvenom roku kupac podnosi ovlaštenom servisu na način da proizvod očisti i zapakira u originalnu ambalažu te priloži svu dokumentaciju – jamstveni list i opis greške ili kvara uz navedenu adresu ili broj telefona zbog potrebnih kontakata.

#### OBRAZAC POPUNJAVA SERVISNI CENTAR – POTVRDA O IZVRŠENOM SERVISIRANJU

Prijava kvara i nedostatka za servisiranje:

Datum prijema na popravak: \_\_\_\_\_

Datum preuzimanja s popravka: \_\_\_\_\_

Opis popravljenog kvara:

\_\_\_\_\_

Jamstveni rok se produljuje:

a) da do \_\_\_\_\_  
navesti rok produljenja

b) ne

Potpis servisera: \_\_\_\_\_

Potpis i žig prodavača:

Datum:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Köszönjük, hogy a Delimano termékét választotta!

A Delimano olyan innovatív és minőségi konyhai felszereléseket nyújt Önnek, amelyek egészségessé, ízletessé és élvezetessé teszik a főzést (az étel elő- és elkészítését, valamint elfogyasztását), ezáltal pedig a konyhai jártasságtól függetlenül felébresztik a főzés iránti szenvedélyt, és szórakoztatóbbá teszik az ételek elkészítését. Főzzön! Ünnepeljen! Minden nap.

A Delimano márka népszerűsége miatt a hamisított előszeretettel másolják termékeinket, de a rossz minőség, valamint a garancia és a szervizszolgáltatás hiányával megrovódnak a vásárlókat. Kérjük, ha másolt, hamis vagy az eredetire nagyon hasonló terméket, valamint engedély nélkül működő forgalmazót talál, segítsen az illegális másolatok elleni fellépésben, és értesítsen minket a brand.protection@studio-modema.com e-mail címen.

#### **Delimano Air Fryer – Használati útmutató**

Kérjük, figyelmesen olvassa el az útmutatót és őrizze meg későbbi felhasználásra.

### **FIGYELMEZTETÉSEK**

#### **Az elektromos berendezések használata során be kell tartani az alábbi, alapvető biztonsági óvintézkedéseket:**

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy az azon feltüntetett feszültség megegyezik a használni kívánt hálózat feszültségével.
2. Az esetleges áramütések megelőzése érdekében se a készüléket, se a kábelt ne merítse vízbe vagy más folyadékba,
3. A megsütni/megfőzni kívánt összetevőket mindig a kosárba tegye, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
4. Ne takarja le a működő készülék légbeömlő és szellőztető nyílásait.
5. Ne töltsen meg az edényt olajjal, mert ez tűzveszélyes.
6. Használat után és tisztítás/karbantartás előtt mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
7. Tisztítás / karbantartás / tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt.
8. Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a villásdugó sérült, ha a készülék meghibásodott, leesett, vagy bármilyen módon megsérült. A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A sérült készüléket juttassa el a legközelebbi szakszervizbe vagy hívja fel az ügyfélszolgálatot az átvizsgálással, javítással, illetve beállítással kapcsolatos információkért.
9. Ne használja a készüléket kültéren. A készülék csak beltéren és kizárólag háztartási célokra használható.
3. Használat előtt helyezze a készüléket egy kemény, sima, stabil és száraz felületre.
10. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztalról, és ne érintsen forró felületeket.
11. Ne helyezze a készüléket gáz vagy elektromos fűtőtűst és tűzhely közelébe.
12. Ne használja a készüléket gáz vagy egyéb gyúlékony anyag mellett (pl. benzol, hígító, aeroszolok, stb.).
13. Ne használja a készüléket víz közelében. Ne használja a készüléket víz közvetlen közelében (pl. fürdőkád, mosogató, medence, stb.), tehát ahol fennáll a vízbe kerülés vagy a vízfürccsenés veszélye. Soha ne nyúljon a készülékhez nedves kézzel.
14. A nem a vizonteladó által ajánlott vagy forgalmazott kiegészítők személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.
15. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket. Használat után mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
16. A készüléket kizárólag a rendeltetési céljára szabad használni.
17. Ne tárolja a készüléket közvetlen napfénynek kitett vagy magas páratartalmú helyen.
18. A tapadásmentes felület épségének megőrzése érdekében ne használjon a készülékben éles eszközöket, csak hőálló műanyag- vagy faspatulát.
19. Legyen különösen körültekintő, ha forró olajat vagy folyadékot tartalmazó készüléket mozgat.
20. Kizárólag zárt állapotban működtesse a készüléket. FIGYELEM: Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózati áramforrásról az esetleges áramütések elkerülése érdekében.
21. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében (vagy megfelelően képzett szakemberrel) szabad kicseréltetni.
22. A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a

készülék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatást megkapták, és értik a gép használatával járó kockázatokat. Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek játékszerként használják. A készülék tisztítását és karbantartását 8 év alatti gyermek nem végezheti, kivéve, ha a műveletet felnőtt felügyeli.

23. Gondos felügyeletet kell biztosítani, ha a készüléket gyermekek használják, vagy ha a készülék működése közben gyermekek a közelben tartózkodnak.
24. A gép hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek.
25. Állítsa le a készüléket, ha a hálózati kábel sérült, a készülék szakaszosan működik, vagy magától leáll.
26. A készüléket nem szabad üresen működtetni (kivéve az első használat előtt), mert ez a termék meghibásodásához és/vagy a felhasználó sérüléséhez vezethet.
27. Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, pl. asztalterítőre vagy függöny közvetlen közelébe.
28. Ne tegye a készüléket közvetlenül a fal vagy más háztartási készülék mellé. Hagyjon a készülék mellett és mögött legalább 30-30 cm szabad helyet.
29. Soha ne kísérlelje meg a készüléket saját kezűleg megjavítani, a szervizelést mindig megfelelően képzett szakembernek kell végezni.
30. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy távirányítóval működtetni, csak azzal, amit a készülékhez mellékeltek.
31. A készülék dugvillája földelt. Kérjük, győződjön meg arról, hogy a használni kívánt hálózati aljzat is földelt.
32. A készülék működése során forró gőz képződik, amely a szellőzőnyílásokon távozik. Tartsa arcát és kezét biztonságos távolságra a szellőzőnyílásoktól az égési sérülések elkerülése érdekében. Legyen óvatos, amikor a készüléket felnyitja és abból valamit kivesz, mert a forró készülékből forró gőz szabadulhat fel.
33. Ha a készülékből fekete füst szivárog, azonnal húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Várja meg, amíg a füstszivárgás megszűnik, majd vegye ki a kosarat a készülékből. További használat előtt alaposan nézze át a készüléket, és ellenőrizze, hogy az nem rongálódott meg.
34. Az üzemi hőmérséklet eléréseig a készülék sajátos szagot bocsáthat ki.
35. Ne használja a terméket, ha az nem működik megfelelően, erős ütést kapott, leesett, megsérült, kültéren állt vagy vízbe esett.
36. A terméket ellenőriztük, ellenben a használat és az abból fakadó következmények a felhasználó kizárólagos felelősségi körébe tartoznak.

#### 1) Alkatrészek

A Dellinano Air Fryer az alábbi tartozékokkal és alkatrészekkel rendelkezik:

1. ábra (lásd: <b>ÁBRÁK</b> , 1. ábra)		
1. Kosár	5. Kosártartó sütőedény	9. Hőmérséklet-szabályozó gomb
2. Műanyagborítás	6. Légbeömlő nyílás	10. Időzítő / kapcsológomb
3. Kosárkioldó gomb	7. Jelzőfény	11. Levegőkimenet
4. Kosárfogantyú	8. Melegítésjelző fény	12. Hálózati kábel

#### 2) Az első használat előtti teendők

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és az eszközön található azon címkéket, amelyek reklámciókat szolgálnak.

1. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van csomagolva és a tápkábel nincs a konnektorra csatlakoztatva.
2. Törölje le a készülék külsejét egy nedves konyhanövel, majd alaposan szárítsa meg.
3. Tisztítsa meg a tapadásmentes kosarat mosogatószeres meleg vízben, öblítse el, és alaposan szárítsa meg. **Megjegyzés:** Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. A készülék és a tartozékok tisztításához soha ne használjon dörzshatású tisztítószert, súrolószert, vagy sütő tisztítására szolgáló készítményt.
4. Helyezze a készüléket egy olyan stabil, hőálló felületre, amelynek magassága kényelmes a felhasználó számára. **MEGJEGYZÉS:** Az első használatokor enyhe füst és szag áradhat a készülékből. Ez normális jelenség, és hamarosan megszűnik. A készülék használata során gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről. Az első használat előtt javasolt a készüléket étel nélkül kb. 10 perccig működtetni, mert ezzel megakadályozhatja, hogy a kezdeti füst vagy szag befolyásolja az elkészíteni kívánt étel ízét és illatát.

#### 3) Összeszerelés

1. Illesse a kosarat a sütőedénybe és ügyeljen a megfelelő illeszkedésre. Ellenőrizze, hogy a véletlen gombnyomás elkerülésére szolgáló műanyagburkolat eltakarja-e a kioldógombot.
2. Csúsztassa a sütőedényt a főegységbe, amit zárjon le. **Megjegyzés:** A készüléket a gyárban már összeszerelték. A sütőedényt a készülék használatá előtt le kell zárni, ellenkező esetben a készülék nem fog megfelelően működni.

#### 4) A készülék használata

##### Az Air Fryer használata

- Csatlakoztassa a tápkábel dugvilláját a konnektorra.
- Melegítse elő a készüléket kb. 5 perccig. Ennek beállításához használja az idő- és hőmérséklet-szabályozó gombokat. A narancssárga és zöld jelzőfények világítani kezdenek és ezzel jelzik, hogy a készülék elkezdett felmelegedni. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, a zöld jelzőfény automatikusan kikapcsol.

- Amikor az előmelegítés befejeződött húzza ki a sütőedényt a készülékből a fogantyú segítségével. Helyezze a sütőedényt egy stabil, lapos, hőálló felületre.
- Tegye az alapanyagokat a kosárba, a kosarat pedig helyezze a sütőedénybe. Csúsztassa vissza a sütőedényt a kosárral együtt a készülékbe, majd zárja le a készüléket. **Megjegyzés:** Ne töltsön a sütőedénybe olajat vagy más folyadékot. Soha ne töltsse a kosarat a MAX jelzésen túl. Soha ne használja a sütőedényt a kosár nélkül. Ne érjen a sütőedényhez a használat alatt és egy ideig a használatot követően, mert a sütőedény nagyon forró. A sütőedényt csak a fogantyújánál fogva szabad tartani.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó gombbal.
- A hőmérsékletet az elkészíteni kívánt alapanyag szerint kell meghatározni. Ennek megfelelően állítsa be a szükséges sütési időt. Amint elengedte, az időzítő megkezdje a visszaszámlálást.
- Néhány alapanyagot a főzési idő felénél meg kell rázogatni. Ehhez húzza ki a kosarat tartó sütőedényt a készülékből a fogantyúnál fogva. Ellenőrizze a kioldógombot takaró burkolatot, amely megakadályozza, hogy a forró kosarat véletlenül kioldja. Óvatosan rázogassa meg a kosár tartalmát, majd csúsztassa vissza a kosarat tartó sütőedényt a készülékbe, és folytassa a sütést.
- Miután a sütés befejeződött és az előre beállított idő eltelt, az időzítő csengőhanggal jelez. Óvatosan nyissa ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy az alapanyagok átsültek-e. Ha az eredmény még nem megfelelő, zárja le a készüléket, és álljon be egy újabb sütési időt. Ha az étel elkészült, vegye ki a kosarat a sütőedényből, és a tartalmát tegye egy tábla vagy egy tányérra. Nagyobb darab vagy törekeny állagú ételek kiszedéséhez használjon hőálló ételfogót.

**MEGJEGYZÉS:** A sütés megkezdése előtt mindig melegezze elő a készüléket vagy számoljon a sütési időhöz 3-5 perccel. Ha a sütés közben szükségessé válik a sütési idő / hőmérséklet-beállítás módosítása, csak állítsa át az értéket a gombokkal, és a készülék automatikusan az újonnan beállított időt/hőmérsékletet veszi figyelembe. Működés közben a zöld jelzőfény rendszeresen ki és bekapcsol. Ez jelzi, hogy a készülék folyamatosan fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet.

**Vigyázat:** Ne a sütőedényből öntse az elkészült ételt a tálalásra szolgáló tábla vagy tányérra, mert a sütőedény alján olaj gyűlik össze és az öntés során ráfolyik az elkészült ételre. Eldőzör mindig vegye ki a kosarat a sütőedényből.

**Figyelmeztetés:** A készülék akkor is áram alatt van (névleges feszültség), amikor az időzítő / főkapcsoló „0” állásban van. A készülék teljes áramtanításához kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

#### A kosár használata:

A kosár tapadásmentes bevonattal rendelkezik és kivethető.

- Ha a kosarat ki akarja venni a sütőedényből, nyomja előre a fogantyúján található műanyagburkolatot, hogy láthatóvá váljon a kioldógomb.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot, majd óvatosan emelje fel a fogantyút a kosár kivételéhez.
- Ha visszatesszi a kosarat a kosársütőedénybe, ügyeljen a megfelelő illeszkedésre.
- Csúsztassa vissza a műanyagburkolatot a helyére, hogy az eltakarja a kioldógombot.

Figyelmeztetés: Soha ne nyomja meg a kosár kioldógombját amikor a kosár még a felemelt sütőedényben van, mert ez sérülést okozhat. Csak akkor nyomja meg a kioldógombot, ha a sütőedényt már letette egy sima és stabil felületre.

#### Automatikus kikapcsolás:

A készülék bizonyos feltételek teljesülése esetén automatikusan kikapcsol. Ez az alábbi esetekben történik meg:

1. A beállított sütési idő eltelt. Az időzítő ezt egy csengőhanggal jelzi, és egyúttal automatikusan kikapcsolja a készüléket.
2. Ha a sütőedényt kihúzták a készülékből a beállított sütési idő alatt, az időzítő továbbra is működik a sütési idő lejártáig.

Megjegyzés: Ha a készüléket ki kell kapcsolni a beállított sütési idő letelte előtt, használja az időzítő/főkapcsoló gombot, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően illeszkedik a sütőedénybe. Nem megfelelően illeszkedő kosár esetén a készülék nem működik.

Megjegyzés: A kosarat mindig csak a fogantyújánál fogva szabad tartani. A kosár kivételénél mindig legyen óvatos, mert a készülékből forró gőz csaphat ki.

**TILTÁSOK:** Ne fordítsa fejfelé a sütőedényben lévő kosarat (és a sütőedényt), mert a sütőedény alján összegyűlt olaj kifolyhat.

Ne takarja le a készüléket vagy annak légbeömlő és szellőzőnyílásait, mert ez blokkolja a légáramlást és befolyásolja a sütési eredményt.

Ne töltsön a sütőedénybe olajat vagy más folyadékot. Ne nyomja meg a kioldógombot, miáltal a kosár tartalmát rázogattja.

Ne érjen a sütőedényhez a készülék működése közben, illetve a közvetlenül a használat után, mert a sütőedény nagyon forró. A sütőedényt mindig csak a fogantyújánál tartva szabad mozgatni.

#### 5) A készülék tisztítása

Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

1. Törölje le a készülék külsejét egy nedves konyharuhával, majd alaposan szárítsa meg. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
2. Tisztítsa a kosarat és a sütőedényt meleg mosogatószeres vízben, majd öblítse el, és alaposan szárítsa meg. Ez a két tartozék mosogatógépben is tisztítható. **Megjegyzés:** A tartozékokat lehet ugyan mosogatógépben tisztítani, de nem ajánlott, mert a mosogatógépes tisztítás lerövidítheti a tartozékok élettartamát.

A készülék és a tartozékok tisztításához soha ne használjon dörzshatású tisztítószert, súrolószert, vagy sűrű tisztítószerre szolgáló készítményt.

Megjegyzés: A készüléket minden használat után meg kell tisztítani.

**TÁROLÁS:** Ellenőrizze, hogy a készülék lehűlt, tárolás előtt tisztítsa és szárítsa meg, majd tárolja egy hűvös, száraz helyen. A tápkábelt soha ne tekerje szorosan a készülék köré, mert ez a kábel megrongálódását okozhatja.

#### 6) Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A készülék nem csatlakozik a hálózati áramforráshoz.	Csatlakoztassa a tápkábelt dugvilláját egy földelt aljzatba.
	Nem állította be az időzítőt / kapcsológombot.	Állítsa be az időzítő/főkapcsoló gombbal a szükséges sütési időt a készülék bekapcsolásához.
Az alapanyagok nem sültek meg.	Túl sok alapanyagot tett a kosárba.	Vegyen ki belőle, és süssön egyszerre kisebb adagokat. A kisebb adagok egyenletesebben átsülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítson be megfelelő hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövidre lett állítva.	Állítsa be az időzítő/főkapcsoló gombbal a szükséges sütési időt.
Az alapanyagok egyenetlenül sültek meg.	Néhány típusú alapanyagot a sütési idő felénél meg kell rázogatni.	Ez akkor fontos, ha az alapanyagok egymáson fekszenek (pl. sült krumpli). A rázással a helyzetük megváltozik és így minden oldaluk megsül.
A megsült alapanyag nem elég ropogós.	Olyan alapanyagot tett a készülékbe, amelyeket olajsütőben kell elkészíteni.	A készülékbe sütőben süthető alapanyagokat tud elkészíteni. Ezeket egy csettel vékonyan olajozza meg, hogy a végeredmény ropogós legyen.
Nem tudom betölni a sütőedényt a készülékbe.	Túl sok alapanyagot tett a kosárba.	Soha ne töltsse a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosarat nem megfelelően tette a sütőedénybe.	Nyomja a kosarat a sütőedénybe kattánásig.

<b>Fehér füst jön ki a készülékből.</b>	<b>Őn zsíros alapanyagokat süt.</b>	<b>Amikor az alapanyagok zsírosak, a készüléken belül nagyobb mennyiségű zsiradék folyik a sütőedény aljára. A zsiradék a hő hatására fehér füstöt képez és a sütőedény a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a sütés eredményét.</b>
	<b>A sütőedényben az előző használatból származó zsiradékmaradványok találhatóak.</b>	<b>A fehér füstöt a felmelegedő zsiradék okozza. Alaposan tisztítsa meg a készüléket minden használat után.</b>

### 7) Sütés és receptek

Ismerje meg a különböző alapanyagok elkészítési módját.

Ez csak iránymutatás, a sütési folyamatot mindig figyelni kell. **MEGJEGYZÉS: A feltüntetett értékek az alapanyagoktól függően változhatnak.**

#### Burgonya és chips

Étel	Mennyiség	Javasolt főzési idő	Hőmérséklet	Extra információ
Vékony fagyaszott burgonya	300 - 700 g	18 - 21 perc	200 °C	Rázogassa meg az alapanyagokat, lásd a „KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA” c. fejezetet.
Vastag fagyaszott burgonya	300 - 700 g	21 - 25 perc	200 °C	Rázogassa meg az alapanyagokat, lásd a „KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA” c. fejezetet.
Házi sült krumpli	300 - 800 g	18 - 25 perc	200 °C	Kövesse a „Lépésről lépésre útmutató a sültkrumpli készítéséhez” című fejezetben leírtakat.
Házi készítésű steakburgonya	300 - 800 g	18 - 25 perc	180 °C	Mossa és szárítsa meg a burgonyákat. Adjon hozzájuk fél teáskanál zsiradékot vagy olajspray-vel fújja le a hasábokat. Tegye őket a kosárba és süsse meg őket a „KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA” c. fejezetben leírtak szerint.

#### Hús és baromfi

Étel	Mennyiség	Javasolt főzési idő	Hőmérséklet	Extra információ
Steak	100-500 g	Átsütve: 15 perc Közepesen átsütve: 12 perc Véres: 10 perc	180 °C	Fordítsa meg a sütési idő felénél.
Hamburger	100 - 500 g	18-20 perc	180 °C	Fordítsa meg a sütési idő felénél.
Sertéshús	100 - 500 g	18 - 20 perc	180 °C	Fordítsa meg a sütési idő felénél.
Csirkeemell	100 - 500 g	15 - 22 perc	200 °C	Mindig ellenőrizze, hogy a csirkehús alaposan átsült-e.
Csirke alsócomb	100 - 500 g	15 - 22 perc	180 °C	Mindig ellenőrizze, hogy a csirkehús alaposan átsült-e.

#### Snack-ek és köretek

Étel	Mennyiség	Javasolt főzési idő	Hőmérséklet
Mélyhűtött csirkefalatok	100 - 500 g	10-15 perc	200 °C
Tavaszi tekercs	100 - 400 g	6 - 10 perc	200 °C
Töltött zöldségek	100 - 400 g	10-15 perc	160 °C

#### Torták és sütemények

Étel	Mennyiség	Javasolt főzési idő	Hőmérséklet
Lepény	400 g	8 - 15 perc	160 °C
Muffin	300 g	10-15 perc	200 °C

#### Lépésről lépésre útmutató a sült krumpli készítéséhez

Házi sült krumpli

- Melegítse elő a készüléket 200°C-ra
- Darabolja a burgonyát kb. 1x1 cm széles hasábokra.
- Tegye a hasábokat egy tál vízbe, és öblítse le őket a keményítő eltávolításához. Alaposan szárítsa meg a hasábokat.
- Fél teáskanál zsiradékkal vagy olajspray-vel vonja be a hasábokat, majd tegye őket a kosárba.
- Süssse meg 200 °C-on kb. 18-25 perc alatt.
- Rendszeresen (kb. 5-6 percenként) rázogassa át a burgonyahasábokat, hogy egyenletesen átsüljenek.
- Amikor a hasábok ropogósra sülték, vegye ki őket a készülékből, és fűszerezze ízlés szerint.

#### Fagyaszott sült krumpli

- Melegítse elő a készüléket 200°C-ra
- Tegye a kosárba 300-700 g fagyaszott krumplit.
- A vékony hasábokat süsse 18-21 percig, a vastagabbakat 21-25 percig.
- Rendszeresen (kb. 5-6 percenként) rázogassa át a burgonyahasábokat, hogy egyenletesen átsüljenek.
- Amikor a hasábok ropogósra sülték, vegye ki őket a készülékből, és fűszerezze ízlés szerint.

#### Marhahúsos samosa

Hozzávalók:

200g darált marhahús	1 felaprított salottahagyma	Olajspray
1 csomag leveles tészta	1 ág kakukkfű	Só és bors ízlés szerint
1 feldarabolt hagyma	1 evőkanál curry por	

Elkészítés: melegítsen fel egy nagy serpenyőt közepes lángon, tegye bele az olajat, a hagymát és párolja meg. Adja hozzá a salottahagymát, a darált marhahúst és a kakukkfűvet. Főzze 5 percig, vagy amíg a hús megpárolódik. Szórja bele a curry port, sózza és borsozza ízlés szerint. Terítse ki a leveles tésztát egy munkalapra és vágja 4-8 egyenlő részre. Kanalazzon a tésztalapokra darált húst, majd hajtogasson háromszög alakú batyukat. Fújja be a batyukat olajspray-vel. Melegítse elő a készüléket 200°C-ra. Tegyen a kosárba 4 batyut és süsse őket 5-8 percig. Fordítsa meg őket, majd süsse további 5 percig, amíg mindkét oldaluk aranybarna és ropogós lesz.

#### Grillezett garnélarák

Hozzávalók:

200 g jumbo garnélarák, megmosva és megtisztítva	50 g olvasztott vaj	1 összszűzött fokhagymagerezd	2 evőkanál citromlé
--	---------------------	-------------------------------	---------------------

Elkészítés: Melegítse elő a készüléket 200°C-ra. Egy kis tálban keverje össze az olvasztott vajat, a citromlevet és a fokhagymát. Forgassa a rákokat a keverékbe, majd tegye őket a kosárba. Grillezze kb. 8-10 percig.

#### Lazacrokett

Hozzávalók:

1 doboz konzerv lazac (és egy kevés lé)	32 ml lazacélé	1 teáskanál sütőpor
75 g liszt	1 tojás	Fél teáskanál Worcestershire szósz
50 g prézli	Fél csokor apróra vágott zöldhagyma	Olajspray, só és bors ízlés szerint

Elkészítés: egy tálban keverje össze a lazachúst és a tojást, majd adja hozzá a lisztet, a hagymát és a Worcestershire szószot. Keverje habosra a sütőport a lazacével. Adja a lazacos keverékhez és alaposan keverje össze egy villával. Melegítse elő a készüléket 200°C-ra. Formáljon a keverékből kroketteket, azokat pedig forgassa a prézlibe. Fűjjon rájuk olajspray-t, majd tegye őket a kosárba. Süsse aranybarnára kb. 12-15 perc alatt.



Ju faleminderi që keni përzgjedhur produktet Delimano!

Delimano sjell një gamë të gjerë dhe inovitive të enëve me cilësi të lartë të cilat janë projektuar për të siguruar ushqim të shëndetshëm, të shijshëm dhe një eksperiencë të kënaqshme (përgatitja, gatimi dhe konsumimi i ushqimit), duke inkurajuar pasionin për gatim dhe argëtues pa marrë parasysh nivelin e aftësisë të gatimit. Gatuj. Festo. Çdo ditë.

Të gjitha produktet e Delimano perceptohen shumë të vlefshme, kështu që falsifikuesit me të vërtetë dëshirojnë të na kopjojnë dhe kështu keqpërdorin Klientët tanë duke ju ofruar produkte me cilësi të keqe, pa garancion dhe pa mundësi për servisim. Ju lutem, raportoni çdo produkt të kopjuar, të falsifikuar, të ngjashëm ose distributor të paautorizuar në: brand.protection@studio-moderna.com për të na ndihmuar të luftojmë kundër falsifikimeve ilegale

#### Delimano Air Fryer – Manuali i përdorimit

Para përdorimit të pajisjes për herë të parë, ju lutemi lexoni me kujdes broshurën udhëzuese dhe mbani atë për referencë në të ardhmën.

### PARALAJMËRIME

#### Kur përdorni pajisje elektrike, gjithmonë duhet të ndiqni masat paraprake të sigurisë, përfshirë këtu:

1. Kontrolloni që voltazhi i treguar në pllakën e vlerësimit të përputhet me atë të rrjetit lokal para se të kyceni pajisjen në rrjetin elektrik
2. Për të mbrojtur nga goditja elektrike, mos e zhytni kurrizin, prizat ose pajisjen në ujë ose në lëngje të tjera.
3. Gjithmonë vendosni përbërësit të skuqeni / gatuar në shportën e gatimit, për të parandaluar që ajo të mos vihet në kontakt me elementët e ngrohjes.
4. Mos e mbuloni hapjen e ajrit dhe prizën e ajrit derisa pajisja të funksionojë.
5. Mos e mbushni enën e shportës së gatimit me vaj, pasi kjo mund të shkaktojë një rrezik zjarri.
6. Gjithmonë çaktivizoni pajisjen pas përdorimit dhe para çdo pastrimi ose mirëmbajtjeje të përdoruesit.
7. Gjithmonë sigurohuni që pajisja është ftohur plotësisht pas përdorimit para se të kryeni ndonjë pastrim, mirëmbajtje ose ruajtje.
8. Mos përdorni asnjë pajisje me kablo ose prizë të dëmtuar ose nëse pajisja është dëmtuar në çfarëdo mënyre. Nuk ka pjesë të përdorshme për përdoruesit brenda. Kthejeni pajisjen në qendrën më të afërt të shërbimit të autorizuar ose telefononi numrin tonë të shërbimit të klientit për informacion mbi ekzaminimin, riparimin ose rregullimin.
9. Mos e përdorni jashtë. Kjo pajisje është e destinuar vetëm për përdorim shtëpiak, të brendshëm dhe të thatë.
10. Para përdorimit, vendoseni produktin në sipërfaqe të fortë, të sheshtë, të qëndrueshme, të thatë dhe rezistent ndaj nxehtësisë.
11. Mos lejoni që kordonit të rri në buzë të tavolinës apo kundërsulm, ose të prekni sipërfaqet e nxehta.
12. Mos vendosni në ose afër një gazi të nxehtë ose me djegie elektrike, ose në një furrë të nxehtë.
13. Mos e përdorni pajisjen afër gazit ose materialeve të tjera të ndezshme (si benzeni, holluesja e bojës, spërkatësit etj.).
14. Mos e përdorni pajisjen pranë ujit. Ky produkt nuk duhet të përdoret në afërsi të menjëhershme të ujit, siç janë vaskat me ujë, lavatrice, pishina, etj, ku mund të ndodhë gjasat e zhytjes ose spërkatjes.

- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
15. Përdorimi i bashkëngjitjeve ose i aksesorëve që nuk rekomandohet ose shitet nga shpërndarësi i produktit mund të shkaktojë reziqe personale ose të pronës dhe mund të sjellë lëndime.
  16. Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje kur është e ndezur. Gjithmonë çaktivizoni pajisjen pas përdorimit.
  17. Mos e përdorni pajisjen për përdorim tjetër përveç përdorimit të përcaktuar në këtë manual përdorimi.
  18. Mos e mbani pajisjen në rrezet e diellit të drejtpërdrejtë ose në kushte të larta lagështisë.
  19. Mos përdorni sende të mprehta ose gërryese me këtë pajisje; përdorni vetëm spatula plastike apo druri të qëndrueshme ndaj nxehtësisë për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes jo-ngjitëse.
  20. Kujdes ekstrem duhet të përdoret kur lëvizni një pajisje që përmban vaj të nxehtë ose lëngje të tjera të nxehta.
  21. Pajisja duhet të operohet vetëm në pozicionin e mbyllur. KUJDES: Për të parandaluar goditjen elektrike, hiqni nga priza përpara pastrimit.
  22. Nëse kordoni i furnizimit është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme në mënyrë që të shmangët një rrezik.
  23. Pajisja mund të përdoret nga fëmijët e moshës nga 8 vjeç e lart, si dhe nga personat me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë të përvojës dhe njohurive nëse u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një vend të sigurt dhe të kuptojnë reziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesve nuk duhet të bëhen nga fëmijët përveç nëse ata janë më të vjetër se 8 vjeç dhe mbikëqyren.
  24. Mbikëqyrja e ngushtë është e nevojshme kur çdo pajisje përdoret nga ose pranë fëmijëve.
  25. Temperatura e sipërfaqeve të aksesueshme mund të jetë e lartë kur pajisja funksionon.
  26. Mos e përdorni pajisjen nëse ky kablo tregon ndonjë dëm, ose nëse pajisja punon me ndërprerje ose ndalon të punojë tërësisht.
  27. Kjo pajisje nuk duhet të funksionojë kurrë bosh (përveç para përdorimit të parë), sepse një veprim i tillë mund të rezultojë në dështim të pajisjes dhe / ose dëmtime ndaj përdoruesit.
  28. Mos e vendosni pajisjen në ose në afërsi të materialeve të djegshme, si një mbulesë tavoline ose perde.
  29. Mos e vendosni pajisjen kundër një muri ose kundër aparateve të tjera. Lëreni të paktën 30 cm hapësirë të lirë në anën e pasme dhe anët dhe 30 cm hapësirë të lirë mbi pajisje.
  30. Mos bëni asnjë modifikim ose riparim nga vetja dhe sigurohuni që çdo riparim të kryhet vetëm nga një teknik i kualifikuar.
  31. Ky aparat nuk duhet të funksionojë me anë të një telekomande të jashtme ose të një sistemi të veçantë të kontrollit të tjetër, përveç atij të furnizuar me këtë pajisje.
  32. Kjo pajisje është e pajisur me një prizë me bazë. Ju lutemi sigurohuni që priza e murit në shtëpinë tuaj të jetë mirë e tokezuar.
  33. Gjatë fërgimit me ajër të nxehtë, avulli i nxehtë lëshohet përmes hapjeve të daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga hapjet e daljes së ajrit. Gjithashtu, kini kujdes me avull dhe ajër të nxehtë kur hiqni tiganin nga pajisja.
  34. Çdoherë hiqni pajisjen nëse shihni tym të errët që del nga pajisja. Prisni që emetimi i tymit të ndalet para se ta hiqni tenxheren e shishes së gatimit nga pajisja. Inspektoni pajisjen tërësisht për çdo dëmtim të mundshëm përpara përdorimit të mëtejshëm.
  35. Aromat e lehta janë të mundshme në fillim të përdorimit derisa pajisja të arrijë stabilitetin termik.
  36. Nëse pajisja nuk punon siç duhet, ka marrë një goditje të mprehtë, është rënë, është dëmtuar, është lënë jashtë ose ka rënë në ujë, mos e përdorni.
  37. Edhe pse pajisja është kontrolluar, përdorimi i saj dhe pasojat janë rreptësisht përgjegjësi e përdoruesit.

## 1) Pjesët

Fërguesi me Ajër Delimano përmban pjesët për funksionet e mëposhtme:

Fig. 1 (shih: FIGURAT, Fig. 1)		
1. Shportë për gatim	5. Tenxhere me shportë gatimi	9. Çelës për kontrollim të temperaturës
2. Mbulesa plastike	6. Gryka e ajrit	10. Matës i kohës/ çelës për ndezje/fikje
3. Buton për lirim të shportës	7. Drita për ndezje	11. Prizë
4. Mbajtëse e shportës	8. Drita për nxehtësi	12. Kablo e energjisë

## 2) Para përdorimit të parë

Hiqni të gjithë materialet e paketimit çdo ngjites ose etiketë (përveç emërimit të vlerësimit) nga pajisja.

1. Kontrolloni që fërguesi të nxehtë të jetë e fikur dhe e shkëputur nga furnizimi kryesor i energjisë.
2. Fshini njësinë kryesore të furrës së ajrit me një leckë të butë dhe të thatë tërësisht.
3. Pastroni shportën jo ngjites të gatimit me ujë të ngrohtë dhe sapun, pastaj pastroni atë me leckë tërësisht të thatë. Shënim: Mos e zhyti njësinë kryesore të furrës së ajrit në ujë ose ndonjë lëng tjetër. Asnjëherë mos përdorni detergjentë ose pastrues të ashpër ose pastrues për pastrimin e fryerit të ajrit të nxehtë ose aksesoreve të tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.
4. Vendosni njësinë kryesore të furrës në një sipërfaqe të rrafshët, të qëndrueshme ndaj nxehtësisë, në një lartësi që është e rehatshme për përdoruesit. SHËNIM: Kur përdorni fërguesin me ajër për herë të parë, mund të lëshohet një tym ose erë e lehtë. Kjo është normale dhe së shpejti do të zhduket. Lejoni për ventilim të mjaftueshëm rreth fërguesit me ajër gjatë përdorimit. Këshillohet që të drejtohet fryerja e ajrit pa ushqim për përafërsisht. 10 minuta para përdorimit të parë; kjo do të parandalojë tymin ose erën fillestare që nuk ndikojnë në shijen e ushqimit.

## 3) Montimi

1. Vendosni shportën e gatimit jo- ngjites në tenxhere të shportës së gatimit, derisa të jetë e sigurt. Kontrolloni që mbulesa plastike fshih butonin e lirimit për të shmangur shtypjen gjatë përdorimit.
2. Rrëshqiteni enën e shportës së gatimit në njësinë kryesore të fërguesit me ajër për ta mbyllur atë. Shënim: Fryerja e ajrit vjen para-montuar. Tenxherja e shportës së gatimit duhet të mbyllet mirë para se të përdoret, pasi duke mos bërë kështu do ta pengojë atë që të punojë.

## 4) Përdorimi

Si të përdoret Fërguesi me ajër:

- Futni fërguesin me ajër në rrjetin elektrik.
- Ngrohni fërguesin për përafërsisht. 5 minuta duke përdorur kontrollin e kohëmatësit dhe numrin e kontrollit të temperaturës. Fuqia portokalli dhe dritat e treguesit të ngrohjes së gjelbër do të ndriqojnë sinjalizimin se fërguesi po arrinë ngrohtësinë. Pasi të ketë arritur temperaturën e kërkuar, drita treguese e ngrohjes së gjelbër do të fiket automatikisht.
- Kur mbarohet nxejja, hiqeni tenxheren e gatimit duke e nxjerrë nga fërguesi duke përdorur dorëzën. Vendosni enën e gatimit në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme ndaj nxehtësisë.
- Vendosni përbërësit në shportën e gatimit dhe pastaj rrëshqiteni shportën e gatimit përsëri në tupin kryesor për ta mbyllur atë. Shënim: Mos e mbushni shportën me vaj ose ndonjë lëng tjetër. Asnjëherë mos të mbushet shporta e gatimit përtej tregues MAX. Asnjëherë mos përdorni tenxheren pa shportë gatimi në të. Mos e preki shportën gjatë dhe disa kohë pas përdorimit, për shkak se ajo merr shumë nxehtësi. Mbajeni atë vetëm nga dorëzë.
- Përdorni çelësin e kontrollit të temperaturës për të vendosur pajisjen në kurdisjen e kërkuar të ngrohjes.
- Përcaktoni kohën e gatimit e nevojshme për përbërësit dhe përdorni çelësin timer / fuqi për të vendosur kohën në përputhje me rrethanat; timer do të fillojë numërimin.
- Disa nga përbërësit mund të kërkojnë të trazohen në gjysmë të kohës së gatimit përmes kohës së gatimit. Hiq shportën duke tërhequr shportën nga pajisja. Kontrolloni se mbulesa plastike mblulon butonin e lirimit të shportës, duke u kthyer që të mos lironi shportën e nxehtë. Shkundni shportën butesisht dhe pastaj rrëshqiteni atë përsëri në njësinë kryesore për të mbyllur atë dhe të vazhdoni të gatuar.
- Pasi gatimi është i plotë dhe koha e paravendosur ka kaluar, timer do të bëjë një tingull si një 'ring'. Kontrolloni nëse përbërësit janë gati duke hapur me kujdes shportën. Nëse përbërësit nuk janë gatuar, e mbyllni shportën dhe përdorni çelësin timer / energjisë për të rregulluar kohën e gatimit në përputhje me rrethanat. Nëse ushqimi është i gatuar, hiqni shportën nga tenxhere dhe pastaj boshatësinë përmbajtjen në një tas ose mbi një pjatë. Përdorni një palë darë ngrohjes-rezistente (nuk përfshihen) nëse ushqimi është i madh apo i brishtë.

**SHËNIM:** Gjithmonë ngroh paraprakisht pajisjen para fillimit të gatimit ose si alternativë të shtuar përafërsisht. 3-5 minuta gate kohës së gatimit. Në qoftë se koha e gatimit ose temperatura e vendosjes duhet të ndryshohet gjatë përdorimit, thjesht përdorni timer ose kontrollin e temperaturës siç kërkohet dhe pajisja automatikisht do të rregullojë parametrat. Gjatë përdorimit, Treguesi jeshil i nxehtësisë do të ciklojë ON dhe OFF për të sinjalizuar se është bërë ruajtja e temperaturës së zgjedhur.

**Kujdes:** Mos hidh ushqimin direkt në një tas ose mbi një pjatë, pasi vaj i tepërt mund të mblidhet në fund të gatimit të tenxherës dhe rrjedh mbi përbërësit. Gjithmonë hiqni shportën nga koshi i shportës

**Kujdes:** Rryma është ende e pranishme edhe kur timer / fuqia është kthyer në pozitën '0'. Fikni pajisjen, dhe hiqeni atë nga furnizimi me energji elektrike kryesore.

## Si të përdorni shportën:

Shporta është e lëvizshme për lehtësinë e përdorimit.

- Për të hequr shportën nga gatim tenxherja e gatimit, shtyjtje mbulesën plastike mbi dorëzën e shportës për të zbuluar butonin e lirimit të shportës.
- Shtypni dhe mbani butonin e lirimit të shportës dhe hiqeni me kujdes për ta liruar shportën
- Rivendosni shportën e gatimit duke e përshtatur atë në tenxhere, derisa ajo është e sigurtë.
- Rrëshqiteni mbulesën plastike prapë në pozicionin e meparshëm, në mënyrë që ajo të mblulojë butonin e lirimit të shportës.

**Kujdes:** Kurrë mos shtypni butonin e lirimit të shportës nëse tenxherja është ngritur, pasi kjo mund të shkaktojë dëmtim; vetëm shtypni atë pasi tenxherja gatim është vendosur mbi një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme.

## Fikje Automatikë:

Pajisja është e pajisur me një kurdisje automatike. Kjo mund të aktivizohet nëse:

1. Koha e caktuar e gatimit ka kaluar. Timer do të bëjë 'ring' të forte dhe kurdisja automatikëdo të aktivizohet, duke fikur pajisjen.
2. Nëse shporta është tërhequr nga pajisja gjatë gatimit, timer do të vazhdojë të numërimin perseprapthi deri në kohën kur gatimi ka mbaruar.

Shënim: Nëse pajisja duhet të jetë e fikur para se koha e vendosur e gatimit ka kaluar, kaloni çelësin e timer / fuqinë në off dhe hiqeni nga furnizimi me energji elektrike kryesore.

Kontrolloni nëse shporta e gatimit është e pajisur në mënyrë të sigurt para përdorimit. Duke mos bërë kështu do të pengoni pajisjen të operojë.

Shënim: Mbani shportën e gatimit vetëm me dorëzë. Kini kujdes kur hiqni shportën, pasi avull mund të emetohet.

MOS BENI: E ktheni shportën e gatimit me tenxheren e bashkangitur, pasi vaj i tepërt në fund të gatimit të tenxherës mund të dalë jashtë.

Mos e mbluloni pajisjen apo vrimat e saj hyrese e dalje, pasi kjo do të prishe ajrosjen dhe mund të ndikojë në rezultatet e tiganisjes.

Mos e mbushni enën e gatimit me vaj ose ndonjë lëng tjetër. Mos e shtypni butonin e lirimit të shportës ndërsa lëkundni përbërësit.

Mos e preki shportën gjatë ose menjëherë pas përdorimit, pasi ajo është shumë e nxehtë, mbajeni atë vetëm me dorëzë.

## 5) Pastrimi

Para fillimit të pastrimit të mirëmbajtjes, fikni dhe stakoni pajisjen nga furnizimi kryesor me energji elektrike dhe lejoni atë që plotësisht të qetësohet.

1. Fshini njësinë kryesore me një leckë të butë, të lagur dhe të thatet plotësisht. Mos e zhyt njësinë kryesore në ujë ose ndonjë lëng tjetër.
2. Pastroni shportën e gatimit dhe tenxheren në ujë të ngrohtë, sapun, pastaj lajeni dhe thajeni tërësisht. Ju gjithashtu mund të pastëroni këto dy pjesë në pjatalarëse. Shënim: Edhe pse aksesoret janë lahen në pjatalarëse, nuk është e rekomanduar për përdorimin e tepruar të pjatalarësës pasi ajo mund të shkurtojë jetëgjatësinë e produkteve ose komponentëve të tij. Asnjëherë mos përdorni detergjentë të ashpër ose gjëves pastrimi ose kualet për të pastruar pajisjen ose aksesoret e tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.

Shënim: Pajisja duhet të pastronet pas çdo përdorimi.

RUAJTJA: Kontrolloni qe pajisja është e ftohtë, e pastër dhe e thatë para ruajtjes në një vend të freskët, të thatë. Asnjëherë mos mbeshtilni kordonin fort rreth pajisjes: mbylle atë lirshëm për të shmangur dëme.

#### 6) Llojet e problemeve teknike

problem	shkak i mundshëm	zgjidhje
Pajisja nuk punon.	Pajisja nuk është në prizë.	Vendoseni spinen në një prizë të energjisë të tokëzuar.
	Çelësi timer / fuqia nuk është vendosur.	Rrotulloni çelësin timer / fuqi në kohën e nevojshme të përgatitjes.
Përbërësit e skuqur me pajisjen nuk janë bërë si duhet.	Shuma e përbërësve në shportë është më shumë se duhet.	Veni tufa të vogla të përbërësve në shportë. Tufa e vogla skuqen më shumë në mënyrë të barabartë.
	Temperatura e vendosur është shumë e ulët.	Rrotulloni çelësin e kontrollit të temperaturës për vendosjen e kërkuar të temperaturës.
	Koha e përgatitja është shumë e shkurtër.	Rrotulloni çelësin timer / fuqi në kohën e kërkuar të përgatitjes.
Përbërësit janë skuqur në mënyrë të pabarabartë.	Disa lloje të përbërësit duhet të trazohen në gjysmë të rrugës gjatë kohës së përgatitjes.	Përbërësit që janë sipër duhet të trazohen në gjysmën e kohës së përgatitjes.
Ushqimet nuk janë krokante sa duhet.	Keni përdorur një lloj të ushqimit i destinuar të jetë i përgatitur në një skuqës të thellë tradicional.	Përdorni ushqime furrë ose lehtëzi beni me furçë pak vaj mbi ushqim për një rezultat më të mirë
Unë nuk mund të rreshqas shportën në pajisje si duhet.	Ka shumë shumë përbërës në shportën e gatimit.	Mos e mbush shportën e gatimit përtej treguesit MAX.
	Shporta e gatimit nuk është vendosur në tenxhere saktë.	Shtytje shportën poshtë në tenxhere derisa të dëgjoni një klik.
Tymi i bardhë del nga pajisjes.	Ju jeni duke përgatitur përbërësit e yndyrshëm.	Kur ju të skuqni përbërësit me yndyrë në pajisje, një sasi e madhe e vajit do të rridhet në tenxheren e gatimit. Vaj prodhon tym të bardhë dhe tenxherja mund të nxehet më shumë se zakonisht. Kjo nuk duhet të ndikojnë në pajisje apo rezultatit e gatimit.
	shporta ende përmban mbetje të yndyrës nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë është shkaktuar nga yndyrat gjatë ngrohjes në tenxhere. Sigurohuni që ju mbani të pastër tenxheren si duhet pas çdo përdorimi.

#### 7) Gatimi & receta

Në vijim është një udhëzues për lloje të caktuara gatimi të ushqimeve me pajisjen.

Ky është një udhëzues vetëm dhe gatimi gjithmonë duhet të monitorohet. Ju lutemi vini re: Vlerat mund të ndryshojnë dhe janë të destinuara vetëm për referencë të përafërt.

#### Patate dhe patate të skuqura

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë	Informacion shtesë
patate e ngrirë hollë	300-700 g	18-21 min	200 ° C	Tundini patatet e skuqura ndjekur udhëzimet në seksionin e titulluar "PËRDORIMI".
patate të trasha e të ngrira	300-700 g	21 - 25 min	200 ° C	Tundini patatet e skuqura ndjekur udhëzimet në seksionin e titulluar "PËRDORIMI".
Te skuqura shtëpie	300-800 g	18 - 25 min	200 ° C	Ndiqni udhëzimet e plota në seksionin e titulluar "Udhëzues hap pas hapi për të beret e skuqura".
Patate te bera ne shtëpi	300-800 g	18 - 25 min	180 ° C	Lajini dhe thajini ato, shtoni ose lyeni me ½ luge tavoline me vaj ose dhe vendosini në shportën e gatimit dhe tundini duke ndjekur udhëzimet në seksionin e titulluar "PËRDORIMI".

#### Mishi & pulat

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë	Informacion shtesë
biftek	100 - 500 g	E plote: 15 min E mesme: 12 min E ulet: 10 min	180 ° C	Kthejeni në gjysmë të rrugës gjatë kohës totale të gatimit.
hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 ° C	Kthejeni në gjysmë të rrugës gjatë kohës totale të gatimit
Bëxolla derri	100 - 500 g	18 - 20 min	180 ° C	Kthejeni në gjysmë të rrugës gjatë kohës totale të gatimit
Gjoks pule	100 - 500 g	15-22 min	200 ° C	Gjithmonë kontrolloni qe pula është gatuar plotësisht.
Fileto pule	100 - 500 g	15-22 min	180 ° C	Gjithmonë kontrolloni qe pula është gatuar plotësisht.

#### Snacks & pjata anesore

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë
Copeza te ngrirë pule	100 - 500 g	10-15 min	200 ° C

Role	100 - 400 g	6- 10 min	200 ° C
perime te mbushura	100 - 400 g	10--15 min	160 ° C

#### Keke dhe ëmbëlsira

ushqim	sasi	Përafërsisht. Koha e GATIMIT	temperaturë
Quiche	400 g	8- 15 min	160 ° C
Mafine	300 g	10--15 min	200 ° C

#### Hap pas hapi udhëzues për të bërë të skuqura

Te skuqura shtëpie:

1. ngroh pajisjen në 200 ° C.
2. Pritini patatet përafërsisht. 1 x 1 cm e gjerë.
3. Vendosni patatet e copëtuar në një tas me ujë për shpëlarje ato për të hequr koll. Pastaj thajini ato.
4. Shtoni vaj ½ luge tavoline. dhe vendosini në shportën e gatimit.
5. Gatuj në 200 ° C për 18 - 25 minuta.
6. Shkundni rregullisht (reth. çdo 5-6 minuta) në mënyrë që të gjitha te jen skuqur në mënyrë të barabartë.
7. Pasi skuqjes krokante hiqini nga pajisja dhe shijojini sipas dëshires

#### Patate të ngrira

1. ngroh pajisjen në 200 ° C.
2. Shto 300--700 g patate ne shportën e gatimit.
3. Skuqini për 18-21 minuta te grira holle ose 21 --- 25 minuta për patate të skuqura të trasha.
4. Shkundni rregullisht (reth. Çdo 5-6 minuta) në mënyrë që të gjitha te skuqen ne menyre të barabartë.
5. Pasi skuqjes krokante hiqini nga pajisja dhe shijojini sipas dëshires

#### Bifteku

përbërësit:

200g viçi, i grirë	1 qepe, grirë	vaj
1 xhep e filo pastë	1 degëz trumzë	Kripe dhe piper për shije
1 qepë, copëtuar	1 luge tavoline pluhur kerri	

Si te pergatitet: në një tigan të madh me ngrohje te mesme, shtoni rëgon e vaj dhe qepë, gatujini derisa të zbuten. Shtoni qepe te grirë, viçi i grirë dhe trumzë ne tigan dhe gatujini për rreth. 5 minuta - derisa mishi është bërë mirë dhe për ta hequr nga ngrohja. Shtoni pluhur kerri dhe mañinojini me kripë dhe piper. Vë një fletë mbi një sipërfaqe të sheshtë të punës dhe prejini ato. Shto një luge përzierje të mishit në kye të çdo rripi dhe pastaj beni trekëndëshat. Vazhdimi i këtij procesi behet deri sa nuk ka përzierje viçi te mbetur. Ngroh paraprakisht pajisjen ne nxehtësi 200 ° C. Lyej me vaj. Pastaj vendosni 4 racione ne shporte dhe gatujini për rreth. 5-8 minuta. Kthejeni racionet dhe pastaj gatujini për 5 minuta, derisa të dyja anet janë të bera dhe ngjyrë kafe të artë.

#### Karkalec i pjekur në skarë

përbërësit:

200 prawns vigan G, larë dhe qeuar	50 g gjalpë i shkrirë	1 karafil hudhër, qëruar dhe grimcuar	2 luge tavoline lëng limoni
------------------------------------	-----------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Si pergatitet: ngroh paraprakisht pajisjen në 200 ° C. në një tas të vogël, përziej gjalpë te shkrirë, lëng limoni dhe hudhër. Zhyt prawns në përzierje gjalpë dhe vendoseni direkt në shportën e gatimit. Gatujini prawns për rreth .. 8-10 minuta.

#### Kroketa slamonj

përbërësit:

1 salmon pink, drenazhuar (por ruani lëngun)	32 ml lëng nga salmoni drenazhuar	1 lugë pluhur pjekje
75 g miell	1 vezë	½ lugë salce Worcestershire
50 g buke te thermuara	½ qepë copëtuar ne forme suste	vaj, kripë dhe piper për shije

Si pergatitet: në një tas përzieri së bashku salmonin dhe vezët dhe pastaj llokoçisini në miell, piper, qepë dhe salcë Worcestershire. Përzieri pluhurin e pjekjes me lëng salmoni dhe tundini deri ne shkumëzim. Hidh në përzierje salmonin dhe përzierjen me një pirun. Ngroh paraprakisht furnë e pajisjes në 200 ° C. Krijto forma qofte nga përzierja dhe të mbuluar me copeza buke. Lyej me vaj, vendin e tyre në shportë gatimi për rreth .. 12-15 minuta ose derisa të arrijë ngjyrë kafe te artë.



Sizre Dellmano өнімін таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз!

Dellmano өнімі – дәмді, әрі пайдалы тағам даярлауға арналған жоғары сапалы инновациялық ас үй ыдысы, бұдан басқа, Сіз аспаздықта тәжірибеңіздің қаншалықты мол екендігіне тәуелсіз, тамақ дайындау процесінен (даярлау алдында азық-түліктерді дайындаудан, тамақ даярлау процесінің өзінен және дайын тамақты ішіп-жеуден) ләззат аласыз. Құн сайын. Тамақ даярлаңыз. Ләззат алыңыз.

Dellmano-ның барлық өнімдері сапалы және суранысқа ие, біздің өнімimizi шынында да жиі көшірмелеп, сатып алушыларға сапасы төмендеу, кепілдігі жоқ өнімді сатып жатады. Көшірме тауарлар немесе уәкілетті жоқ дистрибуторлар туралы ақпаратты brand.protection@studio-moderna.com электронды адресіне жолдауларыңызды сұраймыз, осы арқылы сіздер біздің өнімimizi көшірмелеумен күресуімізге жәрдемдесесіздер.

#### Dellmano Air Fryer мультпеші – Пайдаланушы нұсқаулығы

Өнімді пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып алыңыз және оны одан әрі пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

## ЕСКЕРТУЛЕР

**Электр құралдарды пайдаланар алдында келесілерді қоса отырып, негізгі сақтық шараларды сақтаған жөн:**

1. Құрылғыны негізгі қуат беру көзіне қосу алдында техникалық деректері бар тақтайшада

- көрсетілген кернеудің жергілікті желінің сипаттамаларына сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
2. Электр тоғының зақымдануынан қорғану үшін баусымды, ашаны немесе құрылғыны суға немесе басқа да сұйықтықтарға салмаңыз.
  3. Қуырылатын/пісірілетін ингредиенттердің жылытқыш элементтермен жанасуын болдырмау үшін, оларды әрдайым пісіруге арналған себетке салып отырыңыз.
  4. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, ауа кіретін және ауа шығатын саңылауларды жаппаңыз.
  5. Пісіруге арналған себет тостағанын маймен толтырмаңыз, себебі бұл өрттің шығуына әкеп соқтыруы мүмкін.
  6. Құрылғыны пайдаланғасын, оны тазалау немесе оған пайдаланушы тарапынан техникалық қызмет көрсету алдында, оны әрдайым желіден сөндіріп отырыңыз.
  7. Тазалау немесе оған техникалық қызмет көрсету немесе оны жинап қою алдында, құрылғының толықтай суығанына көз жеткізіңіз.
  8. Зақымданған баусымы немесе штепсельдік ашасы бар құрылғыны немесе құрылғыда ақаулықтар немесе қандай да бір зақымданулар анықталған соң, оны пайдаланбаңыз. Ішінде пайдаланушы қызмет көрсете алатын бөлшектер жоқ. Құрылғыны тексеру, жөндеу немесе оны реттеу туралы ақпаратты алу үшін, оны жақын жерде орналасқан авторландырылған сервистік қызметке әкеліңіз немесе клиенттерге қызмет көрсету нөмірі бойынша қоңырау шалыңыз.
  9. Құрылғыны далада пайдалануға болмайды. Бұл құрылғы үй ішінде, жабық әрі құрғақ жерде ғана пайдалануға арналған.
  10. Пайдаланбас бұрын бұйымды қатты, тегіс, тұрақты, құрғақ әрі жылуға төзімді жерге қойыңыз.
  11. Баусымның үстелдің шетінен салбырап тұрмауына немесе ыстық беттерге жанаспауына жол бермеңіз.
  12. Құралды ыстық газ немесе электр плитаның жанына немесе оның үстіне, сонымен қатар, қыздырылған тұмшашешке қоймаңыз.
  13. Құрылғыны газдың немесе басқа да оңай тұтанатын материалдардың (мысалы, бензол, бояу сұйытқышы, спрей және т.б.) қасында пайдаланбаңыз.
  14. Бұл құрылғының судың қасында пайдаланбаңыз. Бұл бұйымды суға батыру немесе су шашырау ықтималдығы орын алуы мүмкін ванна бөлмесі, шұңғылшалар, бассейн және т.б. су көздері сияқты жақын жерде пайдаланбаған жөн. Құрылғымен су қолмен жұмыс істеуге болмайды.
  15. Өнім дистрибьюторы тарапынан ұсынылмаған немесе сатылған керек-жарақтарды немесе аксессуарларды пайдалану жеке жарақаттарға немесе мүліктің зақымдануына әкеп соқтыруы мүмкін.
  16. Құрылғыны іске қосылған күйде қараусыз қалдыруға болмайды. Құрылғыны пайдаланған соң, оны әрдайым желіден ажыратып отыру керек.
  17. Құрылғыны болжалды мақсатынан басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды.
  18. Құрылғыны тікелей күн көзінің астында немесе жоғары ылғалдылық жағдайында сақтауға болмайды.
  19. Осы құрылғымен өткір немесе абразивті заттарды пайдаланбаңыз; күйікке қарсы бетті зақымдамау үшін жылуға төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған күрекшелерді ғана пайдаланыңыз.
  20. Ішінде ыстық май немесе ыстық сұйықтықтар бар құрылғыны жылжитқан кезде өте сақ болу керек.
  21. Осы құрылғымен жабық қалыпта ғана жұмыс істеуге болады. **САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:** Электр тоқпен зақымдануды болдырмау үшін, оны тазалау алдында желіден ажыратып қойыңыз.
  22. Егер қуат беру баусымы зақымданса, қауіпті жағдайларды болдырмау үшін, оны өндіруші, оның сервистік қызметтерді көрсететін агенті немесе ұқсас біліктілігі бар маман ауыстыруы тиіс.
  23. Құралды егер олар бақыланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулықпен танысса және төнетін қауіптерді түсінсе ғана, 8 жасқа толған және одан асқан балалардың, сонымен қатар, дене, сенсорлық немесе ақыл-ойы шектеулі тұлғалардың немесе білімі мен

дағдысы аз тұлғалардың пайдалануы мүмкін. Балаларға бұл құралмен ойнауға рұқсат етілмейді. Балалар егер олар 8 жастан асса және бақыланса ғана, құралды тазалай алады және оған күтім көрсете алады

24. Кез келген құрылғы балалар тарапынан пайдаланылған кезде немесе олардың қасында пайдаланылған жағдайда, ерекше қадағалау жүргізу талап етіледі.
25. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, қолжетімді беттің температурасы жоғары болуы мүмкін.
26. Егер желілік сымда қандай да бір ақаулық байқалса немесе осы құрылғы кідіріс жасап жұмыс істесе, не болмаса толықтай жұмысын тоқтатса, оны пайдаланбаңыз.
27. Бұл құрылғының бос күйде (алғаш рет пайдалануды қоспағанда) жұмыс істелуіне жол берілмеу керек. Себебі бұл құрылғының зақымдалуына және/немесе пайдаланушының жарақат алуына әкеп соқтыруы мүмкін.
28. Құрылғыны асжаулық немесе перде сияқты жаңғыш материалдардың үстіне немесе қасына қоюға болмайды.
29. Құрылғыны қабырғаның алдына немесе басқа да құрылғылардың алдына қоюға болмайды. Құрылғының артынан және бүйір жақтарынан, кем дегенде, 30 см бос кеңістік пен оның үстінен 30 см-дей бос кеңістік қалдырыңыз.
30. Бұйымды өз бетіңізбен өзгертуге немесе жөндеуге тырыспаңыз, кез келген жөндеудің тиісті біліктілігі бар маман тарапынан ғана жүргізілетініне көз жеткізіңіз.
31. Бұл құрылғы жиынтыққа кіретін керек-жарақтардан басқа, сыртқы таймер немесе бөлек қашықтықтан басқару жүйелерімен басқарылмауы тиіс.
32. Бұл құрылғы жерге тұйықталған баусыммен жабдықталған. Қабырғадағы розеткаңыздың жерге дұрыс тұйықталғанына көз жеткізіңіз.
33. Ыстық ауа ағынында қуыру кезінде, ыстық бу ауа шығатын саңылаулар арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді бу мен ауа шығатын саңылаулардан қауіпсіз арақашықтықта ұстаңыз. Сондай-ақ, табаны құрылғыдан шығару кезінде ыстық бу мен ауадан сақ болу керек.
34. Құрылғыдан қара түтін шыға бастаса, оны дереу желіден ажыратып қойыңыз. Пісіруге арналған себет тостағанын құрылғыдан шығармаса бұрын, түтіннің шығуы тоқтағанша, күте тұрыңыз. Бұдан кейін пайдалану алдында, құрылғының кез келген болжалды зақымдануларын болуын дұрыстап тексеріп шығыңыз.
35. Құрылғы өз термиялық тұрақтылығына жеткенше, пайдалана бастаған кезде әлсіз иісі сезілуі мүмкін.
36. Егер құрылғы тиісті түрде жұмыс істемесе (қатты соғылса, құласа, зақымданса, далада қалдырылса немесе суға батырылса), оны пайдаланбаңыз.
37. Құрылғының тексеруден өткендігіне қарамастан, оны пайдалану және осындай пайдаланудың салдары тек пайдаланушының жауапкершілігіне жатады.

#### 1) Бөлшектері

De'Longhi Air Fryer мультитіпеші төмендегі функциялары бар нелісідей бөлшектерден тұрады:

1-сурет (қараңыз: СУРПЕТЕР, 1-сурет)		
1. Пісіруге арналған себет	5. Пісіруге арналған себет тостағаны	9. Температура реттеуішінің тұтқасы
2. Пластиктен жасалған қақпақ	6. Ауа кіретін саңылау	10. Таймер/қуат тұтқасы
3. Себетті босату батырмасы	7. Қуат беру индикаторы	11. Ауа шығатын саңылау
4. Себет тұтқасы	8. Жылыту индикаторы	12. Қуат беру баусымы

#### 2) Алғаш рет пайдаланар алдында

Барлық қаптап материалын, кез келген жапсырмаларды немесе биржаларды (паспорттық тақтайшадан басқа) құрылғыдан алып тастаңыз.

1. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғының сендірілгенін және негізгі қуат көзінен ажыратылғанын тексеріңіз.
2. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғының негізгі блогын жұмсақ ылғалды матамен сүртіп, жақсылап кептіріңіз.
3. Күйіңізге қарсы қаптамамен қапталған пісіруге арналған себетті жылы, сабын қосылған сумен тазалап, оны жуып-шайып, жақсылап кептіріңіз. Ескертеме: Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғының негізгі блогын суға немесе қандай да бір сұйықтыққа батырмаңыз. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны немесе оның керек-жарақтарын агрессивті немесе абразивті тазалау құрылғыларымен немесе металдан жасалған ысқышты пайдаланбаңыз, себебі бұл оның зақымдануына әкеп соқтыруы мүмкін.
4. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғының негізгі блогын тұрақты әрі жылуға төзімді жерге және пайдаланушыға ыңғайлы болатын биіктікте қойыңыз. ЕСКЕРТЕМЕ: Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде, әлсіз түтін немесе иіс сезілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай әрі ол кейін кететін болады. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны пайдаланған кезде, жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету керек. Алғаш рет пайдаланар алдында ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны шамамен 10 минуттай тағам салмай, бос күйінде іске қосуға неғіз беріледі; бұл бастапқыда орын алатын түтіннің немесе иістің тағамның дәміне әсерін болдырмауға негізделген болады.



## 6) Ақаулықтарды жою

Мәселе	Болжалды себебі	Шешімі
Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғы жұмыс істеп тұрған жоқ.	Құрылғы желіге қосылмаған.	Қуат баусымын жерлендірілген розеткаға салыңыз.
	Таймер/қуат тұтқасы орнатылған жоқ.	Құрылғыны іске қосу үшін, таймер/қуат тұтқасын талап етілетін дайындау уақытына бұрыңыз.
Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыдағы ингредиенттер піскен жоқ.	Себеттегі ингредиенттер саны тым көп.	Себетке ингредиенттердің кішкентай порцияларын салыңыз. Кішкентай порциялары біркелкі етіп қуырылады.
	Орнатылған температура тым төмен.	Температура реттеуішінің тұтқасын талап етілетін температура баптауына бұрыңыз.
	Дайындау уақыты тым қысқа.	Таймер/қуат тұтқасын талап етілетін дайындау уақытына бұрыңыз.
Ингредиенттер ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыда біркелкі етіп қуырылған жоқ.	Дайындау кезінде ингредиенттер кейбір түрлері ішінара шайқауды талап етеді.	Бір-бірінің үстінде немесе айқаса жатқан ингредиенттерді (мысалы, фри) дайындау кезінде ішінара шайқауды талап етеді.
Фриді ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыдан шығарған кезде, олар қытырлақ болмайды.	Дәстүрлі қуырма ыдыста дайындалатын тіскебасар түрін таңдадыңыз.	Пеште дайындалатын тіскебасарларды пайдаланыңыз немесе тағам қытырлақ болу үшін кішкене май қосыңыз.
Тостағанды құрылғыға дұрыс жылжыта алмаймын.	Пісіруге арналған себеттегі ингредиенттер саны тым көп.	Пісіруге арналған себетті МАКСИМАЛДЫ белгісінен асып толтырмаңыз.
	Пісіруге арналған себет пісіруге арналған себеттің тостағанына дұрыс салынбаған.	Шерту дыбысы естілгенше, пісіруге арналған себетті пісіруге арналған себеттің тостағанына төмен қарай басыңыз.
Құрылғыдан ақ түстітүтін шығады.	Майлы ингредиенттерді дайындап жатырсыз.	Майлы ингредиенттерді ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыда қуырған кезде, пісіруге арналған себеттің тостағанына тым көп май мөлшері ағады. Майдан ақ түтін шығып, тостаған кәдімгі жағдайға қарағанда, қатты қызып кетуі мүмкін. Бұл құрылғыға немесе оның нәтижесіне әсер етпейді тиіс.
	Алдыңғы пайдаланудан пісіруге арналған себеттің тостағанында әлі де май қалдығы қалды.	Ақ түтін пісіруге арналған себеттің тостағанында қызған майдан пайда болады. Әркез пайдаланған соң, пісіруге арналған себеттің тостағанын тазаланғанына көз жеткізіңіз.

## 7) Тағам дайындау және тағам рецептері

Төменде ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыда дайындалатын белгілі бір тағам түрлеріне қатысты нұсқаулық берілген.

Бұл жәй ғана нұсқаулық, тамақ дайындау барысын әрқашан бақылап отыру керек. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Келтірілген мәндері ерекшеленуі мүмкін және олар анықтама ретінде ғана берілген.

## Картоп пен чипстер

Тағам	Мөлшері	Шамамен алынған пісіру уақыты	Температурасы	Қосымша ақпарат
Жұқа мұздатылған фри	300 - 700 г	18 - 21 мин.	200 °C	«ПАЙДАЛАНУ» бөлігіндегі нұсқаулыққа сәйкес чипстерді шайқаңыз.
Қалың мұздатылған фри	300 - 700 г	21 - 25 мин.	200 °C	«ПАЙДАЛАНУ» бөлігіндегі нұсқаулыққа сәйкес чипстерді шайқаңыз.
Үйде дайындалған фри	300 - 800 г	18 - 25 мин.	200 °C	«Фри жасауға арналған толық нұсқаулық» бөлігіндегі толық нұсқаулықтарды орындаңыз.
Үйде дайындалған қуырылған картоп	300 - 800 г	18 - 25 мин.	180 °C	Оларды жуып, содан кейін кептіріңіз. ½ ас қасық аспаздық тоңмайды немесе майды қосып немесе бүркіп, оларды пісіруге арналған себетке салып, «ПАЙДАЛАНУ» бөлігіндегі нұсқаулыққа сәйкес шайқаңыз.

## Ет және құс еті

Тағам	Мөлшері	Шамамен алынған пісіру уақыты	Температурасы	Қосымша ақпарат
Стейк	100 - 500 г	Well done (толық қуырылған): 15 мин. Medium (орташа қуырылған): 12 мин. Rare (шикі қуырылған): 10 мин.	180 °C	Жалпы дайындау уақыты ішінде жартылай бұрыңыз.
Гамбургер	100 - 500 г	18 - 20 мин.	180 °C	Жалпы дайындау уақыты ішінде жартылай бұрыңыз.

Жаншылған шошқа еті	100 - 500 г	18 - 20 мин.	180 °С	Жалпы дайындау уақыты ішінде жартылай бұрыңыз.
Тауықтың төс еті	100 - 500 г	15 - 22 мин.	200 °С	Тауықтың жақсылап пісірілгенін тексеріңіз.
Тауықтың сан еті	100 - 500 г	15 - 22 мин.	180 °С	Тауықтың жақсылап пісірілгенін тексеріңіз.

#### **Тскебасар және гарнир**

Тағам	Мөлшері	Шамамен алынған пісіру уақыты	Температурасы
Мұздатылған тауық наггетстері	100 - 500 г	10-15 мин.	200 °С
Орама	100 - 400 г	6- 10 мин.	200 °С
Фарш салынған көкөніс	100 - 400 г	10-15 мин.	160 °С

#### **Нан тағамдары және тоқаштар**

Тағам	Мөлшері	Шамамен алынған пісіру уақыты	Температурасы
Бәліш	400 г	8- 15 мин.	160 °С
Құймақ	300 г	10-15 мин.	200 °С

#### **Фри жасауға арналған толық нұсқаулық**

Үйде дайындалған фри:

1. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны 200 °С-ге дейін алдын ала жылытыңыз.
2. Картопты шамамен 1 x 1 см-дей етіп тураңыз.
3. Туралған картопты су құйылған табаққа салып, крахмалды кетіру үшін оларды жуыңыз. Содан кейін, оларды кептіріңіз.
4. ½ ас қасық аспаздық томмайды немесе майды қосып немесе бүркіп, оларды пісіруге арналған себетке салыңыз.
5. 200 °С температурасында 18 - 25 минуттей пісіріңіз.
6. Барлық фри біркелкі етіп қуырылу үшін, оларды жиі (шамамен әрбір 5-6 минут сайын) шайқап отырыңыз.
7. Жақсылап қуырылып, қытырлақ болғанда, оларды ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыдан шығарып, қажетті дәмдеуіш сеуіп, олардан ләззат алыңыз.

#### **Мұздатылған фри**

1. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны 200 °С-ге дейін алдын ала жылытыңыз.
2. Пісіруге арналған себетке 300 - 700 г мұздатылған фри салыңыз.
3. Жұқа мұздатылған фридті 18-21 минуттай, ал қалың мұздатылған фридті 21-25 минуттай қуырыңыз.
4. Барлық фри біркелкі етіп қуырылу үшін, оларды жиі (шамамен әрбір 5-6 минут сайын) шайқап отырыңыз.
5. Жақсылап қуырылып, қытырлақ болғанда, оларды ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыдан шығарып, қажетті дәмдеуіш сеуіп, олардан ләззат алыңыз.

#### **Сыыр етінен жасалған самса**

Ингредиенттер:

200 г сыыр еті, шабылған	1 шалот пиязы, шабылған	Бүрку майы
1 қорап қаптарлы қамыр	1 жөбір шөп бұтағы	Түз бен бұрыш (дәміне қарай)
1 пияз, шабылған	1 ас қасық карри ұнтағы	

Дайындау әдісі: үлкен кәстрөлге салып, орта отқа пісіріп, май мен пиязды қосып, жұмсарғанша пісіру керек. Шабылған шалот пиязын, шабылған сыыр етін және жөбір шөбін табаға қосып, ет піскенше шамамен 5 минуттай пісіріп, оттан алып тастау керек. Карри ұнтағын және түз бен бұрыш қосылған дәмдеуіштерді қосу керек. Қаптарлы қамырды тегіс жерге жайып, ұзындығынан үш бөлікке бөлу керек. Әр бөлікке бір қасық ет қоспасын қосып, оны үшбұрышты қылып жабу керек. Ет қоспасын қалмағанша, жалғастыра беріңіз. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны 200 °С-ге дейін алдын ала жылытыңыз. Самсаға кішкене май бүркіңіз. Содан кейін күйікке қарсы қаптамамен қапталған пісіруге арналған себетке 4 самса салып, шамамен 5-8 минуттай пісіру керек. Самсаларды аударып, екі жағы да қытырлақ болғанша әрі қызарғанша, тағы 5 минуттай пісіру керек.

#### **Қуырылған асшаяндар**

Ингредиенттер:

200 г Джамбо асшаяндары, жуылған және тазартылған	50 г ерітілген май	1 сарымсақ бөлігі, жуылған және тазартылған	2 ас қасық лимон шырыны
---	--------------------	---	-------------------------

Дайындау әдісі: ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны 200 °С-ге дейін алдын ала жылытыңыз. Шағын табаққа ерітілген майды, лимон шырыны мен сарымсақты араластырыңыз. Асшаяндарды осы қоспаға батырып, оларды күйікке қарсы қаптамамен қапталған пісіруге арналған себетке салыңыз. Асшаяндарды шамамен 8-10 минуттай қуырыңыз.

#### **Ақсеркеден дайындалған котлет**

Ингредиенттер:

1 құты ақсерке, кептірілген (бірақ, сөлі сақталған)	Кептірілген ақсеркенің 32 мл сөлі	1 шәй қасық аспаздық ұнтақ
75 г ұн	1 жұмыртқа	½ шәй қасық вурчестер соусы
50 г кепкен нан ұнтағы	½ шабылған жасыл пияз	Бүрку майы, түз бен бұрыш (дәміне қарай)

Дайындау әдісі: ақсерке мен жұмыртқаны табақта араластырып, содан кейін оны үнмен, бұрышпен, пиязбен және вурчестер соусымен араластырыңыз. Аспаздық ұнтақты ақсерке сөлімен араластырып, көбігі шыққанша, шайқау керек. Ақсерке қоспасына құйып, айырма араластыру керек. Ыстық ауа ағынында қуыратын құрылғыны 200 °С-ге дейін алдын ала жылытыңыз. Алынған қоспадан котлеттерді жасап, кепкен нан ұнтағын себіңіз. Май бүркіп, күйікке қарсы қаптамамен қапталған пісіруге арналған себетке шамамен 12-15 минуттай немесе қызарғанша пісіру керек.

Brangus kliente,

dėkojame, kad renkatės DELIMANO gaminius!

DELIMANO asortimentą sudaro aukštos kokybės virtuvės technika ir indai, sukurti galvojant apie sveiką mitybą ir malonumą teikiančių maisto gaminių procesą. Skatiname aistrą gaminti ir mėgautis šia patirtimi tiek mėgėjus, tiek profesionalus. Pajuskite malonumą gaminti kasdien!

Populiarūs DELIMANO gaminiai dažnai tampa klastotų taikiniu. Įsigiję suklastotų gaminių, klientai nusivilia prasta jų kokybe, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliojimų neturinčią platintoją, praneškite apie tai adresu [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com) arba [cod.lt@studio-moderna.com](mailto:cod.lt@studio-moderna.com) ir padėkite kovoti su padirbinėtojais.

#### DELIMANO karšto oro gruzdintuvė - naudojimo instrukcija

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.

### ĮSPĖJIMAI

#### Naudodami elektros prietaisą laikykitės pagrindinių saugumo įspėjimų, įskaitant ir nurodytus žemiau:

1. Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa sutampa su elektros lizdo įtampa.
2. Neneikite maitinimo laidu, kištuko ir paties prietaiso į vandenį ar kitokius skysčius – tai padės išvengti elektros šoko.
3. Kepamą / gruzdinamą maistą visuomet dėkite į gruzdinimo sietelį, kad maistas nesiliestų prie kaitinimo elemento.
4. Neuždenkite oro įėjimo ir išėjimo angų, kai prietaisas yra įjungtas.
5. Nepilkite aliejaus į vidinį puodą, nes tai kelia gaisro pavojų.
6. Visuomet išjunkite prietaisą baigę naudoti, prieš ketindami jį valyti ar atlikti kitus priežiūros darbus.
7. Visuomet įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso prieš ketindami jį valyti ar padėti į laikymo vietą.
8. Nenaudokite prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas neveikia tinkamai ar buvo kaip nors pažeistas. Prietaiso viduje nėra dalių, kurias galėtų keisti pats naudotojas. Jeigu prietaisą reikia taisyti ar jis neveikia tinkamai, kreipkitės į platintoją.
9. Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui uždaroje patalpoje, sausoje aplinkoje.
10. Prieš naudodami padėkite prietaisą ant kieto, lygaus, stabilaus, sauso, karščiui atsparaus paviršiaus.
11. Saugokite, kad maitinimo laidas nenukartų nuo stalo ar spintelės krašto ir nesiliestų prie karštų paviršių.
12. Nedėkite prietaiso ant ar netoli karštos dujinės ar elektrinės viryklės, nestatykite į orkaitę.
13. Nenaudokite prietaiso netoli dujų šaltinio ar kitų degių medžiagų (tokių kaip benzenas, dažų skiediklis, purskikliai ir pan.).
14. Nenaudokite prietaiso netoli vandens. Prietaiso negalima naudoti netoli vonios, kriauklių, plaukimo baseinų ir pan., kur kyla rizika, kad prietaisas gali įkristi į vandenį ar būti aptaškytas. Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.
15. Naudojant neoriginalius, gamintojo nepridedamus priedus kyla traumų ar susižalojimų rizika.
16. Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros. Visuomet išjunkite prietaisą baigę jį naudoti.
17. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį ir taip, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.
18. Prietaisą laikykite nuo tiesioginių saulės spindulių ir drėgmės apsaugotoje vietoje.
19. Nenaudokite aštrių ar prietaisą galinčių subraižyti įrankių; rinkitės karščiui atsparias plastikines ar medines menteles, kad nepažeistumėte karščiui atsparaus paviršiaus.
20. Būkite itin atsargūs, jeigu judinate prietaisą, kuriame yra karšto aliejaus ar kitokių karštų skysčių.
21. Naudokite tik uždarytą prietaisą. ĮSPĖJIMAS! Prieš valydami prietaisą ištraukite laidą iš elektros lizdo, kad išvengtumėte elektros šoko.
22. Nenaudokite prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas yra pažeistas, tokiu atveju kreipkitės į platintoją.
23. Prietaiso negalima naudoti vaikams ir asmenims su fiziniais ar psichiniais sutrikimais, nebent juos prižiūri už saugumą atsakingas žmogus, supažindinęs su prietaiso naudojimu ir pavojais, kylančiais prietaisą naudojant netinkamai. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, jo valyti ir atlikti kitų priežiūros darbų.
24. Būkite itin atsargūs, jeigu naudojant prietaisą netoli yra vaikų.
25. Naudojant prietaisą kai kurie jo paviršiai gali tapti labai karšti.

26. Nenaudokite prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas yra pažeistas, jeigu prietaisas veikia su pertrūkais arba visiškai nustoja veikti.
27. Nepalikite veikti tuščio prietaiso (išskyrus prieš pirmą naudojimą), nes galite sugadinti prietaisą ir / arba susižaloti patys.
28. Nestatykite prietaiso ant ar šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., šlusosčių ar užuolaidų.
29. Nestatykite prietaiso prie pat sienos ar kito prietaiso. Aplink prietaiso šonus ir virš jo turėtų būti bent 30 cm laisvos erdvės.
30. Nebandykite patys taisyti prietaiso. Gedimo atveju kreipkitės į platintoją.
31. Šis prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
32. Šis prietaisas yra su įžemintu kištuku. Užtikrinkite, kad prietaisą jungiate į tinkamai įžemintą elektros lizdą.
33. Prietaisui veikiant pro angas išleidžiami karšti garai. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro išimdami vidinį indą iš prietaiso.
34. Iškart išjunkite prietaisą, jeigu iš jo pradeda veržtis tamsūs dūmai. Palaukite, kol baigsis veržtis tamsūs dūmai, ir išimkite vidinį indą iš prietaiso. Kruopščiai apžiūrėkite prietaisą, ar nėra jokių pažeidimų, prieš vėl naudodami.
35. Tik pradėjęs naudoti prietaisą gali būti juntamas silpnas neįprastas kvapas, kol prietaisas pasiekia terminį stabilumą.
36. Nenaudokite prietaiso, jeigu prietaisas neveikia tinkamai, buvo sutrenktas, numestas ant žemės, pažeistas, paliktas lauke, įmestas į vandenį.
37. Prietaisas buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir su tuo susijusios pasekmės yra paties naudotojo atsakomybė.

#### 1) Dalys

DELIMANO karšto oro gruzdintuvų sudaro šios dalys:

Pic. 1 (žiūrėkite: <b>PAVEIKSLUKAI, Pic. 1</b> )		
1. Gruzdinimo indas	5. Vidinis puodas	9. Temperatūros regulatorius
2. Plastikinis dangtelis	6. Oro įėjimo angos	10. Laikmačio / įjungimo regulatorius
3. Gruzdinimo indo išėmimo mygtukas	7. Veikimo lemputė	11. Oro išleidimo angos
4. Gruzdinimo indo rankena	8. Kaitinimo lemputė	12. Maitinimo laidas

#### 2) Prieš naudodami pirmą kartą

Nuimkite visas pakuočės dalis (išskyrus lipduką su technine informacija) nuo prietaiso.

1. Įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas ir kištukas ištrauktas iš elektros lizdo.
2. Prietaiso korpusą nuvalykite su švelnia drėgna šluoste ir kruopščiai nusauskinkite.
3. Neslylančia dangą padengtą vidinį puodą išplaukite su šiltu muiluotu vandeniu, nuskalaukite ir gerai nusauskinkite. Pastaba. Prietaiso korpuso nemerkite į vandenį ar kitokius skysčius. Nenaudokite stiprių cheminių ar šveičiamųjų valiklių arba šveistukų prietaisui ar priedams šveisti, nes galite jį pažeisti.
4. Prietaisą pastatykite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus jums patogioje aukštyje. PASTABA. Naudojant prietaisą pirmą kartą gali pasirodyti šiek tiek dūmų ar būti juntamas neįprastas kvapas. Tai yra normalus reiškinys, kuris pranyks prietaisą panaudojus ilgesnį laiką. Užtikrinkite, kad įjungus prietaisą oras galėtų laisvai cirkuluoti aplink jį. Prieš pirmą naudojimą rekomenduojama įjungti tuščią prietaisą ir palaikyti 10 minučių; taip apsaugosite pirmą kartą šiame prietaise ruošiamą maistą nuo nemalonių kvapų.

#### 3) Surinkimas

1. Įstatykite neslylančia dangą padengtą gruzdinimo indą į vidinį puodą, kad užsifikuotų. Patikrinkite, kad plastikinis dangtelis dengtų gruzdinimo indo išėmimo mygtuką – tai padės išvengti neįvyčio mygtuko nuspaudimo ruošiant maistą.
2. Įstumkite vidinį puodą į gruzdintuvės korpusą, kad ją uždarytumėte. Pastaba. Pakuočėje esanti gruzdintuvė yra sumontuota. Prieš naudodami prietaisą jį sandariai uždarykite įstumdami vidinį puodą, priešingu atveju prietaisas gali neveikti.

#### 4) Naudojimas

Kaip naudoti gruzdintuvę:

- Įjunkite laido kištuką į elektros lizdą.
- Kaitinkite gruzdintuvę apie 5 minutes, nustatę laikmatį ir temperatūrą su regulatoriais. Užsideds oranžinė veikimo ir žalia kaitinimo lemputės, išpėdamos, kad gruzdintuvės kaista. Pasiekus nustatytą temperatūrą žalia kaitinimo lemputė išsijungs automatiškai.
- Kai prietaisas įkais, ištraukite vidinį puodą iš korpuso suėmę už rankenos. Vidinį puodą pastatykite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- Sudeiktė ingredientus į neslylantį gruzdinimo indą ir įstumkite vidinį puodą atgal į prietaiso korpusą. **Pastaba.** Nepilkite aliejaus ar kitokio skysčio į gruzdinimo indą. Neviršykite MAX žymos. Nenaudokite vidinio puodo jį neįdėję gruzdinimo indo. Neieskite gruzdinimo indo naudodami prietaisą ir dar šiek tiek po naudojimo, nes indas labai įkaista. Imkite tik už rankenos.
- Reikiamą karštį nustatykite su temperatūros regulatoriumi.
- Nustatykite reikiamą gamtinio laiką pagal gruzdinamus ingredientus su laiko regulatoriumi. Įjungtas prietaisas pradės skaičiuoti likusį laiką.
- Kai kuriuos gruzdinamus ingredientus gali prireikti pakratyti praėjus pusei nustatyto laiko. Išimkite gruzdinimo indą laikydami už rankenos. Patikrinkite, kad plastikinis dangtelis dengtų gruzdinimo indo išėmimo mygtuką – taip apsaugosite nuo neįvyčio įkaitusio indo paleidimo. Švelniai pakratykite vidinį puodą ir įstatykite atgal į prietaiso korpusą, kad tęstumėte gamtinimą.
- Baigus gaminti laiką į pasibaigus nustatytam laikui, pagirs išėjimasis laikmačio signalas. Atsargiai atidarykite vidinį puodą ir patikrinkite, ar maistas iškepęs. Jeigu maistas neiškepęs, uždarykite vidinį puodą ir laikmačio regulatoriumi nustatykite laiką. Jeigu maistas iškepęs, išimkite neįvytantį gruzdinimo indą iš vidinio puodo ir perdeiktė ingredientus į dubenį ar lėkštę. Naudokite karščiui atsparias žnyplės (nepriedamos), jeigu maisto gabalai yra dideli arba trapūs.

**PASTABA.** Visuomet įkaitinkite gruzdintuvę prieš pradėdami gaminti arba papildomai pridėkite apie 3–5 minutes prie gamtinio laiko. Jeigu gamtinio laiką ar temperatūrą reikia pakeisti gamtinio metu, paprasčiausiai tai padarykite su regulatoriais ir prietaisas automatiškai gamins pagal naujuosius nustatymus. Prietaisui veikiant žalia lemputė retkarčiais užsideds ir užges,

tai reikš, kad prietaisas palaiko nustatytą temperatūrą.

[spėjimas] Nepilkite pagaminto maisto tiesiai iš vidinio puodo į dubenį ar lėkštę, nes vidinio puodo dugne gali būti susikaupusių riebalų, kurie sulašės ant maisto. Visuomet pirmiausia išimkite gruzdinimo indą su ingredientais iš vidinio puodo.

**Dėmesio!** Nominali įtampa egzistuoja net kai laikmačio / veikimo reguliatoriumi nustatyta „0“. Jeigu norite visiškai išjungti prietaisą, ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.

#### Kaip naudoti nesuylantį gruzdinimo indą:

Nesuylantis gruzdinimo indas yra išimamas, todėl jį naudoti paprasta.

- Jeigu norite išimti nesuylantį gruzdinimo indą iš vidinio puodo, paspauskite plastikinį dangtelį pirmyn, kad atidarytumėte indo išėmimo mygtuką.
- Laikykite nuspausta gruzdinimo indo išėmimo mygtuką ir atsargiai kelkite rankeną, kad atlaisvintumėte indą.
- Įstatykite gruzdinimo indą atgal į vidinį puodą, kad būtų stabilus.
- Uždenkite plastikinį dangtelį atgal, kad nesimatyti indo išėmimo mygtuko.

[spėjimas] Niekada nespauskite gruzdinimo indo išėmimo mygtuko, jeigu vidinis puodas yra pakeltas, nes galite susižaloti. Spauskite tik tada, kai vidinis puodas yra pastatytas ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.

#### Automatinis išsijungimas:

Prietaisas yra su automatiniu išsijungimo funkcija. Ji gali tapti aktyvi, jeigu:

1. Pasibaigia nustatytas gaminimo laikas. Pasigirs įspėjamasis laikmačio signalas ir suveiks automatinio išsijungimo funkcija.
  2. Jeigu vidinis puodas išimamas iš prietaiso gaminimo metu, laikmatis toliau skaičiuos laiką, kol baigsis nustatyta trukmė.
- Pastaba. Jeigu prietaisą reikia išjungti anksčiau, nei baigsis nustatytas laikas, išjunkite prietaisą laikmačio reguliatoriumi ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Prieš pradėdami naudoti patikrinkite, ar gruzdinimo indas įdėtas tinkamai. Įdėjus indą netinkamai prietaisas neveiks.

Pastaba. Gruzdinimo indą laikykite tik už rankenos. Būkite atsargūs išimdami indą, nes gali paasirodyti karštų garų. NEAPVERSKITE gruzdinimo indo, jeigu jis dar neišimtas iš vidinio puodo, nes jo dugne gali būti susikaupusių karštų riebalų, kurie gali pradėti lašėti. Neuždengkite gruzdintuvės oro įėjimo ir išleidimo angų, nes tai gali sutrikdyti oro cirkuliaciją ir sutrukdyti maisto gaminimą. Nepilkite į gruzdinimo indą aliejaus ar kitokio skysčio. Nespauskite indo išėmimo mygtuko, kol kratote ingredientus. Neleiskite gruzdinimo indo gaminimo metu ar iš karto po gaminimo, nes jis labai įkaista. Indą laikykite tik už rankenos.

#### 5) Valymas

Jeigu ketinate valyti prietaisą ar atlikti priežiūros darbus, išjunkite prietaisą, ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol visiškai atvės.

1. Prietaiso korpusą nuvalykite su švelnia, drėgna šluoste ir kruopščiai nusausinkite. Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitokius skysčius.
2. Išplaukite gruzdinimo indą ir vidinį puodą su šiltu muiluotu vandeniu, po to kruopščiai nuskalaukite. Šias dvi dalis taip pat galite plauti indaplovėje, tačiau turėkite omenyje, kad nerekomenduojama tai daryti dažnai, nes gali sutrumpėti tinkamo indų veikimo laikas.

Nenaudokite stiprių cheminių ar šveičiamųjų valiklių arba šveistukų prietaisui ir jo priedams valyti, nes galite juos pažeisti.

Pastaba. Gruzdintuvę išvalykite po kiekvieno naudojimo.

LAIKMAS. Patikrinkite, ar gruzdintuvės atvėso, yra švari ir sausa, ir tik tada padėkite į vėsią ir sausą vietą. Niekada stipriai nevyniokite maitinimo laido aplink prietaisą - vyniokite laisvai, kad nepažeistumėte.

#### 6) Galimos problemos

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Gruzdintuvė neveikia.	Maitinimo laido kištukas neįjungtas į elektros lizdą.	Laido kištukąjunkite tik į gerai žemintą elektros lizdą.
	Nenustatytas laikas su laikmačio reguliatoriumi.	Pasukite laikmačio / veikimo reguliatorių ir nustatykite reikiamą gaminimo trukmę, kad įjungtumėte prietaisą.
Ingredientai nėra gerai iškepa.	Per didelis maisto kiekis gruzdinimo inde.	Dėkite maistą mažesnėmis porcijomis į gruzdinimo indą. Mažesnę porciją kepa tolygiau.
	Nustatyta per maža temperatūra.	Temperatūros reguliatoriumi nustatykite aukštesnę temperatūrą.
	Per trumpas gaminimo laikas.	Laikmačio / veikimo reguliatoriumi nustatykite ilgesnę gaminimo trukmę.
Maistas iškepa netolygiai.	Kai kuriuos ingredientus kepimo viduryje reikia pakratyti.	Ingredientai, gultintys vienas ant kito, turi būti pakratyti viduryje kepimo.
Gruzdinti užkandžiai nėra traškūs išimti iš gruzdintuvės.	Gaminote užkandžius, kurie skirti gaminti įprastoje gruzdintuvėje su allejumi.	Naudokite orkaitėje ruošti skirtus užkandžius arba juos šiek tiek patepkite allejumi, kad būtų traškesni.
Nepavyksta tinkamai įstumti vidinio puodo į prietaisą.	Gruzdinimo inde yra per daug maisto.	Neviršykite ant gruzdinimo indo pažymėtos MAX žymos.
	Gruzdinimo indas nėra tinkamai įdėtas į vidinį puodą.	Įstatykite gruzdinimo indą į vidinį puodą ir stumkite žemyn, kol pasigirs spragtelėjimas.
Įš prietaiso veržiasi balti dūmai.	Gruzdinote riebius ingredientus.	Jeigu gruzdinote riebius ingredientus, didelis allejaus kiekis nulaša į vidinį puodą. Allejus skleidžia baltus dūmus, o puodas gali įkaisti labiau nei įprasta. Tai neturėtų paveikti prietaiso ir gaminimo rezultatų.
	Gruzdinimo inde yra likusių riebalų likučių nuo ankstesnio gaminimo.	Baltus dūmus sukelia vidiniame puode užkaltes allejus. Užtikrinkite, kad gruzdinimo indas būtų gerai išvalomas po kiekvieno naudojimo.

#### 7) Gaminimas ir receptai

Žemiau pateikiama lentelė su tam tikrų ingredientų gruzdinimo laiku ir temperatūra.

Čia pateikiamos tik orientacinės trukmės ir temperatūros, tačiau visuomet stebėkite gaminimo procesą. Turėkite omenyje - galutinis rezultatas gali skirtis, pateiktos tik apytikrės vertės.

#### Bulvės ir bulvių lazdelės

Maistas	Kiekis	Apytikrė gaminimo trukmė	Temperatūra	Papildoma informacija

Plonos šaldytos bulvytės	300–700 g	18–21 min.	200 °C	Pakratykite gruzdinamas bulvytes, kaip nurodyta skyriuje „Naudojimas“.
Storos šaldytos bulvytės	300–700 g	21–25 min.	200 °C	Pakratykite gruzdinamas bulvytes, kaip nurodyta skyriuje „Naudojimas“.
Naminės bulvytės	300–800 g	18–25 min.	200 °C	Laikykitės skyriuje „Bulvyčių receptas“ pateiktų instrukcijų.
Naminės bulvių skiltelės	300–800 g	18–25 min.	180 °C	Nuskalaukite ir nusausinkite bulvių skilteles, pašlakstykite ½ valgomojo šaukšto aliejaus, sudėkite į gruzdinimo indą, po to pakratykite, kaip nurodyta skyriuje „Naudojimas“.

#### Raudona mėsa ir paukštiena

Maistas	Kiekis	Apytikrė gaminimo trukmė	Temperatūra	Papildoma informacija
Kepsnys	100–500 g	Gerai iškeptas: 15 min. Vidutiniškai iškeptas: 12 min. Šiek tiek pakeptas: 10 min.	180 °C	Apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.
Mėsainis	100–500 g	18–20 min.	180 °C	Apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.
Kiaulienos pjausnys	100–500 g	18–20 min.	180 °C	Apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.
Vištienos krūtinėlė	100–500 g	15–22 min.	200 °C	Visuomet patikrinkite, ar vištiena gerai iškepusi.
Vištienos blauzdelės	100–500 g	15–22 min.	180 °C	Visuomet patikrinkite, ar vištiena gerai iškepusi.

#### Užkandžiai ir gamyrai

Maistas	Kiekis	Apytikrė gaminimo trukmė	Temperatūra
Gruzdinti vištienos gabaliukai	100–500 g	10–15 min.	200 °C
Daržovių suktinukai	100–400 g	6–10 min.	200 °C
Įdarytos daržovės	100–400 g	10–15 min.	160 °C

#### Pyragėliai

Maistas	Kiekis	Apytikrė gaminimo trukmė	Temperatūra
Kišas	400 g	8–15 min.	160 °C
Keksiukai	300 g	10–15 min.	200 °C

#### Bulvyčių receptas

Naminės gruzdintos bulvytės:

- Įkaitinkite prietaisą iki 200 °C.
- Bulves supjaustykite maždaug 1 cm aukščio ir pločio lazdelėmis.
- Bulvytes sudėkite į dubenį su vandeniu, kad nuplautumėte krakmolą. Po to nusausinkite.
- Pašlakstykite ½ valgomojo šaukšto aliejaus ir sudėkite į gruzdinimo indą.
- Kepkite 200 °C temperatūroje 18–25 minutes.
- Reguliariai pakratykite bulvytes (maždaug kas 5–6 minutes), kad visos bulvytės keptų tolygiai.
- Kai bulvytės yra iškepusios ir traškos, išimkite iš gruzdintuvės, pabarstykite prieskoniais ir skanaukite.

#### Šaldytos bulvytės

- Įkaitinkite prietaisą iki 200 °C.
- Sudėkite 300–700 g šaldytų bulvyčių į gruzdinimo indą.
- Kepkite 18–21 minučių, jeigu bulvytės plonos, arba 21–25 minutes, jeigu bulvytės storos.
- Reguliariai pakratykite bulvytes (maždaug kas 5–6 minutes), kad visos bulvytės keptų tolygiai.
- Kai bulvytės yra iškepusios ir traškos, išimkite iš gruzdintuvės, pabarstykite prieskoniais ir skanaukite.

#### Samosas su jautiena

Ingredientai:

200 g maltos jautienos	1 valgomasis svogūnėlis, smulkintas	Purškiamojo aliejaus
1 pakuoatė filo tešios	1 šakelė čiobrelių	Druskos ir pipirų pagal skonį
1 svogūnas, smulkintas	1 šaukštas kario prieskonių	

Gaminimas. Į didelį pikaistuvį įpilkite šlakelį aliejaus, sudėkite svogūną ir kepkite nustatę vidutinę kaitrą, kol suminkštės. Sudėkite smulkintą valgomąjį svogūnėlį, jautieną, čiobrelius ir kepkite apie 5 minutes, kol mėsa bus iškepusi, po to nukelkite nuo viryklės. Suberkite kario prieskonius, pagardinkite druska ir pipirais. Ant švaraus stalviršio patieskite filo tešios lakštą ir perpjaukite jį tris dalis išilgai. Uždėkite po šaukštą mėsos ant juostelių ir perlenkite kaip trikampį. Tęskite, kol pabaigsite mėsa. Įkaitinkite gruzdintuvę iki 200 °C. Kiekvieną pyragėlį apipurškite aliejumi. Po to į gruzdinimo indą dėkite po 4 pyragėlius ir kepkite apie 5–8 minutes. Apverskite samosas ir kepkite dar 5 minutes, kol abi pusės bus traškos ir rusvos.

#### Keptos krevetės

Ingredientai:

200 g karališkųjų krevėčių, nuplautų ir nuluptų	50 g tirpinto sviesto	1 skiltelė Česnako, nulupto ir sutraiškyto	2 valgomieji šaukštai citrinų sulčių
---	-----------------------	--	--------------------------------------

Gaminimas. Įkaitinkite gruzdintuvę iki 200 °C. Mažame dubenyje sumaišykite tirpintą sviestą, citrinų sultis ir česnaka. Krevetes pamirkykite mišinyje ir dėkite į gruzdinimo indą. Kepkite apie 8–10 minučių.

#### Lašišos krocketai

Ingredientai:

1 rožinė smulkinta lašiša, nusausinta	32 ml nuo sausnamos lašišos likusių sulčių	1 šaukštelis kepimo miltelių
---------------------------------------	--	------------------------------

75 g miltu	1 kiaušinis	½ šaukštelio Worcesterio padaža
50 g maltu džiovēsēliu	½ smulkinto svogūno su laiškais	Purškiamojo aliejaus, druskos ir pipirū pagal skonj

Gaminānimas. Didelīame dubenyje sumaišykite laiškā, kiaušinj, miltus, pipirus, svogūnus ir Worcesterio padažā. Kepimo miltelius suberkite j laiškās sultis ir maišykite, kol suputos. Supilkite j tešā ir maišykite su šakute. Gruzdintuvē jkaitinākite ikī 200 °C. Suformuokite rutuliukus ir apvolokite džiovēsēliuose. Apipurškīte aliejumi, sudēkite j gruzdinimo indā ir kepkite apie 12-15 minūciū, kol paruduos.

Pardavējo suteikiama komercinēj prekēs garantija

Šiam prietaisui suteikiama 24 mēnesiū garantija. Ji nebus taikoma, jei mehaniskiā pāzeisite prietaisā, naudosite j ne pagal paskirtj ar naudojimo instrukcijā. Taip pat sugedus prietaisui dēl stichinēs nelaimēs.

Kilmēs šālis - Kinija.

Importuotojas - UAB „Studio moderna“, Žalgirio g. 135, 08217 Vilnius, Lietuva.



Paldies, ka izvēlējāties Delimano produktus!

Delimano piedāvā inovatīvus, augstas kvalitātes virtuves piederumus, lai sniegtu veselīgu, gardu un patīkamu gatavošanas pieredzi (ēdienu sagatavošanu, gatavošanu un ēšanu), veicinot kaisli pret gatavošanu un izklaidi, vienlaigā kāds būtu jūsu prasmju līmenis. Gatavo. Sviņi. Katru dienu.

Visi Delimano produkti ir ļoti vērtīgi, tāpēc krāpniekiem patīk tos atdarināt un tādējādi maldināt klientus, piedāvājot sliktāku kvalitāti bez garantijas un servisa. Lūdz, ziņojiet par visiem atdarinātajiem, viltotajiem un līdzīgajiem produktiem vai neoficiāliem izplatītājiem, rakstot uz e-pastu [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com), lai palīdzētu mums cīnīties pret nelegāliem viltojumiem.

### Delimano ierīce cepšanai Air Fryer - lietošanas instrukcija

Lūdz, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to.

## BRIDINAJUMI

### Izmantojot elektriskās ierīces, jāievēro drošības pasākumi, ieskaitot turpmāk norādītos:

1. Pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces atbilst jūsu vietējam tīklam, pirms pieslēdzat ierīci strāvas avotam.
2. Lai pasargātu sevi no elektriskā šoka, neiemērciet vadu, kontaktdakšu vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
3. Vienmēr sastāvdaļas, ko cepsi, ielieciet cepšanas grozā, lai tas nenonāktu kontaktā ar sildelementiem.
4. Neaizsedziet gaisa pievada un izvada atveres, kamēr ierīce darbojas.
5. Nelejiet gatavošanas grozā eļļu, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
6. Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas avota pēc izmantošanas vai pirms tīrīšanas vai apkopes.
7. Vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir pilnībā atdzisusi, pirms to tīrāt, apkopjat vai novietojat glabāšanai.
8. Nelietojiet ierīci, ja tai ir bojāts vads, kontaktdakša vai tā nedarbojas vai citādi bojāta. Nav iekļautas detaļas, ko var salabot lietotājs. Atdodiet ierīci tuvākajā autorizētajā servisā vai zvaniet uz klientu apkalpošanas centra numuru, lai noskaidrotu informāciju par diagnostiku, remontu vai pielāgošanu.
9. Neizmantojiet ārpus telpām. Šī ierīce ir domāta izmantošanai tikai iekštelpās un sausā vidē.
10. Pirms izmantošanas, novietojiet ierīci uz cietas, plakanas, stabilas, sausas un karstumizturīgas virsmas.
11. Strāvas vads nedrīkst nokarāties pāri galda malai vai būt saskarsmē ar karstām virsmām.
12. Nenovietojiet ierīci blakus karstam gāzes vai elektriskajam rīnkim vai sakarsētā krāsni.
13. Neizmantojiet ierīci blakus gāzei vai citām viegli uzliesmojošām vielām (piemēram, benzīnam, šķīdinātājiem, aerosoliem u. c.)
14. Nelietojiet ierīci ūdens tuvumā. Šo ierīci nedrīkst izmantot tiešā ūdens tuvumā, piemēram, pie vannas, izlietnes, baseina u. c., kur pastāv iespējāmība iemērk ierīci vai kur ūdens var izšļakstīties. Neaiztieciet ierīci ar slapjām rokām.
15. Palīgierīces vai aksesuāri, ko nepārdod vai neiesaka ierīces izplatītājs, var sabojāt ierīci vai izraisīt traumu risku.
16. Neatstājiet ierīci nepieskaftu, kad tā ir ieslēgta. Vienmēr pēc lietošanas atvienojiet ierīci no strāvas avota.
17. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem.
18. Neuzglabāiet ierīci tiešos saulēs staros vai augsta gaisa mitruma apstākļos.
19. Neizmantojiet asus vai abrazīvus priekšmetus; izmantojiet tikai karstumizturīgas plastmasas vai koka lāpstīnas, lai nesabojātu nepiedegošā pārklājuma virsmu.
20. Jābūt īpaši uzmanīgiem, pārvietojot ierīci, kurā ir karsta eļļa vai citi karsti šķidrumi.

21. Ierīci drīkst izmantot tikai aizvērtu. UZMANĪBU: Lai pasargātu sevi no elektriskā šoka, pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas.
22. Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no traumu riska, to drīkst mainīt ražotājs, autorizētā servisā vai līdzīgi kvalificētas personas.
23. Ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu un garīgajām spējām vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja viņus uzmana un instrūē, kā izmantot ierīci drošā veidā, un viņi apzinās iespējamus riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīci drīkst tītīt un apkopt bērni vecāki par 8 gadiem un tikai pieaugušo uzraudzībā.
24. Izmantojot ierīci bērnu klātbūtnē, nepieciešama stingra uzraudzība.
25. Virsmas, kurām var piekļūt, var sakarst, kamēr ierīce darbojas.
26. Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads ir bojāts vai arī ierīce reizēm nedarbojas vai pilnībā pārstāj darboties..
27. Ierīci nedrīkst darbināt tukšu (izņemot pirms pirmās lietošanas reizes), jo šāda darbība var novest pie ierīces sabojāšanās un/vai traumām.
28. Nenovietojiet ierīci blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, galdautam vai aizkariem.
29. Nenovietojiet ierīci pret sienu vai pret citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas aizmugurē un sānos un 30 cm brīvas vietas virs ierīces.
30. Nemēģiniet pats salabot vai pārveidot ierīci un pārliecinieties, ka ierīces remontu veic kvalificēts speciālists.
31. So ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, kā vien ar to, kas ir nodrošināta kopā ar ierīci.
32. Ierīce ir aprīkota ar zemētu kontaktdakšu. Lūdzu, pārliecinieties, ka kontaktlīdzdas ir labi zemētas.
33. Cepot karstā gaisā, caur izvades atverēm tiek izlaisti karsti tvaiki. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaikiem un izvades atverēm. Uzmanieties no tvaikiem arī brīdī, kad neņemat ierīcei vāku.
34. Nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas, ja redzat tumšus dūmus. Pagaidiet, līdz dūmošana beidzas, pirms izņemat gatavošanas grozu no ierīces. Pirms turpmākas izmantošanas rūpīgi pārbaudiet ierīci, vai tā nav bojāta.
35. Lietošanas sākumā iespējami izgarojumi, pirms ierīce sasniedz termālo stabilitāti.
36. Ja ierīce nestrādā kā nākas, ir saņēmusi spēcīgu sitienu, nomesta, sabojāta, atstāta ārā vai iemesta ūdenī, neizmantojiet to.
37. Lai arī ierīce tikusi pārbaudīta, tās lietošana un sekas ir lietotāju atbildība.

#### 1) Detaļas

Dellimano ierīce cepšanai Air Fryer sastāv no šādām detaļām, kas paredzētas šādām funkcijām:

Att. 1. (skat.: <b>ATTĒLI</b> , Att. 1)		
1. Gatavošanas grozs	5. Gatavošanas groza katls	9. Temperatūras iestatīšanas slēdzis
2. Plastmasas vāks	6. Gaisa pievade	10. Taimera/ieslēgšanas slēdzis
3. Groza atbrīvošanas poga	7. Lampa "Ieslēgts"	11. Gaisa izvade
4. Groza rokturis	8. Uzkaršanas lampa	12. Strāvas vads

#### 2) Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet visu iepakojumu un etiķetes uzlīmes (izņemot uzlīmi par ierīces spriegumu) no ierīces.

1. Pārbaudiet, vai ierīce ir izslēgta un atslēgta no strāvas avota.
2. Noslaukiet ierīces galveno korpusu ar mitru, mitru lupatīņu un kārtīgi nožāvējiet.
3. Nomazgājiet gatavošanas grozu ar nepiedegšo pārklijumu siltā ziepjūdenī, tad noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet. Piezīme: Neieņemiet ierīces galveno korpusu ūdenī vai citā šķidrumā. Nekad neizmantojiet spēcīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lai nomazgātu ierīci u un tās aksesuārus, jo tas var to sabojāt.
4. Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas virsmas, augstumā, kas ir piemērots lietotājam. PIEZĪME: Kad izmantojat ierīci pirmo reizi, tā var mazliet izdalīt dūmus vai smaku. Tas ir normāli un diez pārstās. Izmantošanas laikā nodrošiniet gana daudz vietas arī ierīces ventilācijai. Ir ieteicams pirms pirmās lietošanas reizes desmit minūtes darbināt ierīci bez ēdiena iekšā; tas neļaus sākotnējiem dūmiem un smakai ietekmēt ēdiena garšu.

#### 3) Montāža

1. Ievietojiet grozu ar nepiedegšo pārklijumu cepšanas groza katlā, līdz tas ir nostiprināts. Pārbaudiet, vai plastmasas vāks nosedz atbrīvošanas pogu, lai tā netiktu nospiesta lietošanas laikā.
2. Ieslēdziet gatavošanas groza katlu ierīce un aizveriet to. Piezīme: Ierīce ir iepriekš salikta. Gatavošanas groza katlu pirms izmantošanas ir jānostiprina, citādi ierīce nedarbošos.

#### 4) Izmantošana

Kā izmantot ierīci cepšanai Air Fryer:

- Pieslēdziet ierīci strāvas avotam.
- Apmēram piecas minūtes uzslidiet ierīci, izmantojot taimera un temperatūras kontroles slēdzis. Oranžā darbības un zaļā temperatūras lampa iedegsies, norādot uz to, ka ierīce uzslid. Kolīdz tā ir sasniegusi iestatīto temperatūru, zaļā lampa automātiski izslidēsies.

- Kad uzsišana ir beigusies, izņemiet gatavošanas katlu, izvelkot to no ierīces aiz ruktura. Novietojiet gatavošanas katlu uz plakanas, stabilas un karstumizturīgas virsmas.
  - Ielieciet sastāvdaļas gatavošanas grozā, tad ieslēdiniet gatavošanas groza katlu ierīcē un aiztaisiet to. **Piezīme:** Neļaujiet gatavošanas groza katlā eļļu vai citu šķidrumu. Nekad nepiepildiet gatavošanas grozu pilnāku par maksimālo atzīmi. Nekad neizmantojiet gatavošanas groza katlu bez gatavošanas groza. Kādu laiku pēc izmantošanas neaiztieciet gatavošanas groza katlu, jo tas var ļoti sakarst. Turiet to tikai aiz ruktura.
  - Izmantojiet temperatūras iestatīšanas slēdzi, lai iestatītu ierīci nepieciešamo temperatūru.
  - Nosakiet sastāvdaļu gatavošanas laiku un izmantojiet taimera/ieslēgšanas slēdzi, lai iestatītu laiku; taimeris sāks atskaitīt laiku, kolīdz slēdzis tiks atvaļināts.
  - Dažas sastāvdaļas ir jāsakrata, kad gatavošanas laiks ir pusē. Izņemiet no ierīces gatavošanas groza katlu aiz ruktura. Pārbaudiet, vai plastmasas vāks nosedz groza atbrīvošanas pogu, neaizvērt gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu. Uzmaniņi sakratiet gatavošanas groza katlu un ieslēdiniet atpakaļ ierīcē, lai to aizvērtu un turpinātu gatavot.
  - Kad gatavošana ir pabeigta un iestatītais laiks ir beidzies, nozvanīs taimeris. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas, uzmaniņi atverot gatavošanas groza katlu. Ja sastāvdaļas nav gatavas, aizvēriet gatavošanas groza katlu un ar taimera/ieslēgšanas slēdzi iestatiet nepieciešamo laiku. Ja ēdiens ir gatavs, izņemiet gatavošanas grozu no katla, iztukšojiet tā saturu bļodā vai uz šķīvja. Izmantojiet karstumizturīgas knaibles (nav iekļautas komplektā), ja produkti ir lieli vai trausli.
- PIEZĪME:** Vienmēr pirms cepšanas uzkarsējiet ierīci vai arī gatavošanas laikā pieskaitiet 3-5 minūtes. Ja gatavošanas laikā nepieciešams mainīt temperatūru vai laiku, vienkārši pagrieziet taimera vai temperatūras iestatīšanas slēdžu kā nepieciešams, un ierīce automātiski pielāgos iestatījumus. Lietošanas laikā zaļā lampiņa pārslēgsies no ieslēgtas uz izslēgtu, lai norādītu, ka tā uztur izvēlēto temperatūru.
- Uzmanību:** Neberiet ēdienu tieši bļodā vai uz šķīvja, jo liekā eļļa var sakrāties gatavošanas groza katla dibenā un uztēcēt uz sastāvdaļām. Vienmēr izņemiet gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu no gatavošanas groza katla.
- Uzmanību:** Arī tad, kad taimera/ieslēgšanas slēdzis ir "0" pozīcijā, pastāv nominālais spriegums. Lai pavisam izslēgtu ierīci, atvienojiet to no strāvas avota.

#### Kā izmantot gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu:

Gatavošanas grozs ar nepieciešamo pārklājumu ir izņemams vieglākai lietošanai.

- Lai izņemtu gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu no gatavošanas groza katla, pabīdīet plastmasas vāku uz groza ruktura, lai atklātu groza atbrīvošanas pogu.
- Nospiediet un turiet groza atbrīvošanas pogu un uzmaniņi pavelciet rukturi, lai atbrīvotu gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu.
- Ievietojiet grozu cepšanas groza katlā, līdz tas ir nostiprināts.
- Novietojiet plastmasas vāku atpakaļ vietā, lai tas nosegtu groza atbrīvošanas pogu.

Uzmanību: Nekad nespiediet groza atbrīvošanas pogu, kad gatavošanas groza katls ir pacelts, jo tas var izraisīt traumas; nospiediet tikai tad, kad gatavošanas groza katls ir novietots uz plakanas un stabilas virsmas.

#### Automātiskā izslēgšanās:

Ierīce ir aprīkota ar automātiskās izslēgšanās sistēmu. Tā var iedarboties, ja:

1. Ir izteicējis iestatītais gatavošanas laiks. Taimeris nozvanīs, un aktivizēsies automātiskā izslēgšanās sistēma, izslēdzot ierīci.
  2. Ja gatavošanas groza katls tiek izņemts no ierīces gatavošanas laikā, taimeris turpinās darboties, līdz beigsies iestatītais gatavošanas laiks.
- Piezīme: Ja ierīce ir jāizslēdz, pirms beidzas iestatītais gatavošanas laiks, pagrieziet taimera/ieslēgšanas slēdzi un atvienojiet ierīci no strāvas avota. Pārbaudiet, vai gatavošanas grozs ar nepieciešamo pārklājumu ir kārtīgi nostiprināts. Citādi ierīce var nedarboties.

Piezīme: Turiet gatavošanas groza katlu tikai aiz ruktura. Uzmaniēties, kad izņemat gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu, jo var izdalīties tvaiki.

**NEDRĪKST:** Apgāz gatavošanas grozu, kamēr tas vēl ir iestiprināts gatavošanas groza katlā, jo var iztecēt liekā eļļa.

Neaizklājiet ierīces gaisa pievadu un izvadu, jo tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātus.

Neļaujiet gatavošanas groza katlā eļļu vai citu šķidrumu. Nenospiediet groza atbrīvošanas pogu, kamēr kratāt sastāvdaļas.

Neaiztieciet gatavošanas groza katlu lietošanas laikā vai uzreiz pēc lietošanas, jo tas var ļoti sakarst. Turiet tikai aiz ruktura.

#### 5) Tīršana

Pirms tīrāt vai apkopāt ierīci, izslēdziet to no atvienojiet no strāvas avota. Laujiet pilnībā atdzīst.

1. Noslaukiet ierīces galveno korpusu ar mitstu, mitru lupatīņu un kārtīgi nožāvējiet. Neieņemiet ierīces galveno korpusu ūdeni vai citā šķidrumā.
2. Nomazgājiet gatavošanas grozu ar nepieciešamo pārklājumu siltā ziepjūdenī, tad noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet. Jūs varat šīs detaļas mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Piezīme: Lai arī tās var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, nav ieteicams pārāk bieži to darīt, jo tas var sainātināt produkta un aksesuāru mīžu.

Nekad neizmantojiet spēcīgus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus, lai nomazgātu ierīci un tās aksesuārus, jo tas var to sabojāt.

Piezīme: Ierīce ir jātīra pēc katras lietošanas reizes.

**GLABĀŠANA:** Pārbaudiet, vai ierīce ir atdzīsusī, tīra un sausa, pirms noglabājat to vēsā, sausā vietā. Neapnīniet vadu cieši ap ierīci, aptīniet to vaļīgi, lai nesabojātu to.

#### 6) Traucējummeklēšana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pieslēgta strāvas avotam.	Ievietojiet kontaktdakšu zemētā kontaktligzdā.
	Taimera/ieslēgšanas slēdzis nav iestatīts.	Pagrieziet taimera/ieslēgšanas slēdzi, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku un ieslēgtu ierīci.
Sastāvdaļas, kas tika ceptas ar karsto gaisu, nav gatavas.	Sastāvdaļu daudzums grozā ir pārāk liels.	Ielieciet grozā mazāku daudzumu. Mazāks daudzums izcepsies vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Pielāgojiet temperatūru ar temperatūras kontroles slēdzi, līdz iegūstat vēlamājo.
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pagrieziet taimera/ieslēgšanas slēdzi, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
Sastāvdaļas tiek izceptas nevienmērīgi.	Daži produkti veidli gatavošanas laikā ir jāsakrata.	Sastāvdaļas, kas atrodas cita uz citas (piemēram, fri kartupeļi) ir jāsakrata gatavošanas laikā vidū.
Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas, kad tiek izņemtas no ierīces.	Jūs izmantojāt uzkodas, kas ir paredzētas gatavošanai taukvarēs katlā.	Izmantojiet uzkodas, kas paredzētas gatavošanai krāsnī, vai arī pārklājat ar nelielu eļļas daudzumu kraukšķīgākam rezultātam.
Nevaru ielikt katlu ierīcē.	Gatavošanas grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Nepiepildiet gatavošanas grozu pilnāku par maksimālo atzīmi.
	Gatavošanas grozs nav pareizi ievietots gatavošanas groza katlā.	Iespiediet gatavošanas grozu gatavošanas groza katlā, līdz izdzirdat klikšķi.

<b>No ierīces nāk balti dūmi.</b>	<b>Jūs gatavojat taukainas sastāvdaļas.</b>	<b>Kad jūs gatavojat taukainas sastāvdaļas ar šo ierīci, liels daudzums eļļas satecēs gatavošanas groza katlā. Eļļa rada baltus dūmus, un ierīce var uzkarst vairāk nekā parasti. Tam nevajadzētu ietekmēt ierīci vai rezultātu.</b>
	<b>Gatavošanas groza katlā ir tauku paliekas no iepriekšējās lietošanas reizes.</b>	<b>Baltus dūmus izraisa tauki, kas uzkarst gatavošanas groza katlā. Kārtīgi iztīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes.</b>

### 7) Gatavošana un receptes.

Šīs ir vadlīnijas, lai pagatavotu konkrētus ēdienus, izmantojot šo ierīci.

Šīs ir tikai vadlīnijas, gatavošanas process vienmēr ir jāpērksta. Ņemiet vērā: Daudzums un laiks var atšķirties, tas ir tikai atsaucei.

#### Kartupeļi un fri kartupeļi

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra	Papildu informācija
Plāni, saldēti fri kartupeļi	300-700 g	18-21 min	200 °C	Sakratiet kartupeļus, kā norādīts instrukcijā sadaļā "LIETOŠANA"
Biezi, saldēti fri kartupeļi	300-700 g	21-25 min	200 °C	Sakratiet kartupeļus, kā norādīts instrukcijā sadaļā "LIETOŠANA"
Mājās gatavoti fri kartupeļi	300-800 g	18-25 min	200 °C	Sekoņiet instrukcijām sadaļā "Kā pagatavot fri kartupeļus - soli pa solim"
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	300-800 g	18-25 min	180 °C	Noskalojiet un nosusiniet tās, pievienojiet vai uzpūstiet 1/2 ēdamkarotes eļļas, iebēriet tās gatavošanas grozā un sakratiet, kā norādīts instrukcijā sadaļā "LIETOŠANA".

#### Gaļa un vistas gaļa

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra	Papildu informācija
Steiks	100-500 g	Labi izcepts: 15 min Vidēji asiņains: 12 min Asiņains: 10 min	180 °C	Kad gatavošanas laiks ir pusē, apgrieziet steiku.
Hamburgers	100-500 g	18-20 min	180 °C	Kad gatavošanas laiks ir pusē, apgrieziet hamburgeru.
Cūkgaļas karbonāde	100-500 g	18-20 min	180 °C	Kad gatavošanas laiks ir pusē, apgrieziet karbonādi.
Vistas krūtiņa	100-500 g	15-22 min	200 °C	Vienmēr pārbaudiet, vai vista ir kārtīgi izcepusies.
Vistas stībiņi	100-500 g	15-22 min	180 °C	Vienmēr pārbaudiet, vai vista ir kārtīgi izcepusies.

#### Uzkodas un pļedevas

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra
Saldēti vistas nageti	100-500 g	10-15 min	200 °C
Pavasara rullīši	100-400 g	6-10 min	200 °C
Pildīti dārzeņi	100-400 g	10-15 min	160 °C

#### Kūkas un krāsni cepti gardumi

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra
Kišs	400 g	8-15 min	160 °C
Mafini	300 g	10-15 min	200 °C

#### Kā pagatavot fri kartupeļus - soli pa solim

Mājās gatavoti fri kartupeļi:

1. Uzkaršējiet ierīci līdz 200 °C.
2. Sagrieziet kartupeļus apmēram 1 cm platos salmiņos.
3. Ielieciet sagrieztos kartupeļus bļodā ar ūdeni, lai noskalotu cieti. Tas nosusiniet.
4. Pievienojiet 1/2 ēdamkarotes eļļas un ielieciet gatavošanas grozā.
5. Gatavojiet 200 °C temperatūrā 18-25 minūtēs.
6. Regulāri sakratiet kartupeļus (apmēram reizi 5-6 minūtēs), lai tie vienmērīgi izceptos.
7. Kolīdz tie ir pilnībā izcepusies un kraukšķīgi, izņemiet no ierīces, uzberiet garšvielas un izbaudiet.

#### Saldēti fri kartupeļi

1. Uzkaršējiet ierīci līdz 200 °C.
2. Iebēriet gatavošanas grozā 300-700 g saldētu fri kartupeļu.
3. Plānus, saldētus fri kartupeļus gatavojiet 18-21 minūti, biezus, saldētus fri kartupeļus - 21-25 minūtes.
4. Regulāri sakratiet kartupeļus (apmēram reizi 5-6 minūtēs), lai tie vienmērīgi izceptos.
5. Kolīdz tie ir pilnībā izcepusies un kraukšķīgi, izņemiet no ierīces, uzberiet garšvielas un izbaudiet.

#### Gaļas pīrādziņi

Sastāvdaļas:

200 g maltas liellopu gaļas	1 sakapāts šalotes sīpols	Pūšamā eļļa
Filo mīkla	1 timiāna zariņš	Sāls un pipari pēc garšas
1 sakapāts sīpols	1 ēdamkarote karija pulvera	

Kā gatavot: Ielā panna uz vidējās uguns ielejiet eļļu, pievienojiet sīpolu un cepiet, līdz kļūvis mīksts. Pievienojiet šalotes sīpolu, liellopu malto gaļu un timiānu, cepiet apmēram 5 minūtes, līdz gaļa ir gatava, un noņemiet no uguns. Pievienojiet karija pulveri, sāli un piparus. Uzklājiet uz plakanas virsmas filo mīklu un sagrieziet trīs daļās. Uzlieciet apmēram karoti gaļas pildījuma uz katras daļas,

tad salokiet trīsstūros. Atkārtojiet šo procesu, līdz izlietots viss pildījums. Uzkaršējiet ierīci līdz 200 °C, apputiet katru pirādziņu ar eļļu. Gatavošanas grozā ielieciet četrus pirādziņus vienā reizē un gatavojiet apmēram 5-8 minūtes. Apgrieziet pirādziņus un gatavojiet vēl 5 minūtes, līdz abas puses ir kraukšķīgas un zeltaini brūnas.

#### **Grilētas gameles**

Sastāvdaļas:

200 g milzu gameles, nomazgātas un attīrītas	50 gramī kausēta sviesta	1 ķiploka daiviņa, nomizota, izspiesta caur ķiplokspiedi	2 ēdamkarotes svaigi spiestas citronu sulas
--	--------------------------	--	---

Kā gatavot: uzkaršējiet ierīci līdz 200°C., mazā bļodā sajauciet kausētu sviestu, citrona sulu un ķiploku. Iemērciet gameles sviesta maisījumā un ielieciet gatavošanas grozā ar nepiedegošo pārklājumu. Gatavojiet gameles apmēram 8-10 minūtes.

#### **Laša kroketes**

Sastāvdaļas:

1 kārba notecināta konservēta laša (sula saglabāta)	32 ml sulas no notecinātā laša	1 ēdamkarote cepamā pulvera
75 g miltu	1 ola	1/2 tējkarotes Vusterširas mērcē
50 g rīvmaizes	1/2 sakapāta loka	Pūšamā eļļa un sāls un pipari pēc garšas

Kā gatavot: Bļodā sajauciet lasi ar olu, tad iemaisiet miltus, piparus, lokus un Vusterširas mērci. Sajauciet cepamo pulveri ar laša sulu un sakuliet, līdz veidojas putas. Ielejiet laša maisījumā un ar dakšu samaisiet. Uzkaršējiet ierīci līdz 200°C. No masas izveidojiet kroketes un apvārtiet rīvmaizē. Uzpūtiet eļļu, ielieciet gatavošanas grozā un gatavojiet apmēram 12-15 minūtes vai līdz zeltaini brūnas.



Vā multūmim cā aji ales produsele Delimano!

Delimano oferā o gamā inovatoare de articole de bucătărie de calitate excelentā, proiectate pentru a oferī o experienā sānatoasā, gustoasā ū plācutā de gātit (īn prepararea, gātirea ū consumarea alimentelor), īncurājānd pasiunea pentru gātit, īndiferent de nivelul abilitātiļor de gātit. Gātešte. Sārbātořešte. īn fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute ca fiind foarte valoroase, astfel īncāt este foarte posibil ca falsificatori sā ne copieze ū, prin ūrmare, sā abuzeze de clienāi oferīndu-le produse de o calitate mai slabā, fārā garanāie ū service. Vā rugām sā raportaāi orice produs copiat, similar, contrafăcut sau orice distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-modema.com pentru a ne ajuta sā luptām īmpotrīva contrafăcilor īlegale. Distribuitor: ICS „Top-Shop StudioModema”, SRL, Piata Dimitrie Cantemir 1, Chisinau, Republica Moldova, tel. (022) 264-101

#### **Delimano Air Fryer – Manual de Utilizare**

Vā rugām sā citīāi acest manual cu atenāie īnainte de a utiliza produsul ū sā il pāstraāi pentru a il putea consulta pe viitor.

### **AVERTISMENTE**

#### **Atunci cānd utilizaāi aparate electrice, trebuie sā luaāi īntotdeauna māsuri de precauāie de bazā, inclusiv ūrmātoarele:**

1. Verificāāi dacā tensiunea indicātā pe plācuāa cu caracteristicile tehnice corespunde tensiunii reāelei locale īnainte de a conecta aparatul la reāeaua principalā de alimentare.
2. Pentru a vā proteja īmpotrīva ūocurilor electrice, nu scufundaāi cablul, ūtecherele sau dispozitivul īn apā sau alte lichide.
3. Puneāi īntotdeauna ingredientele care trebuie sā fie prājite/gātite īn coūul de gātit pentru a īmpiedica contactul acestora cu elementele de īncālzire.
4. Nu acoperīāi orificiile de admisie ū de evacuare a aerului īn timpul funcāionārii aparatului.
5. Nu umpleāi coūul de gātit cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
6. Scoateāi īntotdeauna aparatul din prizā dupā fiecare utilizare ū īnaintea curāārii ū efectuārii īntreāinerii de cātre utilizator.
7. Asiguraāi-vā īntotdeauna cā aparatul s-a rācit complet dupā utilizare īnaintea curāārii sau a efectuārii īntreāinerii ū īnainte de depozitare.
8. Nu utilizaāi nici un aparat dacā ūtecherul sau cablul de alimentare sunt deteriorate sau dacā aparatul s-a defectat sau este deteriorat īn orice fel. Aparatul nu conāine piese care pot fi reparate de utilizator. Returnāāi aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat sau sunāāi la numārul nostru de service clienāi pentru a primi informaāii cu privire la examinare, reparare sau ājustare.
9. Nu utilizaāi aparatul īn exterior. Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat exclusiv īn casā, īn interior, īntr-un mediu uscat.
10. īnainte de utilizare, plasaāi produsul pe o suprafaāa tare, platā, stabilā, uscatā ū rezistentā la cāldurā.
11. Nu lāsāāi cablul sā atārne peste marginea mesei sau a blatului sau sā se atingā de suprafeāe fierbināi.
12. Nu aūezaāi aparatul pe o plitā pe gaz sau o plitā electricā fierbinte sau īn apropierea lor sau īntr-un cuptor īncins.
13. Nu utilizaāi unitatea īn apropiere de gaze sau alte materiale inflamabile (cum ar fi benzenul, diluantul de vopseā, sprayurile, etc.).
14. Nu utilizaāi acest aparat īn apropierea apei. Acest produs nu ar trebui sā fie utilizat īn imediatā

- apropiere a apei, mai exact, în apropiere de o cadă, de un lighean, de o piscină, etc., unde este posibil să fie scufundat în apă sau stropit. Nu utilizați acest aparat cu mâinile ude.
15. Utilizarea dispozitivelor sau accesoriilor nerecomandate sau nevândute de distribuitorul produsului poate să cauzeze pericole la adresa persoanelor și proprietăților sau răniri.
  16. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit. Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
  17. Nu utilizați aparatul în alt scop în afara celui pentru care a fost conceput.
  18. Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate crescută.
  19. Nu utilizați articole ascuțite sau abrazive în acest aparat; utilizați doar spatule din plastic rezistent la căldură sau din lemn pentru a evita deteriorarea suprafeței anti-aderente.
  20. Trebuie să fiți foarte atenți când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
  21. Aparatul trebuie să fie utilizat doar închis. **ATENȚIE:** Pentru a preveni șocurile electrice, scoateți aparatul din priză înainte de a îl curăța.
  22. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de agentul de service al acestuia sau de alte persoane cu calificări asemănătoare pentru a evita un pericol.
  23. Acest aparat poate fi utilizat de copiii începând de la vârsta de 8 ani și de persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le prezintă. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
  24. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de copii sau în apropierea copiilor.
  25. Este posibil ca suprafețele accesibile să fie fierbinți în timpul funcționării aparatului.
  26. Nu utilizați aparatul dacă acest cablu este deteriorat sau dacă aparatul funcționează intermitent sau nu mai funcționează deloc.
  27. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol (înafară de înainte de prima utilizare), deoarece o astfel de acțiune ar putea avea drept rezultat defectarea aparatului și/sau rănirea utilizatorului.
  28. Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile, cum ar fi fețele de masă sau perdelele, sau în apropierea acestora.
  29. Nu așezați aparatul lipit de perete sau de alte aparate. Lăsați cel puțin 30 cm spațiu liber în partea din spate și în părțile laterale și 30 cm de spațiu deasupra aparatului.
  30. Nu încercați să modificați sau să reparați aparatul singur și asigurați-vă că orice reparații sunt efectuate doar de un tehnician calificat corespunzător.
  31. Acest aparat nu trebuie să fie acționat printr-un cronometru exterior sau un sistem separat de telecomandă, în afara celor furnizate cu acest aparat.
  32. Acest aparat este dotat cu un ștecher cu împământare. Vă rugăm să vă asigurați că priza de perete din casa dvs. este cu împământare.
  33. În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează aburi fierbinți prin orificiile de evacuare a aerului. Mențineți-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. În plus, aveți grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoateți tava din aparat.
  34. Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că din acesta iese fum închis la culoare. Așteptați să nu mai iasă fum înainte de a scoate oala coșului de gătit din aparat. Examinați aparatul cu atenție pentru a vedea dacă este deteriorat înainte de a îl utiliza din nou.
  35. Este posibil ca, la începutul utilizării, aparatul să producă un miros ușor, până la atingerea stabilității termice.
  36. Dacă aparatul nu funcționează în mod adecvat, a fost lovit tare, a fost scăpat, este deteriorat, a fost lăsat în exterior sau a fost scăpat în apă, nu îl utilizați.

# 37. Deși dispozitivul a fost verificat, utilizarea sa și consecințele ei reprezintă strict responsabilitatea utilizatorului.

## 1) Componente

Delimano Air Fryer conține următoarele componente, cu următoarele funcții:

<u>Img. 1</u> (consultați: <b>IMAGINI, Img. 1</b> )		
1. Coș de gătit	5. Oala coșului de gătit	9. Buton pentru controlul temperaturii
2. Capac de plastic	6. Orificiu de admisie a aerului	10. Buton pentru cronometru/pomire
3. Buton de eliberare a coșului	7. Lumină pentru alimentare	11. Orificiu de evacuare a aerului
4. Mănerul coșului	8. Lumină pentru încălzire	12. Cablu de alimentare

## 2) Înainte de prima utilizare

Îndepărtați ambalajul și toate etichetările sau etichetele, dacă este cazul (cu excepția etichetei cu caracteristicile tehnice) de pe aparat.

- Asigurați-vă că friteuza cu aer fierbinte este oprită și scoasă din priză.
- Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu aer fierbinte cu o lavetă moale umedă și uscați-o bine.
- Spălați coșul de gătit cu învelis anti-aderent în apă caldă cu detergent, apoi clățiți-l și uscați-l bine. Notă: Nu scufundați unitatea principală a produsului în apă sau în orice alt lichid. Nu utilizați niciodată detergenți puternici sau abrazivi sau bureți de sărmă pentru a curăța friteuza cu aer fierbinte sau accesoriile acesteia, din moment ce acest lucru ar putea duce la deteriorarea lor.
- Așezați unitatea principală a friteuzei pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime care este comodă pentru utilizator. **NOTĂ:** Atunci când utilizați friteuza cu aer fierbinte pentru prima oară, este posibil ca aceasta să emită un miros ușor sau puțin fum. Acest lucru este normal și va înceta foarte curând. Asigurați suficientă aerisire în jurul friteuzei cu aer fierbinte în timpul utilizării. Este recomandat să lăsați friteuza să funcționeze fără alimente înăuntru timp de aproximativ 10 minute înainte de prima utilizare; astfel, fumul sau mirosul inițial nu vor afecta gustul preparatelor.

## 3) Asamblare

- Fixați coșul de gătit cu învelis anti-aderent în oala coșului de gătit. Asigurați-vă că butonul de eliberare este acoperit de capacul de plastic, astfel încât să nu fie apăsat în timpul utilizării.
- Introduceți oala coșului de gătit în unitatea principală a friteuzei pentru a o închide. **Notă:** Produsul vine preasamblat. Oala coșului de gătit ar trebui să fie închisă bine înainte de utilizare. În caz contrar, nu va funcționa.

## 4) Utilizare

Cum se utilizează Air fryer:

- Conectați friteuza la rețeaua principală de alimentare.
- Preîncălziți friteuza timp de aprox. 5 minute prin utilizarea butoanelor pentru cronometru și pentru controlul temperaturii. Lumina indicatoare portocalie pentru alimentare și lumina indicatoare verde pentru încălzire se vor aprinde, ceea ce înseamnă că friteuza se încălzește. După ce aceasta a atins temperatura necesară, lumina indicatoare verde pentru încălzire se va stinge automat.
- După finalizarea preîncălzirii, scoateți oala de gătit din friteuza utilizând mănerul. Așezați oala de gătit pe o suprafață plată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Așezați ingredientele în coșul de gătit cu învelis anti-aderent, apoi introduceți oala coșului de gătit înapoi în unitatea principală a friteuzei pentru a o închide. **Notă:** Nu umpleți coșul de gătit cu ulei sau cu orice alt lichid. Nu umpleți niciodată coșul de gătit peste indicatorul MAX. Nu utilizați niciodată oala coșului de gătit fără coșul de gătit în ea. Nu atingeți oala coșului de gătit în timpul utilizării și încă ceva timp după utilizare, din moment ce se încinge foarte tare. Țineți-o doar de mâner.
- Utilizați butonul pentru controlul temperaturii pentru a seta temperatura dorită.
- Stabiliți timpul de gătire necesar pentru ingredientele și utilizați butonul pentru cronometru/pomire pentru a seta timpul corespunzător; cronometrul va începe număratoarea inversă după ce îi dați drumul.
- Este posibil să fie necesar ca anumite ingrediente să fie întoarse/amestecate la jumătatea timpului de gătire. Scoateți oala coșului de gătit trăgând mănerul coșului din friteuza. Asigurați-vă că butonul de eliberare a coșului este acoperit de capacul de plastic. Aveți grijă să nu eliberați coșul fierbinte de gătit cu învelis anti-aderent. Agițați ușor oala coșului de gătit, apoi introduceți-o înapoi în unitatea principală a friteuzei pentru a o închide și a continua procesul de gătire.
- După finalizarea procesului de gătire și expirarea timpului presetat, cronometrul va "suna". Verificați dacă ingredientele sunt gata deschizând cu atenție oala coșului de gătit. Dacă ingredientele nu sunt gătite, închideți oala coșului de gătit și utilizați butonul pentru cronometru/pomire pentru a ajusta timpul de gătit în mod corespunzător. Dacă mâncarea este gata, scoateți coșul de gătit cu învelis anti-aderent din oala coșului de gătit, apoi mutați conținutul coșului într-un bol sau pe o farfurie. Utilizați un clește rezistent la căldură (nu este inclus) dacă alimentele sunt mari sau fragile.

**NOTĂ:** Preîncălziți întotdeauna friteuza înainte de a începe să gătiți sau adăugați aprox. 3-5 minute la timpul de gătit. Dacă este necesară schimbarea timpului de gătit sau a temperaturii în timpul utilizării, utilizați butonul pentru controlul temperaturii și butonul pentru cronometru în funcție de necesități și friteuza va ajusta automat setările. În timpul utilizării, lumina indicatoare verde pentru încălzire se va aprinde și se va stinge pentru a arăta că se menține temperatura selectată.

**Atenție:** Nu tumați mâncarea direct într-un bol sau pe o farfurie, din moment ce este posibil să se colecteze ulei în exces pe fundul oalei coșului de gătit și să se scurgă pe ingrediente. Scoateți întotdeauna coșul de gătit cu învelis anti-aderent din oala coșului de gătit.

**Atenție:** Tensiunea nominală este prezentă în continuare chiar dacă butonul pentru cronometru/pomire este în poziția "0". Pentru a opri friteuza permanent, deconectați-o de la rețeaua principală de alimentare.

Cum se utilizează coșul de gătit cu învelis anti-aderent:

Coșul de gătit cu învelis anti-aderent poate fi înălțat pentru a fi utilizat cu ușurință.

- Pentru a scoate coșul de gătit cu învelis anti-aderent din oala coșului de gătit, împingeți capacul de plastic de pe mănerul coșului în față pentru a descoperi butonul de eliberare a coșului.
- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a coșului și ridicați cu grijă mănerul pentru a elibera coșul de gătit.
- Puneți coșul de gătit înapoi, fixându-l în oală.
- Glisiți capacul de plastic în poziția inițială, astfel încât să acopere butonul de eliberare a coșului.

**Atenție:** Nu apăsați niciodată butonul de eliberare a coșului dacă oala coșului de gătit este într-o poziție ridicată, din moment ce este posibil să vă răniți; apăsați butonul doar după ce oala a fost așezată pe o suprafață plată și stabilă.

**Oprire automată:**

Friteuza este dotată cu oprire automată. Aceasta se poate activa dacă:

- A expirat timpul de gătit setat. Cronometrul va "suna" și oprirea automată se va activa, astfel încât friteuza se va opri.
- Dacă oala coșului de gătit este scoasă din friteuza în timpul gătitului, cronometrul va continua număratoarea inversă până la expirarea timpului de gătit.

**Notă:** Dacă este necesar ca friteuza să fie oprită înainte de expirarea timpului de gătit, opriți aparatul rotind butonul pentru cronometru/pomire și deconectați-l de la rețeaua principală de alimentare.

Înainte de utilizare, asigurați-vă că coșul de gătit este fixat bine. În caz contrar, friteuza nu va funcționa.

**Notă:** Țineți oala coșului de gătit doar de mănerul coșului. Aveți grijă atunci când scoateți coșul de gătit, deoarece este posibil să se emită aburi.

NU întoarceți coșul de gătit cât timp oala este încă atașată, deoarece este posibil să picure uleiul în exces de pe fundul oalei coșului de gătit.

NU acoperiți friteuza sau orificiile ei de admisie și evacuare a aerului, acest lucru va perturba fluxul de aer, fapt care ar putea afecta rezultatele prăjiturii.

Nu umpleți oala coșului de gătit cu ulei sau cu un alt lichid. Nu apăsați pe butonul de eliberare a coșului în timp ce agițați ingredientele.

Nu atingeți oala coșului de gătit în timpul utilizării sau imediat după aceea, din moment ce devine foarte fierbinte. Țineți-o doar de mâner.

## 5) Curățare

Înainte de a încerca să desfășurați orice operațiune de curățare sau întreținere, opriți friteuza și deconectați-o de la rețeaua principală de alimentare și lăsați-o să se răcească complet.

1. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu o lavetă moale și umedă și uscați-o bine. Nu scufundați unitatea principală a friteuzei în apă sau în orice alt lichid.
2. Spălați coșul de gătit și oala coșului de gătit în apă caldă cu detergent, apoi clătiți-le și uscați-le bine. Aceste două componente pot să fie spălate și în mașina de spălat vase. Notă: Deși componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, nu este recomandată utilizarea în exces a mașinii de spălat vase, din moment ce ar putea scurta durata de viață a produsului sau a componentelor sale.

Nu utilizați niciodată detergenți puternici sau abraziivi sau bureți de sărmă pentru curățarea friteuzei și a accesoriilor acesteia, din moment ce acest lucru ar putea duce la deteriorarea lor.

Notă: Friteuza ar trebui să fie curățată după fiecare utilizare.

DEPOZITARE: Verificați dacă friteuza cu aer fierbinte este rece, curată și uscată înainte de a o depozita într-un loc răcoros și uscat. Nu înfășurați niciodată cablul de alimentare strâns în jurul friteuzei; înfășurați-l ușor, pentru a evita deteriorarea lui.

## 6) Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat butonul pentru cronometru/pornire.	Setați butonul pentru cronometru/pornire la timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu friteuza nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți cantități mai mici de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Setați butonul pentru controlul temperaturii la temperatura necesară.
	Timpul de preparare este prea scurt.	Setați butonul pentru cronometru/pornire la timpul de preparare necesar.
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuză.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care stau unele peste altele sau unele lângă altele (de ex., cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din friteuză.	Ați utilizat un tip de gustări care trebuie să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Utilizați gustări pentru cuptor sau ungeți gustările cu puțin ulei pentru a obține un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce oala în aparat în mod adecvat.	Sunt prea multe ingrediente în coșul de gătit.	Nu umpleți coșul de gătit peste indicatorul MAX.
	Coșul de gătit nu este așezat corect în oala coșului de gătit.	Apăsați coșul de gătit în oala coșului de gătit până când auziți un clic.
Iese fum alb din aparat.	Preparați ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuză, se va scurge mult ulei în oala coșului de gătit. Uleiul produce fum alb și este posibil ca oala să se încălzească mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul.
	Oala coșului de gătit conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este generat de grăsimea care se încălzește în oala coșului de gătit. Asigurați curățarea adecvată a oalei coșului de gătit după fiecare utilizare.

## 7) Gătit și rețete

Veți găsi mai jos îndrumări cu privire la gătitul anumitor tipuri de alimente cu friteuza cu aer fierbinte.

Acestea sunt doar îndrumări și aparatul ar trebui să fie întotdeauna monitorizat în timpul gătitului. **NOTĂ: Valorile pot să varieze și sunt doar cu titlu de referință aproximativă.**

### Cartofi și cartofi prăjiți

Aliment	Cantitate	Timp de preparare aproximativ	Temperatură	Informații suplimentare
Cartofi pai congelati subțiri	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Agitați cartofii conform instrucțiunilor din secțiunea "UTILIZARE".
Cartofi pai congelati groși	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Agitați cartofii conform instrucțiunilor din secțiunea "UTILIZARE".
Cartofi pai făcuți în casă	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Urmați instrucțiunile complete din secțiunea "Ghid pas cu pas pentru prepararea cartofilor prăjiți".
Cartofi wedges făcuți în casă	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Clătiți-i și uscați-i, adăugați sau pulverizați o jumătate de lingură de ulei de gătit sau ulei spray și puneți-i în coșul de gătit. Agitați conform instrucțiunilor din secțiunea "UTILIZARE".

### Came

Aliment	Cantitate	Timp de preparare aproximativ	Temperatură	Informații suplimentare
Friptură	100---500 g	Bine făcută: 15 min Mediu: 12 min În sânge: 10 min	180 °C	Se întoarce la jumătatea timpului total de gătit.
Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	Se întoarce la jumătatea timpului total de gătit.
Cotlet de porc	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Se întoarce la jumătatea timpului total de gătit.
Piept de pui	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Verificați întotdeauna dacă piul este bine pătruns.

Pulpe de pui	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Verificați întotdeauna dacă puiul este bine pătruns.
--------------	-------------	-------------	--------	--

#### Gustări și garnituri

Aliment	Cantitate	Temp de preparare aproximativ	Temperatură
Nuggets de pui congelate	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Pachetele de primăvară	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Legume umplute	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

#### Produse de patiserie și cofetărie

Aliment	Cantitate	Temp de preparare aproximativ	Temperatură
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Brioșe	300 g	10--15 min	200 °C

#### Ghid pas cu pas pentru prepararea cartofilor prăjiți

Cartofi prăjiți făcuți în casă:

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Taiati cartofi pai de aproximativ 1 x 1 cm lățime.
3. Așezați cartofii pai într-un bol cu apă pentru a îi clăti de amidon, apoi uscați-i.
4. Adăugați sau pulverizați o jumătate de lingură de ulei de gătit sau ulei spray și puneți-i în coșul de gătit.
5. Gătiți-i la 200 °C timp pe 18 - 25 de minute.
6. Agitați cartofii regulat (aprox. o dată la 5-6 minute) astfel încât toți cartofii să fie prăjiți uniform.
7. După ce cartofii sunt prăjiți și crocanți, scoateți-i din friteuză și asezonați-i. Poftă bună!

#### Cartofi congelați

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Adăugați 300-700 g de cartofi congelați în coșul de gătit.
3. Prăjiți-i timp de 18-21 de minute în cazul cartofilor pai congelați subțiri sau timp de 21-25 de minute în cazul cartofilor pai congelați groși.
4. Agitați cartofii regulat (aprox. o dată la 5-6 minute) astfel încât toți cartofii să fie prăjiți uniform.
5. După ce cartofii sunt prăjiți și crocanți, scoateți-i din friteuză și asezonați-i. Poftă bună!

#### Samosa cu carne de vită

Ingrediente:

200g de carne tocată de vită	O șalotă tocată	Ulei spray
1 pachet de aluat filo	1 fir de cimbru	Sare și piper după gust
O ceapă tocată	O lingură de pudră de curry	

Preparare: Într-o cratiță mare, la foc mediu, adăugați puțin ulei și ceapa și căliți-o până se înmoaie. Adăugați în cratiță șalota tocată, carnea tocată și cimbrul și gătiți-le timp de aprox. 5 minute - până când carnea este bine făcută - și luați cratița de pe foc. Adăugați pudra de curry și asezonați cu sare și piper. Întindeți o foaie de aluat filo pe o suprafață plată și tăiați-o pe lungime în trei. Adăugați o lingură din amestecul de carne pe fiecare fâșie, apoi împăturiți-le sub formă de triunghiuri. Continuați acest proces până când ați terminat tot amestecul de carne de vită. Preîncălziți friteuza la 200 °C. Pulverizați fiecare samosa cu ulei. Apoi așezați câte patru samosa în coșul de gătit cu înveliș anti-aderent și gătiți-le timp de aprox. 5-8 minute. Întoarceți samosa și gătiți-le încă 5 minute, până când ambele părți sunt crocante și rumenite.

#### Creveți la grătar

Ingrediente:

200 g creveți mari, spălați și curățați	50 g unt topit	1 cățel de usturoi, curătat și tocat	Două linguri de lămâie
---	----------------	--------------------------------------	------------------------

Preparare: Preîncălziți friteuza la 200°C. Într-un bol mic, amestecați untul topit, sucul de lămâie și usturoiul. Întingeți creveții în amestecul de unt și așezați-i direct în coșul de gătit anti-aderent. Gătiți creveții timp de aprox. 8-10 minute.

#### Crochete de somon

Ingrediente:

O conservă de somon, scursă (dar păstrați sucul)	32 ml suc de la somonul stors	O linguriță de praf de copt
75 g făină	1 ou	½ linguriță de sos Worcestershire
50 g pesmet	½ ceapă verde tocată	Ulei spray, sare și piper după gust

Preparare: Amestecați într-un bol somonul și oul, apoi adăugați făina, piperul, ceapa și sosul Worcestershire și mestecați. Amestecați praful de copt cu sucul de somon și bateți-le până devin spumoase. Turnați-le în amestecul de somon și amestecați-le cu o furculiță. Preîncălziți friteuza la 200°C. Creați formele de crochete din amestec și acoperiți-le cu pesmet. Pulverizați-le cu ulei, așezați-le în coșul de gătit cu înveliș anti-aderent și gătiți-le timp de aprox. 12-15 minute, până se rumenesc.

#### ME

Hvala Vam što ste izabrali Delimano proizvode!

Delimano donosi inovativan asortiman visokokvalitetnog posuda koje je dizajnirano da obezbijedi zdravo, ukusno i ugodno kuvanje (priprema, kuvanje, konzumiranje hrane) ohrabrujući strast za kuvanjem i zabavom bez obzira na vještinu kuvanja. Kuvajte. Slavite. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi se smatraju veoma vrijednim tako da falsifikatori kopiraju naše proizvode i na taj način zloupotrebljavaju kupce lošijim kvalitetom bez garancije i usluge servisa. Molimo Vas, prijavite bilo koju kopiju falsifikat, sličan proizvod ili neovlaštenog distributera na protection@studio-modema.com kako bi nam pomogli u borbi protiv falsifikata.

#### Delimano Air Fryer - pekač na vrell vazduh - Uputstvo za upotrebu

Molimo Vas da prije upotrebe pažljivo pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasnije korišćenje.

## UPOZORENJA

**Prilikom korišćenja električnih uređaja, uvijek trebate poštovati osnovne bezbjedonosne mjere, uključujući sledeće:**

1. Prije nego što priključite uređaj na napajanje, proverite da li napon označen na pločici uređaja odgovara naponu na lokalnoj mreži.
2. Nemojte potapati kabl, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tečnost kako biste spriječili strujni udar.
3. Uvijek stavite sastojke da se prže/peku u posudu za pečenje, kako biste spriječili da dođu u kontakt sa zagrijavajućim elementima.
4. Nemojte pokrivati otvore za dovod/odvod vazduha kada je uređaj u upotrebi.
5. Nemojte dodavati ulje u posudu za pečenje, jer to može izazvati opasnost od požara.
6. Uređaj uvijek isključite sa napajanja prilikom čišćenja ili održavanja.
7. Uvijek proverite da li se uređaj u potpunosti ohladio nakon upotrebe, prije čišćenja ili održavanja.
8. Uređaj nemojte koristiti ukoliko su oštećeni kabl, utikač ili sam uređaj. Uređaj ne smiju popravljati korisnici. Vratite uređaj u prodavnicu u koju je proizvod kupljen ili najbliži servisni centar kako biste se raspitali za popravku.
9. Nemojte koristiti na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu, unutrašnju i upotrebu na suvom.
10. Prije upotrebe, postavite proizvod na ravnu, stabilnu, suhu i površinu koja je otporna na toplotu.
11. Nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivica stola ili da dodiruje vruće površine.
12. Uređaj nemojte ostavljati na ili u blizini vrućeg plina ili reme.
13. Uređaj nemojte koristiti u blizini plina ili drugih zapaljivih materijala (kao što su benzen, razređivač, sprejevi itd.).
14. Uređaj nemojte koristiti u blizini vode. Ne smije se koristiti u neposrednoj blizini vode, kao što su kade, umivaonici, bazeni itd. gdje bi moglo doći do potapanja ili prskanja. Uređaj nemojte koristiti ukoliko su Vam mokre ruke.
15. Upotreba dodataka koji nisu preporučeni ili prodati od strane distributera mogu dovesti do opasnosti ili povreda.
16. Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora kada je uključen. Uvijek isključite nakon upotrebe.
17. Uređaj koristite isključivo na način koji je opisan u uputstvu.
18. Uređaj nemojte odlagati na direktnom suncu ili na mjestima sa velikom koncentracijom vlage.
19. Nemojte koristiti oštre predmete ili abrazivna sredstva prilikom upotrebe uređaja; koristite isključivo drvene špatle kako biste izbjegli oštećenje površine.
20. Morate biti izuzetno oprezni ukoliko prenosite uređaj koji sadrži vrelu ulje ili druge tople tečnosti.
21. Uređaj se koristi isključivo u zatvorenom položaju. UPOZORENJE: Uređaj isključite iz napajanja prije čišćenja, kako biste izbjegli strujni udar.
22. Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača, njihovog agenta ili drugih kvalifikovanih lica, kako biste izbjegli opasnost.
23. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili instrukcijama za pravilnu upotrebu i ako razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
24. Neophodan je nadzor ukoliko se uređaj koristi od strane djece ili u njihovoj blizini.
25. Temperatura dostupnih površina može biti visoka prilikom upotrebe uređaja.
26. Nemojte koristiti uređaj ukoliko je kabl oštećen, uređaj radi povremeno ili je u potpunosti oštećen.
27. Uređaj nikada ne bi trebao da radi ukoliko je prazan (osim prve upotrebe), jer bi takvo dejstvo moglo dovesti do kvara uređaja i/ili povrede korisnika.
28. Uređaj nemojte postavljati na ili u blizini zapaljivih materijala kao što su stolnjaci ili zavjese.
29. Uređaj nemojte postavljati uz zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 30 cm slobodnog prostora sa svake strane.
30. Nemojte vršiti bilo kakvu modifikaciju ili popravku sami, već osigurajte da svaku popravku vrši

isključivo kvalifikovani tehničar.

31. Ovaj uređaj ne smijete koristiti pomoću spoljašnjeg tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja, osim onog koji se isporučuje sa ovim uređajem.
32. Uređaj je opremljen sa uzemljenim utikačem. Provjerite da li su sve utičnice u Vašoj kući dobro uzemljene.
33. Držite ruke i lice na sigurnom odstojanju od pare i otvora za izlaz vazduha. Takođe morate biti pažljivi prilikom uklanjanja posude iz uređaja, zbog tople pare i vazduha.
34. Ukoliko dođe do pojave dima iz uređaja, odmah isključite isti. Sačekajte da se dim zaustavi, a zatim uklonite posudu iz uređaja. Temeljno pregledajte uređaj kako biste uočili moguća oštećenja.
35. Na početku upotrebe je moguće osjetiti blage mirise, sve dok uređaj ne postigne termalnu stabilnost.
36. Nemojte koristiti uređaj ukoliko je pao, oštećen, ili ne radi na način koji je opisan u uputstvu.
37. Iako je uređaj provjeren, njegova upotreba i posledice su strogo korisnikova odgovornost.

#### 1) Djelovi

Delimano Air Fryer – pekač na vrelu vazduh sadrži dijelove sa sledećim funkcijama:

Slika 1 (pogledajte: <b>SLIKE, Slika 1</b> )		
1. Posuda za pečenje	5. Lonac za pečenje	9. Dugme za podešavanje temperature
2. Plastični poklopac	6. Dovod vazduha	10. Dugme za uključivanje/podešavanje vremena
3. Dugme za otpuštanje posude	7. Svijetlo za uključivanje	11. Odvod vazduha
4. Ručka posude	8. Svijetlo zagrijavanja	12. Kabl za napajanje

#### 2) Prije prve upotrebe

Uklonite sve materijale za pakovanje, naljepnice i etikete (osim oznake) iz uređaja.

1. Provjerite da li je air fryer pekač isključen i da li ste izvukli kabl iz napajanja.
2. Uređaj obrišite pomoću vlažne krpice, a zatim temeljno osušite.
3. Posudu za pečenje sa neljepljivim premazom operite u toploj vodi i sapunici, a zatim temeljno isperite i osušite. Napomena: Nemojte potapati glavni uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Nikada nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje uređaja ili njegovih dodataka, jer to može dovesti do oštećenja.
4. Postavite air fryer pekač na stabilnu, površinu koja je otporna na toplotu i na visini koja je pogodna za korisnika. NAPOMENA: Prilikom korišćenja air fryer pekača po prvi put, moguće je emitovanje blagog dima ili mirisa. Ovo je normalno i brzo će prestati. Obezbedite dovoljan protok vazduha oko air fryer pekača tokom upotrebe. Preporučuje se da uključite air fryer pekač bez hrane oko 10 minuta prije prve upotrebe; ovo će spriječiti dim ili neprijatan uticaj na ukus hrane.

#### 3) Montaža

1. Postavite posudu sa neljepljivim premazom u lonac za pečenje, sve dok ne bude sigurno postavljen. Provjerite da li plastični poklopac pokriva dugme za otpuštanje, kako bi se izbjeglo pritisicanje tokom upotrebe.
2. Postavite lonac za pečenje u glavni uređaj kako biste ga zatvorili. Napomena: Uređaj koji dobijete je prethodno sastavljen. Lonac za pečenje treba da bude bezbjedno zatvoren prije upotrebe, kako ne bi spriječio rad uređaja.

#### 4) Upotreba

Kako se koristi the Air Fryer pekač:

- Priključite air fryer pekač na napajanje.
- Zagrijte air fryer pekač na oko 5 minuta koristeći dugme za podešavanje vremena i temperature. Narandžasto svijetlo za snagu, i zeleno svijetlo za zagrijavanje će prikazati da se uređaj zagrijava.
- Kada uređaj dostigne željenu temperaturu, zeleno svijetlo će se automatski isključiti.
- Kada je zagrijavanje završeno, uklonite lonac za pečenje tako što ćete ga izvući iz uređaja pomoću ručke. Postavite lonac na ravnu, stabilnu i površinu otpornu na toplotu.
- Stavite sastojke u posudu za pečenje sa neljepljivim premazom, a zatim posudu stavite u glavno tijelo air fryer pekača kako biste ga zatvorili. **Napomena:** U lonac za pečenje nemojte sipati ulje ili bilo koju drugu tečnost. Posudu nemojte nikada napuniti preko linije MAX. Nikada nemojte koristiti lonac ukoliko prije toga niste postavili unutra posudu za pečenje. Lonac za pečenje nemojte dodirivati tokom i nakon upotrebe, jer je veoma topao. Držite ga isključivo za ručku.
- Koristite dugme za podešavanje temperature kako biste podesili željenu temperaturu.
- Odredite vrijeme pečenja koje je potrebno za sastojke i koristite dugme za vrijeme/uključivanje kako biste podesili vrijeme u skladu sa tim; vrijeme će početi da se računa kada dugme bude otpušteno.
- Neke sastojke je potrebno protresti tokom pripreme. Izvadite lonac tako što ćete izvaditi ručku posude iz air fryer pekača. Provjerite da li plastični poklopac pokriva dugme za otpuštanje korpe, pazeci da ne otpustite vrelu korpu sa neljepljivim premazom. Nježno protresite posudu za pečenje, a zatim vratite u glavni uređaj air fryer pekača, kako biste je zatvorili i nastavili sa pripremom.
- Kada je pečenje završeno i prethodno podešeno vrijeme istekne, tajmer će napraviti zvuk zvana. Pažljivo otvorite posudu i provjerite da li su sastojci spremni. Ukoliko sastojci nisu pečeni, zatvorite lonac i koristite dugme za vrijeme/uključivanje podesite vrijeme. Ukoliko su sastojci gotovi, uklonite posudu iz lonca za pečenje, a zatim ispraznite sadržaj u posudu ili tanjir. Koristite par hvatajki otpornih na toplotu (nisu uključene u set) ukoliko je hrana velika ili krhka.

**NAPOMENA:** Uvijek zagrijte air fryer pekač prije nego što počnete sa pečenjem, oko 3-5 minuta. Ukoliko je tokom pripreme potrebno mijenjati vrijeme i temperaturu, jednostavno koristite dugme za podešavanje vremena/temperature, a uređaj će se automatski prilagoditi. Tokom upotrebe, zeleno svijetlo će se uključivati i isključivati kako bi signaliziralo da održava izabranu temperaturu.

**Oprez:** Hranu nemojte sipati direktno u posudu ili tanjir, jer višak ulja sakupljen na dnu može iscureti na sastojke. Uvijek uklonite posudu sa neljepljivim premazom iz lonca.

**Upozorenje:** Nominalni napon je i dalje prisutan čak i kada je dugme za vrijeme/uključivanje okrenuto na položaj "0". Da biste trajno isključili uređaj, izvucite kabl iz napajanja.

Kako se koristi posuda za pečenje sa neljepljivim premazom:

Posuda se može ukloniti zbog jednostavnijeg korišćenja.

- Da biste uklonili posudu za pečenje iz lonca, gumite plastični poklopac sa ručke prema naprijed, kako biste oslobodili dugme za otpuštanje.
- Pritisnite i držite dugme za otpuštanje posude, i pažljivo podignite ručku kako biste oslobodili posudu sa neljepljivim premazom.
- Vratite posudu za pečenje u lonac, u položaj koji je siguran.
- Vratite plastični poklopac nazad u položaj, tako da pokriva dugme za otpuštanje.

Upozorenje: Nikada nemojte pritisnuti dugme za otpuštanje ukoliko je uređaj podignut, jer to može dovesti do povrede; pritisnite isključivo kada je uređaj postavljen na ravnu i stabilnu površinu.

#### Automatsko isključivanje:

Uređaj posjeduje funkciju automatskog isključivanja. Može se aktivirati:

1. Ukoliko je isteklo vrijeme kuvanja. Tajmer će zavoniti i automatski će se isključiti uređaj.
2. Ukoliko se posuda izvuce iz uređaja tokom kuvanja, tajmer će nastaviti da računa dok vrijeme pečenja ne istekne.

Napomena: Ukoliko je potrebno isključiti uređaj prije isteka podešenog vremena, jednostavno okrenite dugme za vrijeme/uključivanje u položaj OFF, i isključite sa napajanja. Prije upotrebe provjerite da li je posuda za pečenje dobro postavljena. Ukoliko to ne učinite, može doći do slabijeg djelovanja uređaja.

Napomena: Lonac držite isključivo za ruku. Budite pažljivi prilikom uklanjanja posude, jer može doći do emitovanja pare.

**NEMOJTE:** Okrenite posudu za pečenje sa loncem koji je još uvijek pričvršćen, kako bi ispraznili višak ulja koje se nalazi na dnu posude. Nemojte pokrivati uređaj, jer to može ometati protok vazduha i uticati na rezultate pripremanja hrane.

U lonac za pečenje nemojte sipati vodu ili bilo koju drugu tečnost. Nemojte pritisnuti dugme za otpuštanje posude dok miješate sastojke.

Nemojte dodirivati posudu tokom ili odmah nakon upotrebe uređaja, jer može biti vrela; držite isključivo za ruku.

#### 5) Čišćenje

Prije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj i izvucite iz napajanja, a zatim ostavite da se ohladi u potpunosti.

1. Air fryer pekač obrišite vlažnom krpom, a zatim temeljno osušite. Uređaj nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost.
2. Posudu i lonac za pečenje operite u toploj vodi i sapunici, a zatim temeljno isperite i osušite. Takođe, ova dva dijela možete oprati u mašini za pranje posuda. Napomena: Iako se dodaci mogu prati u mašini za posude, ne preporučujemo prekomjernu upotrebu, jer može smanjiti životni vijek proizvoda ili dodataka.

Nikada nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje uređaja ili njegovih dodatka, jer to može dovesti do oštećenja.

Napomena: Air fryer pekač trebate očistiti nakon svake upotrebe.

**ODLAGANJE:** Provjerite da li je uređaj ohlađen, čist i suv prije odlaganja na hladnom i suvom mjestu. Nikada nemojte čvrsto omotavati kabl oko uređaja; omotajte ga labavo kako ne bi došlo do oštećenja.

#### 6) Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen.	Ubacite kabl za napajanje u utičnicu.
	Nije podešeno dugme za vrijeme/uključivanje.	Podesite dugme za vrijeme/uključivanje do željenog vremena kako biste uključili vrijeme.
Sastojci nisu isprženi.	Previse sastojaka u posudi za kuvanje.	Stavite manju količinu sastojaka u posudu. Manja količina će se ravnomjernije pripremiti.
	Podešena temperatura je preniska.	Okrenite dugme za podešavanje vremena na željenu temperaturu.
	Vrijeme pripreme je kratko.	Okrenite dugme za vrijeme/uključivanje na potrebno vrijeme.
Sastojci su pripremljeni neravnomjerno u pekaču.	Određene sastojke treba protresti na pola vremena tokom pripreme.	Određeni sastojci (npr. krompir) se moraju protresti na pola vremena tokom pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kada ih izvadite iz uređaja.	Pripremali ste vrstu grickalica koja je namijenjena za tradicionalnu vrstu pekača/friteze.	Lagano premažite malo ulja preko grickalica kako bi bile što hrskavije.
Lonac se ne može pravilno ubaciti u uređaj.	Previse sastojaka u posudi za kuvanje.	Posudu za kuvanje nemojte puniti preko linije MAX.
	Posuda za kuvanje nije pravilno postavljena u uređaj.	Pritisnite posudu za kuvanje u lonac sve dok ne čujete zvuk "klik".
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke.	Prilikom prženja masnih sastojaka u uređaju, dolazi do curenja velike količine ulja u posudu. Ulje proizvodi bijeli dim, a posuda se može zagrijati više nego obično. Ovo ne bi trebalo da utiče na uređaj ili rezultat pripreme hrane.
	Posuda za kuvanje sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe.	Bijeli dim je rezultat zagrijavanja ulja u posudi. Nakon svake upotrebe obavezno očistite posudu za kuvanje.

#### 7) Kuvanje i recepti

U nastavku se nalaze smjernice za kuvanje određenih vrsta hrane pomoću air fryer pekača.

Ovo je samo smjernica, i pečenje uvijek trebate nadgledati. **Molimo Vas OBRAZITE PAŽNJU:** Vrijednosti mogu varirati i predstavljaju samo "grubu" preporuku.

#### Krompir i čips

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Tanki zamrznuti krompir	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Protresite čips prema uputstvu u odjeljku "UPOTREBA".
Deblji zamrznuti krompir	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Protresite čips prema uputstvu u odjeljku "UPOTREBA".
Domaći krompir	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Pratite uputstva u odjeljku "Korak po korak u praviljenju krompira".
Domaći pečeni krompir	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Isperite ih i osušite, dodajte ½ kašike ulja i stavite ih u posudu za pečenje, a zatim protresite prema uputstvu u odjeljku "UPOTREBA".

#### Meso i živina

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Biftek	100---500 g	Dobro pečen: 15 min Srednje pečen: 12 min Slabo pečen: 10 min	180 °C	Okrenite na pola od ukupnog vremena pripreme.

Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	Okrenite na pola od ukupnog vremena pripreme.
Svinjski kotleti	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Okrenite na pola od ukupnog vremena pripreme.
Pileće grudi	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Uvijek provjerite da li je pile dobro pripremljeno.
Pileći bataci	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Uvijek provjerite da li je pile dobro pripremljeno.

#### Gričkalice i dodaci

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura
Zamrznuti pileći komadići	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Umotane rolnice	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Punjeno povrće	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

#### Peciva i kolači

Hrana	Količina	Približno vrijeme pripreme	Temperatura
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Mafini	300 g	10--15 min	200 °C

#### Korak po korak u pravljenju krompira

Domaći krompir:

1. Zagrijte air fryer pekač na 200 °C.
2. Izrežite krompir na komadiće, približno 1 x 1 cm.
3. Postavite izrezan krompir u posudu sa vodom, a zatim isperite. Nakon toga ih osušite.
4. Dodajte ½ kašike ulja, a zatim ih stavite u posudu za pripremanje hrane.
5. Pecite na 200 °C oko 18 - 25 minuta.
6. Redovno protresite krompir (približno svakih 5 - 6 minuta) kako bi bili ravnomjerno pripremljeni.
7. Kada je ispečen i hrskav, uklonite iz uređaja, začinite i uživajte.

#### Zamrznuti krompir

1. Zagrijte air fryer pekač na 200 °C.
2. Dodajte 300-700 g u posudu za pripremanje.
3. Pecite oko 18-21 minuta za tanji krompir ili 21-25 minuta za deblji krompir.
4. Redovno protresite krompir (približno svakih 5 - 6 minuta) kako bi bili ravnomjerno pripremljeni.
5. Kada je ispečen i hrskav, uklonite iz uređaja, začinite i uživajte.

#### Trouglići sa mesom

Sastojci:

200g govedine, mljevene	1 vlašac, mljeveni	Malo ulja
1 pakovanje lisnatog tijesta	1 majčina dušica	So i biber po ukusu
1 luk, isjeckan	1 kašika karia u prahu	

Kako: u velikom tiganju na srednjoj vatri dodajte malo ulja i luk, i pržite dok ne omekša. Dodajte mljeveni vlašac, mljevenu govedinu i majčinu dušicu u tiganj i pržite oko 5 minuta - sve dok meso ne bude spremno, a zatim uklonite sa vatre. Dodajte kari u prahu, a zatim začinite sa solju i biberom. Postavite list lisnatog tijesta na ravnu radnu površinu, i isječite ih po dužini, na trećine. Dodajte po jednu kašiku mješavine mesa na vrh svake trake, a zatim ih preklonite u trougliće. Nastavite sa ovim procesom dok ne iskoristite svu mješavinu govedeg mesa. Zagrijte air fryer pekač na 200 °C. Poprskajte svaki trouglić sa malo ulja. Nakon toga postavite po 4 trouglića u posudu za pripremanje hrane, i pecite približno 5-8 minuta. Okrenite trougliće, a zatim pecite još 5 minuta, dok ne dobije zlatno braonkastu boju sa obje strane.

#### Grilovani škampi

Sastojci:

200 g većeg škampa, opran i oljušten	50 g istopljen puter	1 bijeli luk, oguljen i zgnječen	2 kašike limunovog soka
--------------------------------------	----------------------	----------------------------------	-------------------------

Kako: zagrijte air fryer pekač na 200°C. U maloj posudi pomiješajte rastopljeni maslac, limunov sok i bijeli luk. Umočite škampe u smjesu putera, a zatim ih stavite u posudu za pripremu hrane. Pecite škampe oko 8-10 minuta.

#### Kroketi od lososa

Sastojci:

1 konzervirani losos, isušen (ali da je sačuvaao sok)	32 ml soka od isušenog lososa	1 kašičica praška za pecivo
75 g brašna	1 jaje	½ kašičica Worcestershire sosa
50 g mrvica hleba	½ isjeckan luk	Malo ulja, sol i biber po ukusu

Kako: u posudu pomiješajte losos i jaje, a zatim umiješajte brašno, biber, luk i Worcestershire sos. Miješajte prašak za pecivo i sok od lososa dok ne postane pjenasto. Sipajte u mješavinu lososa i miješajte pomoću viljuške. Zagrijte air pekač na 200°C. Formirajte krokete pomoću smjese, a zatim prekržite mrvicama hleba. Poprskajte uljem, stavite u posudu za pečenje i ostavite 12-15 minuta ili dok ne dobiju zlatno braonkastu boju.



Vi čestitate što se odlučivate za Delimano proizvod!

Delimano vi nudi visoko-kvalitetni proizvodi za gotveće dizajnirani za pripremu na zdravim i ukusnim obrocima. Gotvime. Slavime. Sekoj den.

Zato što Delimano proizvodi se isključivo kvalitetni, mnogo često se slučajno da se proizvodevaat i prodavaat falsifikati. Za da ni pomognete vo borbu protiv vakvite proizvodi, ve molime, donoknu gi zabeležite, vednaš da ne kontaktirate na [info@delimano.com.mk](mailto:info@delimano.com.mk).

Delimano vazdušna friteza - Uputstvo za upotreba

## **ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

### **Кога користите електрични апарати секогаш водете се согласно основните безбедносни предупредувања, вклучувајќи ги и:**

1. За да се заштитите од електричен удар, не го потопувајте кабелот, приклучокот или апаратот во вода или во друга течност.
2. Секогаш ставете ги состојките да се готват во кошницата, за да не дојдат во допир со елементите за загревање.
3. Не ги покривајте излезот и влезот за воздух додека апаратот работи.
4. Не го полнете садот со масло.
5. Секогаш исклучете го апаратот од струја по употреба или пред чистење или одржување.
6. Секогаш осигурајте се дека апаратот е целосно оладен по употреба, пред да го чистите или одржувате апаратот, или пак пред да го складирате.
7. Не го вклучувајте апаратот со оштетен кабел или приклучок, или откако апаратот не функционира соодветно или пак е на некој начин оштетен. Во овој апарат нема делови кои може да ги сервисира корисникот. Обратете се кај овластен сервисер.
8. Не го користете на отворено. Овој производ е наменет за домашна употреба, во затворен и сув простор.
9. Пред употреба ставете го производот на цврста, рамна, стабилна, сува и огноотпорна површина.
10. Не го оставајте кабелот да виси преку работ на работната маса или пак да бие во допир со топла површина.
11. Не го ставајте врз или во близина на топол шпорет, или пак во загреана рерна.
12. Не го користете производот во близина на запаливи материјали (како бензин, разредувач, спреј, итн.).
13. Не го користете производот во близина на вода. Овој производ не смее да се користи во непосредна близина на вода, како што е када, мијалник, базен, итн. каде што постои поголема веројатност да се намокри. Не го користете со мокри раце.
14. Употребата на додатоци кои не се препорачани од страна на производителот можат да предизвикаат лични повреди или оштетувања на производот.
15. Не го оставајте апаратот без надзор додека е вклучен. Секогаш исклучувајте го од струја по употреба.
16. Производот користете го само за неговата намена.
17. Не го чувајте производот на директна сончева светлина или во простории со големо ниво на влажност.
18. Не користете остри или абразивни предмети со овој производ; користете само огноотпорна пластика или дрвени шпатули за да не ја оштетите нлепливата облога.
19. Особено треба да се внимава кога го преместувате производот полн со врело масло или други топли течности.
20. Производот смее да се користи само во затворена положба. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да се спречи електричен удар, исклучете го пред чистење.
21. Ако кабелот е оштетен, мора да се замени од страна на производителот или овластен сервисер.
22. Овој производ смеат да го користат деца на возраст над 8 години како и лица со намалена физичка, сензорна или ментална способност или недостаток на искуство или знаење, доколку се под постојан надзор на одговорно лице. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават лица доколку се на возраст под 8 години и без соодветен надзор.
23. Задолжителен е надзор доколку производот се користи од страна на или во близина на децата.
24. Температурата на надворешните површини може да биде висока кога апаратот се користи.
25. Не го користете апаратот доколку забележите било какво оштетување.
26. Никогаш не го користете производот празен (освен пред првата употреба), затоа што може да се оштети.

27. Не го ставајте производот врз или во близина на запаливи материјали.
28. Не го ставајте производот потпран на сид или на некој друг производ. Оставете барем 30 см слободен простор околу производот.
29. Не се обидувајте сами да го менувате или поправате производот, обратете се кај овластен сервисер.
30. Овој апарат не смее да се користи со надворешен тајмер или одделен далечински управувач.
31. Овој апарат е опремен со заземјен приклучок. Осигурајте се дека штекерот во вашиот дом е со заземјување.
32. Во текот на готвењето, преку излезот за воздух излегува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од отворот за воздух. Кога го вадите садот од апаратот, внимавајте на топлата пареа и воздух.
33. Веднаш исклучете го апаратот доколку видите темен чад како излегува од него. Почекајте чадот да излезе и потоа извадете го садот од апаратот. Пред повторно да го користите, проверете го апаратот.
34. На почетокот на употребата можна е појава на непријатни мириси додека апаратот да ја достигне термалната стабилност.
35. Ако апаратот не работи соодветно, е оштетен на било кој начин или пак е намокрен, не го користете.
36. Иако апаратот е тестиран во текот на производството, неговата употреба и последиците од истата се одговорност на корисникот.

#### 1) Делови

De'Longhi Air Fryer е составен од следните делови за извршување на следните функции:

Сл. 1 (види: <b>СЛИКИ, Сл. 1</b> )		
1. Кошница за готвење	5. Сад за готвење	9. Копче за контрола на температура
2. Пластичен капак	6. Влез за воздух	10. Копче за тајмер
3. Копче за ослободување на кошницата	7. Светилка индикатор дека апаратот е вклучен	11. Излез на воздух
4. Рачка на кошницата	8. Светилка за загревање	12. Кабел

#### 2) Пред првата употреба

Извадете го пакувањето од апаратот.

1. Проверете дали апаратот е исклучен од штекер.
2. Избришете го апаратот со мена, мокра крпа и темелно исушете го.
3. Исклучете ја нелепливата кошница во топла вода и благ детергент, потоа исплакнете ја и темелно исушете ја. Забелешка: Не го потопувајте главниот дел во вода или во друга течност. Никогаш не користете абразивни детергенти за да го исчистите производот или неговите додатоци.
4. Ставете го апаратот на стабилна, огноотпорна површина, на висина соодветна за корисникот. ЗАБЕЛЕШКА: При првата употреба можна е појава на мал чад или непријатен мирис. Ова е нормално и со време ќе исчезне. Околу производот мора да оставите соодветен простор за вентилација. При првата употреба вклучете го производот да работи околу 10 минути без состојки во него; со ова ќе се спречи чадот или мирисот да влијаат на вкусот на храната.

#### 3) Склопување

1. Ставете ја кошницата во садот за готвење. Проверете дали пластичниот капак го сокрива копчето за да одбегнете да биде приприснато во текот на употребата.
2. Садот за готвење ставете го во производот. Забелешка: овој производ го добивате веќе склопен. Пред употреба, кошницата треба да биде затворена, затоа што во спротивно нема да се вклучи.

#### 4) Употреба

Како се користи производот:

- Вклучете го производот во штекер.
- Загрејте го приближно 5 минути со помош на тајмерот и копчето за контрола на температурата. Портокаловата и зелената светилка ќе светнат што е знак дека производот се загрева. Откако ќе се добие посакуваната температура, зелената светилка ќе се исклучи.
- Откако производот ќе се загрее извадете го садот од главниот дел со тоа што ќе го повлечете за рачката. Поставете го на рамна, стабилна, огноотпорна површина.
- Ставете ги состојките на кошницата и потоа вратете го садот во главниот дел за да го затворите. Забелешка: Не го полнете садот со масло или со течност. Никогаш не го полнете садот над максималната линија. Никогаш не го користете садот без кошницата. Не го допирајте садот одреден период по употреба затоа што многу се загрева. Држете го само за рачката.
- Користете го копчето за температура за да ја наместите температурата на посакуваното ниво.
- Определете го потребното време за подготовка на состојките и подесете го со помош на копчето за време. Тајмерот ќе почне да одбројува.
- Некои состојки можно е да треба да се протресат на половина време од готвењето. Извадете го садот од главниот дел со повлекување на кошницата за рачката. Проверете дали пластината го покрива копчето за ослободување на кошницата за да не го приприснете случајно и да не ја ослободите кошницата. Протресете го садот внимателно и вратете го во главниот дел. Продолжете со готвењето.
- Откако готвењето е готово и времето е поминато, тајмерот ќе засвони. Проверете дали состојките се подготвени со внимателно отварање на садот за готвење. Доколку состојките не се зготвени, затворете го садот за готвење и продолжете го времето. Откако состојките ќе бидат готови, извадете ја кошницата од садот за готвење и исцурете ги состојките во соодветен сад.

ЗАБЕЛЕШКА: Пред употреба секогаш загрејте го производот или пак додадете дополнителни 3-5 минути на времето потребно за готвење. Доколку е потребно во текот на готвењето да ги прилагидите времето и температурата, користете ги копчињата наменети за тоа и прозгудете автоматски ќе се прилагиди. Во текот на употребата, зелената светилка ќе се вклучува и исклучува што е знак дека производот ја одржува поставената температура.

**Внимание:** Секогаш прво извадете ја кошницата од садот за да се исцеди маснотијата која би се собрала на дното од садот и потоа состојките префрлете ги во друг сад.

**Предупредување:** Номиналната волтажа е присутна дури и кога копчето е ставено во позиција "0". За целосно да го исклучите апаратот, исклучете го од штекер.

#### Како се користи нелепливата кошница:

Нелепливата кошница се вади за едноставна употреба.

- За да ја извадите кошницата од садот за готвење, притиснете го пластичниот напак на рачката напред за да го откриете копчето за ослободување на кошницата.
- Притиснете го и држете го копчето за ослободување на кошницата и внимателно подигнете ја рачката за да ја ослободите кошницата.
- Повторно убаво наместете ја кошницата во садот.
- Вратете го пластичниот напак во првобитната положба, да го покрие копчето за ослободување на кошницата.

Предупредување: Никогаш не го притискајте копчето за ослободување на кошницата доколку садот за готвење е поткрнат, притиснете го само откако садот е поставен на рамна, стабилна површина.

#### Автоматско исклучување:

Производот има опција за автоматско исклучување, која се активира ако:

1. Е поминато времето на готвење. Тајмерот ќе завони и производот автоматски ќе се исклучи.
2. Садот за готвење е изваден од производот во текот на готвењето, тајмерот ќе продолжи да одбројува додека да помине времето.

Забелешка: Ако производот треба да се исклучи пред да помине времето, притиснете го копчето за вклучување/исклучување во позиција off и исклучете го од струја.

Проверете дали кошницата е правилно наместена пред употреба.

Забелешка: Садот држете го само за рачката.

НЕ ја превртувајте кошницата заедно со садот за готвење затоа што можно е да се собрала маснотија на дното од садот.

Не го покривајте производот и не го затворајте протокот на воздух.

Не го полнете садот со масло или со друга течност. При мешање на состојките, не го притискајте копчето за ослободување.

Не го допирајте садот во текот на употребата и веднаш по неа затоа што многу се загрева, држете го само за рачката.

#### 5) Чистење

Пред да го чистите или одржувате апаратот, исклучете го од штекер и поченајте комплетно да се олади.

1. Избришете го апаратот со мека, мокра крпа и темелно исушете го.
2. Исклучете ја нелепливата кошница во топла вода и благ детергент, потоа исплакнете ја и темелно исушете ја. Забелешка: Не го потопувајте главниот дел во вода или во друга течност. Никогаш не користете абразивни детергенти за да го исклучите производот или неговите додатоци.

Забелешка: Производот треба да го исчитите по секоја употреба.

СКЛАДИРАЊЕ: Проверете дали апаратот е комплетно оладен, исчиен и сув пред да го складираате на ладно и суво место. Никогаш не го престегнувајте кабелот околу производот за да не се оштети.

#### 6) Можни проблеми и решенија

Проблем	Можна причина	Решение
Производот не работи.	Производот не е вклучен во штекер.	Вклучете го во штекер.
	Копчето за тајмер не е наместено.	Подесете го времето.
Состојките не се готови.	Во садот има премногу состојки.	Ставајте помалку состојки во садот.
	Температурата е премногу ниска.	Зголемете ја температурата.
	Времето на подготовка е премногу кратко.	Зголемете го времето на подготовка.
Состојките се подготвени нерамномерно.	Некои состојки треба да се протресат/промешаат на половина од времето за готвење.	Состојките кои се наместени една врз друга треба да се протресат/промешаат на половина од времето за готвење.
Состојките не се крцкави.	Сте користеле состојки кои треба да се пржат во стандардна фритеза.	Ставајте состојки кои се соодветни за печење во рерна или пак врз состојките ставете сосема малку масло.
Не можаа соодветно да го наместат садот во основниот дел.	Во кошницата има премногу состојки.	Не ја полнете кошницата над максималната линија.
	Кошницата не е ставена во садот правилно.	Притиснете ја кошницата во садот додека да слушнете звук "клик".
Од апаратот излегува бел чад.	Подготвувате мрсни состојки.	Кога подготвувате помрсни состојки, во садот истекува поголема количина масло. Маслото произведува бел чад и садот се загрева повеќе од обично. Ова не влијае на резултатите од готвењето.
	Садот сеуште содржи масни остатоци од претходната употреба.	Белиот чад се појавува при загревањето на маснотиите во садот за готвење. По секоја употреба убаво исчиете го садот.

#### 7) Готвење & рецепти

Еве неколку насоки и предлози за тоа како и каква храна можете да подготвувате во овој производ. Забелешка: Вредностите можат да варираат и се дадени само приближни вредности.

#### Компири и чипс

Храна	Количина	Приближно време на готвење	Температура	Дополнителни информации
Тенок замрзнат помфрит	300 - 700 гр	18 - 21 мин.	200 °C	На половина од готвењето промешајте го помфритот.
Дебел замрзнат помфрит	300 - 700 гр	21 - 25 мин	200 °C	На половина од готвењето промешајте го помфритот.
Домашен помфрит	300 - 800 гр	18 - 25 мин	200 °C	Водете се според упатството во делот "Чекор по чекор до совршен помфрит".
Домашни вицис компир	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Измийте ги и исушете ги, додадете ½ лажичка масло за готвење и ставете ги во кошницата за готвење.

## Месо

Храна	Количина	Приближно време на готвење	Температура	Дополнителни информации
Стек	100---500 гр.	Печен: 15 мин. Средно печен: 12 мин. Полужив: 10 мин.	180 °С	Во средина на времето на готвење превртете го стекот.
Хамбургер	100 - 500 гр	18 -20 мин.	180 °С	Во средина на времето на готвење превртете го.
Свински ребра	100 - 500 гр	18 - 20 мин.	180 °С	Во средина на времето на готвење превртете ги.
Пилешки гради	100 - 500 гр.	15 - 22 мин.	200 °С	Сеногаш проверете дали пилешкото е убаво подготвено.
Пилешки копани	100 - 500 гр.	15 - 22 мин.	180 °С	Сеногаш проверете дали пилешкото е убаво подготвено.

## Грици

Храна	Количина	Приближно време на готвење	Температура
Замрзнати пилешки плескавици	100 - 500 гр.	10--15 мин.	200 °С
Врап со зеленчук	100 - 400 гр.	6- 10 мин.	200 °С
Полнет зеленчук	100 - 400 гр	10--15 мин.	160 °С

## Пецива и торти

Храна	Количина	Приближно време на готвење	Температура
Киш	400 гр	8- 15 мин.	160 °С
Мафини	300 гр.	10--15 мин.	200 °С

## Чекор по чекор до совршен помфрит

Домашен помфрит:

1. Загрејте го производот на 200 °С.
2. Исечете го компирот на ленти приближно 1 x 1 см широчина.
3. Ставете ги исечканите компири во сад со вода и измијте ги за да го отстраните скробот. Потоа исушете ги.
4. Додадете ½ лажичка масло за готвење и ставете ги во кошницата.
5. Гответе ги на 200 °С, 18 - 25 минути.
6. На секои 5-6 минути промешајте го помфритот.
7. Откако ќе биде готов и крцкав, извадете го од апаратот, зачинете и уживајте.

## Замрзнат помфрит

1. Загрејте го апаратот на 200 °С.
2. Додадете 300--700 гр. од замрзнатиот помфрит во кошницата.
3. Пржете 18-21 минути за тенкиот замрзнат помфрит или 21--25 минути за дебелиот замрзнат помфрит.
4. На секои 5-6 минути промешајте го помфритот.
5. Откако ќе биде готов и крцкав, извадете го од апаратот, зачинете и уживајте.

## Пернициња со јунешко месо

Состојки:

200гр. Јунешко мелено месо	1 китка мајчина душица	Сол и бибер по вкус
1 пакување кори	1 супена лажичка кари во прав	
1 кромид, исечкан	Масло	

Начин на подготовка: во голем сад за сос, додадете малку масло и кромид, гответе додека да омекне. Додадете го меленото месо и мајчината душица и гответе околу 5 минути - додека месото убаво да се пропржи и тргнете го од оган. Додадете кари во прав и зачинете со сол и бибер. Ставете еден лист од корите на рамна површина и исечете ја на 3 дела по должина. Ставете една лажичка од смесата со месото на секоја лента и свиткајте ја лентата на триаголници. Истото направете го и со останатите состојки. Загрејте го апаратот на 200 °С. Секој триаголник премачкајте го со масло. Потоа ставете 4 триаголници истовремено во кошницата и гответе околу 5-8 минути. Завртете ги триаголниците и гответе ги уште 5 минути, додека да добијат златно-нафена боја.

## Раќиња

Состојки:

200 гр раќиња, измиени и излупени	50 гр растопен путер	1 чешне лук, излупено и истолчено	2 супени лажички сок од лимон
-----------------------------------	----------------------	-----------------------------------	-------------------------------

Начин на подготовка: загрејте го апаратот на 200°С. Во мал сад измешајте го растопениот путер, сокој од лимон и лукот. Извалкајте ги раќињата во смесата со путер и ставете ги директно во кошницата. Гответе ги околу 8-10 минути.

## Крокети од лосос

Состојки:

1 парче лосос	32 мл сок од исцеден лосос	1 лажичка прашок за печиво
75 гр брашно	1 јајце	½ лажичка Ворчестер сос
50 гр лебни трошки	½ исечкан млад кромид	Масло, сол и бибер по вкус

Начин на подготовка: во длабок сад измешајте го лососот со јајцето и потоа додадете го брашното, кромидот и Ворчестер сосот. Измешајте го прашокот за печиво со сокој од лосос и матете додека да добиете пенаста смеса. Додадете ја оваа смеса во лососот и измешајте со вилушка. Загрејте го апаратот на 200°С. Направете форми на крокети од смесата и покријте ги со лебни трошки. Попрскајте со масло, ставете ги во кошницата и гответе околу 12-15 минути или додека да добијат златно - нафена боја.

## ГАРАНТЕН ЛИСТ

Име на производ: **DELIMANO AIR FRYER**

Увозник: **СТУДИО МОДЕРНА дооел Скопје**

Овластен сервис: **ПРО ФУНКЦИОНАЛ**, ул.БУТЕЛСКА бр.43 нас.Радишани до Расадник, **КОНТАКТ: 071/324-419** Атанас 077/442-475

Датум на купување:

Печат и потпис на продавачот:

### ИЗЈАВА ЗА ГАРАНЦИЈА:

Гарантниот рок на производот е 12 месеци од денот на преземање на пратката од пошта или од денот на купување на производот во продавница. Студио Модерна гарантира дека производот исправно ќе функционира во гарантниот рок. Исто така, гарантираме дека, во текот на гарантниот рок, бесплатно ќе ги отстраниме сите можни дефекти. Доколку се случи производот да не може да биде поправен во рок од 30 дена од приемот на рекламацијата, купувачот може да бара замена за производот со нов. Во тој случај, гарантниот рок се продолжува за онолку дена колку што траела поправката. Добавувачот се обврзува дека ќе обезбедува делови за сервисирање во период од 5 години.

### ГАРАНЦИЈАТА НЕ ВАЖИ:

- доколку дефектот настанал поради неправилно ракување и употреба;
- во случај на дефекти настанати под влијание на надворешни фактори (механични оштетувања по вина на купувачот или на трето лице, злоупотреба на апаратот, неправилно и невнимателно ракување, комерцијална и индустриска употреба, виша сила);
- доколку купувачот не приложи важечки и правилно пополнет гарантен лист и сметка.

**Изјава: Потрошувачот ги има законските права кои произлегуваат од националното законодавство кое ја регулира продажбата на производите и овие права не се загрозуени со гаранцијата.**

За сите дополнителни информации обратете се на: **СТУДИО МОДЕРНА дооел, ул. Костурски Херои бр. 38, 1000 Скопје, Тел: 02/3094-590**

Датум на прием на п-дот	
Датум на враќање на п-дот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

Датум на прием на п-дот	
Датум на враќање на п-дот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

PL

Dziękujemy za wybór produktów Delimano!

Delimano jest marką doskonałej jakości sprzętów kuchennych projektowanych z myślą o zdrowej, smacznej kuchni przygotowywanej w sposób łatwy i przyjemny, a przy tym zachęcających do eksperymentowania z potrawami bez względu na umiejętności. Cook. Celebrate. Every day.

Produkty Delimano zyskały renomę, w efekcie czego są one podrobiane. Podrobki produktów Delimano nie zapewniają odpowiedniej jakości, nie są objęte naszą gwarancją i obsługą posprzedażną. Prosimy o zgłaszanie nam wszelkich podróbek, produktów podobnych lub nieautoryzowanych dystrybutorów na e-mail [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com) w celu zwalczania nielegalnego podrobiania produktów Delimano.

### Frytkownica beztłuszczowa Delimano Air Fryer – Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem produktu prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywanie jej w miejscu dostępnym dla wszystkich użytkowników urządzenia.

## OSTRZEŻENIA

**Podczas używania urządzeń elektrycznych należy bezwzględnie przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa:**

1. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci.
2. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
3. Produkty do smażenia/pieczenia należy zawsze wkładać do kosza, aby nie dotykały elementów grzewczych urządzenia.
4. Nie zakrywać otworów pracującego urządzenia.
5. Nie napełniać pojemnika na koszt olejem, ponieważ może to spowodować wybuch pożaru.
6. Przed czyszczeniem urządzenia należy bezwzględnie odłączyć je z sieci.
7. Przed czyszczeniem, konserwacją i schowaniem urządzenia należy odczekać do jego całkowitego

ostygnięcia.

8. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, urządzenia uszkodzonego lub działającego wadliwie. Urządzenie nie posiada części do samodzielnej naprawy. W przypadku konieczności regulacji, przeglądu bądź naprawy należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.
9. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, w pomieszczeniach. Chronić przed zamoczeniem.
10. Przed użyciem urządzenie postawić na twardym, płaskim, stabilnym i suchym podłożu.
11. Wybierając miejsce ustawienia urządzenia, należy sprawdzić, czy przewód nie zahacza o ostre krawędzie i nie dotyka rozgrzanych powierzchni.
12. Nie stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak włączone palniki, rozgrzany piec itp.
13. Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł gazu lub materiałów łatwopalnych (benzyny, rozcieńczalników, aerozoli itp.).
14. Nie używać urządzenia w pobliżu wody. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu zbiorników z wodą, np. wanien, umywalk czy basenów, do których urządzenie mogłoby wpaść lub być narażone na zachłapanie lub zamoczenie. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi dłońmi.
15. Używanie jakichkolwiek narzędzi czy akcesoriów nie sprzedawanych z razem z urządzeniem lub niezalecanych przez producenta może być przyczyną wypadku z uszkodzeniem ciała lub mienia.
16. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Po użyciu odłączyć urządzenie z sieci.
17. Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem.
18. Nie przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działania światła słonecznego lub dużą wilgotność.
19. Do obsługi urządzenia nie używać ostrych ani szorstkich przedmiotów, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę. Używać wyłącznie odpornych na wysoką temperaturę plastikowych lub drewnianych szpatułek.
20. Zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia wypełnionego gorącym tłuszczem lub innymi gorącymi płynami.
21. Urządzenie używać wyłącznie z zamkniętą pokrywą. **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed czyszczeniem urządzenia odłączyć wtyczkę z gniazdka.
22. Z powodów bezpieczeństwa, wymiany uszkodzonego przewodu powinien dokonać producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany personel.
23. Z urządzenia mogą korzystać osoby niepełnosprawne (z upośledzeniem motorycznym, sensorycznym lub psychicznym), dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby niedoświadczone lub nieznające zasady działania urządzenia wyłącznie pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem opiekunów, którzy udzielili im odpowiednich i zrozumiałych dla nich wskazówek odnośnie działania i bezpiecznego użytkowania urządzenia i przekazali informacje o niebezpieczeństwach związanych z jego użytkowaniem. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą czyścić i konserwować urządzenie wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
24. Obsługa urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci musi odbywać się pod nadzorem osób dorosłych.
25. Urządzenie mocno nagrzewa się podczas pracy.
26. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem, urządzenia działającego w sposób nieciągły lub urządzenie niedziałającego.
27. Nie włączać pustego urządzenia (z wyjątkiem włączenia przed pierwszym użyciem), ponieważ może to prowadzić do wypadku z okaleczeniem użytkownika i/lub uszkodzeniem urządzenia.
28. Nie stawiać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrusy, firanki itp. lub w pobliżu nich.
29. Nie stawiać urządzenia pod ścianą lub przy innych urządzeniach. Zapewnić najmniej 30 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia i nad nim.
30. Zabrania się modyfikacji konstrukcji oraz samodzielnej naprawy urządzenia. Jego naprawę należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi.

31. Urządzenia nie należy podłączać do gniazda z programatorem czasowym bądź do obwodu sterowanego zdalnie.
32. Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Urządzenie należy podłączyć do gniazda elektrycznego ze sprawnym uziemieniem.
33. Podczas przygotowywania potraw gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para wodna. Nie zbliżać dłoni ani twarzy do otworów wylotowych powietrza lub strumienia pary. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
34. Jeśli z urządzenia będzie wydobywać się ciemny dym, niezwłocznie wyciągnąć jego wtyczkę z gniazda. Przed wyjęciem kosza z urządzenia odczekać, aż dym przestanie wydobywać się z urządzenia. Przed dalszym użytkowaniem należy dokładnie sprawdzić urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
35. Do momentu osiągnięcia stabilności termicznej nowe urządzenie może wydzielać charakterystyczny zapach.
36. Nie używać urządzenia, które działa wadliwie, zostało mocno uderzone, upuszczone na ziemię lub uszkodzone, pozostawało na zewnątrz lub uległo zamoczeniu.
37. Pomimo sprawdzenia poprawności działania urządzenia, odpowiedzialność za jego użytkowanie wraz z jego skutkami spoczywa na użytkowniku.

#### 1) Opis urządzenia

Frytkownica beztłuszczowa Delimano Air Fryer składa się z następujących części:

Rys. 1 (zob. RYSUNKI, Rys. 1)		
1. Kosz do pieczenia/smażenia	5. Pojemnik na kosz	9. Pokrętko regulacji temperatury
2. Plastikowa obudowa	6. Wlot powietrza	10. Pokrętko timera/wyłącznik
3. Przycisk zwolnienia blokady kosza	7. Lampka kontrolna zasilania	11. Wylot powietrza
4. Uchwyt kosza	8. Lampa grzewcza	12. Kabel zasilający

#### 2) Przed pierwszym użyciem

Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki (oprócz naklejki z tabliczką znamionową).

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.
2. Przetrzeć urządzenie miękką wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.
3. Umyć kosz w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha. Uwaga: Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach. Nie czyścić urządzenia szorstkimi gąbkami lub środkami do szorowania, które mogą porysować lub uszkodzić jego elementy.
4. Frytkownicę postawić na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika. UWAGA: Podczas pierwszego włączenia z frytkownicy może wydobywać się niewielka ilość dymu i charakterystyczny zapach. Jest to zjawisko normalne i krótkotrwałe. Podczas użytkowania należy zapewnić właściwą cyrkulację powietrza wokół urządzenia. Przed pierwszym pieczeniem/smażeniem potraw zaleca się włączenie urządzenia na ok. 10 minut, tak aby ewentualny dym lub zapach nie wpłynęły na smak potraw.

#### 3) Przygotowanie do użytku

1. Włożyć kosz do pojemnika na kosz do zablokowania zatrzaskiem. Sprawdzić, czy plastikowa pokrywa zakrywa przycisk zwalniający blokadę, zapobiegając jego przypadkowemu naciśnięciu podczas użytkowania frytkownicy.
2. Wsunąć pojemnik z koszem do frytkownicy i zamknąć pokrywę. Uwaga: Urządzenie jest wstępnie zmontowane i gotowe do użytku. Pojemnik na kosz należy prawidłowo umieścić w urządzeniu, inaczej urządzenie nie włączy się.

#### 4) Instrukcja obsługi

Sposób użycia urządzenia:

- Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda.
- Pokrętkiem regulacji temperatury ustawić odpowiednią wartość i rozgrzać frytkownicę przez ok. 5 minut. Pomarańczowa lampka kontrolna (zasilania) i zielona lampka kontrolna (nagrzewania) zaświecą się, sygnalizując pracę urządzenia. Po osiągnięciu zadanej temperatury zielona lampka zgaśnie.
- Trzymając za uchwyt, wysunąć pojemnik na kosz z urządzenia i położyć go na płaskim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Do kosza włożyć produkty do smażenia i włożyć pojemnik z koszem do urządzenia. **Uwaga:** Nie napełniać pojemnika kosza olejem ani żadnym innym płynem. Nie napełniać kosza powyżej maksymalnego poziomu (oznaczenie MAX). Nie wolno przygotowywać potraw bez kosza w pojemniku. Nie dotykać pojemnika na kosz po wyjściu z frytkownicy, ponieważ jest on bardzo mocno rozgrzany. Pojemnik trzymać wyłącznie za uchwyt.
- Pokrętkiem regulacji temperatury ustawić właściwą moc pieczenia/smażenia.
- Ustalić czas przygotowywania potrawy i pokrętkiem timera/wyłącznikiem ustawić czas. Timer rozpocznie odliczanie czasu po zwolnieniu pokrętkła.
- Niektóre produkty mogą wymagać przełożenia na drugą stronę w połowie czasu przygotowywania. Trzymając za uchwyt, wyjąć pojemnik z koszem z urządzenia. Upewnić się, czy plastikowa pokrywa zakrywa przycisk zwalniający blokadę kosza, aby przypadkowo jej nie zwolnić. Potrzebując delikatnie pojemnikiem i wsunąć go z powrotem do urządzenia, aby kontynuować przygotowywanie potrawy.
- Zakończenie czasu gotowania będzie sygnalizowane dźwiękiem dzwonka. Ostrożnie otworzyć pojemnik na kosz i sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa wymaga dodatkowego pieczenia/smażenia, ustawić dodatkowy czas pokrętkiem timera i włączyć frytkownicę. Po przygotowaniu potrawy wysunąć pojemnik z koszem z frytkownicy, wyjąć kosz z pojemnika i opróżnić go na talerz lub do miski. Produkty kruche lub większe należy wyjmować odpornymi na wysoką temperaturę szpycami (brak w zestawie).

**UWAGA:** Przed rozpoczęciem smażenia należy zawsze wstępnie rozgrzać urządzenie lub ewentualnie dodać ok. 3-5 minut do czasu smażenia. Jeśli podczas smażenia wymagana jest zmiana czasu lub temperatury, wystarczy wprowadzić nowe ustawienie pokrętkiem regulatora timera lub temperatury, a urządzenie automatycznie dostosuje się do ustawień. Podczas smażenia zielona lampka będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując utrzymywanie zadanej temperatury przez timerostat.

**Uwaga:** Nie przechylać kosza wraz z pojemnikiem, aby wyłożyć gotową potrawę do miski lub na talerz, ponieważ na dnie pojemnika może gromadzić się tłuszcz wytapiający się z produktów, który ścieknie na potrawę. Zawsze najpierw wyjąć kosz z pojemnika.

**Ostrzeżenie:** Urządzenie jest cały czas zasilane, nawet gdy pokrętko timera/wyłącznik jest ustawione w pozycji „0”. Aby odłączyć urządzenie od zasilania, należy odłączyć wtyczkę z gniazda.

Sposób użycia kosza z powłoką nieprzywierającą:

Kosz pokryty powłoką nieprzywierającą można wyjmować z pojemnika.

- Aby wyjąć kosz z nieprzywierającą powłoką z pojemnika, wcisnąć plastikową osłonę w przód, żeby odstronić przycisk zwalniający kosz.

- Wcisnąć przycisk zwalnający blokadę i ostrożnie wyjąć koszyk za uchwyt.
- Włożyć kosz do pojemnika do zablokowania zatrzaskiem.
- Nasunąć plastikową pokrywę na miejsce, żeby zakrywała przycisk zwalnający kosz.

Ostrzeżenie: Nie wolno naciskać przycisku zwalnającego kosz w podniesionym pojemniku, ponieważ może to prowadzić do wypadku. Przycisk można nacisnąć tylko, gdy pojemnik leży na płaskim, stabilnym podłożu.

#### Automatyczne wyłączenie:

Urządzenie posiada funkcję automatycznego wyłączenia. Układ załącza się w następujących sytuacjach:

1. Po upłynięciu czasu przygotowywania potrawy. Po „dzwonku” timera.
2. Gdy pojemnik z koszem zostanie wyjęty z urządzenia podczas smażenia. Timer będzie wciąż odliczał czas do zakończenia przygotowywania potrawy.

Uwaga: Aby wyłączyć urządzenie przed wyznaczonym czasem zakończenia pracy, należy przekreślić pokrętko timera/wyłącznika na pozycję wyłączoną i odłączyć wtyczkę z gniazdka. Przed użyciem sprawdzić czy kosz jest właściwie zamontowany w pojemniku, inaczej urządzenie nie włączy się.

Uwaga: Pojemnik na kosz trzymać wyłącznie za uchwyt. Wyjmując kosz należy zachować ostrożność z powodu gorącej pary wodnej, która może być obecna w komorze frytkownicy.

#### NIE WOLNO:

Odwracać pojemnika z koszem do góry dnem, ponieważ na dnie pojemnika może znajdować się olej wytopiony z potrawy.

Zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza w urządzeniu, ponieważ może to zakłócać swobodną cyrkulację powietrza i w efekcie wpłynąć na pracę urządzenia i przygotowywaną potrawę.

Napełniać pojemnika kosza olejem ani żadnym innym płynem. Nie naciskać przycisku zwalnającego kosz podczas potrząsania składnikami.

Nie dotykać pojemnika na kosz zaraz po użyciu, ponieważ jest on bardzo mocno rozgrzany. Zawsze chwycić za uchwyt.

#### 5) Czyszczenie

Przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę z gniazdka i odczekać do ostygnięcia urządzenia.

1. Przetrzeć urządzenie miękką wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha. Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach.
2. Umyć kosz w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha. Oba elementy można myć w zmywarce. Uwaga: Mimo iż elementy można myć w zmywarce, to nie zaleca się zbyt częstego korzystania z tego rozwiązania, ponieważ może ono znacząco skrócić żywotność elementów.

Nie czyścić urządzenia szorstkimi gąbkami lub środkami do szorowania, które mogą porysować lub uszkodzić jego elementy.

Uwaga: Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

**PRZECHOWYWANIE:** Przed schowaniem urządzenia w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy urządzenie jest czyste i ostygłe. Nie owijać ciasno przewodu wokół urządzenia. Aby nie uszkodzić przewodu należy go zwinać luźno.

#### 6) Wykrywanie usterek i rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć wtyczkę do uzziemionego gniazdka elektrycznego.
	Pokrętko timera/wyłącznika nie zostało ustawione.	Ustawić pokrętko timera/wyłącznika na właściwą pozycję.
Produkty są niedosmażone.	Za dużo składników w koszu.	Kosz napełniać mniejszymi porcjami. Mniejsze porcje będą smażyły się bardziej równomiernie.
	Za niska temperatura smażenia.	Ustawić pokrętko regulacji temperatury na właściwą wartość.
	Za krótki czas smażenia.	Ustawić pokrętko timera/wyłącznika na właściwą pozycję.
Produkty smażą się nierównomiernie.	Niektóre produkty należy wstrząsnąć w połowie smażenia.	Produkty, ułożone jedno na drugim (np. frytki) trzeba wstrząsnąć w połowie smażenia.
Usmażone potrawy nie są chrupiące.	Użyto produktów przeznaczonych do tradycyjnej frytkownicy.	Używać produktów przeznaczonych do przygotowywania w plekarniku lub lekko nasmarować je olejem.
Pojemnik z koszem nie da się wsunąć do urządzenia.	Za dużo produktów w koszu.	Nie napełniać kosza powyżej maksymalnego poziomu (oznaczenie MAX).
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do pojemnika.	Prawidłowo włożyć kosz do pojemnika do zaskoczenia blokady.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Tłuste produkty w koszu.	Podczas smażenia tłustych produktów w pojemniku na kosz będzie się zbierał wytapiający się z nich tłuszcz. Biały dym powstaje ze spalania się tłuszczu, czemu może towarzyszyć mocniejsze niż zazwyczaj nagrzewanie się pojemnika na kosz. Zjawisko nie powinno wpływać na pracę urządzenia ani na efekt końcowy smażenia.
	W pojemniku na kosz wciąż znajduje się tłuszcz z poprzedniego smażenia.	Biały dym powstaje podczas podgrzewania tłuszczu w pojemniku. Po każdym użyciu frytkownicy należy dokładnie wyczyścić pojemnik.

#### 7) Smażenie i przepisy

W poniższej tabeli znajdują się wskazówki odnośnie przygotowywania różnych produktów w urządzeniu.

Wskazówki mają charakter informacyjny i należy zawsze kontrolować przygotowywany produkt. **UWAGA:** Podane wartości mogą różnić się od faktycznych i mają wyłącznie charakter orientacyjny.

#### Ziemniaki i frytki

Produkt	ilość	Szacunkowy czas przygotowywania	Temperatura	Dodatkowe Informacje
Frytki mrożone cienkie	300-700 g	18-21 min	200°C	W połowie smażenia potrząsnąć frytkami zgodnie z instrukcją z części „Instrukcja obsługi”.

Frytki mrożone grube	300-700 g	21-25 min	200°C	W połowie smażenia potrząsnąć frytkami zgodnie z instrukcją z części „Instrukcja obsługi”.
Frytki domowe	300-800 g	18-25 min	200°C	Frytki przyrządzić zgodnie z instrukcją z części „Przepis na frytki”.
Łódeczki ziemniaczane domowej roboty	300-800 g	18-25 min	180°C	Ziemniaki pociąć w ósemki, opłukać i osuszyć. Do miski z łódeczkami wlać ½ łyżki oleju, wymieszać dokładnie, aby były równomiernie pokryte olejem, przełożyć do kosza do smażenia i w połowie smażenia potrząsnąć zgodnie ze wskazówkami z części „Instrukcja obsługi”.

#### Mięso i drób

Produkt	ilość	Szacunkowy czas przygotowywania	Temperatura	Dodatkowe Informacje
Stek	100-500 g	Well done: 15 min Medium: 12 min Rare: 10 min	180°C	Przewrócić na drugą stronę w połowie smażenia.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180°C	Przewrócić na drugą stronę w połowie smażenia.
Kotlety wieprzowe	100-500 g	18-20 min	180°C	Przewrócić na drugą stronę w połowie smażenia.
Filet z piersi z kurczaka	100-500 g	15-22 min	200°C	Sprawdzić, czy mięso jest dokładnie upieczone.
Udka z kurczaka	100-500 g	15-22 min	180°C	Sprawdzić, czy mięso jest dokładnie upieczone.

#### Przekąski

Produkt	ilość	Szacunkowy czas przygotowywania	Temperatura
Nuggetsy z kurczaka	100-500 g	10-15 min	200°C
Sajgonki	100-400 g	6-10 min	200°C
Warzywa faszerowane	100-400 g	10-15 min	160°C

#### Wypieki i ciasta

Produkt	ilość	Szacunkowy czas przygotowywania	Temperatura
Quiche	400 g	8-15 min	160°C
Muffiny	300 g	10-15 min	200°C

#### Przepis na frytki

Frytki domowej roboty:

1. Rozgrzać urządzenie do temp. 200°C.
2. Pokroić ziemniaki na frytki o przekroju ok. 1 x 1 cm.
3. Włożyć surowe frytki do miski i opłukać, aby usunąć skrobię, a następnie osuszyć.
4. Do miski z frytkami wlać ½ łyżki oleju, wymieszać dokładnie i przełożyć do kosza do smażenia.
5. Smażyć 18-25 min w temp. 200°C.
6. Co 5-6 min potrząsnąć koszem, aby frytki usmażyły się równomiernie.
7. Dokładnie usmażone i chrupiące frytki wyjąć z kosza. Smacznego!

#### Frytki mrożone

1. Rozgrzać urządzenie do temp. 200°C.
2. Do kosza włożyć 300-700 g zamrożonych frytek.
3. Cienkie frytki smażyć przez 18-21 minut, grube 21-25 minut.
4. Co 5-6 minut potrząsnąć koszem, aby frytki usmażyły się równomiernie.
5. Dokładnie usmażone i chrupiące frytki wyjąć z kosza. Smacznego!

#### Samosa z mięsa wołowego

Składniki:

200 g wołowiny mielonej	1 szalotka, posiekana	Olej (najlepiej w spreju)
1 arkusz ciasta filo	1 gałązka tymianku	Sól i pieprz do smaku
1 cebula, posiekana	1 łyżka curry w proszku	

Przygotowanie: W dużym rondlu zeszklić cebulę z odrobiną oleju. Dodać szalotkę, wołowinę i tymianek i podsmażyć przez ok. 5 minut do usmażenia mięsa. Zdjąć z palnika. Dodać curry i doprawić solą i pieprzem. Położyć arkusz ciasta filo na płaskiej powierzchni i podzielić wzdłuż na trzy części. Na każdy pasek nałożyć łyżkę podsmażonego mięsa i uformować ciasto w trójkątne pierożki. Zużyć w ten sposób całe mięso. Rozgrzać frytkownicę do temp. 200°C. Spryskać lub natrzeć pierożki olejem. Włożyć do kosza 4 pierożki i zapiekać przez ok. 5-8 minut. Obrócić pierożki na drugą stronę i zapiekać przez kolejne 5 minut, aż będą chrupiące i rżnicobrazowe z obu stron.

#### Grillowane krewetki

Składniki:

200 g umytych i obranych dużych krewetek	50 g stopionego masła	1 ząbek czosnku, obrany i posiekany	2 łyżki soku z cytryny
--	-----------------------	-------------------------------------	------------------------

Przygotowanie: Rozgrzać frytkownicę do 200°C. W małej misce wymieszać roztopione masło, sok z cytryny i czosnek. Zamarynować krewetki w marynacie, wyjąć i włożyć do koszyka. Grillować krewetki przez ok. 8-10 minut.

## Krokiety z łososiem

Składniki:

1 puszka łososia, odsączonego (zachować zalewę)	32 ml zalewy z odsączonego łososia	1 łyżeczka proszku do pieczenia
75 g mąki	1 jajko	½ łyżeczki sosu Worcestershire
50 g bułki tartej	½ posiekanej cebulki dymki	Olej (najlepiej w spreju), sól i pieprz do smaku

Przygotowanie: W misce wymieszać łososia i jajko, a następnie dodać mąkę, pieprz, cebulę i sos Worcestershire. Do zalewy z łososia wysypać proszek do pieczenia i ubijać do spienienia. Wlać do łososia i całość wymieszać widelcem. Rozgrzać frytkownicę do temp. 200°C. Uformować pastę w krokietki i opanierować w bułce tartej. Natrzeć olejem, włożyć do koszyka i piec w frytkownicy przez ok. 12-15 minut, aż nabiorą złocistobrazowego koloru.

Wyprodukowano w Chinach

Dystrybutor: Studio Moderna Polska Sp. z o. o., ul. Cybetyki 9, 02-677 Warszawa.

RO

Vă mulțumim că ați ales produsele Delimano!

Delimano oferă o gamă inovatoare de articole de bucătărie de calitate excelentă, proiectate pentru a oferi o experiență sănătoasă, gustoasă și plăcută de gătit (în prepararea, gătitul și consumarea alimentelor), încurajând pasiunea pentru gătit, indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute ca fiind foarte valoroase, astfel încât este foarte posibil ca falsificatorii să ne copieze și, prin urmare, să abuzeze de clienți oferindu-le produse de o calitate mai slabă, fără garanție și service. Vă rugăm să raportați orice produs copiat, similar, contrafăcut sau orice distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne ajuta să luptăm împotriva contrafăcărilor ilegale.

### Delimano Air Fryer - Manual de Utilizare

Vă rugăm să citiți acest manual cu atenție înainte de a utiliza produsul și să îl păstrați pentru a îl putea consulta pe viitor.

## AVERTISMENTE

### Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să luați întotdeauna măsuri de precauție de bază, inclusiv următoarele:

1. Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristicile tehnice corespunde tensiunii rețelei locale înainte de a conecta aparatul la rețeaua principală de alimentare.
2. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau dispozitivul în apă sau alte lichide.
3. Puneți întotdeauna ingredientele care trebuie să fie prăjite/gătite în coșul de gătit pentru a împiedica contactul acestora cu elementele de încălzire.
4. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
5. Nu umpleți coșul de gătit cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
6. Scoateți întotdeauna aparatul din priză după fiecare utilizare și înaintea curățării și efectuării întreținerii de către utilizator.
7. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul s-a răcit complet după utilizare înaintea curățării sau a efectuării întreținerii și înainte de depozitare.
8. Nu utilizați nici un aparat dacă ștecherul sau cablul de alimentare sunt deteriorate sau dacă aparatul s-a defectat sau este deteriorat în orice fel. Aparatul nu conține piese care pot fi reparate de utilizator. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat sau sunați la numărul nostru de servicii clienți pentru a primi informații cu privire la examinare, reparare sau ajustare.
9. Nu utilizați aparatul în exterior. Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat exclusiv în casă, în interior, într-un mediu uscat.
10. Înainte de utilizare, plasați produsul pe o suprafață tare, plată, stabilă, uscată și rezistentă la căldură.
11. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului sau să se atingă de suprafețe fierbinți.
12. Nu așezați aparatul pe o plită pe gaz sau o plită electrică fierbinte sau în apropierea lor sau într-un cuptor încins.
13. Nu utilizați unitatea în apropiere de gaze sau alte materiale inflamabile (cum ar fi benzenul, diluantul de vopsea, sprayurile, etc.).
14. Nu utilizați acest aparat în apropierea apei. Acest produs nu ar trebui să fie utilizat în imediata apropiere a apei, mai exact, în apropiere de o cadă, de un ligean, de o piscină, etc., unde este posibil să fie scufundat în apă sau stropit. Nu utilizați acest aparat cu mâinile ude.
15. Utilizarea dispozitivelor sau accesoriilor nerecomandate sau nevădute de distribuitorul produsului poate să cauzeze pericole la adresa persoanelor și proprietăților sau răniri.
16. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit. Scoateți întotdeauna aparatul din priză

după utilizare.

17. Nu utilizați aparatul în alt scop în afara celui pentru care a fost conceput.
18. Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate crescută.
19. Nu utilizați articole ascuțite sau abrazive în acest aparat; utilizați doar spatule din plastic rezistent la căldură sau din lemn pentru a evita deteriorarea suprafeței anti-aderente.
20. Trebuie să fiți foarte atenți când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
21. Aparatul trebuie să fie utilizat doar închis. **ATENȚIE:** Pentru a preveni șocurile electrice, scoateți aparatul din priză înainte de a îl curăța.
22. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de agentul de service al acestuia sau de alte persoane cu calificări asemănătoare pentru a evita un pericol.
23. Acest aparat poate fi utilizat de copii începând de la vârsta de 8 ani și de persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolul pe care le prezintă. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
24. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de copii sau în apropierea copiilor.
25. Este posibil ca suprafețele accesibile să fie fierbinți în timpul funcționării aparatului.
26. Nu utilizați aparatul dacă acest cablu este deteriorat sau dacă aparatul funcționează intermitent sau nu mai funcționează deloc.
27. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol (înafară de înainte de prima utilizare), deoarece o astfel de acțiune ar putea avea drept rezultat defectarea aparatului și/sau rănirea utilizatorului.
28. Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile, cum ar fi fețele de masă sau perdelele, sau în apropierea acestora.
29. Nu așezați aparatul lipit de perete sau de alte aparate. Lăsați cel puțin 30 cm spațiu liber în partea din spate și în părțile laterale și 30 cm de spațiu deasupra aparatului.
30. Nu încercați să modificați sau să reparați aparatul singur și asigurați-vă că orice reparații sunt efectuate doar de un tehnician calificat corespunzător.
31. Acest aparat nu trebuie să fie acționat printr-un cronometru exterior sau un sistem separat de telecomandă, în afara celor furnizate cu acest aparat.
32. Acest aparat este dotat cu un ștecher cu împământare. Vă rugăm să vă asigurați că priza de perete din casa dvs. este cu împământare.
33. În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează aburi fierbinți prin orificiile de evacuare a aerului. Mențineți-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. În plus, aveți grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoateți tava din aparat.
34. Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că din acesta iese fum închis la culoare. Așteptați să nu mai iasă fum înainte de a scoate oala coșului de gătit din aparat. Examinați aparatul cu atenție pentru a vedea dacă este deteriorat înainte de a îl utiliza din nou.
35. Este posibil ca, la începutul utilizării, aparatul să producă un miros ușor, până la atingerea stabilității termice.
36. Dacă aparatul nu funcționează în mod adecvat, a fost lovit tare, a fost scăpat, este deteriorat, a fost lăsat în exterior sau a fost scăpat în apă, nu îl utilizați.
37. Deși dispozitivul a fost verificat, utilizarea sa și consecințele ei reprezintă strict responsabilitatea utilizatorului.

## 1) Componente

Delimano Air Fryer conține următoarele componente, cu următoarele funcții:

*Img. 1 (consultați: IMAGINI, Img. 1)*

1. Coș de gătit	5. Oala coșului de gătit	9. Buton pentru controlul temperaturii
2. Capac de plastic	6. Orificiu de admisie a aerului	10. Buton pentru cronometru/pomire
3. Buton de eliberare a coșului	7. Lumină pentru alimentare	11. Orificiu de evacuare a aerului
4. Mănerul coșului	8. Lumină pentru încălzire	12. Cablu de alimentare

## 2) Înainte de prima utilizare

Îndepărtați ambalajul și toate etichetările sau etichetele, dacă este cazul (cu excepția etichetei cu caracteristicile tehnice) de pe aparat.

1. Asigurați-vă că friteuza cu aer fierbinte este oprită și scoasă din priză.
2. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu aer fierbinte cu o lavetă moale umedă și uscați-o bine.
3. Spălați coșul de gătit cu înveliș anti-aderent în apă caldută cu detergent, apoi clătiți-l și uscați-l bine. Notă: Nu scufundați unitatea principală a produsului în apă sau în orice alt lichid. Nu utilizați niciodată detergenți puternici sau abrazivi sau bureți de sămă pentru a curăța friteuza cu aer fierbinte sau accesoriile acesteia, din moment ce acest lucru ar putea duce la deteriorarea lor.
4. Așezați unitatea principală a friteuzei pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime care este comodă pentru utilizator. NOTĂ: Atunci când utilizați friteuza cu aer fierbinte pentru prima oară, este posibil ca aceasta să emită un miros ușor sau puțin fum. Acest lucru este normal și va înceta foarte curând. Asigurați suficientă aerisire în jurul friteuzei cu aer fierbinte în timpul utilizării. Este recomandat să lăsați friteuza să funcționeze fără alimente înăuntru timp de aproximativ 10 minute înainte de prima utilizare; astfel, fumul sau mirosul inițial nu vor afecta gustul preparatelor.

## 3) Asamblare

1. Fixați coșul de gătit cu înveliș anti-aderent în oala coșului de gătit. Asigurați-vă că butonul de eliberare este acoperit de capacul de plastic, astfel încât să nu fie apăsat în timpul utilizării.
2. Introduceți oala coșului de gătit în unitatea principală a friteuzei pentru a o închide. Notă: Produsul vine preasamblat. Oala coșului de gătit ar trebui să fie închisă bine înainte de utilizare. În caz contrar, nu va funcționa.

## 4) Utilizare

Cum se utilizează Air fryer:

- Conectați friteuza la rețeaua principală de alimentare.
- Preîncălziți friteuza timp de aprox. 5 minute prin utilizarea butoanelor pentru cronometru și pentru controlul temperaturii. Lumina indicatoare portocalie pentru alimentare și lumina indicatoare verde pentru încălzire se vor aprinde, ceea ce înseamnă că friteuza se încălzește. După ce aceasta a atins temperatura necesară, lumina indicatoare verde pentru încălzire se va stinge automat.
- După finalizarea preîncălzirii, scoateți oala de gătit din friteuza utilizând mănerul. Așezați oala de gătit pe o suprafață plată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Așezați ingredientele în coșul de gătit cu înveliș anti-aderent, apoi introduceți oala coșului de gătit înapoi în unitatea principală a friteuzei pentru a o închide. **Notă:** Nu umpleți coșul de gătit cu ulei sau cu orice alt lichid. Nu umpleți niciodată coșul de gătit peste indicatorul MAX. Nu utilizați niciodată oala coșului de gătit fără coșul de gătit în ea. Nu atingeți oala coșului de gătit în timpul utilizării și încă ceva timp după utilizare, din moment ce se încinge foarte tare. Țineți-o doar de mâner.
- Utilizați butonul pentru controlul temperaturii pentru a seta temperatura dorită.
- Stabiliți timpul de gătire necesar pentru ingredientele și utilizați butonul pentru cronometru/pomire pentru a seta timpul corespunzător; cronometrul va începe număratoarea inversă după ce îi dați drumul.
- Este posibil să fie necesar ca anumite ingrediente să fie întoarse/amestecate la jumătatea timpului de gătire. Scoateți oala coșului de gătit trăgând mănerul coșului din friteuza. Asigurați-vă că butonul de eliberare a coșului este acoperit de capacul de plastic. Aveți grijă să nu eliberați coșul fierbinte de gătit cu înveliș anti-aderent. Agitați ușor oala coșului de gătit, apoi introduceți-o înapoi în unitatea principală a friteuzei pentru a o închide și a continua procesul de gătire.
- După finalizarea procesului de gătire și expirarea timpului presetat, cronometrul va "suna". Verificați dacă ingredientele sunt gata deschizând cu atenție oala coșului de gătit. Dacă ingredientele nu sunt gătite, închideți oala coșului de gătit și utilizați butonul pentru cronometru/pomire pentru a ajusta timpul de gătit în mod corespunzător. Dacă mâncarea este gata, scoateți coșul de gătit cu înveliș anti-aderent din oala coșului de gătit, apoi mutați conținutul coșului într-un bol sau pe o farfurie. Utilizați un cestiș rezistent la căldură (nu este inclus) dacă alimentele sunt mari sau fragile.

**NOTĂ:** Preîncălziți întotdeauna friteuza înainte de a începe să gătiți sau adăugați aprox. 3-5 minute la timpul de gătit. Dacă este necesar schimbarea timpului de gătit sau a temperaturii în timpul utilizării, utilizați butonul pentru controlul temperaturii și butonul pentru cronometru în funcție de necesități și friteuza va ajusta automat setările. În timpul utilizării, lumina indicatoare verde pentru încălzire se va aprinde și se va stinge pentru a arăta că se menține temperatura selectată.

**Atenție:** Nu turnați mâncarea direct într-un bol sau pe o farfurie, din moment ce este posibil să se colecteze ulei în exces pe fundul oalei coșului de gătit și să se scurgă pe ingredientele. Scoateți întotdeauna coșul de gătit cu înveliș anti-aderent din oala coșului de gătit.

**Atenție:** Tensiunea nominală este prezentă în continuare chiar dacă butonul pentru cronometru/pomire este în poziția "0". Pentru a opri friteuza permanent, deconectați-o de la rețeaua principală de alimentare.

Cum se utilizează coșul de gătit cu înveliș anti-aderent:

Coșul de gătit cu înveliș anti-aderent poate fi înlăturat pentru a fi utilizat cu ușurință.

- Pentru a scoate coșul de gătit cu înveliș anti-aderent din oala coșului de gătit, împingeți capacul de plastic de pe mănerul coșului în față pentru a descoperi butonul de eliberare a coșului.
- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a coșului și ridicați cu grijă mănerul pentru a elibera coșul de gătit.
- Puneți coșul de gătit înapoi, fixându-l în oală.
- Glisați capacul de plastic în poziția inițială, astfel încât să acopere butonul de eliberare a coșului.

**Atenție:** Nu apăsați niciodată butonul de eliberare a coșului dacă oala coșului de gătit este într-o poziție ridicată, din moment ce este posibil să vă răniți; apăsați butonul doar după ce oala a fost așezată pe o suprafață plată și stabilă.

Oprire automată:

Friteuza este dotată cu oprire automată. Aceasta se poate activa dacă:

1. A expirat timpul de gătit setat. Cronometrul va "suna" și oprirea automată se va activa, astfel încât friteuza se va opri.
2. Dacă oala coșului de gătit este scoasă din friteuza în timpul gătitului, cronometrul va continua număratoarea inversă până la expirarea timpului de gătit.

**Notă:** Dacă este necesar ca friteuza să fie oprită înainte de expirarea timpului de gătit, opriți aparatul rotind butonul pentru cronometru/pomire și deconectați-l de la rețeaua principală de alimentare.

Înainte de utilizare, asigurați-vă că coșul de gătit este fixat bine. În caz contrar, friteuza nu va funcționa.

**Notă:** Țineți oala coșului de gătit doar de mănerul coșului. Aveți grijă atunci când scoateți coșul de gătit, deoarece este posibil să se emită aburi.

NU întoarceți coșul de gătit cât timp oala este încă atașată, deoarece este posibil să picure uleiul în exces de pe fundul oalei coșului de gătit.

Nu acoperiți friteuza sau orificiile ei de admisie și evacuare a aerului, acest lucru va perturba fluxul de aer, fapt care ar putea afecta rezultatele prăjitelui.

Nu umpleți oala coșului de gătit cu ulei sau cu un alt lichid. Nu apăsați pe butonul de eliberare a coșului în timp ce agitați ingredientele.

Nu atingeți oala coșului de gătit în timpul utilizării sau imediat după aceea, din moment ce devine foarte fierbinte. Țineți-o doar de mâner.

## 5) Curățare

Înainte de a încerca să desfășurați orice operațiune de curățare sau întreținere, opriți friteuza și deconectați-o de la rețeaua principală de alimentare și lăsați-o să se răcească complet.

1. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu o lavetă moale și umedă și uscați-o bine. Nu scufundați unitatea principală a friteuzei în apă sau în orice alt lichid.

2. Spălați coșul de gătit și oala coșului de gătit în apă caldă cu detergent, apoi clătiți-le și uscați-le bine. Aceste două componente pot să fie spălate și în mașina de spălat vase. Notă: Deși componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, nu este recomandată utilizarea în exces a mașinii de spălat vase, din moment ce ar putea scurta durata de viață a produsului sau a componentelor sale.

Nu utilizați niciodată detergenți puternici sau abraziu sau bureți de sârmă pentru curățarea friteuzei și a accesoriilor acesteia, din moment ce acest lucru ar putea duce la deteriorarea lor.

Notă: Friteuza ar trebui să fie curățată după fiecare utilizare.

DEPOZITARE: Verificați dacă friteuza cu aer fierbinte este rece, curată și uscată înainte de a o depozita într-un loc răcoros și uscat. Nu înfășurați niciodată cablul de alimentare strâns în jurul friteuzei; înfășurați-l lejer, pentru a evita deteriorarea lui.

#### 6) Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat butonul pentru cronometru/pornire.	Setați butonul pentru cronometru/pornire la timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu friteuza nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți cantități mai mici de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Setați butonul pentru controlul temperaturii la temperatura necesară.
	Timpul de preparare este prea scurt.	Setați butonul pentru cronometru/pornire la timpul de preparare necesar.
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuză.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care stau unele peste altele sau unele lângă altele (de ex., cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din friteuză.	Ați utilizat un tip de gustări care trebuie să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Utilizați gustări pentru cuptor sau ungeți gustările cu puțin ulei pentru a obține un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce oala în aparat în mod adecvat.	Sunt prea multe ingrediente în coșul de gătit.	Nu umpleți coșul de gătit peste indicatorul MAX.
	Coșul de gătit nu este așezat corect în oala coșului de gătit.	Apăsăți coșul de gătit în oala coșului de gătit până când auziți un clic.
Iese fum alb din aparat.	Preparați ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuză, se va scurge mult ulei în oala coșului de gătit. Uleiul produce fum alb și este posibil ca oala să se încălzească mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul.
	Oala coșului de gătit conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este generat de grăsimea care se încălzește în oala coșului de gătit. Asigurați curățarea adecvată a oalei coșului de gătit după fiecare utilizare.

#### 7) Gătit și rețete

Veți găsi mai jos îndrumări cu privire la gătitul anumitor tipuri de alimente cu friteuza cu aer fierbinte.

Acestea sunt doar îndrumări și aparatul ar trebui să fie întotdeauna monitorizat în timpul gătitului. **NOTĂ: Valorile pot să varieze și sunt doar cu titlu de referință aproximativă.**

#### Cartofi și cartofi prăjiți

Aliment	Cantitate	Timp de preparare aproximativ	Temperatură	Informații suplimentare
Cartofi pai congelati subțiri	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Agitați cartofii conform instrucțiunilor din secțiunea "UTILIZARE".
Cartofi pai congelati groși	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Agitați cartofii conform instrucțiunilor din secțiunea "UTILIZARE".
Cartofi pai făcuți în casă	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Urmați instrucțiunile complete din secțiunea "Ghid pas cu pas pentru prepararea cartofilor prăjiți".
Cartofi wedges făcuți în casă	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Clătiți-i și uscați-i, adăugați sau pulverizați o jumătate de lingură de ulei de gătit sau ulei spray și puneți-i în coșul de gătit. Agitați conform instrucțiunilor din secțiunea "UTILIZARE".

#### Carne

Aliment	Cantitate	Timp de preparare aproximativ	Temperatură	Informații suplimentare
Friptură	100---500 g	Bine făcută: 15 min Mediu: 12 min În sânge: 10 min	180 °C	Se întoarce la jumătatea timpului total de gătit.
Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	Se întoarce la jumătatea timpului total de gătit.
Cotlet de porc	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Se întoarce la jumătatea timpului total de gătit.
Piept de pui	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Verificați întotdeauna dacă piul este bine pătruns.
Pulpe de pui	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Verificați întotdeauna dacă piul este bine pătruns.

#### Gustări și gamituri

Aliment	Cantitate	Timp de preparare aproximativ	Temperatură
Nuggets de pui congelate	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Pachețele de primăvară	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C

Legume umplute	100 - 400 g	10--15 min	160 °C
----------------	-------------	------------	--------

#### Produse de patiserie și cofetărie

Aliment	Cantitate	Timp de preparare aproximativ	Temperatură
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Brioșe	300 g	10--15 min	200 °C

#### Ghid pas cu pas pentru prepararea cartofilor prăjiți

Cartofi prăjiți făcuți în casă:

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Taiati cartofi pai de aproximativ 1 x 1 cm lățime.
3. Așezați cartofii pai într-un bol cu apă pentru a îi clăti de amidon, apoi uscați-i.
4. Adăugați sau pulverizați o jumătate de lingură de ulei de gătit sau ulei spray și puneți-i în coșul de gătit.
5. Gătiți-i la 200 °C timp pe 18 - 25 de minute.
6. Agitați cartofii regulat (aprox. o dată la 5-6 minute) astfel încât toți cartofii să fie prăjiți uniform.
7. După ce cartofii sunt prăjiți și crocanți, scoateți-i din friteuză și asezonați-i. Poftă bună!

#### Cartofi congealați

1. Preîncălziți friteuza la 200 °C.
2. Adăugați 300-700 g de cartofi congealați în coșul de gătit.
3. Prăjiți-i timp de 18-21 de minute în cazul cartofilor pai congealați subțiri sau timp de 21-25 de minute în cazul cartofilor pai congealați groși.
4. Agitați cartofii regulat (aprox. o dată la 5-6 minute) astfel încât toți cartofii să fie prăjiți uniform.
5. După ce cartofii sunt prăjiți și crocanți, scoateți-i din friteuză și asezonați-i. Poftă bună!

#### Samosa cu carne de vită

Ingrediente:

200g de carne tocată de vită	O șalotă tocată	Ulei spray
1 pachet de aluat filo	1 fir de cimbru	Sare și piper după gust
O ceapă tocată	O lingură de pudră de curry	

Preparare: Într-o cratiță mare, la foc mediu, adăugați puțin ulei și ceapa și căliți-o până se înmoaie. Adăugați în cratiță șalota tocată, carnea tocată și cimbrul și gătiți-le timp de aprox. 5 minute – până când carnea este bine făcută – și luați cratița de pe foc. Adăugați pudră de curry și asezonați cu sare și piper. Întindeți o foaie de aluat filo pe o suprafață plată și tăiați-o pe lungime în trei. Adăugați o lingură din amestecul de carne pe fiecare fâșie, apoi împăturiți-le sub formă de triunghiuri. Continuați acest proces până când ați terminat tot amestecul de carne de vită. Preîncălziți friteuza la 200 °C. Pulverizați fiecare samosa cu ulei. Apoi așezați câte patru samosa în coșul de gătit cu înveliș anti-aderent și gătiți-le timp de aprox. 5-8 minute. Întoarceți samosa și gătiți-le încă 5 minute, până când ambele părți sunt crocante și rumenite.

#### Creveți la grătar

Ingrediente:

200 g creveți mari, spălați și curățați	50 g unt topit	1 cățel de usturoi, curățat și tocat	Două linguri de lămâie
---	----------------	--------------------------------------	------------------------

Preparare: Preîncălziți friteuza la 200°C. Într-un bol mic, amestecați untul topit, sucul de lămâie și usturoiul. Întingeți creveții în amestecul de unt și așezați-i direct în coșul de gătit anti-aderent. Gătiți creveții timp de aprox. 8-10 minute.

#### Crochete de somon

Ingrediente:

O conservă de somon, scursă (dar păstrați sucul)	32 ml suc de la somonul stors	O linguriță de praf de copt
75 g făină	1 ou	½ linguriță de sos Worcestershire
50 g pesmet	½ ceapă verde tocată	Ulei spray, sare și piper după gust

Preparare: Amestecați într-un bol somonul și oul, apoi adăugați făina, piperul, ceapa și sosul Worcestershire și mestecați. Amestecați praful de copt cu sucul de somon și bateți-le până devin spumoase. Turnați-le în amestecul de somon și amestecați-le cu o furculiță. Preîncălziți friteuza la 200°C. Creați formele de crochete din amestec și acoperiți-le cu pesmet. Pulverizați-le cu ulei, așezați-le în coșul de gătit cu înveliș anti-aderent și gătiți-le timp de aprox. 12-15 minute, până se rumenesc.

**RS**

Hvala Vam što se odabrali Delimano proizvode!

Delimano donosi inovativni asortiman kuhinjskog posuda sjajnog kvaliteta, slasno i prijatno kulinarско iskustvo (pripremanje, kuvanje i konzumiranje hrane), neodoljivo strast za kuvanjem i zabavom, bez obzira na nivo kulinarskih veština.

Kuvajte. Uživate. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi su priznati kao veoma vredni i korisni, tako da falsifikatori zapravo vole da nas kopiraju i na taj način obmanjuju kupce lošijim kvalitetom proizvoda, bez garancije i servisiranja. Molimo Vas da prijavite bilo koji kopiran, falsifikovan, sličan proizvod ili neovlašćenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com, kako biste nam pomogli u borbi protiv nelegalnih falsifikatora.

#### Delimano Air Fryer – Friteza bez ulja – Uputstvo za korišćenje

Molimo Vas da pre korišćenja detaljno pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasniju upotrebu.

### UPOZORENJA

**Prilikom korišćenja električnih uređaja, uvek se pridržavajte osnovnih mera bezbednosti, uzimajući u obzir i sledeće:**

1. Pre nego što aparat uključite u struju, proverite da li mrežni napon odgovara naponu aparata, koji je naznačen na pločici sa podacima.

2. Kako biste se zaštitili od električnog udara, nemojte kabl, utikače, ili sam aparat potapati u vodu ili neku drugu tečnost.
3. Namirnice koje ćete pržiti/peći, uvek postavljajte u korpu za kuvanje, kako biste sprečili da dođu u kontakt sa grejnim elementima.
4. Nemojte pokrivati otvore za dovod i odvod vazduha dok aparat radi.
5. Nemojte posudu puniti uljem, jer to može stvoriti rizik od požara.
6. Aparat uvek isključite iz struje nakon korišćenja ili bilo kakve vrste čišćenja ili održavanja.
7. Nakon korišćenja, a pre bilo kakvog vrste čišćenja, održavanja ili skladištenja aparata, uvek proverite da li se aparat potpuno ohladio.
8. Nemojte koristiti aparat ako utikač, kabl ili sam aparat nisu ispravni, ili na bilo koji drugi način oštećeni. Aparat sadrži delove koje ne možete sami da servisirate. Odnosite aparat u najbliži ovlašćeni servisni centar ili pozovite broj našeg korisničkog servisa u vezi sa svim informacijama o dijagnostici, popravci ili nekim podešavanjima.
9. Nemojte aparat koristiti na otvorenom. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu, u zatvorenom i suvom prostoru.
10. Pre korišćenja, postavite ovaj proizvod na čvrstu, stabilnu, suhu površinu, otpornu na toplotu.
11. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta, ili da je u kontaktu sa vrućim površinama.
12. Nemojte aparat postavljati na ili blizu vrućih plinskih ili električnih ringli, ili u zagrejanu remu.
13. Nemojte aparat koristiti u blizini plina ili drugih zapaljivih materijala (kao što su benzin, razređivač za farbu, sprejevi, itd.)
14. Nemojte ovaj aparat koristiti blizu vode. Ne bi trebalo da ovaj proizvod koristite u neposrednoj blizini vode, kao što su kada, lagune, bazeni itd. gde bi aparat mogao biti izložen opasnosti od potapanja u vodu ili prskanju. Mokrim rukama nemojte rukovati aparatom.
15. Korišćenje bilo kakvih dodatnih delova ili dodatnog pribora, mimo preporučenog ili prodalog od strane distributera, može dovesti do povređivanja korisnika ili oštećenja samog proizvoda ili imovine.
16. Dok radi, aparat se ne sme ostavljati bez nadzora. Nakon korišćenja, aparat isključite iz struje.
17. Aparat koristite samo za ono za šta je prvobitno namenjen.
18. Nemojte ovaj aparat skladištiti na direktnoj sunčevoj svetlosti ili u uslovima velike vlažnosti.
19. Nemojte koristiti oštre i abrazivne predmete sa ovim aparatom; koristite samo drvene ili plastične vatrosvalne spatule, kako ne biste oštetili nelepljiv površinski premaz.
20. Morate biti izuzetno oprezni kada pomerate aparat u kom se nalazi vruće ulje ili neka druga vruća tečnost.
21. Aparat koristite samo u zatvorenom položaju. **UPOZORENJE:** Da biste sprečili eventualni strujni udar, pre čišćenja aparat isključite iz struje.
22. Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov ovlašćeni serviser ili osoba sličnih kvalifikacija, kako bi se izbegle moguće opasnosti.
23. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starosti 8 i više godina, kao i osobe sa slabijim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima ili osobe sa manjkom iskustva i znanja, ali je potrebno nadzirati ih ili im davati uputstva koja se tiču korišćenja aparata na bezbedan način i predočiti im moguće opasnosti. Deca se ne smeju igrati aparatom i ne bi trebalo da ga čiste i održavaju, osim ako nemaju više od 8 godina i uz nadzor.
24. Neophodan je neposredan nadzor, ukoliko aparat koriste deca ili se nalaze u njegovoj blizini dok radi.
25. Temperatura dostupnih površina može biti veoma visoka dok uređaj radi.
26. Nemojte koristiti aparat ako linijski kabl daje bilo kakve znake oštećenja, ili aparat radi sa prekidima ili pak potpuno prestane sa radom.
27. Ovaj aparat nikada ne bi trebalo da radi prazan (osim pre prvog korišćenja) jer se tako može pokvariti i/ili može doći do povređivanja korisnika.
28. Nemojte postavljati aparat na ili u blizini zapaljivih materijala, kao što su stolnjak ili zavesa.
29. Ne postavljajte aparat uz zid ili druge uređaje. Ostavite makar 30 cm slobodnog prostora iza i sa

strane uređaja kao i 30 cm slobodnog prostora iznad uređaja.

30. Ne pokušavajte sami da vršite prepravke i popravke i postarajte se da ih obavi odgovarajući stručnjak.
31. Ovaj aparat nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera ili preko zasebnog daljinskog sistema.
32. Ovaj aparat ima utikač sa uzemljenjem. Proverite da li je zidna utičnica u Vašem domu adekvatno uzemljena.
33. Tokom pečenja toplim vazduhom, vruća para se oslobađa kroz otvore za odvod vazduha. Neka su Vam ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora za odvod vazduha. Takođe se čuvajte pare kada vadite posudu iz aparata.
34. Momentalno isključite aparat ako vidite da taman dim izlazi iz uređaja. Sačekajte da se zaustavi emisija dima, pre nego što uklonite posudu iz uređaja. Detaljno pregledajte uređaj da eventualno nema nekih drugih oštećenja, pre nego što nastavite sa korišćenjem.
35. Moguće je da će se blagi mirisi osetiti na početku korišćenja, dok se ne stabilizuje toplota uređaja.
36. Ako aparat ne radi kako bi trebalo, ako je pretrpeo oštar udarac, ako ste ga ispustili, oštetili, ostavili na otvorenom ili ispustili u vodu, nemojte ga koristiti.
37. Iako je uređaj proveren, njegova upotreba i posledice upotrebe su isključivo odgovornost korisnika.

#### 1) Delovi aparata

The Delimano Air Fryer-Friteza bez ulja- sadrži sledeće delove sa odgovarajućim funkcijama:

Sl. 1 (vidi: <b>SLIKE, Sl. 1</b> )		
1. Korpa za pečenje 2. Plastični poklopac 3. Dugme za otpuštanje korpe 4. Drška korpe	5. Posuda 6. Dovod vazduha 7. Lampica indikator rada 8. Lampica indikator zagrevanja	9. Dugme za regulaciju temperature 10. Dugme tajmera/napajanja 11. Odvod vazduha 12. Kabl za napajanje

#### 2) Pre prvog korišćenja

Uklonite ambalažni materijal, nalepnice ili oznake sa uređaja (osim pločice sa podacima).

1. Proverite da li je friteza isključena i na dugme i iz struje.
2. Prebrišite fritezu mekom vlažnom krpom i temeljno je osušite.
3. Korpu za pečenje sa nelepljivim premazom, operite u toploj sapunjavoj vodi, zatim je isperite i dobro osušite. Napomena: glavnu jedinicu friteze ne potapajte u vodu ili neku drugu tečnost. Za čišćenje friteze ili njenih dodataka, nemojte nikada koristiti grube ili abrazivne deterdžente ili sandere za ribanje, jer to može dovesti do oštećenja.
4. Glavnu jedinicu friteze postavite na stabilnu vatrostalnu površinu, da bude na visini koja odgovara samom korisniku. NAPOMENA: Kada fritezu koristite po prvi put, može doći do emitovanja blagog mirisa ili dima. To je sasvim normalna pojava i brzo će prestati. Tokom korišćenja, obezbedite dovoljan protok vazduha oko friteze. Preporučuje se da se friteza pusti da radi otprilike 10 minuta bez stavljanja namirnica u nju, pre nego što je prvi put budete koristili; na ovaj način sprečićete da dim i mirisi na početku korišćenja utiču na ukus hrane koja se bude spremala.

#### 3) Sklapanje aparata

1. Korpu za pečenje sa nelepljivim premazom, postavite u posudu, da pravilno nalegne na svoje mesto. Proverite da li plastični poklopac prekriva dugme za otpuštanje, kako ga ne biste slučajno pritisnuli za vreme rada friteze.
2. Posudu postavite u glavnu jedinicu friteze kako biste je zatvorili. Napomena: Friteza se isporučuje već sklopljena. Posudu morate dobro zatvoriti i pričvrstiti pre korišćenja, ako to ne uradite friteza neće moći da radi.

#### 4) Korišćenje aparata

Kako koristiti fritezu bez ulja:

- Priključite fritezu u strujnu utičnicu.
  - Prvo zagrejte fritezu oko 5 min, koristeći tastere za regulaciju temperature i vremena pečenja. Zasvetleće narandžasta lampica indikator rada i zelena lampica kao indikator zagrevanja, tako signalizirajući da se friteza zagreva. Kada se bude dostigla željena temperatura, zelena lampica će se odmah isključiti.
  - Kada je zagrevanje završeno, uklonite posudu, tako što ćete je izvući iz friteze, koristeći ručku. Posudu postavite na ravnu, stabilnu i vatrostalnu površinu.
  - Stavite namirnice u korpu sa nelepljivim premazom i potom korpu stavite u posudu, potom je vratite nazad u glavnu jedinicu aparata i zatvorite pekač. **Napomena:** nemojte u posudu sipati ulje ili neku drugu tečnost. Nemojte nikada da punitte korpu iznad oznake maksimalnog nivoa MAX. Nemojte nikada koristiti posudu bez da je korpa u njoj. Nemojte da dodirujete posudu tokom korišćenja i izvesno vreme nakon korišćenja, jer se zagreva i postaje vrlo vruća. Držite posudu samo za ručku.
  - Za podešavanje željene temperature friteze, koristite dugme za regulaciju temperature.
  - Odredite vreme kuvanja za određene sastojke i u skladu sa tim, pomoću dugmeta tajmera/napajanja, podesite vreme; tajmer će početi da odbrojava zadato vreme, čim budete pustili dugme.
  - Neke namirnice zahtevaju protresanje, otprilike negde na polovini vremena kuvanja. Izvucite posudu iz uređaja, za ručku- Proverite da li plastični poklopac prekriva dugme za otpuštanje, vodeći računa da slučajno ne oslobodite vruću korpu. Nežno protresite posudu i vratite je nazad u glavnu jedinicu aparata da biste je zatvorili i nastavili sa kuvanjem.
  - Kada se kuvanje završi i istekne podeseno vreme, tajmer će se zvučno oglasiti, kao zvonce. Proverite da li su namirnice gotove, tako što ćete pažljivo otvoriti posudu. Ako namirnice nisu još gotove, zatvorite posudu i u skladu sa tim, pomoću dugmeta tajmera, podesite adekvatno vreme kuvanja. A ako su namirnice gotove, izvucite korpu iz posude i ispraznite je u činiju ili na tanjir. Za vađenje velikih i lomljivih namirnica, koristite par vatrostalnih hvataljki (ne nalaze se u pakovanju).
- NAPOMENA:** Pre nego što počnete sa priženjem, uvek prvo zagrejte fritezu ili dodajte još 3-5 minuta na vreme pripreme jela. Ako je potrebno tokom rada uređaja menjati vreme pripreme ili temperaturu, jednostavno uradite to koristeći dugme tajmera i dugme za regulaciju temperature i friteza će automatski prilagoditi podešavanja. Tokom upotrebe, zelena lampica će se uključivati (ON) i isključivati (OFF), tako signalizirajući da održava izabranu temperaturu.
- Oprez:** Nemojte naginjati i hranu direktno iz posude sipati u činiju ili na tanjir, jer se višak ulja iz namirnica može nakupiti na dnu posude i tako iscuriti po namirnicama. Uvek prvo izvucite korpu iz posude.
- Upozorenje:** Nominalni napon je i dalje prisutan, čak i kada je dugme tajmera/napajanja u poziciji '0'. Da biste potpuno isključili fritezu, izvucite utikač iz struje.

Kako koristiti korpu za pečenje (sa nelepljivim oblogom):

Korpa za pečenje se može vaditi, radi lakšeg korišćenja.

- Da biste izvadili korpu za pečenje iz posude, plastični poklopac na ručki korpe pritisnite ka napred, kako biste otvorili dugme za otpuštanje korpe.
- Pritisnite i držite dugme za otpuštanje korpe i pažljivo podižite ručku kako biste oslobodili korpu.
- Vratite korpu za pečenje nazad u posudu, da nalegne pravilno na svoje mesto.
- Povucite plastični poklopac na svoje mesto, tako da pokrije dugme za otpuštanje korpe.

Upozorenje: Nikada nemojte da pritisnete dugme za otpuštanje korpe ako je posuda uzdignuta, jer može doći do povređivanja; dugme pritisnite tek kad posuda bude postavljena na ravnu, stabilnu površinu.

#### Automatsko isključivanje:

Friteza ima automatsko isključivanje. Ono se može aktivirati ako:

1. Istekne podešeno vreme pripreme hrane. Tajmer će zavoniti i aktiviraće se automatsko isključivanje.

2. Ako izvucete posudu iz friteze tokom kuvanja, tajmer će nastaviti da odbrojava dok ne istekne podešeno vreme.

Napomena: ako je potrebno fritezu isključiti pre isteka podešenog vremena pripreme, isključite je prvo na dugme tajmera/napajanja, a potom izvucite utikač iz struje.

Pre korišćenja, proverite da li je korpa za pečenje dobro postavljena. Ako se korpa ne postavi kako treba, friteza neće hteti da radi.

Napomena: korpu za pečenje držite za ručku. Budite pažljivi prilikom vađenja korpe, jer može doći do emitovanja pare.

**NEMOJTE:** izvrtati korpu dok je još uvek pričvršćena za posudu, jer tako može iscuriti višak ulja sa dna posude.

Nemojte ničim prekrivati fritezu ili otvore za dovod i odvod vazduha, jer ćete tako ometati protok vazduha, što može uticati na rezultate prženja.

Nemojte u posudu sipati ulje ili neku drugu tečnost. Nemojte pritisnati dugme za oslobađanje korpe dok protresate namirnice.

Nemojte dodirivati posudu tokom korišćenja i izvesno vreme nakon korišćenja, jer se zagreva i postaje vrlo vruća, držite je samo za ručku.

#### 5) Čišćenje aparata

Pre nego što pristupite bilo kakvom čišćenju ili održavanju friteze, prvo je isključite na dugme za napajanje, zatim utikač izvucite iz utičnice i ostavite da se friteza potpuno ohladi.

1. Glavnu jedinicu friteze prebristite mekom, vlažnom krpom i dobro osušite. Glavnu jedinicu friteze nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost.

2. Korpu za pečenje i posudu operite u toploj sapunjavoj vodi, zatim ih isperite i dobro osušite. Takođe ih možete oprati i u mašini za sudove. Napomena: lako je dozvoljeno dodatke prati u mašini za sudove, nije preporučljiva prekomerna upotreba mašine za sudove, jer se tako može skratiti vek trajanja proizvoda ili njegovih komponenti.

Za čišćenje friteze ili njenih dodataka, nemojte nikada koristiti grube, abrazivne deterdžente ili oštre sudere za ribanje, jer to može dovesti do oštećenja.

Napomena: fritezu bi trebalo čistiti nakon svakog korišćenja.

**SKLADIŠTENJE:** Proverite da li se friteza ohladila, očistite je i osušite pre skladištenja na neko hladno i suvo mesto. Nikada nemojte čvrsto namotavati kabl oko friteze: neka bude labavije namotano, da ne bi došlo do oštećenja.

#### 6) Najčešći problemi i kako ih rešiti

Problem	Mogući uzrok	Rešenje problema
Aparat ne radi.	Aparat nije priključen na električnu mrežu. Dugme tajmera/napajanja nije podešeno.	Postavite utikač u strujnu utičnicu sa uzemljenjem. Da biste uključili aparat, podesite dugme tajmera/napajanja na željeno vreme pripreme hrane.
Namirnice pripremane u fritezi nisu gotove.	Prevelika količina namirnica u korpi za pečenje. Podešena temperatura je suviše niska. Suviše kratko vreme pripreme.	Stavite manju količinu i manje komade namirnica, ravnomernije će se ispeći. Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu. Okrenite dugme tajmera/napajanja na potrebno vreme pripreme.
Namirnice nisu ravnomerno ispržene u fritezi.	Određene vrste namirnica je potrebno malo protresti negde na pola prženja.	Namirnice koje su na vrhu ili položene jedne preko drugih (npr. pomfrit) moraju se protresti negde na pola prženja.
Pržene grickalice nisu dovoljno hrskave kad izađu iz friteze.	Koristili ste vrstu grickalica za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za pečenje u remni ili četkicom nanesiti malo ulja na grickalice kako bi bile hrskavije.
Ne mogu posudu pravilno da postavim u aparat.	Previše je namirnica u korpi za pečenje. Korpa nije pravilno postavljena u posudu.	Nemojte da punite korpu iznad oznake maksimalnog nivoa MAX. Gurajte korpu u posudu dok ne budete čuli da je kliknulo.
Beli dim izlazi iz aparata	Pripremate masne namirnice. U posudi se još uvek nalaze ostaci masnoće od prethodne upotrebe.	Kada pržite masne namirnice u fritezi, velika količina ulja će iscuriti u posudu. Ulje proizvodi beli dim i posuda se može zagrejati više nego inače. Ovo ne bi trebalo da utiče na rad aparata i rezultate pečenja. Beli dim uzrokuje zagrevanje ostataka masnoće u posudi. Nakon svakog korišćenja, obavezno dobro operite posudu.

#### 7) Kuvanje i recepti

Ovo su određene smernice za pripremu hrane u ovoj fritezi koja peče toplim vazduhom bez ulja.

Ovo su samo smernice, a pripremu hrane uvek morate da pratite. **NAPOMENA:** Vrednosti su samo orijentacione i mogu varirati.

#### Krompir i pomfrit

Hrana	Količina	Približno vreme kuvanja	Temperatura	Dodatne informacije
Zamrznuti pomfrit (tanko sečen)	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Protresite pomfrit prema uputstvima u odeljku "KORIŠĆENJE APARATA".
Zamrznuti pomfrit (deblje sečen)	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Protresite pomfrit prema uputstvima u odeljku "KORIŠĆENJE APARATA".
Domaći pomfrit	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Sledite kompletna uputstva u odeljku "Korak po korak vodič za pravljenje pomfrita".
Domaće kriške krompira	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Isperite ih i osušite, dodajte ili poprskajte sa ½ kašike ulja za kuvanje ili uljem u spreju, stavite ih u korpu i protresite ih prema uputstvima u odeljku "KORIŠĆENJE APARATA".

#### Meso & Živina

Hrana	Količina	Približno vreme kuvanja	Temperatura	Dodatne informacije

Odrezak	100--500 g	Dobro pečen: 15 min Srednje pečen: 12 min Slabije pečen(krvav odrezak): 10 min	180 °C	Na pola od ukupnog vremena pripreme okrenite.
Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	Na pola od ukupnog vremena pripreme okrenite.
Svinjski kotleti	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Na pola od ukupnog vremena pripreme okrenite.
Pileći file	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Uvek proverite da li je pile dobro ispečeno.
Pileći bataci	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Uvek proverite da li je pile dobro ispečeno.

#### **Grickalice i lagani obroci**

Hrana	Količina	Pribl. vreme kuvanja	Temperatura
Smrznuti pileći medaljoni	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Prolećne rolnice	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Punjeno povrće	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

#### **Pecivo i kolači**

Hrana	Količina	Pribl. vreme kuvanja	Temperatura
Francuska pita	400 g	8- 15 min	160 °C
Mafini	300 g	10--15 min	200 °C

#### **Korak po korak vodič za pravljenje pomfrita**

Domaći pomfrit:

1. Prethodno zagrejte fritezu na 200 °C.
2. Isecite čips da otprilike bude širine 1 x 1 cm.
3. Isečen krompir stavite u činiju sa vodom, kako biste isprali skrob. Potom ga osušite.
4. Dodajte ili poprskajte ½ kašike ulja za kuvanje ili ulja u spreju na krompir, potom ga stavite u korpu za prženje.
5. Peći na 200 °C oko 18 - 25 minuta.
6. Redovno protresite pomfrit (otprilike svakih 5-6 minuta) tako da se ravnomerno isprži.
7. Kada se isprži dobro i postane hrskav, pomfrit izvadite iz friteze, začinite ga i uživajte u jelu.

#### **Zamrznuti pomfrit**

1. Prethodno zagrejte fritezu na 200 °C.
2. 300--700 g zamrznutog pomfrita stavite u korpu za pečenje.
3. Pržite 18-21 minuta tanko sečeni pomfrit ili 21--25 minuta deblje sečeni pomfrit.
4. Redovno protresite pomfrit (otprilike svakih 5-6 minuta) tako da se ravnomerno isprži.
5. Kada se isprži dobro i postane hrskav, pomfrit izvadite iz friteze, začinite ga i uživajte u jelu.

#### **Goveđe samose**

Sastojci:

200g govedine, mlevene	1 crveni luk, mleven	Ulje u spreju
1 lisnato testo	1 grančica majčine dušice	So & biber da se začini
1 crni luk, seckani	1 kašika kari praha	

Način pripreme: u veću šerpu na umerenoj temperaturi, dodajte malo ulja i cmog luka, i dinstajte dok ne omekša. Potom u to dodajte mleveni crveni luk, mlevenu govedinu i majčinu dušicu i kuvajte sve zajedno oko 5 minuta - dok meso ne bude gotovo, onda sklonite sa ringle. Dodajte kari prah i začinite solju i biberom. Postavite tablu lisnatog testa na ravnu radnu površinu i isecite ga na tri dela po dužini. Po jednu kašiku smese s mesom stavite na svaku isečenu traku, zatim ih presavijte na trouglove. Nastavite tako sve dok ima smese sa mesom. Prethodno zagrejte fritezu na 200 °C. Poprskajte svaku samosu uljem. Potom stavite po 4 samose odjednom u korpu za pečenje i pecite ih 5-8 minuta. Posle toga okrenite samose i pecite još dodatnih 5 minuta, sve dok sa obe strane ne budu hrskave i ne dobiju zlatno braon boju.

#### **Grilovane kozice**

Sastojci:

200 g velikih kozica, opranih i oljuštenih	50 g otopljenog putera	1 čen belog luka, oljuštenog i zdrobljenog	2 kašike soka od limuna
--	------------------------	--	-------------------------

Način pripreme: prethodno zagrejte fritezu na 200 °C. U manjoj činiji pomešajte otopljen puter, sok od limuna i beli luk. Umačite kozice u smesu s puterom i direktno ih stavljajte u korpu za pečenje. Grilujte kozice, otprilike 8-10 minuta.

#### **Kroketi od lososa**

Sastojci:

1 konzervirani ružičasti losos, oceden (ali sačuvajte sok)	32 ml soka od ocedenog lososa	1 kašičica praška za pecivo
75 g brašna	1 jaje	½ kašičice Vorčester sosa
50 g prezli	½ seckanog mladog luka	Ulje u spreju, so & biber za začiniti

Način pripreme: u činiji pomešajte losos i jaja, zatim u to umešajte brašno, biber, crni luk i Vorčester sos. Pomešajte prašak za pecivo sa sokom od lososa i mutite dok ne postane penasto. Sipajte to u smesu sa lososom i promešajte viljuškom. Zagrejte fritezu na 200 °C. Od dobijene smese napravite oblike kreketa i uvajajte ih u prezlu. Poprskajte ih uljem, stavite ih u korpu za pečenje i neka se peku oko 12 - 15 minuta ili dok ne dobiju zlatno braon boju.

Благодарим Вас за то, что Вы выбираете изделия Delimano!

Delimano предлагает выбор инновационных и высококачественных кухонных приборов, которые позволяют полезно, вкусно и приятно проводить время на кухне, пробуждая страсть к приготовлению блюд независимо от уровня вашего кулинарного мастерства. Готовьте. Празднуйте. Каждый день.

Все изделия Delimano высоко ценятся, поэтому мошенники часто нас подделывают, обманывая потребителей более низким качеством, а также отсутствием гарантии и обслуживания. Просим Вас сообщать о копиях, подделках, аналогичных изделиях или неофициальных дистрибьюторах по адресу [brand.protection@studio-modema.com](mailto:brand.protection@studio-modema.com), чтобы помочь нам бороться с фальсификациями.

#### Мультиварка Delimano Air Fryer – Инструкция пользователя

Мультиварка Delimano Air Fryer предназначена для приготовления разнообразных пищевых продуктов с минимальным количеством масла.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования устройства и сохраните ее для справок в дальнейшем.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

**Во время эксплуатации устройства всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Перед подключением устройства к источнику питания проверьте, чтобы напряжение вашей электросети соответствовало напряжению, указанному на заводской табличке устройства.
2. Во избежание получения удара электрическим током не погружайте шнур питания, вилку или устройство в воду или какую-либо другую жидкость.
3. Всегда помещайте ингредиенты для жарки/приготовления в корзинку, чтобы не допустить контакта с нагревательным элементом.
4. Не закрывайте впускные и выпускные отверстия во время работы устройства.
5. Не наполняйте корзинку для приготовления продуктов маслом, так как это может привести к возгоранию.
6. Всегда отключайте устройство после окончания использования устройства, а также перед его очисткой и обслуживанием.
7. Убедитесь, что устройство полностью остыло, прежде чем приступить к очистке, обслуживанию, а также перед тем, как убрать устройство на хранение.
8. Не эксплуатируйте устройство, если оно было повреждено каким-либо образом, если произошли сбой в его работе, шнур питания или вилка повреждены. Детали внутри устройства не подлежат техническому обслуживанию пользователем. Верните устройство в ближайший сервисный центр или обратитесь в центр поддержки покупателей, чтобы получить всю необходимую информацию о ремонте или настройке.
9. Не используйте устройство вне помещения. Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования внутри помещения в сухих условиях.
10. Перед эксплуатацией поместите устройство на твердую, плоскую, устойчивую, сухую и жароупорную поверхность.
11. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
12. Не располагайте устройство вблизи горячей газовой или электрической плиты, не помещайте в духовку.
13. Не эксплуатируйте устройство вблизи газового баллона или других легковоспламеняющихся материалов (таких как бензин, растворитель краски, спреи и т.п.)
14. Не используйте устройство вблизи воды. Данное устройство не должно эксплуатироваться в ванной, вблизи раковины или бассейна, а также там, где существует риск разбрызгивания жидкости. Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
15. Использование дополнительного оборудования или аксессуаров, не рекомендованных/продаваемых производителем, может привести к получению травм или повреждению имущества.
16. Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Всегда отключайте устройство от электросети после окончания эксплуатации.
17. Используйте устройство только по его прямому назначению.
18. Не храните устройство на открытом солнце, а также в условиях повышенной влажности.
19. Не используйте острые или абразивные предметы; используйте только жаропрочные

- пластиковые или деревянные лопатки во избежание повреждения антипригарного покрытия.
20. Следует соблюдать особую осторожность во время перемещения устройства, содержащего горячее масло или какую-либо другую горячую жидкость.
  21. Данное устройство можно эксплуатировать только в закрытом состоянии. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** отключите устройство от электросети, прежде чем приступить к очистке, во избежание получения удара электрическим током.
  22. Если шнур питания поврежден, его замена должна осуществляться производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом во избежание несчастного случая.
  23. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, у которых недостаточно опыта или знаний, необходимых для использования прибора, лишь в том случае, если лица, ответственные за их безопасность, контролируют их действия и инструктируют по поводу безопасной эксплуатации прибора, а вышеуказанные лица осознают опасности, связанные с использованием прибора. Не допускается, чтобы дети использовали прибор в качестве игрушки. Дети старше 8 лет могут выполнять чистку и обслуживание прибора лишь в том случае, если находятся под присмотром взрослых.
  24. Требуется строгий надзор, когда устройство используется детьми или рядом с ними.
  25. Во время работы доступные части устройства могут сильно нагреваться.
  26. Не эксплуатируйте устройство, если шнур питания поврежден, если устройство работает с перебоями или отключается.
  27. Данное устройство не должно работать пустым (за исключения первого использования), так как это может привести к повреждению устройства и/или травмам пользователя.
  28. Не располагайте данное устройство на/вблизи воспламеняющихся материалов, таких как скатерть или занавески.
  29. Не устанавливайте устройство возле стены или других приборов. Всегда оставляйте 30 см сзади и по бокам устройства, а также 30 см сверху и под устройством.
  30. Не пытайтесь модифицировать устройство самостоятельно, убедитесь, что любой ремонт производится только квалифицированным техником.
  31. Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
  32. Данное устройство оснащено заземленной вилкой. Пожалуйста, убедитесь, что розетка в вашем доме должным образом заземлена.
  33. Во время приготовления мультипечь выпускает горячий дым через отверстия. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и воздуховыпускных отверстий. Всегда будьте аккуратны во время извлечения емкости из мультипечи и избегайте струи пара.
  34. Немедленно отключите устройство от электросети, если из устройства выходит темный дым. Подождите, пока прекратится подача пара, и затем извлеките емкость с корзинкой из устройства. Проверьте устройство на наличие повреждений, прежде чем приступить к дальнейшему использованию.
  35. Проявление слабых запахов возможно во время начала использования устройства, пока оно не достигнет своей термической стабильности.
  36. Если устройство не работает должным образом, получило удар, упало, было повреждено или оставалось на улице, попало в жидкость, не используйте его.
  37. Несмотря на то, что устройство прошло проверку ответственность за его использование и последствия строго зависят от ответственности пользователя.

## 1) Детали

Мультиварка Delimano Air Fryer состоит из следующих частей:

Рис. 1 (см.: РИСУНКИ, Рис. 1)

1. Корзинка для приготовления	5. Емкость	9. Контроль температуры
2. Пластиковая крышка	6. Отверстие для впуска воздуха	10. Таймер/ ручка питания
3. Кнопка выпуска корзинки для приготовления	7. Индикатор питания	11. Отверстие для выпуска воздуха
4. Ручка корзинки	8. Индикатор нагрева	12. Шнур питания

## 2) Перед началом использования

Удалите весь упаковочный материал и наклейки (за исключением заводской таблички) с корпуса устройства.

1. Убедитесь, что мультиварка выключена и отсоединена от электросети.
2. Протрите мультиварку влажной тканью и тщательно высушите.
3. Очистите антипригарную корзинку в теплой, мыльной воде, затем промойте и тщательно высушите. Примечание: не погружайте мультиварку в воду или какую-либо жидкость. Никогда не используйте жесткие или абразивные чистящие средства для очистки устройства или его аксессуаров, так как это может привести к повреждению устройства.
4. Установите мультиварку на устойчивую, жаропрочную поверхность, на необходимую высоту. ПРИМЕЧАНИЕ: Во время использования устройства в первый раз возможно проявление слабых запахов. Это нормальное явление, которое вскоре пройдет. Убедитесь, что вокруг мультиварки достаточно места для вентиляции. Рекомендуется включить устройство без продуктов примерно на 10 минут, прежде чем приступить к первичной эксплуатации; благодаря этому дым и запахи, которые появляются во время первого использования устройства, не повлияют на вкус продуктов.

## 3) Сборка

1. Закрепите антипригарную корзинку в емкости. Убедитесь, что пластиковая крышка закрывает кнопку выпуска и избегает ее нажатия во время работы.
2. Вставьте корзинку в корпус мультиварки. Примечание: мультиварка поставляется в собранном состоянии. Емкость следует надежно закрепить перед началом использования устройства, в противном случае оно не будет работать.

## 4) Использование

Как использовать мультиварку:

- Подключите мультиварку к источнику питания.
- С помощью таймера и контроля температуры предварительно разогрейте мультиварку в течение 5 минут. О процессе нагрева будут свидетельствовать оранжевый индикатор питания и зеленый индикатор нагрева. Как только будет достигнута необходимая температура, зеленый индикатор автоматически выключится.
- После окончания процесса разогрева извлеките емкость из мультиварки, потянув ее за ручку. Установите емкость на плоскую, устойчивую и жаропрочную поверхность.
- Положите продукты в антипригарную корзинку и затем задвиньте емкость вместе с корзинкой в мультиварку. Примечание: Не заполняйте емкость с корзинкой маслом или какой-либо жидкостью. Никогда не заполняйте корзинку выше отметки MAX. Никогда не используйте емкость без установленной корзинки. Не прикасайтесь к емкости во время работы устройства, а также некоторое время после окончания использования, так как она сильно нагревается. Удерживайте ее только за ручку.
- Задайте необходимую температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
- Задайте время приготовления продуктов с помощью таймера/ кнопки питания; таймер начнет обратный отсчет времени.
- Некоторые продукты требуют встряхивать во время приготовления. Извлеките емкость с корзинкой, потянув за ручку. Убедитесь, что пластиковая крышка закрывает кнопку выпуска корзинки, будьте осторожны, чтобы случайно не отсоединить антипригарную корзинку. Слегка встряхните емкость с корзинкой и затем вставьте в мультиварку, чтобы продолжить приготовление.
- Как только процесс приготовления закончится и истечет установленное время, зазвенит таймер. Проверьте, готовы ли продукты, аккуратно откройте емкость с корзинкой. Если продукты не готовы, закройте емкость с корзинкой и с помощью таймера/ кнопки питания установите требуемое время. Если продукты готовы, извлеките антипригарную корзинку из емкости и положите продукты в чашу или тарелку. Используйте жаропрочные щипцы (не включены в комплект), если продукт большой или крошится.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда предварительно разогревайте мультиварку, прежде чем приступить к приготовлению или добавляйте примерно 3-5 минут к установленному времени приготовления. Если время или температуру необходимо изменить во время приготовления, просто используйте регуляторы таймера или температуры, и мультиварка автоматически настроит параметры. Во время использования зеленый индикатор будет включаться и выключаться, показывая, что устройство настраивает выбранную температуру.

**Осторожно:** Не выкладывайте продукты прямо в чашу или на тарелку, так как излишки масла могут скапливаться на дне емкости и потом попасть на продукты. Всегда извлекайте антипригарную корзинку из емкости.

**Предупреждение:** Номинальное напряжение присутствует, когда регулятор таймера/ кнопки питания находятся в положении '0'. Для того, чтобы выключить мультиварку, извлеките вилку из электросети.

### Использование антипригарной корзинки.

Антипригарная корзинка извлекается для удобства приготовления.

- Для того, чтобы извлечь антипригарную корзинку из емкости, переместите пластиковую крышку вдоль ручки, чтобы открыть кнопку выпуска.
- Нажмите и удерживайте кнопку выпуска и осторожно поднимите ручку, чтобы извлечь антипригарную корзинку.
- Установите антипригарную корзинку в емкость до фиксации.
- Сдвиньте пластиковую крышку на место, чтобы она закрыла кнопку выпуска.

**Предупреждение:** Никогда не нажимайте кнопку выпуска корзинки, если емкость поднята, так как это может привести к получению травм; кнопку можно нажимать только тогда, когда емкость с корзинкой находится на плоской, устойчивой поверхности.

### Автоматическое отключение:

Мультиварка оснащена функцией автоматического отключения. Она срабатывает в следующих случаях:

1. Истекло установленное время приготовления. После того, как зазвенит таймер, мультиварка отключится.
2. Если во время приготовления емкость извлекли из мультиварки, таймер продолжит считать время, пока оно не истечет.

Примечание: Если мультиварку необходимо выключить до того, как истечет установленное время, поверните регулятор таймера/ кнопку питания в положение OFF и отсоедините шнур питания от розетки.

Убедитесь, что антипригарная корзинка надежно закреплена, прежде чем приступить к использованию. В противном случае мультиварка не будет работать.

Примечание: Удерживайте емкость с корзинкой только за ручку корзинки. Будьте аккуратны во время извлечения антипригарной корзинки, так как возможен выход пара.

НЕ переворачивайте антипригарную корзинку, когда она подсоединена к емкости, т.к. излишки жира могут стекать со дна емкости на продукты.

Не накрывайте мультиварку или впускное/выпускное отверстие, т.к. это нарушит циркуляцию потока воздуха и повлияет на результат обработки продуктов.

Не наливайте в емкость масло или какую-либо другую жидкость. Не нажимайте кнопку выпуска корзинки во время встряхивания ингредиентов.

Не прикасайтесь к емкости с корзинкой во время или сразу же после приготовления, так как они сильно нагреваются, удерживайте только за ручку.

## 5) Очистка

Прежде чем приступать к очистке или уходу, выключите устройство и отсоедините его от сети. Подождите, пока мультиварка полностью остынет.

1. Протрите корпус мультиварки мягкой и влажной тряпкой и тщательно высушите. Не погружайте мультиварку в воду или какую-либо другую жидкость.
2. Очищайте корзинку и емкость в теплой, мыльной воде, затем промойте и тщательно высушите. Вы также можете помоч корзинку и емкость в посудомоечной машине. Примечание: Несмотря на то, что данные комплектующие можно мыть в посудомоечной машине, такое частое мытье не рекомендуется, так как это может сократить срок службы устройства.

или комплектующих.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства для очистки мультипечи или аксессуаров, так как это может привести к поломке.

Примечание: Мультипечь необходимо очищать после каждого использования.

**ХРАНЕНИЕ:** Убедитесь, что мультипечь полностью остыла, очистите ее, просушите и уберите на хранение в прохладное, сухое место. Никогда не наматывайте шнур плотно вокруг мультипечи; наматывайте его свободно во избежание повреждения.

#### 6) Устранение неисправностей.

Проблема	Причина	Решение
Мультипечь не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Подсоедините вилку к заземленной розетке.
	Таймер/кнопка питания не включены.	Поверните регулятор таймера/кнопку питания, чтобы включить устройство и установить требуемое время приготовления.
Продукты остаются сырые.	Слишком много ингредиентов в корзинке.	Уменьшите количество продуктов. Небольшие порции приготавливаются равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Поверните регулятор температуры в нужное положение.
	Установлено недостаточное время приготовления.	Поверните таймер/кнопку питания в нужное положение.
Продукты прожариваются неравномерно.	Некоторые типы ингредиентов следует встряхивать во время приготовления.	Ингредиенты, которые лежат сверху (например, картошка фри) требуются встряхивать периодически во время приготовления.
Закуска не получается хрустящей.	Вы используете ингредиенты, которые нужно жарить во фритюрнице.	Используйте ингредиенты для духовки или слегка помажьте ингредиенты маслом, чтобы получилась хрустящая корочка.
Не получается вставить емкость в мультипечь.	В корзинке слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзинку выше отметки MAX.
	Корзинка вставлена в емкость неправильно.	Поместите корзинку в емкость до щелчка.
Белый дым выходит из устройства.	Вы готовите жирные продукты.	Когда вы готовите жирные ингредиенты в мультипечи, большое количество масла стекает в емкость. Масло образует белый дым, и емкость может нагреваться больше обычного. Это не должно влиять на работу устройства или результат приготовления.
	На емкости остался жир с предыдущего использования.	Белый дым образуется в результате нагрева масла в емкости. Тщательно промывайте емкость после каждого использования.

#### 7) Приготовление и рецепты

Ниже представлено руководство по приготовлению некоторых видов продуктов в мультипечи.

Данная информация имеет лишь общий рекомендационный характер; всегда следите за процессом приготовления. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** время может отличаться, данные представлены в качестве рекомендации.

#### Картофель и чипсы

Продукт	Количество	Примерное время приготовления	Температура	Дополнительная информация
Замороженный тонкий картофель фри	300 - 700 гр	18 - 21 мин	200 °C	Встряхивайте картофель, следуя инструкциям в разделе «Использование».
Замороженный толстый картофель фри	300 - 700 гр	21 - 25 мин	200 °C	Встряхивайте картофель, следуя инструкциям в разделе «Использование».
Домашняя картошка фри	300 - 800 гр	18 - 25 мин	200 °C	Следуйте инструкциям в разделе «Пошаговая инструкция приготовления картофеля фри».
Картофель по-домашнему	300 - 800 гр	18 - 25 мин	180 °C	Промойте и высушите картофель, добавьте ½ столовой ложки растительного масла и положите картофель в корзинку и встряхните, следуя инструкциям в разделе «Использование».

#### Мясо и птица

Продукт	Количество	Примерное время приготовления	Температура	Дополнительная информация
Стейк	100 - 500 гр	Готовый: 15 мин Средний: 12 мин Сырой: 10 мин	180 °C	По истечении половины времени приготовления перевернуть.
Гамбургер	100 - 500 гр	18 - 20 мин	180 °C	По истечении половины времени приготовления перевернуть.
Стейк на кости	100 - 500 гр	18 - 20 мин	180 °C	По истечении половины времени приготовления перевернуть.
Куриная грудка	100 - 500 гр	15 - 22 мин	200 °C	Всегда проверяйте, чтобы курица была полностью готова.

Куриные ножки	100 - 500 гр	15 - 22 мин	180 °С	Всегда проверяйте, чтобы курица была полностью готова.
---------------	--------------	-------------	--------	--

### Закуски

Продукт	Количество	Примерное время приготовления	Температура
Замороженные куриные наггетсы	100 - 500 гр	10-15 мин	200 °С
Спринг роллы	100 - 400 гр	6- 10 мин	200 °С
Фаршированные овощи	100 - 400 гр	10-15 мин	160 °С

### Выпечка

Продукт	Количество	Примерное время приготовления	Температура
Пирог с кремом	400 гр	8- 15 мин	160 °С
Маффины	300 гр	10-15 мин	200 °С

### Пошаговая инструкция приготовления картофеля фри

Домашний картофель фри:

1. Разогрейте мультипечь до 200 °С.
2. Нарезьте картофель кусочками 1 x 1 см.
3. Положите нарезанный картофель в чашу с водой, чтобы смыть крахмал. Затем насухо высушите.
4. Добавьте ½ столовой ложки растительного масла и переложите в корзинку.
5. Готовьте при 200°С в течение 18 - 25 минут.
6. Регулярно встряхивайте картофель (примерно каждые 5-6 минут) для того, чтобы картофель прожарился равномерно.
7. Как только картофель прожарится и станет хрустящим, извлеките его из корзинки и приправьте специями по вкусу.

### Замороженный картофель фри

1. Разогрейте мультипечь до 200 °С.
2. Добавьте 300-700 гр замороженного картофеля в корзинку.
3. Жарьте в течение 18-21 мин тонкий картофель или 21-25 толсто нарезанный картофель.
4. Регулярно встряхивайте картофель (примерно, каждые 5-6 мин), чтобы весь картофель прожарился равномерно.
5. Как только картофель прожарится и станет хрустящим, извлеките его из мультипечи и приправьте специями по вкусу.

### Говяжьи самосы

Ингредиенты:

200 гр говяжьего фарша	1 измельченный лук шалот	растительное масло
1 упаковка слоеного теста	1 веточка тимьяна	соль и перец по вкусу
1 нарезанная луковица	1 столовая ложка карри	

Рецепт: поставьте кастрюлю на средний огонь, налейте масла, положите нарезанный лук, готовьте, пока лук не станет мягким. Добавьте измельченный лук шалот, говяжий фарш и тимьян, продолжайте готовить в течение 5 минут – пока мясо не приготовится, снимите с огня. Положите карри и посыпьте перцем и солью. Лист слоеного теста порежьте на три части. На каждую полоску разложите по ложке фарша и заверните в треугольники. Продолжайте, пока не разложите весь фарш. Разогрейте мультипечь до 200 °С. Взбрызните самосы маслом. Затем закладывайте по 4 самосы в антипригарную корзинку и готовьте в течение 5-8 минут. Переверните самосы и продолжайте готовить в течение 5 минут, пока они не покроются корочкой с обеих сторон.

### Креветки на гриле

Ингредиенты:

200 гр очищенных королевских креветок	50 гр размягченного сливочного масла	1 измельченный зубок чеснока	2 столовых ложки лимонного сока
---------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------	---------------------------------

Рецепт: разогрейте мультипечь до 200°С. В небольшой чаше смешайте сливочное масло, чеснок и лимонный сок. Обмакните креветки в полученном соусе и положите в корзинку. Готовьте на гриле в течение 8-10 минут.

### Крокеты из лосося

Ингредиенты:

1 банка лосося	32 мл сока лосося	1 чайная ложка разрыхлителя
75 гр муки	1 яйцо	½ чайная ложка вустерского соуса
50 гр панировочных сухарей	½ луковицы	Растительное масло, соль и перец по вкусу

Рецепт: в миске смешайте лосось и яйцо, затем добавьте муку, перец, лук, соус. Смешайте разрыхлитель с соком лосося и взбейте. Залейте в чашу и перемешайте все вилкой. Разогрейте мультипечь до 200°С. Сформируйте крокеты и посыпьте панировочными сухарями. Взбрызните маслом и разложите в корзинке. Готовить примерно в течение 12-15 мин до золотистой корочки.

### 8. Утилизация

Данное устройство нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами; его следует отправлять в пункты сбора электронных и электрических приборов для их дальнейшей переработки. Благодаря переработке сокращается расход сырья и снижается нагрузка на окружающую среду.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Во время транспортировки и хранения изделие следует хранить сухим и не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Рабочая температура и влажность: 0°С – 35°С, 30 – 80% относительной влажности

Условия хранения: -10°С – 60°С, 30 – 80% относительной влажности

Условия транспортировки: -10°С – 60°С, 30 – 80% относительной влажности

Срок службы: 2

- DELIMANO AIR FRYER/ Модель №: LQ-2501/ ID: 110016408
- Напряжение: 220-240 В, частота: 50/60 Гц; мощность: 1300-1500 Вт/ Класс защиты: I
- Уровень шума: 55 дБ

- Товарный знак: Delimano
- Страна производства: КНР
- Владелец товарного знака/Поставщик: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, VIA FERRUCCIO PELLÌ 13, 6900 LUGANO, SWITZERLAND
- Производитель: NINGBO PERSHOW ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD. (НИНБО ПЕРШОУ ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛИАНС КО., ЛТД.)
- Адрес производителя: NO.212, XINLANG ROAD, LANGXIA STREET, YUYAO, NINGBO, ZHEJIANG PROVINCE, P. R. CHINA (№212, КСИНЛАНГ РОУД, ЛАНГКСИА СТРИТ, ЮЙЯО, НИНБО, ЧЖЭЦЗЯН ПРОВИНС, КНР)
- Импортёр в Россию: ООО «Студио Модерна» 109651, г. Москва, ул. Перерва, д. 11 стр. 23 эт.2 пом. IV ком. 32, 33, тел.: +74957300201, факс: +74957300203
- Месяц, год изготовления и серийный номер указаны на изделии
- January - Январь, February - Февраль, March - Март, April - Апрель, May - Май, June - Июнь, July - Июль, August - Август, September - Сентябрь, October - Октябрь, November - Ноябрь, December - Декабрь.



Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka Delimano.

Delimano prinaša inovativno in široko paleto izjemno kakovostnih kuhinjskih naprav in pripomočkov, ki so zasnovani za zdravo, okusno in prijetno kuharsko izkušnjo (priprava, kuhanje in uživanje in hrani) in ki spodbujajo veselje do kuhanja in ustvarjanja slastnih domačih specialitet, ne glede na uporabnikove kuharske spretnosti. Kuhajte kot profesionalec - vsak dan!

Vsi izdelki Delimano so zelo priljubljeni, zato so na trgu prisotni tudi ponaredki znatno slabše kakovosti, ki ne zagotavljajo primerne garancije in življenjske dobe. Če zasledite kakršen koli izdelek, za katerega sumite, da je ponaredek izdelka Delimano, vas prosimo, da nas o tem nemudoma obvestite s sporočilom na [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com), in nam s tem pomagajte preprečevati prodajo nezakonitih ponaredkov.

#### Cvrtnik na vroč zrak Delimano Air - navodila za uporabo

Pred prvo uporabo naprave si natančno preberite vsa navodila in varnostna opozorila ter jih shranite za morebitno poznejšo uporabo.

### OPOZORILA

#### Pri uporabi električnih naprav morate vedno upoštevati varnostna opozorila.

1. Pred uporabo se prepričajte, da omrežna napetost vašega gospodinjstva odgovarja napetosti pripomočka.
2. Izognite se tveganju za električni udar in naprave nikoli ni potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
3. Živila vedno položite v košaro, da ne bi prišle v stik z grelnimi elementi.
4. Med delovanjem pazite, da vhod in izhod za zrak nista ovirana. Naprave z ničemer ne pokrivajte.
5. Posode ne napolnite z oljem, saj obstaja tveganje za požar.
6. Napravo vedno izključite iz elektrike pred in po uporabi, pred čiščenjem ali vzdrževanjem.
7. Pred čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem naprave se prepričajte, da se je popolnoma ohladila.
8. Naprave ne uporabljajte, če sta kabel ali vtič poškodovana ali če je naprava okvarjena oz. na kakršen koli način poškodovana. Znotraj naprave ni nobenega dela, ki bi ga lahko uporabnik sam popravil ali zamenjal. V primeru napak v delovanju ali mehaničnih poškodb stopite v stik z našim centrom za pomoč kupcem ali pa poskrbite za strokovno popravilo pri pooblaščenem serviserju.
9. Izdelek ni primeren za uporabo v zunanjih prostorih. Naprava je namenjena zgolj domači uporabi v gospodinjstvu, za notranjo in suho uporabo.
10. Pred uporabo postavite napravo na ravno, trdo in suho površino.
11. Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovne površine ali se dotikal vročih površin.
12. Pazite, da se naprava nikoli ne nahaja v bližini vročih površin, kot sta štedilnik ali pečica.
13. Naprave ne uporabljajte v bližini plina ali drugih vnetljivih snovi (npr. benzena, razredčil za barve, razpršil ipd.).
14. Izdelka ne uporabljajte v bližini vode. Naprave ni dovoljeno uporabljati v neposredni bližini vode (npr. kadi, korit, bazenov, umivalnikov ipd.), kjer obstaja možnost pršenja ali škropljenja vode. Izdelka se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
15. Uporabljajte le nastavke in dodatke, ki jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru obstaja tveganje za električni udar, požar ali poškodbe oseb in izdelka.
16. Če je naprava vključena in priključena na električno omrežje, je nikoli ne puščajte brez nadzora. Pred shranjevanjem napravo vedno izključite iz elektrike.
17. Napravo uporabljajte le za to, čemur je namenjena.
18. Izdelka ne shranjujte na neposredni sončni svetlobi ali v prostorih z visoko vlažnostjo.

19. Izogibajte se stiku z ostrimi predmeti in kovinskimi pripomočki. Uporabljajte le lesene ali plastične pripomočke, ki so odporni na vročino. S tem se boste izognili tveganju za praske na površini proti prijemanju.
20. Bodite zlasti previdni pri premikanju naprave, ko vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine.
21. Naprava lahko deluje le, če je zaprta. **OPOZORILO:** da bi se izognili nevarnosti električnega šoka, napravo pred čiščenjem vedno izključite iz napajanja.
22. Če opazite poškodbe napajalnega kabla ali motnje v delovanju naprave, se obrnite na naš oddelek za pomoč kupcem oz. pooblaščenega serviserja.
23. Izdelka naj nikoli ne uporabljajo otroci, ki so mlajši od 8 let, ali osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi oziroma senzoričnimi sposobnostmi ter osebe, ki niso seznanjene z navodili o delovanju izdelka, razen če jih nadzoruje ali o tem pouči odgovorna oseba, ki skrbi za varnost in varno uporabo. Otroci se z izdelkom ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
24. Se zlasti pazite, ko napravo uporabljate v bližini otrok.
25. Zavedajte se, da lahko dostopne površine med delovanjem dosežejo visoko temperaturo.
26. Če opazite poškodbe napajalnega kabla ali motnje v delovanju naprave, izdelka ne uporabljajte.
27. Razen pri prvi uporabi naprave nikoli ne uporabljajte brez živil, saj bi to lahko povzročilo okvaro izdelka ali poškodbe uporabnika.
28. Naprave ne postavljajte na ali v bližino vnetljivih materialov (npr. prt ali zavese).
29. Pred uporabo poskrbite, da je naprava na varni oddaljenosti od stene in drugih naprav. Okoli naprave in nad njo mora biti vsaj 30 cm praznega prostora.
30. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami! Popravila lahko opravlja le pooblaščen in primerno usposobljen serviser.
31. Izdelek ni primeren za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom, ki nista del tega kompleta.
32. Naprava ima vtikač z ozemljitvijo. Prepričajte se, da je stenska vtičnica v vašem gospodinjstvu primerno ozemljena.
33. Iz rež za izhod zraka med cvrtjem uhaja vroča para. Pazite, da imate obraz in roke vedno na varni oddaljenosti od izpusta pare. Bodite izjemno pazljivi pri odpiranju pokrova.
34. Če opazite, da se iz naprave vali temen dim, jo nemudoma izključite iz elektrike. Pred odstranjevanjem košare iz naprave počakajte, da se dim razkadi. Pred vsako uporabo temeljito preglejte napravo.
35. Ob začetku delovanja lahko naprava oddaja nenavaden vonj, dokler se ne segreje do določene temperature.
36. Naprave ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če vam je padla na tla, če je poškodovana, če ste jo pustili na prostem ali če je padla v tekočino.
37. Čeprav je bila naprava temeljito pregledana in preizkušena, jo uporabnik uporablja na lastno odgovornost.

#### 1) Sestavni deli

Cvrtnik na vroč zrak Delimano vsebuje naslednje sestavne dele za naslednje funkcije.

Slika 1 (glej <b>SLIKE</b> , slika 1)		
1. košara	5. posoda	9. stikalo za nastavitev temperature
2. plastični pokrov	6. dovod zraka	10. stikalo za nastavitev časa (tudi vklop/izklop)
3. stikalo za sprostitve košare	7. indikator delovanja	11. izhod zraka
4. ročaj košare	8. grelna lučka	12. napajalni kabel

#### 2) Pred prvo uporabo

Odstranite vso embalažo.

1. Prepričajte se, da je naprava ugasnjena in da ni priključena na elektriko.
2. Glavno enoto obrišite z vlažno krpo in pustite, da se popolnoma posuši.
3. Košaro s premazom proti prijemanju očistite v topli milnici, sperite in pustite, da se popolnoma posuši. Opomba: glavne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Za čiščenje cvrtnika in pripomočkov nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, saj jih s tem lahko poškodujete.
4. Glavno enoto cvrtnika postavite na stabilno površino, ki je odporna na vročino, in na višino, ki vam najbolj ustreza. **OPOMBA:** ob prvi uporabi cvrtnika lahko opazite manjšo količino dima in nenavadne vonjave. To je običajen pojav in bo kmalu izginil. Med uporabo pazite, da je okoli naprave dovolj prostora za nemoteno kroženje zraka. Pred prvo uporabo priporočamo, da cvrtnik 10 minut segrevate brez dodajanja živil. Na ta način boste preprečili, da bi se živila navzela dima in vonjav.

### 3. Sestavljanje

1. Košaro vstavite v posodo, da se zaskoči. Pazite, da plastični pokrov pokriva stikalo za sprostitve košare, da ga med nameščanjem ne bi po nesreči pritisnili.
2. Vstavite posodo s košaro v glavno enoto, da se zapre. **Opomba:** ob prejemu kompleta je cvrtnik že sestavljen. Pred uporabo se prepričajte, da je posoda primerno zaprta. V nasprotnem primeru cvrtnik ne bo deloval.

### 4) Uporaba

#### Uporaba cvrtnika na vroč zrak

- Vtikač potisnite v delujočo vtičnico.
  - S pomočjo stikal za nastavitve časa in temperature najprej 5 minut segrevajte cvrtnik. Prižgali se bosta oranžna in zelena grelna lučka bosta ter s tem naznanili, da se cvrtnik segreva. Ko naprava doseže ustrezno temperaturo, se bo zelena grelna lučka samodejno ugasnila.
  - Ko se segrevanje zaključi, primate ročaj posode in jo izvelcite iz glavne enote. Postavite posodo na ravno in stabilno površino, ki je odporna na vročino.
  - V košaro položite živila in vstavite posodo v glavno enoto, da se zapre. **Opomba:** v posodo ne vlivajte olja ali katere koli druge tekočine. Košare nikoli ne napolnite preko oznake MAX. Posode nikoli ne uporabljajte brez vstavljene košare. Med delovanjem in še nekaj časa po njem se posode ne dotikajte, saj se močno segreje. Primate jo za ročaj.
  - S pomočjo stikala za nastavitve temperature prilagodite temperaturo.
  - Določite čas cvrtja živil in ga nastavite s pomočjo stikala za nastavitve časa. Časovnik bo začel odštevati.
  - Nekatera živila morate med cvrtjem pretresti. Primate ročaj posode in jo izvelcite iz glavne enote. Pazite, da plastični pokrov pokriva stikalo za sprostitve košare, da ga ne bi po nesreči pritisnili. Rahlo pretresite košaro in znova vstavite posodo v glavno enoto, da se zapre.
  - Ko nastavljeni čas poteče, bo časovnik oddal zvočni signal. Previdno odprite posodo in pogledite, ali so živila primerno ocvrta. Če niso, zaprite posodo in s stikalom za nastavitve časa ponovno nastavite čas cvrtja. Če so živila primerno ocvrta, izvelcite košaro iz posode in izpraznite vsebino v skledo ali na krožnik. Pri večjih ali bolj kritičnih kosih živil si pomagajte s kuhinjsko prijemalko. **OPOMBA:** pred cvrtjem se mora cvrtnik primerno segreti (3 do 5 minut). Če želite, lahko ta čas tudi dodate običajnemu času cvrtja. Če bi med delovanjem naprave želeli spremeniti čas ali temperaturo cvrtja, preprosto obrnite stikalo. Naprava bo samodejno prilagodila nastavitve. Med uporabo se bo zelena grelna lučka prižgala in ugašala. To pomeni, da cvrtnik vzdržuje izbrano temperaturo.
- POZOR!** Pripravljene hrane ne stresite naravnost v skledo ali na krožnik, saj se lahko na dnu posode nabere odvečno olje. Vedno odstranite košaro iz posode.
- Opozorilo:** tudi ko je stikalo za nastavitve časa v položaju »0«, je naprava pod običajno napetostjo. Če želite popolnoma izkjučiti cvrtnik, izvelcite vtikač iz vtičnice.

#### Uporaba košare za cvrtje

Košaro s prevleko proti prijetanju lahko zlahka odstranite.

- Če jo želite izvelči iz posode, potisnite plastični pokrov na ročaju košare naprej, da razkrije stikalo za sprostitve košare.
- Pritisnite in zadržite stikalo in previdno dvignite ročaj, kar bo sprostitlo košaro.
- Pri ponovnem vstavljanju košare, se prepričajte, da se zaskoči.
- Plastični pokrov potisnite nazaj, da prekrije stikalo za sprostitve košare.

Opozorilo: ne pritisnite stikala za sprostitve košare, če posoda ni postavljena na ravno in stabilno površino.

#### Samodejni izklop

Cvrtnik ima vgrajen samodejni izklop, ki se bo vključil v naslednjih primerih.

1. Po preteku nastavljenega časa cvrtja. Časovnik bo oddal zvočni signal, sprožil samodejni izklop in ugasnil cvrtnik.
2. Če posodo med delovanjem izvelcite iz glavne enote, bo časovnik nadaljeval z odštevanjem.

**Opomba:** če želite cvrtnik izkjučiti pred potekom nastavljenega časa, obrnite stikalo za nastavitve časa in izvelcite vtikač iz vtičnice.

Pred uporabo se prepričajte, da je košara primerno nameščena. V nasprotnem primeru cvrtnik ne bo deloval.

**Opomba:** Z rokami se vedno dotikajte le ročaja košare. Bodite zelo pazljivi pri odstranjevanju košare iz posode, saj lahko iz nje bruha para.

**NAPAČNA UPORABA:** Pripravljene hrane ne stresite naravnost v skledo ali na krožnik, saj se lahko na dnu posode nabere odvečno olje.

Med delovanjem pazite, da vhod in izhod za zrak nista ovirana. Naprave z ničemer ne pokrivajte.

V posodo ne vlivajte olja ali katere koli druge tekočine. Pazite, da med stresanjem živil v košari, ne pritisnete stikala za sprostitve.

Med delovanjem in še nekaj časa po njem se posode ne dotikajte, saj se močno segreje. Držite jo za ročaj.

### 5) Čiščenje

Pred čiščenjem in vzdrževanjem se prepričajte, da ste vtikač izvelci iz vtičnice. Počakajte, da se popolnoma ohladi.

1. Glavno enoto obrišite z vlažno krpo in pustite, da se popolnoma posuši. Glavne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
2. Košaro s premazom proti prijetanju in posodo očistite v topli milnici, sperite in pustite, da se popolnoma posuša. Košara in posoda sta tudi primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. **Opomba:** čeprav sta košara in pripomoček primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, tega ne počnite prepogosto, saj s tem skrajšate njuno življenjsko dobo, posledično pa tudi življenjsko dobo izdelka.

Za čiščenje cvrtnika in obeh pripomočkov nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, saj jih s tem lahko poškodujete.

**Opomba:** cvrtnik očistite po vsaki uporabi.

**SHRANJEVANJE:** pred shranjevanjem se prepričajte, da se je cvrtnik popolnoma ohladil. Shranite ga v hladnem in suhem prostoru. Kabla ne ovijte tesno okoli glavne enote, saj bi ga s tem lahko poškodovali.

### 6) Težave in rešitve

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Cvrtnik ne deluje.	Vtikač ni priključen na električno vtičnico.	Vtikač priključite na ozemljeno vtičnico.
	Niste zavrteli stikala za nastavitve časa.	S pomočjo stikala za nastavitve časa prilagodite čas cvrtja. S tem tudi vključite cvrtnik.
Živila niso primerno ocvrta.	V košari je preveč živil.	Pazite, da v košari ni preveč živil. Če jih je manj, se bodo tudi bolj enakomerno ocvrta.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	S pomočjo stikala za nastavitve temperature prilagodite temperaturo.
	Čas cvrtja je prekratek.	S pomočjo stikala za nastavitve časa prilagodite čas cvrtja.
Živila so neenakomerno ocvrta.	Določena živila morate med cvrtjem pretresti.	Na polovici nastavljenega časa cvrtja pretresite živila, da tista na vrhu potonejo proti dnu.
Ocvrti prigrizki niso dovolj hrustljavi.	Želeli ste pripraviti prigrizke, ki se morajo pripraviti v tradicionalnem cvrtniku z oljem.	V cvrtniku pripravite živila, ki bi jih drugače spekli v pečici, ali pa živila pred cvrtjem rahlo namažite z oljem.
Posode ne morem pravilno vstaviti v glavno enoto.	V košari je preveč živil.	Košare nikoli ne napolnite preko oznake MAX.

	<b>Košara ni primerno vstavljena v posodo.</b>	<b>Pritisnite košaro navzdol, da se zaskoči. Zaslíšali boste »klik«.</b>
<b>Iz naprave se vali bel dim.</b>	<b>Živila v cvrtniku so mastna.</b>	<b>Če cvrete mastna živila, bo na dno posode kapljala odvečna maščoba. Segreto olje ustvarja bel dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne bi smelo vplivati na delovanje naprave ali rezultate cvrtja.</b>
	<b>Na dnu posode je še vedno maščoba od zadnjega cvrtja.</b>	<b>Bel dim ustvarja segreto olje na dnu posode. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo.</b>

### 7. Cvrte in recepti

Tukaj boste našli navodila za pripravo določenih živil s cvrtnikom.

Imejte v mislih, da so to zgolj splošne smernice. Cvrte morate vedno nadzorovati. **Opomba: navedene vrednosti lahko odstopajo od dejanskih. Uporabljajte jih le kot splošne smernice.**

#### Krompir

Živilo	Količina	Čas cvrtja	Temperatura	Dodatne informacije
Tanjše zamrznjene rezine za ocvrt krompirček	300-700 g	18-21 min	200 °C	Med cvrenjem večkrat pretresite vsebino košare, kot je to opisano v poglavju »Uporaba«.
Debelejše zamrznjene rezine za ocvrt krompirček	300-700 g	21-25 min	200 °C	Med cvrenjem večkrat pretresite vsebino košare, kot je to opisano v poglavju »Uporaba«.
Domači ocvrt krompirček	300-800 g	18-25 min	200 °C	Sledite navodilom v poglavju »Ocvrt krompirček, korak za korakom«.
Domače krompirjeve rezine	300-800 g	18-25 min	180 °C	Rezine sperite pod vodo, jih dobro osušite in premažite s pol žlice olja. Na polovici nastavljenega časa pretresite vsebino košare, kot je to opisano v poglavju »Uporaba«.

#### Meso

Živilo	Količina	Čas cvrtja	Temperatura	Dodatne informacije
Steak	100-500 g	dobro zapečeno: 15 min srednje zapečeno: 12 min rdeče zapečeno: 10 min	180 °C	Obrnite na polovici nastavljenega časa.
Pleskavice	100-500 g	18-20 min	180 °C	Obrnite na polovici nastavljenega časa.
Svinjski kotleti	100-500 g	18-20 min	180 °C	Obrnite na polovici nastavljenega časa.
Piščančje prsi	100-500 g	15-22 min	200 °C	Prepričajte se, da je meso tudi v notranjosti primerno pečeno.
Piščančja bedra	100-500 g	15-22 min	180 °C	Prepričajte se, da je meso tudi v notranjosti primerno pečeno.

#### Prigrizki in priloge

Živilo	Količina	Čas cvrtja	Temperatura
Zamrznjeni piščančji kroketi	100-500 g	10-15 min	200 °C
Spomladanski zavitki	100-400 g	6-10 min	200 °C
Polnjena zelenjava	100-400 g	10-15 min	160 °C

#### Pecivo

Živilo	Količina	Čas cvrtja	Temperatura
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C
Mafini	300 g	10-15 min	200 °C

#### Ocvrt krompirček, korak za korakom

Domač ocvrt krompirček

- Segrejte cvrtnik na 200 °C.
- Narežite krompir na širino približno 1 x 1 cm.
- Rezine stresite v skledo vode, da odstranite škrob, nato jih obrišite do suhega.
- Premažite jih s pol žlice olja in stresite v košaro.
- Cvrite na 200 °C približno 18 do 25 minut.
- Med cvrenjem večkrat pretresite košaro (na 5 do 6 minut), da se enakomerno zapečejo.
- Ko so ocvrti, jih vzemite iz košare in posolite.

#### Zamrznjene rezine za ocvrt krompirček

- Segrejte cvrtnik na 200 °C.
- Stresite od 300 do 700 g zamrznjenih rezin v košaro.
- Cvrite približno 18 do 21 minut (tanjše rezine) ali 21 do 25 minut (debelejše rezine).
- Med cvrenjem večkrat pretresite košaro (na 5 do 6 minut), da se enakomerno zapečejo.
- Ko so ocvrti, jih vzemite iz košare in posolite.

#### Žepki z govedino

Sestavine

200 g mlete govedine	1 drobno nasekljana šalotka	olje
1 zavitek vlečenega testa	1 vejica timijana	sol in poper po okusu

1 sesekljana čebula	1 žlica karija v prahu	
---------------------	------------------------	--

Priprava: na srednjem ognju v veliki naoljeni ponvi prepražite čebulo. Dodajte šalotko, meso in timijan ter pražite približno 5 minut, dokler ni meso dobro zapečeno. Odstranite ponev z ognja. Začinite s karijem, soljo in poprom. Na delovno površino položite listič vlečenega testa in ga razrežite na tretjine. Na vsako tretjino dajte žlico mešanice in testo prepognite v trikotnik. Postopek ponavljajte, dokler vam ne zmanjka mešanice. Segrejte cvrtnik na 200 °C in premažite žepke z oljem. Cvrte po štiri žepke hkrati, približno 5 do 8 minut. Nato jih obrnite in cvrte še 5 minut, do zlato-rjave barve.

#### **Ocvrte kozice**

Sestavine

200 g velikih očiščenih kozic	50 g stopljenega masla	1 zdrobljen strok česna	2 žlici limoninega soka
-------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------

Priprava: segrejte cvrtnik na 200 °C. V majhni skledi zmešajte maslo, limonin sok in česen. V mešanico pomakajte kozice in jih polagajte naravnost v košaro. Cvrte približno 8 do 10 minut.

#### **Kroketi z lososom**

Sestavine

1 pločevinka lososa (shranite tekočino)	32 ml tekočine iz pločevinke	1 žlička pecilnega praška
75 g moke	1 jajce	1/2 žličke worcestershirske omake
50 g drobtin	1/2 nasekljane čebule	olje, sol in poper po okusu

Priprava: v skledi zmešajte lososa in jajce, nato primesajte moko, poper, čebulo in worcestershirsko omako. Pecilni prašek dodajte tekočini iz pločevinke lososa in penasto umešajte. Z vilicami umešajte mešanico z lososom. Segrejte cvrtnik na 200 °C. Iz mešanice naredite krokete in jih povajajte v drobtinah. Premažite jih z oljem in položite v hladno košaro. Cvrte približno 12-15 minut oziroma do zlato-rjave barve.

### **GARANCIJSKI LIST**

Ime izdelka: DELIMANO AIR FRYER

Datum izročitve izdelka: \_\_\_\_\_

Studio Moderna jamči, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. Obvezuje se, da bo v času garancije brezplačno opravil potrebna popravila in zagotovil potrebne nadomestne dele. V kolikor se izdelek z napako, ki je v garanciji, ne popravi ali zamenja v roku 45 dni od prejema obvestila kupca, da ima izdelek napako in ga bo dal v popravilo, lahko kupec odstopi od pogodbe ali zahteva znižanje kupnine. Garancijski rok se v primeru popravila podaljša za čas popravila. Garancija velja v Republiki Sloveniji.

Studio Moderna d.o.o. zagotavlja vzdrževanje nadomestnih delov in priklonih aparatov v roku 3 let po preteku garancijskega roka.

Garancijski rok za izdelek je 12 mesecev od izročitve izdelka.

V primeru klasične prodaje je datum izročitve izdelka enak datumu izdaje računa. V primeru prodaje na daljavo se šteje, da je datum izročitve izdelka 20. dan od datuma izdaje računa. V primeru kasnejše izročitve izdelka, se upošteva kasnejši rok izročitve izdelka ob predložitvi potrčila o vročitvi. V primeru, da je izdelek kupcu izročen pred potekom 20. dne od izdaje računa, se šteje, da ima kupec vse pravice iz tega garancijskega lista tudi v času od dejanske izročitve izdelka, do poteka 20. dne od izdaje računa.

Firma, sedež prodajalca in datum izročitve izdelka kupcu so razvidni iz računa, ki je sestavni del garancijskega lista. Garancija velja ob predložitvi originalnega računa.

Garancija ne izključuje kupčevih pravic, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

#### **GARANCIJA NE VELJA:**

- zaradi napak, nastalih zaradi nepravilne uporabe;
- za napake, ki nastanejo zaradi zunanjih vplivov (mehanske poškodbe po krivdi kupca ali tretje osebe, poseg v aparat brez pooblastila s strani Studio Moderna d.o.o., nepravilna uporaba, malomarno ravnanje, višja sila);
- če kupec ne predloži veljavnega in pravilno izpolnjenega garancijskega lista in originalnega računa.

#### **UVELJAVLJANJE PRAVIC:**

Kupec garancijo uveljavi tako, da izdelek pošlje na naslov servisera Studio Moderna d.o.o., pošto ležeče, 1002 Ljubljana. Izdelku mora priložiti garancijski list in originalni račun. Vse dodatne informacije, vezane na uveljavljanje garancije ali servisiranja izdelka, so kupcu na voljo v delovnem času od ponedeljka do petka med 9.00 in 16.00 na telefonski številki 08 / 200 91 91.

#### **OPOZORILO:**

V primeru, da izdelek deluje na baterije, preizkusite delovanje izdelka z novimi baterijami predno ga pošljete na servis, saj težave lahko povzročajo izrabljene baterije. Pred pošiljanjem izdelka na servis baterije odstranite.

Uvoznik in uradni servis:

STUDIO MODERNA d.o.o., Podvine 36, 1410 Zagorje ob Savi

Datum prejema izdelka: \_\_\_\_\_

Datum vračila izdelka: \_\_\_\_\_

Popravljen napaka: \_\_\_\_\_

Podpis serviserja: \_\_\_\_\_

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kúpu Delimano produktu!

Delimano prináša inovatívny rad vysoko kvalitného riadu, navrhnutého pre zdravý, chutný a príjemný zážitok z varenia (čo zahŕňa prípravu, varenie aj konzumáciu jedál). Prebudí vo Vás vášnivého kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň.

Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest, preto sa falošovatelia vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívať zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahlašte akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com), aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falošovateľom.

#### **Delimano teplovzdušná fritéza - návod na použitie**

Prosím, pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

### **UPOZORNENIA**

#### **Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledovných:**

1. Pred zapojením spotrebiča do siete skontrolujte, či napätie vo Vašej sieti zodpovedá špecifikáciám uvedeným na typovom štítku nachádzajúcom na spodku zariadenia.
2. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom nikdy neponárajte kábel, zástrčku ani spotrebič do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
3. Potraviny, ktoré chcete pripraviť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s vyhrievacím telesom.
4. Keď je zariadenie v prevádzke, nezakrývajte otvory prívodu a výstupu vzduchu.
5. Nezalievajte prívod vzduchu olejom, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
6. Po každom použití a vždy pred čistením a údržbou odpojte fritézu zo siete.
7. Pred čistením, údržbou alebo uskladnením vždy najprv počkajte, kým spotrebič úplne vychladne.
8. Žiaden spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel, zástrčku, javí známky poruchy alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Vo vnútri fritézy sa nenachádzajú žiadne časti opraviteľné používateľom. Odovzdajte zariadenie do najbližšieho autorizovaného servisného centra na preskúmanie, opravu alebo úpravu, alebo kontaktujte naše centrum služieb zákazníkom.
9. Nepoužívajte fritézu vonku. Toto zariadenie je určené len na suché domáce použitie vo vnútornom prostredí.
10. Pred použitím umiestnite produkt na tvrdý, rovný, stabilný a suchý povrch odolný voči teplu.
11. Nenechávajte kábel previsať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, ani sa dotýkať horúcich povrchov.
12. Neumiestňujte na/do blízkosti horúceho elektrického alebo plynového horáka, ani do vyhriatej rúry.
13. Nepoužívajte zariadenie v blízkosti plynu alebo iných horľavých materiálov (benzén, riedidlo, spreje a podobne).
14. Nepoužívajte v blízkosti vody. Tento produkt by nemal byť používaný v bezprostrednej blízkosti vody - vaní, umývadiel, bazénov a podobne, kde hrozí riziko ošpliechania alebo ponorenia. Nemanipulujte s prístrojom s vlhkými rukami.
15. Použitie doplnkov a príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca, môže viesť k riziku poškodenia majetku a/alebo poranenia osôb.
16. Keď je fritéza zapnutá, nenechávajte ju bez dozoru. Po použití ju vždy odpojte zo siete.
17. Nepoužívajte fritézu na iný než na zamýšľaný účel.
18. Neuchovávajte spotrebič na priamom slnku ani v prostrediach s vysokou vlhkosťou.
19. Nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety; používajte len teplovzdorné plastové alebo drevené kuchynské pomôcky, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch.
20. Pri prenášaní fritézy obsahujúcej horúci olej alebo iné horúce tekutiny je potrebná mimoriadna opatnosť.
21. Fritéza musí byť pri použití zatvorená. UPOZORNENIE: Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom zariadenie pred čistením vždy odpojte zo siete.
22. Poškodený napájací kábel musí byť vymenený, ale výlučne elektrotechnikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo riziku.
23. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami či s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom dospelaj osoby alebo im bolo používanie zariadenia vysvetlené tak, aby ho dokázali

bezpečne používať a uvedomovali si možné riziká. Deti by sa nemali so zariadením hrať. Deti môžu vykonávať čistenie a údržbu, len ak sú staršie ako 8 rokov a musia byť pod dozorom dospeléj osoby.

24. Keď je zariadenie používané deťmi alebo v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
25. Keď je zariadenie v prevádzke, môže byť teplota dostupných povrchov veľmi vysoká.
26. Fritézu nepoužívajte, ak jej kábel javí známky poškodenia, alebo ak zariadenie pracuje prerušovane či úplne prestane pracovať.
27. Toto zariadenie by nikdy nemalo byť spúšťané naprázdno (s výnimkou úplne prvého použitia), pretože by to mohlo viesť k jeho zlyhaniu a/alebo poraneniu používateľa.
28. Neumiestňujte spotrebič na ani do blízkosti horľavých materiálov, ako sú obrusy alebo záclony.
29. Neumiestňujte fritézu proti stene alebo na iné spotrebiče. Položte ju tak, aby mala minimálne 30 cm voľného priestoru zozadu a 30 cm nad sebou.
30. O žiadnu opravu sa nepokúšajte svojpomocne a zaistíte, aby všetky opravy vykonával výlučne odborne spôsobilý technik.
31. Tento spotrebič by nemal byť ovládaný prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania, ktorý nebol dodaný v balení produktu.
32. Toto zariadenie je vybavené uzemnenou zástrčkou. Prosím, uistite sa, že je sieťová zásuvka vo Vašej domácnosti dobre uzemnená.
33. Počas vyprážania je horúca para uvoľňovaná cez otvory výstupu vzduchu. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a od otvorov, cez ktoré vystupuje. Takisto si dávajte pozor na horúcu paru a vzduch, keď zo zariadenia vyberáte nádobu varného koša.
34. Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. Počkajte, kým prúdenie dymu ustane, potom z fritézy vyberte varný kôš. Pred ďalším použitím zariadenie dôkladne skontrolujte, či nejaví známky poškodenia.
35. Je možné, že na začiatku používania budete cítiť mierny zápach, kým spotrebič nedosiahne svoju tepelnú stabilitu.
36. Pokiaľ zariadenie nefunguje, ako by malo, bolo vystavené silnému nárazu, spadlo Vám, bolo poškodené, ponechané vonku, vystavené vode alebo je vlhké, nepoužívajte ho.
37. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

#### 1) Časti

Delimano teplovzdušná fritéza obsahuje nasledujúce časti s nasledujúcimi funkciami:

Pic. 1 (pozrite: <b>OBRÁZKY, Pic. 1</b> )		
1. Varný kôš	5. Nádobu varného koša	9. Gombík regulácie teploty
2. Plastový kryt	6. Prívod vzduchu	10. Gombík časovača/napájania
3. Uvoľňovacie tlačidlo koša	7. Kontrolka napájania	11. Výstup vzduchu
4. Rúčka koša	8. Kontrolka vyhrievania	12. Napájací kábel

#### 2) Pred prvým použitím

Odstáňte zo zariadenia všetok obalový materiál, nálepky a štítky (s výnimkou typového štítku).

1. Skontrolujte, či je fritéza vypnutá a odpojená z elektrickej siete.
2. Utrite hlavnú jednotku fritézy navlhčenou handričkou a dôkladne osušte.
3. Umyte neprínavý varný kôš v teplej, mydlovej vode, potom ho opláchnite a dôkladne osušte. Poznámka: Neponárajte hlavnú jednotku fritézy do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Na čistenie spotrebiča a jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné, abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky, lebo by to mohlo spôsobiť poškodenie.
4. Umiestnite fritézu na stabilný, teplovzdorný povrch, vo výške pohodlnej pre používateľa. **POZNÁMKA:** pri prvom použití fritézy sa môže vyskytnúť ľahký zápach alebo dym. Je to úplne normálny jav, ktorý čoskoro pomine. Počas používania umožnite okolo fritézy dostatočné vetranie. Pred úplne prvým použitím sa odporúča nechať fritézu ísť približne 10 minút naprázdno (bez jedla); pridajte tomu, aby počiatočný dym a zápach vyplnil chuť Vášho jedla.

#### 3) Montáž

1. Osadte neprínavý varný kôš do nádoby varného koša, aby bezpečne zapadol na svoje miesto. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva uvoľňovací gombík, aby počas použitia nedošlo k jeho náhodnému stlačeniu.
2. Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky fritézy a zatvorte ju. Poznámka: fritézu dostanete predmontovanú. Nádobu varného koša musí byť pred použitím bezpečne uzatvorená, inak fritéza nebude fungovať.

#### 4) Použitie

Ako používať teplovzdušnú fritézu:

- Zapojte fritézu do elektrickej siete.
- Predhrejte ju na cca 5 minút za pomoci ovládacích tlačidiel časovača a regulátora teploty. Oranžová kontrolka napájania a zelená kontrolka vyhrievania sa rozsvietia na znamenie, že teplovzdušná fritéza sa vyhrieva. Keď dosiahne prednastavenú teplotu, zelená kontrolka vyhrievania sa automaticky vypne.
- Po skončení predhrievania vyberte nádobu varného koša tak, že ju pomocou ruky vytiahnete z fritézy. Umiestnite nádobu na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.

- Vložte do neprílnavého varného koša suroviny a potom nádobu zasunite naspäť do hlavného tela fritézy, aby ste ju zatvorili. **Poznámka:** Do nádoby varného koša nenalievajte olej ani žiadne iné tekutiny! Varný kôš nikdy nenapíňajte nad líniu MAX. Nádobu nikdy nepoužívajte bez košíka vo vnútri. Počas používania a nejaký čas po skončení sa nedotýkajte nádoby varného koša, pretože bude veľmi horúca. Držte ju len za rúčku.
- Pomocou gombíka na reguláciu teploty nastavte fritézu na požadované teplotné nastavenie.
- Určite čas potrebný na prípravu ingrediencií a použite gombík časovača/napájania na nastavenie správneho času; po uvoľnení začne časovač odpočítavať.
- Niektoré ingrediencie môžu vyžadovať v polovici fritovania pretrásť. Vyberte nádobu varného koša z fritézy potiahnutím za rúčku. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva uvoľňovacie tlačidlo koša, dávajte pozor! Varný kôš nikdy nepripínajte nad líniu MAX. Nádobu nikdy nepoužívajte bez košíka vo vnútri. Počas používania a nejaký čas po skončení sa nedotýkajte nádoby varného koša, pretože bude veľmi horúca. Držte ju len za rúčku.
- Po skosení varenia a uplynutí prednastaveného času časovač "zavoni". Skontrolujte, či je jedlo hotové, opatrným otvorením nádoby varného koša. Pokiaľ ešte nie je dobre uvarené, zatvorte nádobu varného koša a pomocou gombíka časovača/napájania nastavte primeraný čas na dovarenie. Keď je jedlo hotové, vyberte neprílnavý varný kôš z jeho nádoby a vyprázdňte obsah do misky alebo do taniera. Ak sú suroviny príliš veľké alebo krehké, použite teplovzdušné kuchynské kliešte (nie sú súčasťou balenia).
- **POZNÁMKA:** Fritézu vždy pred varením predhrejte, alebo jedlo varte o cca 3-5 minút dlhšie. Pokiaľ počas použitia potrebujete zmeniť dobu alebo teplotu varenia, jednoducho použite tlačidlá časovača alebo regulátor teploty podľa potreby a fritéza si automaticky upraví nastavenia. Počas prevádzky sa zelená kontrolka vyhrievania bude striedavo zapínať a vypínať, čo znamená, že si zariadenie udržiava zvolenú teplotu.
- **Pozor:** Nevyberajte jedlo na tanier alebo do misky priamo z nádoby, pretože na dne nádoby sa zvykne zhromažďiť prebytočný olej, ktorým môžu suroviny nasiaknuť. Vždy najprv vyberte neprílnavý varný kôš z nádoby.
- **Upozornenie:** Nominálne napätie je prítomné aj vtedy, keď je gombík časovača/napájania prepnutý do pozície '0'. Ak chcete fritézu úplne vypnúť, odpojte ju z elektrickej siete.

#### Ako používať neprílnavý varný kôš:

Neprílnavý varný kôšik je odnímateľný, aby sa dal jednoducho používať.

- Ak chcete vybrať kôš z nádoby, zatlačte plastový kryt na rúčke koša dopredu, aby sa odkrylo uvoľňovacie tlačidlo.
- Stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlo a opatrne nadvihnite rúčku, aby ste uvoľnili neprílnavý varný kôšik.
- Osadte kôšik naspäť do nádoby, kým bezpečne nezapadne na svoje miesto.
- Zasuňte plastový kryt naspäť do správnej pozície, aby zakrýval uvoľňovacie tlačidlo.

Pozor: Nikdy nestláčajte uvoľňovacie tlačidlo, keď je varný kôšik vyvýšený, pretože by to mohlo spôsobiť zranenie; stlačte ho, len ak je kôš umiestnený na rovnom, stabilnom povrchu.

#### Automatické vypnutie:

Teplovzdušná fritéza má funkciu automatického vypnutia. Toto ju môže aktivovať:

1. Uplýnul prednastavený čas varenia. Časovač "zavoni" a fritéza sa automaticky vypne.
2. Ak dôjde k vytiahnutiu varného koša počas prevádzky, časovač bude pokračovať v odpočítavaní až do uplynutia doby varenia.

Poznámka: Pokiaľ potrebujete fritézu vypnúť ešte pred uplynutím nastaveného času, stlačte gombík časovača/napájania a odpojte spotrebič z elektrickej siete.

Pred použitím skontrolujte, či je neprílnavý varný kôš bezpečne osadený. Pokiaľ nie je, fritéza sa nespustí do prevádzky.

Poznámka: Varný kôš držte len za jeho rúčku. Pri jeho vyberaní buďte opatrný, pretože môže uniknúť horúca para.

**NEROBTĚ:** Neotáčajte neprílnavý kôš, keď je stále pripojený k nádobe, pretože z nej môže vytečť prebytočný olej zhromaždený na dne.

Neprílnavý kôšik nikdy nepripínajte nad líniu MAX. Nádobu nikdy nepoužívajte bez košíka vo vnútri. Počas používania a nejaký čas po skončení sa nedotýkajte nádoby varného koša, pretože bude veľmi horúca. Držte ju len za rúčku.

Počas používania a tesne po ňom sa nedotýkajte nádoby varného koša, pretože sa veľmi rozhorčí, držte ju len za rúčku.

#### 5) Čistenie

Skôr, než začnete s akýmkoľvek čistením alebo údržbou, vypnite fritézu, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť.

1. Utrite hlavnú jednotku fritézy mäkkou, vlhkou handričkou a dobre osušte. Neponárajte spotrebič do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
2. Umyte varný kôš a jeho nádobu v teplej mydlovej vode, potom ich opláchnite a dôkladne osušte. Tieto dva komponenty môžete umyvať aj v umývačke. Poznámka: Hoci sú doplnky vhodné do umývačky, neodporúčame Vám používať ju pričasto, pretože nadmerné čistenie v umývačke môže skrátiť životnosť produktu alebo jeho príslušenstva.

Na umývanie fritézy a jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože to môže spôsobiť poškodenie.

Poznámka: Fritézu je treba po každom použití umyť.

**SKLADOVANIE:** Pred uskladnením na chladnom, suchom mieste skontrolujte, či je fritéza vychladnutá, čistá a suchá. Napájací kábel nikdy neomotávjate pevne okolo spotrebiča: zmotajte ho voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

#### 6) Riešenie problémov

Problém	Možná příčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do siete. Nebol nastavený gombík časovača/napájania.	Zapojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej zásuvky. Otočte gombík časovača/napájania na požadovaný čas prípravy a zariadenie sa zapne.
Jedlo vo fritéze nie je hotové.	Príliš veľké množstvo jedla v košíku. Nastavená teplota je príliš nízka.	Vkladajte do varného koša menšie várky surovín. Menšie množstvá sa pripravujú rovnomernejšie. Otočte gombík regulátora teploty do požadovaného nastavenia.
	Čas prípravy je príliš krátky.	Otočte gombík časovača/napájania na potrebný čas prípravy.
Jedlo je vo fritéze pripravené nerovnomerne.	Isté druhy jedál treba v polovici prípravy pretrásť.	Suroviny, ktoré ležia jedna na druhej (napríklad hranolky) treba uprostred prípravy prepepať.
Vyprážené jedlo nie je po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Použili ste typ jedla určeného na prípravu v tradičnej (nie teplovzdušnej) fritéze.	V teplovzdušnej fritéze robte pokrm určené do rúry, alebo potraviny pred prípravou potrite trochu oleja pre chrumkavejšie výsledky.
Nedokážem do zariadenia správne zasunúť nádobu s varným košom.	Vo varnom koši je príliš veľa surovín.	Nenapíňajte košík nad líniu MAX.
	Varný košík nie je správne osadený v nádobe.	Zatlačte varný košík do nádoby, kým nebudete počuť kliknutie.

<b>Zo spotrebiča vychádza biely dym.</b>	<b>Prípravujete masťné jedlá.</b>	<b>Keď v teplovzdušnej fritéze pražíte veľmi masťné jedlá, do nádoby varného košíka vytečie veľké množstvo oleja. Tento olej vytvára biely dym a nádoba sa môže rozhorčiť viac, než je bežné. Nemalo by to nijako ovplyvniť chod spotrebiča ani výsledok varenia.</b>
	<b>Nádoba varného koša stále obsahuje zvyšky oleja z predchádzajúceho použitia.</b>	<b>Biely dym je spôsobený zohrievaním oleja v nádobe varného koša. Dbajte na to, aby ste fritézu po každom použití dôkladne očistili.</b>

### 7) Varenie & recepty

Nasledujúce pokyny slúžia ako vodidlo pri varení jednotlivých pokrmov pomocou teplovzdušnej fritézy.

Ide len o orientačného sprievodcu, vždy by ste mali sledovať priebeh varenia. **Prosím, BERTE NA VEDOMIE: Hodnoty sa môžu líšiť a sú určené len na hrubú orientáciu.**

### Zemiaky a hranolčky

Potravina	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota	Extra informácie
Tenké mrazené hranolky	300 - 700 g	18 - 21 min	200 °C	Počas prípravy hranolčeka pretraste podľa pokynov v časti "POUŽITIE"
Hrubé mrazené hranolky	300 - 700 g	21 - 25 min	200 °C	Počas prípravy hranolčeka pretraste podľa pokynov v časti "POUŽITIE"
Domáce hranolky	300 - 800 g	18 - 25 min	200 °C	Dodržujte pokyny v časti "Sprievodca prípravou hranolčeka krok za krokom".
Domáce americké zemiaky	300 - 800 g	18 - 25 min	180 °C	Zemiaky nakrájajte na mesiaciky, opláchnite ich a osušte, potom na ne navkypajte alebo nasprejajte cca ½ PL kuchynského oleja. Vložte ich do varného koša a pretraste podľa pokynov v časti "POUŽITIE".

### Mäso & hydina

Jedlo	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota	Extra informácie
Stejk	100--500 g	Úplne prepečený: 15 min Stredne prepečený: 12 min Mierny opečený: 10 min	180 °C	Asi v polovici prípravy ho otočte.
Hamburger	100 - 500 g	18 -20 min	180 °C	Asi v polovici prípravy ho otočte.
Bravčové kotlety	100 - 500 g	18 - 20 min	180 °C	Asi v polovici prípravy ich pootáčajte.
Kuracie prsia	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Vždy skontrolujte, či je mäso dôkladne uvarené.
Kuracie stehienka	100 - 500 g	15 - 22 min	180 °C	Vždy skontrolujte, či je mäso dôkladne uvarené.

### Chuťovky & prílohy

Jedlo	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota
Mrazené kuracie nugety	100 - 500 g	10--15 min	200 °C
Jarné rolky	100 - 400 g	6- 10 min	200 °C
Plnená zelenina	100 - 400 g	10--15 min	160 °C

### Pecivo & koláče

Jedlo	Množstvo	Približná doba varenia	Teplota
Quiche	400 g	8- 15 min	160 °C
Muffíny	300 g	10--15 min	200 °C

### Sprievodca prípravou hranolčeka krok za krokom

Domáce hranolčeka:

1. Predhrejte fritézu na 200 °C.
2. Nakrájajte zemiaky na hranolčeky s hrúbkou cca 1 x 1 cm.
3. Dajte nakrájané zemiaky do misky a opláchnite ich, aby ste z nich odstránili škrob. Potom ich osušte.
4. Prilejte alebo nasprejajte k nim ½ PL kuchynského oleja a vložte ich do varného koša.
5. Varte pri teplote 200 °C približne 18 - 25 minút.
6. Pravidelne hranolky pretrepte (približne každých 5-6 minút), aby sa rovnomerne opražili.
7. Len čo sú hranolčeka dôkladne a do chrumkava opražené, vyberte ich z fritézy, dochuťte a môžete podávať.

### Mrazené hranolky

1. Predhrejte fritézu na 200 °C.
2. Dajte do košíka 300--700 g zmrazených hranoliek.
3. Pražte ich 18-21 minút, ak sú tenšie, alebo 21--25 minút, pokiaľ sú hrubšie.
4. Pravidelne hranolky pretrepte (približne každých 5-6 minút), aby sa rovnomerne opražili.
5. Len čo sú hranolčeka dôkladne a do chrumkava opražené, vyberte ich z fritézy, dochuťte a môžete podávať.

### Hovädzie samosas

Ingrediencie:

200 g hovädzieho mäsa, mletého	1 šalotka, najemno nasekaná	Olej v spreji
1 balenie filo cesta	1 vetvička tymianu	Sof & korenie na dochutenie
1 cibuľa, nakrájaná	1 PL karí korenia	

Ako na to: dajte veľkú panvicu na stredný oheň, pridajte do nej štipku oleja a cibuľu, smažte do zmäknutia. Potom pridajte najemno nasekanú šalotku, mleté hovädzie mäso a tymian a cca 5 minút povarte – kým nie je mäso hotové; potom panvicu zložte z ohňa. Pridajte kari korenie a dochuťte soľou a korením. Na rovnú pracovnú dosku rozložte plát filo cesta a pozdĺžne ho nakrájajte na tri rovnaké časti. Z každého vyformujte komútok, ktorý naplňte jednou lyžicou mäsovej zmesi a zavorte. Pokračujte, kým neminiete všetko mäso. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Každý komútok nasprejajte trochu oleja. Potom vkladajte samosas vo várkach po 4 kusoch do nepriľnavého varného koša a pražte cca 5-8 minút. Potom samosas otočte a varte ďalších 5 minút, kým nie sú z oboch strán chrumkavé a zlatavé.

#### Grilované krevety

Ingrediencie:

200 g jumbo kreviet, umytých a olúpaných	50 g zmäknutého masla	1 strúčik cesnaku, ošúpaný a rozdrvený	2 PL citrónovej šťavy
--	-----------------------	--	-----------------------

Ako na to: predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. V malej miske zmiešajte zmäknuté maslo, citrónovú šťavu a cesnak. Namaččajte krevety do maslovej zmesi a potom ich dávajte rovno do nepriľnavého varného koša. Grilujte krevety približne 8-10 minút.

#### Lososové krokety

Ingrediencie:

1 konzerva ružového lososa, zliata (šťavu si odložte)	32 ml šťavy z lososovej konzervy	1 ČL prášku do pečiva
75 g múky	1 vajčičko	½ ČL worcesterskej omáčky
50 g strúhanky	½ nasekanej jamej cibulky	Olej v spreji, soľ & korenie na dochutenie

Ako na to: v miske spolu skombinujte lososa s vajčičkom, potom pridajte múku, korenie, cibulku a worcesterskú omáčku. Zmiešajte prášok do pečiva so šťavou, zliatou z lososovej konzervy, a šľahajte dopenista. Potom to vlejte do lososovej zmesi a premiešajte vidličkou. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Formujte zo zmesi krokety, ktoré obalte v strúhanke. Nasprejajte ich trochu oleja a vložte do nepriľnavého varného koša. Smažte približne 12-15 minút dozlatista.



Дякуємо Вам за те, що обрали продукцію Делімано!

Делімано пропонує Вам інноваційну лінію кухонного посуду відмінної якості, розробленого для забезпечення здорового, смачного та приємного процесу приготування їжі (підготовка, приготування та споживання їжі), надихаючої пристрасі до готування та частування, незалежно від Ваших кулінарних навичок. Готуйте. Святкуйте. Кожного дня.

Уся продукція Делімано має репутацію дуже дорогої та якісної, тож фальсифікатори охоче її підробляють, пропонуючи таким чином покупцям нижчу якість без жодної гарантії та сервісного обслуговування. Будь ласка, повідомляйте нам про будь-які випадки скопійованої, підробленої, подібної продукції чи неавторизованих дистриб'юторів за адресою [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:brand.protection@studio-moderna.com), щоб допомогти нам у боротьбі проти незаконних підробок.

#### Делімано Мультипич – Керівництво користувача

Перед використанням ретельно ознайомтеся з даним керівництвом і зберігайте його для подальшого звернення.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

#### При використанні електричного обладнання необхідно дотримуватися основних правил техніки безпеки, включаючи наступні:

1. Перед увімкненням в розетку впевніться, що напруга в електричній мережі відповідає значенню в таблиці з технічними даними.
2. Щоб уникнути враження електричним струмом, не занурюйте шнур, штепсель та корпус пристрою у воду або інші рідини.
3. Завжди кладіть інгредієнти для смаження/приготування в кошик для приготування їжі, щоб уникнути їх контакту з нагрівальними інгредієнтами.
4. Не закривайте повітрязабірний і повітровипускний отвори, коли пристрій увімкнено.
5. Не наливайте олію у ємність для приготування їжі, адже це може спричинити займання.
6. Після використання, а також перед чищенням та обслуговуванням необхідно вимкнути пристрій з розетки.
7. Перед чищенням, обслуговуванням або встановленням на зберігання необхідно дочекатися повного охолодження пристрою.
8. Не використовуйте пристрій з пошкодженням шнуром або штепселем, після виявлення несправності або іншого пошкодження. Не намагайтеся відремонтувати пристрій самотужки. Доставте пристрій в найближчий авторизований сервісний центр або зателефонуйте в службу підтримки покупців для отримання інформації щодо огляду, ремонту та налаштування.
9. Не використовуйте пристрій поза приміщенням. Він призначений лише для побутового використання в сухому приміщенні.
10. Перед використанням встановіть пристрій на тверду, гладку, стійку, суху та жаростійку поверхню.
11. Пильнуйте, щоб шнур не звисав з краю столу або кухонної стійки й не торкався гарячих поверхонь.
12. Не ставте пристрій на гарячу газову або електричну плиту та у нагріту духовку.
13. Не використовуйте пристрій поблизу джерел газу або інших легкозаймистих матеріалів (таких

- як бензол, розчинники для фарб, розпилювачі тощо).
14. Не використовуйте пристрій біля води. Цей продукт не можна використовувати в безпосередній близькості від джерел води (наприклад, у ванній, біля раковини, басейну тощо), де існує ймовірність його падіння у воду або потрапляння на нього бризок. Не торкайтеся робочого пристрою мокрими руками.
  15. Використання додаткових неоригінальних компонентів, nereкомендованих виробником, може призвести до травмування або пошкодження майна.
  16. Не залишайте пристрій в робочому стані без нагляду. Завжди вимикайте пристрій з розетки після закінчення використання.
  17. Використовуйте пристрій лише за призначенням.
  18. Зберігайте пристрій подалі від джерел прямого сонячного світла та високої вологості.
  19. Не використовуйте гостре та абразивне начиння при роботі з пристроєм. Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття, використовуйте лише термостійкі пластикові або дерев'яні лопатки.
  20. Будьте дуже обережними при перенесенні пристрою, що містить гарячу олію або іншу гарячу рідину.
  21. Використовуйте пристрій лише в закритому положенні. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути враження електричним струмом, перед чищенням необхідно вимкнути пристрій з розетки.
  22. Для уникнення небезпечних ситуацій у разі пошкодження шнура живлення заміну має проводити лише виробник, сервісний агент або інша кваліфікована особа.
  23. Даний пристрій може використовуватися дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом, були проінструктовані щодо правил його безпечного використання та розуміють всі можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з електричним пристроєм. Діти до 8 років можуть займатися чищенням та доглядом пристрою лише під наглядом.
  24. При використанні пристрою дітьми або поблизу дітей слід проявляти підвищену пильність.
  25. При роботі пристрою температура доступних поверхонь може бути високою.
  26. Не використовуйте пристрій у разі виявлення ознак пошкодження шнура живлення, переривчастої роботи або повної зупинки пристрою.
  27. В жодному разі не вмикайте пристрій порожнім (за винятком першого використання), оскільки це може призвести до його пошкодження та/або травмування користувача.
  28. Не ставте пристрій на горючі матеріали (наприклад, скатертину або завіску) або поблизу них.
  29. Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Згори, з боків та ззаду пристрою має залишитися 30 см вільного місця.
  30. Не намагайтеся модифікувати або відремонтувати пристрій самотужки. Зверніться до кваліфікованого спеціаліста.
  31. Не використовуйте окрему систему дистанційного керування або зовнішній таймер для керування пристроєм. Користуйтеся тільки тими компонентами/аксесуарами, що постачаються разом з пристроєм.
  32. Цей пристрій оснащено заземленим штепселем. Впевніться, що пристрій підключається до заземленої розетки.
  33. Під час смаження за допомогою гарячого повітря гаряча пара виходить через повітровипускний отвір. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та повітровипускного отвору. Крім того, будьте обережні, знімаючи ємність для приготування їжі з пристрою.
  34. При появі темного диму необхідно одразу вимкнути пристрій з розетки. Перш ніж знімати ємність для приготування їжі з пристрою, зачекайте на припинення димоутворення. Перш ніж використовувати знову, ретельно огляньте пристрій на ознаки пошкодження.
  35. Поки пристрій не досягне термостійкості, на початку його використання можлива поява легких

запахів.

36. Не використовуйте пристрій у разі падіння, пошкодження, занурення у воду, а також якщо він залишався на вулиці чи не працює належним чином.
37. Хоча пристрій було перевірено, відповідальність за його експлуатацію та наслідки такої експлуатації несе користувач.

#### 1) Компоненти

Мультипіч Делімано укомплектовано наступними робочими компонентами:

Мал. 1 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 1)		
1. Корзинка для приготування їжі 2. Пластикова кришка 3. Кнопка розблокування корзинки для приготування їжі 4. Ручка корзинки	5. Ємність для приготування їжі 6. Повітрозабірний отвір 7. Індикатор живлення 8. Індикатор підігріву	9. Коліщатко регулювання температури 10. Коліщатко встановлення таймера/ ввімкнення живлення 11. Повітровипускний отвір 12. Шнур живлення

#### 2) Перед першим використанням

Зніміть з пристрою всі пакувальні матеріали, а також наліпки та бирки (за винятком таблички з технічними характеристиками).

1. Впевніться, що Мультипіч вимкнено і не підключено до розетки.
2. Протріть корпус Мультипіч м'яким та зволеним клаптиком тканини та ретельно висушіть.
3. Помийте корзинку з антипригарним покриттям у теплій мильній воді, а потім сполосніть і ретельно висушіть. Примітка: Не занурюйте корпус пристрою у воду або інші рідини. В жодному разі не використовуйте жорсткі або абразивні мийні засоби чи металізовані губки для очищення пристрою або аксесуарів до нього, оскільки це може призвести до їх пошкодження.
4. Встановіть корпус пристрою на рівну, теплостійку поверхню, на зручній для користувача висоті. ПРИМІТКА: При першому використанні пристрою може з'явитися невелика кількість диму або легкий запах. Це нормально і швидко пройде. Під час роботи необхідно забезпечити достатню вентиляцію навколо пристрою. Перед першим використанням рекомендується запустити Мультипіч без інгредієнтів приблизно на 10 хвилин; це допоможе запобігти впливу диму або запаху, що можуть з'явитися при першому використанні, на смак їжі.

#### 3) Збірка

1. Вставте корзинку з антипригарним покриттям у ємність для приготування їжі до фіксації на місці. Впевніться, що пластикова кришка закриває кнопку розблокування корзинки, щоб запобігти її натисканню під час експлуатації пристрою.
2. Вставте ємність для приготування їжі в корпус пристрою, щоб закрити її. Примітка: Мультипіч поставляється у попередньо зібраному вигляді. Ємність для приготування їжі має бути надійно закрита перед використанням, інакше Мультипіч не працюватиме.

#### 4) Використання

##### Використання мультипіч:

- Підключіть пристрій до електромережі.
- Розігрійте пристрій (приблизно 5 хвилин) за допомогою коліщаток встановлення таймера та регулювання температури. Про нагрівання пристрою свідчатиме помаранчевий індикатор живлення та зелений індикатор підігріву. По досягненні необхідної температури зелений індикатор підігріву автоматично вимкнеться.
- По завершенню попереднього підігріву змініть ємність для приготування їжі, витягнувши її за ручку. Поставте ємність для приготування їжі на пласку, рівну та теплостійку поверхню.
- Покладіть інгредієнти в корзинку з антипригарним покриттям і встановіть ємність для приготування їжі назад в корпус пристрою, щоб закрити її. Примітка: Не наливайте в ємність для приготування їжі олію або іншу рідину. В жодному разі не переповнюйте корзинку для їжі понад позначку максимального рівня (MAX). Ніколи не використовуйте ємність для приготування їжі без корзинки. Не торкайтеся ємності для приготування їжі під час та деякий час після використання, оскільки вона сильно нагрівається. Ємність для приготування їжі можна утримувати лише за ручку.
- Для встановлення необхідної температури скористайтеся коліщатком регулювання температури.
- Визначте період часу, необхідний для приготування інгредієнтів, і скористайтеся коліщатком встановлення таймера/ввімкнення живлення для встановлення часу; таймер почне відлік часу одразу після відпускання.
- Деякі інгредієнти вимагають струшування під час приготування. Витягніть ємність для приготування їжі з пристрою, потягнувши за ручку. Впевніться, що пластикова кришка прикриває кнопку розблокування корзинки, щоб випадково не розблокувати гарячу корзинку з їжею. Обережно струсіть ємність для приготування їжі, а потім вставте її назад в корпус пристрою, щоб закрити її і продовжити приготування.
- По завершенню приготування і закінченню встановленого часу пролунає сигнал таймера. Перевірте готовність інгредієнтів, обережно відкривши ємність для приготування їжі. Якщо інгредієнти не готові, закрийте ємність для приготування їжі і скористайтеся коліщатком встановлення таймера/ввімкнення живлення для встановлення необхідного часу приготування. Якщо продукти готові, витягніть корзинку з антипригарним покриттям з ємності для приготування їжі та покладіть продукти у миску або на тарілку. Використовуйте термостійкі щипці (не входять до комплекту), якщо продукти надто великі або крихкі.

**ПРИМІТКА:** Завжди розігрівайте мультипіч перед початком приготування або додавайте приблизно 3-5 хвилин до загального часу приготування. Якщо необхідно змінити час приготування або налаштування температури під час приготування, просто скористайтеся коліщатками встановлення таймера або регулювання температури для внесення необхідних змін, і налаштування автоматично відкоригуються. Під час приготування зелений індикатор підігріву буде періодично вмикатися і вимикатися, сигналізуючи про підтримку обраної температури приготування.

**Застереження:** Не висипайте інгредієнти прямо на тарілку або у миску, оскільки на дні ємності для приготування їжі може накопичитися жир, який потрапить на продукти. Завжди знімайте корзинку з антипригарним покриттям з ємності для приготування їжі.

**Попередження:** Номінальна напруга присутня навіть тоді, коли коліщатко встановлення таймера/ввімкнення живлення перебуває в положенні «0». Щоб остаточно вимкнути мультипіч, відключіть пристрій від електромережі.

##### Використання корзинки з антипригарним покриттям:

Для зручного використання пристрій оснащено змінною корзинкою з антипригарним покриттям.

- Щоб зняти корзинку з антипригарним покриттям з ємності для приготування їжі, поsunте пластини кришки на ручці корзинки вперед, щоб відкрити доступ до кнопки розблокування.
- Натисніть і утримуйте кнопку розблокування та обережно потягніть ручку вгору, щоб зняти корзинку з антипригарним покриттям.
- Встановіть корзинку з антипригарним покриттям назад у ємність для приготування їжі до фіксації на місці.
- Зсуňte пластикову кришку у вихідне положення, щоб вона закривала кнопку розблокування.

**Попередження:** В жодному разі не натискайте кнопку розблокування, коли ємність для приготування їжі перебуває в повітрі, оскільки це може призвести до травмування. Кнопку розблокування можна натискати лише тоді, коли ємність для приготування їжі встановлено на рівну та стійку поверхню.

##### Автоматичне вимкнення:

Мультипіч оснащено функцією автоматичного вимкнення. Вона активується у наступних випадках:

1. Слив встановлений час приготування. Після сигналу таймера активується функція автоматичного вимкнення, що призводить до вимкнення пристрою.

2. Якщо витягнути корзинку для приготування їжі з пристрою під час процесу приготування, таймер продовжуватиме відлік, доки встановлений час приготування не скінчиться.
- Примітка: Якщо необхідно вимкнути мультіпіч до закінчення встановленого часу приготування, вимкніть таймер, скориставшись коліщатком встановлення таймера, і відключіть пристрій від електромережі.
- Перед використанням впевніться, що корзинка з антипригарним покриттям встановлена належним чином. Інакше мультіпіч не працюватиме.

Примітка: Ємність для приготування їжі можна утримувати лише за ручки. Будьте обережні при зніманні корзинки з антипригарним покриттям, оскільки цей процес може супроводжуватися виходом пари.

НЕ ПЕРЕВЕРТАЙТЕ корзинку з антипригарним покриттям, якщо вона ще встановлена у ємність для приготування їжі, оскільки це може призвести до витікання залишків жиру з дна ємності. Не накривайте мультіпіч або її повітросабірний та повітровипускний отвори, оскільки це порушить циркуляцію повітря і може вплинути на результати смаження.

Не наливайте в ємність для приготування їжі олію або інші рідини. Не натискайте кнопку розблокування корзинки під час струшування інгредієнтів.

Не торкайтеся ємності для приготування їжі під час та одразу після використання, оскільки вона сильно нагрівається. Ємність для приготування їжі можна утримувати лише за ручки.

## 5) Чищення

- Перед чищенням або обслуговуванням необхідно вимкнути пристрій, відключити його від електричної мережі та дочекатися його повного охолодження.
1. Протріть корпус Мультіпіч м'яким та зволеним клаптиком тканини та ретельно висушіть. Не занурюйте корпус пристрою у воду або інші рідини.
  2. Помийте корзинку та ємність для приготування їжі у теплій мильній воді, а потім сполосніть і ретельно висушіть. Ці два компоненти можна також помити у посудомийній машинці.
- Примітка: Хоча ці компоненти можна мити у посудомийній машинці, не варто зловживати її використанням, оскільки це може скоротити термін служби продукції та її компонентів.
- В жодному разі не використовуйте жорсткі або абразивні мийні засоби чи металізовані губки для очищення пристрою або аксесуарів до нього, оскільки це може призвести до їх пошкодження.
- Примітка: Мультіпіч необхідно чистити щоразу після використання.
- ЗБЕРІГАННЯ:** Перед встановленням на зберігання у прохолодному та сухому місці слід впевнитися, що пристрій охолоджений, чистий та сухий. Ніколи не обкручуйте шнур живлення надто туго навколо пристрою: накручуйте шнур не туго, щоб уникнути пошкодження.

## 6) Діагностика несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Мультіпіч не працює.	Пристрій не підключено до електромережі.	Вставте штепсель в заземлену розетку.
	Коліщатко встановлення таймера/ввімкнення живлення не повернуто.	Поверніть коліщатко встановлення таймера/ввімкнення живлення для встановлення необхідного часу приготування і ввімкнення пристрою.
Інгредієнти не обсмажуються до готовності.	В корзинці завелика кількість інгредієнтів.	Покладіть менше інгредієнтів в корзинку. Менші порції обсмажуються більш рівномірно.
	Встановлено надто низьку температуру.	Поверніть коліщатко регулювання температури для встановлення необхідної температури приготування.
	Встановлено маленький період часу для приготування.	Поверніть коліщатко встановлення таймера/ввімкнення живлення для встановлення необхідного часу приготування.
Інгредієнти обсмажуються нерівномірно.	Деякі інгредієнти необхідно струшувати під час приготування.	Інгредієнти, що лежать один на одному або пересікаються (наприклад, картопля фрі), необхідно струшувати під час приготування.
Обсмажені продукти не хрусткі після виймання з мультіпічі.	Використано продукти, які необхідно готувати у звичайній фритюрниці.	Використовуйте інгредієнти для духовки або злегка змстіть інгредієнти олією, щоб зробити їх хрусткішими.
Ємність для приготування їжі не встановлюється в корпус пристрою належним чином.	В корзинці завелика кількість інгредієнтів.	Не наповнюйте корзинку понад позначку максимального рівня (MAX).
	Корзинка не встановлена в ємність для приготування їжі належним чином.	Вставте корзинку в ємність для приготування їжі до фіксації на місці (Ви почуєте клацання).
Білий дим з'являється з пристрою.	Готуються жирні інгредієнти.	При смаженні жирних інгредієнтів в ємність для приготування їжі стікатиме багато жиру. Жир спричиняє появу білого диму і призводить до більшого нагрівання ємності. Це не впливає на пристрій або результат.
	Ємність для приготування їжі ще містить жирні залишки від попереднього використання пристрою.	Білий дим з'являється внаслідок нагрівання жиру в ємності для приготування їжі. Необхідно очистити ємність для приготування їжі щоразу після використання.

## 7) Приготування та рецепти

Нижче містяться рекомендації щодо приготування деяких видів продуктів в мультіпічі.

Це лише рекомендації; необхідно постійно наглядати за процесом приготування. **ПРИМІТКА:** Значення можуть відрізнятися і надані лише в якості ілюстрації.

### Смажена картопля і картопля фрі

Продукт	Кількість	Приблизний час приготування	Температура	Додаткова інформація
Наріzana тонкими скибками та заморожена картопля	300 - 700 г	18 - 21 хв.	200 °C	Струсіть картоплю, дотримуючись інструкцій у розділі «ВИКОРИСТАННЯ».
Наріzana товстими шматочками та заморожена картопля	300 - 700 г	21 - 25 хв.	200 °C	Струсіть картоплю, дотримуючись інструкцій у розділі «ВИКОРИСТАННЯ».

Домашня картопля, нарізана тонкими скибками	300 - 800 г	18 - 25 хв.	200 °С	Дотримуйтеся всіх інструкцій у розділі «Покрокова інструкція для приготування картоплі фрі».
Домашня картопля по-селянськи	300 - 800 г	18 - 25 хв.	180 °С	Помийте і висушіть картоплю. Додайте ½ ст. л. олії та покладіть картоплю в корзинку. Струсіть картоплю, дотримуючись інструкцій у розділі «ВИКОРИСТАННЯ».

### М'ясо та птиця

Продукт	Кількість	Приблизний час приготування	Температура	Додаткова інформація
Стейк	100---500 г	Просмажений: 15 хв. Середнього обсмаження: 12 хв. З кров'ю: 10 хв.	180 °С	Перегорніть, коли мине половина часу приготування.
Гамбургер	100 - 500 г	18 - 20 хв.	180 °С	Перегорніть, коли мине половина часу приготування.
Відбивні зі свинини	100 - 500 г	18 - 20 хв.	180 °С	Перегорніть, коли мине половина часу приготування.
Куряча грудинка	100 - 500 г	15 - 22 хв.	200 °С	Завжди перевіряйте чи добре просмажилася курка.
Курячі ніжки	100 - 500 г	15 - 22 хв.	180 °С	Завжди перевіряйте чи добре просмажилася курка.

### Закуска і гарнір

Продукт	Кількість	Приблизний час приготування	Температура
Заморожені курячі нагетси	100 - 500 г	10--15 хв.	200 °С
Фаршировані млинці	100 - 400 г	6- 10 хв.	200 °С
Фаршировані овочі	100 - 400 г	10--15 хв.	160 °С

### Випічка та кекси

Продукт	Кількість	Приблизний час приготування	Температура
Кіш	400 г	8- 15 хв.	160 °С
Кекси	300 г	10--15 хв.	200 °С

### Покрокова інструкція для приготування картоплі фрі

Домашня картопля:

1. Нагрійте мультипліч до 200 °С.
2. Наріжте картоплю тонкими скибками (шириною 1 x 1 см).
3. Покладіть нарізану картоплю в миску з водою і промийте від крохмалю. Висушіть.
4. Додайте або розпиліть ½ ст. л. олії та покладіть картоплю в корзинку.
5. Готуйте 18 - 25 хвилин при температурі 200 °С.
6. Час від часу струшуйте картоплю (приблизно кожні 5-6 хв.), щоб всі шматочки обсмажилися рівномірно.
7. Коли картопля обсмажиться і стане хрусткою, витягніть її з пристрою, приправте і насолоджуйтеся.

### Заморожена картопля

1. Нагрійте мультипліч до 200 °С.
2. Вкиньте 300–700 г замороженої картоплі в корзинку.
3. Заморожену картоплю, нарізану тонкими скибками, слід готувати 18-21 хвилину, а заморожену картоплю, нарізану товстими шматочками - 21-25 хвилин.
4. Час від часу струшуйте картоплю (приблизно кожні 5-6 хв.), щоб всі шматочки обсмажилися рівномірно.
5. Коли картопля обсмажиться і стане хрусткою, витягніть її з пристрою, приправте і насолоджуйтеся.

### Самса з яловичиною

Інгредієнти:

200 г яловичого фаршу	1 цибуля-шалот (порізати дрібними шматочками)	Олія
1 упаковка листкового тіста	1 гілочка чабрецю	Сіль і перець за смаком
1 ріпчаста цибулина (порізати)	1 ст. л. порошку карі	

Приготування:

Поставте велику кастрюлю на середній вогонь, додайте велику кількість олії, вийніть ріпчасту цибулю і готуйте, доки цибуля не стане м'якою. Додайте дрібно нарізану цибулю-шалот, м'ясний фарш та чабрець і готуйте приблизно 5 хвилин, щоб м'ясо гарно обсмажилось, а потім зніміть з вогню. Додайте порошок карі та приправте сіллю і перцем. Покладіть листок листового тіста на рівну робочу поверхню і розріжте його по довжині на три частини. Покладіть столову ложку м'ясної суміші на кожний шматочок тіста, а потім складіть тісто у формі трикутника. Продовжуйте процес, доки не закінчиться м'ясна начинка. Нагрійте мультипліч до 200 °С. Збризніть кожну самсу олією. Потім покладіть 4 самси (за раз) в корзинку з антипригарним покриттям і готуйте приблизно 5-8 хвилин. Переверніть самсу і готуйте ще 5 хвилин, доки вона не зарум'яниться з обох боків і не стане хрусткою.

### Креветки-гриль

Інгредієнти:

200 г королівських креветок (помити і почистити)	50 г вершкового масла (розтопити)	1 зубчик часнику (очистити і розтовкти)	2 ст. л. лимонного соку
--	-----------------------------------	---	-------------------------

Приготування:

Нагрійте мультипліч до 200 °С. Змішайте розтоплене масло, лимонний сік та часник у маленькій мисці. Обмокніть креветки в масляну суміш і одразу покладіть їх в корзинку з антипригарним покриттям. Смажте креветки приблизно 8-10 хвилин.

### Фрикадельки з лосося

Інгредієнти:



