



AIR FRYER PRO



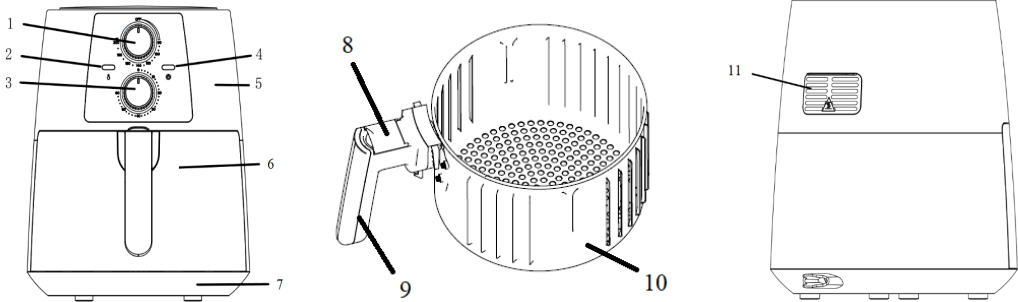
USER MANUAL

Model No.: MF-TN35C2

EN.....	2	KS.....	37	RO.....	69
AL.....	6	KZ.....	41	RS.....	72
BIH.....	10	LT.....	45	RU.....	76
BG.....	15	LV.....	48	SI.....	82
CZ.....	20	MD.....	52	SK.....	85
EE.....	24	ME.....	56	UA.....	89
HR.....	28	MK.....	60	EXPLANATION OF THE MARKINGS.....	94
HU.....	33	PL.....	64		

(EN) IMAGES / (AL) FOTOGRAFIN / (BIH) SLIKE / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (KZ) СУПЕТ / (LT) PAVEIKSLIUKAI / (LV) ATTĒLI / (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 brand 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, counterfeit, similar product or unauthorised distributor to brand.protection@studio-moderna.com in order to help us fight against illegal counterfeits.

Air Fryer Pro – User Manual

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

1) WARNINGS

1. Plug in power supply that corresponds to the rated one on product/charger only. In case of misusage power supply or device failure may occur.
2. This device is equipped with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Do not attempt any modification or repair by yourself and ensure that any repair is conducted only by appropriately qualified technician.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced immediately by authorized and qualified person only.
6. Keep the power cable away from hot surfaces.
7. 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.

8. Children shall not play with the appliance.
9. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
10. This device should never operate empty/unloaded, because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.
11. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
12. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
13. 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 bowl from the appliance.
14. After using the device, the metal parts are very hot, avoid contact with them.
15. Always put the ingredients to be fried/cooked in the frying basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
16. Never fill the frying bowl with oil as this may cause a fire hazard.
17. Do not cover the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
18. Close supervision is necessary when used near children.
19. Do not use outdoors. This device is intended for household, indoor and dry use only.
20. Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.
21. If the device 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.
22. This device should never be switched on or stay plugged in power supply when not in use, while replacing accessories or during cleaning.
23. Do not place the device against a wall or against other appliances. Leave at least 20 cm free space allaround and above the device. Do not place anything on top of the device.
24. Do not use the device for any other purpose than described in this manual.
25. Do not let the device operate unattended during usage.
26. 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 device.
27. Always ensure that the device has cooled fully after use before performing any cleaning or maintenance or storing away.
28. Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.).
29. Do not use this device 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 device with wet hands.
30. 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.
31. The device is only to be operated in the closed position.
32. This device should never operate empty (except before first use), because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.
33. Oversize food, metal foil packages or utensils must not be placed into the device as they may cause fire or electric shock.
34. This device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
35. Slight odors are possible at beginning of usage until device reaches its thermal stability.
36. The device is equipped with the micro switch, which will turn off the device automatically if bowl is

pulled out during usage.

37. Although the device has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

2) Parts

The device contains the following parts /functions:

Pic. 1 (see: PICTURES , Pic. 1)			
1. Temperature control knob 2. Heating-up light 3. Timer/power knob	4. Power light 5. Main unit 6. Bowl	7. Bottom cover 8. Basket release button 9. Basket/bowl handle	10. Basket 11. Air outlet

3) Before first use

1. Remove all packaging material any stickers or labels (except rating label) from the device.
2. Wipe the air fryer main unit with a soft damp cloth and dry thoroughly.
3. Grab the basket/bowl handle and pull the bowl out from main unit. Remove the frying basket by lifting the plastic cover and pressing the basket release button, then lift up and out of the pan.
4. Clean the device (please refer to "Cleaning and maintenance" section)
5. Place the air fryer main unit on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
6. Plug the device into power supply and turn ON the (empty) device to run it for approximately 10 min - this will prevent the initial smoke or odour from affecting the taste of the food.

NOTES: 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.

4) Usage

NOTE: Never use the bowl without the basket properly installed in it. If the pan doesn't be fixed into the air fryer properly, the appliance won't work.

1. Plug the device to power supply
2. Preheat the air fryer for approx. 5 minutes by using the timer control and temperature control dials. The (green) power and (orange) heating-up lights will turn on, signalling that the hot air fryer is heating up. Once it has reached the required temperature, the heater and heating-up light will automatically turn off (and turn ON again while keeping the set temperature).
3. When preheating is finished, pull out the cooking bowl from the main unit, using the handle. Place the cooking bowl onto a flat, stable heat-resistant surface.
4. Place the ingredients into the basket and then slide the cooking bowl back into main unit.

Note: Do not fill the basket or bowl pot with oil. Never fill the basket beyond the MAX indication. Never use the bowl without basket in it. Do not touch the bowl during and immediately after use, because it gets very hot. Always 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 (please refer to "cooking & recipes" section); the timer will begin to count down once released.
7. Some ingredients may require checking or shaking halfway through the cooking time. Pull out the bowl from the main unit using the handle. Make sure not to separate the bowl and basket unintentionally (keep the protective cover closed at all time). Shake the bowl gently and then slide it back into the 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 bowl. If the ingredients are not cooked, close the bowl and use the timer/power knob to adjust the cooking time accordingly. If the food is cooked, remove the basket from the bowl and then empty the contents on serving dish. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile. Do not use hands.

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 to adjust. During use, the orange heat indicator light will cycle ON and OFF to signal that it is maintaining the selected temperature.

NOTES:

After use always unplug the device from power supply.

Do not tip the food directly from the bowl, as excess oil may collect at its bottom and leak onto ingredients. Always remove the basket from the bowl by pressing knob on basket/bowl handle. You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to OFF, or pull out the bowl.

TIPS:

For easier handling/shaking, you can remove the basket from the bowl and shake the basket only.

If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the bowl at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut off automatically and resume after the bowl is positioned back into the device (timer always counts down in this situation).

5) Cooking & recipes

The following is only a guideline for cooking certain types of foods with the hot air fryer. Cooking should always be monitored.









NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

TIPS:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer and a smaller amount of ingredients only slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredient	Temperature °C	Time (min)
defrosting	80	5-10
frozen fries	200	13-18

chicken wings	200	17-22
chicken legs	200	20-25
meat	200	10-15
prawn	160	6-10
fish	180	8-15
cake	180	8-12

Symbol	Meaning	Symbol	Meaning
	Defrost		Meat
	French fries		Prawn
	Chicken wings		Fish
	Chicken legs		Cake

6) Cleaning & maintenance

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

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

Do not immerse the air fryer main unit in water or any other liquid. Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hot air fryer or its accessories, as this could cause damage.

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.

7) Troubleshooting

Issue	Possible cause	Possible solution
The air fryer does not work	The device is not plugged in.	Plug the power cable into earthed power supply.
	Timer has not been set.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the device.
	The bowl is not installed correctly.	Slide the bowl into the device properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are also fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see chapters "Usage" and "Cooking & recipes")
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see chapters "Usage" and "Cooking & recipes")
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Ingredients were not shaken during preparation.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section chapters "Usage" and "Cooking & recipes"
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Preparing food that needs to be prepared in a traditional deep fryer.	Use appropriate snacks or lightly brush some oil onto such food for a crispier result.

I cannot slide the bowl into the device properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not overfill the basket, refer to the chapter "Usage".
	The basket is not placed in the bowl correctly.	Push the basket down into the bowl until you hear a click.
White smoke comes out of the device.	Ingredients too greasy.	When greasy ingredients are fried, a large amount of oil will leak into the bowl. The oil produces white smoke and the bowl may heat up more than usual. This does not affect the device or the end result.
	The bowl still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the bowl. Make sure you clean the bowl and basket properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly	Wrong potato type used.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Potato sticks not rinsed before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the surface of the sticks.
Fresh fries are not crispy	Wrong amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

AL

Faleminderit për zgjedhjen e produkteve Delimano!

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

Të gjitha produktet delimano janë shumë te kërkueshme dhe per kete arsye falisifikatorete parapeloqejne te na kopjojne produktet tona dhe te abuzojne me klientet me kete gje. Ju lutem raportoni cdo falisifikim tek brand.protection@studio-moderna.com ne menyre qe te na ndihmoni te luftojme kunder falisifikatoreve.

Air Fryer Pro - Manuali i përdoruesit

Ju lutemi lexoni këtë manual tërësisht përpara se ta përdorni dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

1) PARALAJMËRIME

- Vendoseni në furnizimin me energji elektrike që korrespondon me atë të vlerësuarar vetëm në produkt / ngarkues. Në rast të keqpërdorimit të furnizimit me energji elektrike dështimi i pajisjes mund të ndodhë.
- Kjo pajisje është e pajisur me një prizë të bazuar. Ju lutemi sigurohuni që priza e murit në shtëpinë tuaj është e tokëzuar mirë.
- Për tu mbrojtur kundër goditjes elektrike, mos zhytni kordonin, prizat ose pajisjen në ujë ose në lëng tjetër.
- Mos beni asnjë modifikim ose riparim vetë dhe sigurohuni që çdo riparim kryhet vetëm nga një teknik i kualifikuar si duhet.
- Nëse kordoni i furnizimit është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet menjëherë nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar.
- Mbajeni kabllo e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart, si dhe nga persona me aftësi të zvogëluar fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoja dhe njohurie, nëse atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe kuptoni rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes nuk duhet të bëhet nga fëmijët nëse nuk janë më të vjetër se 8 vjeç dhe te mbikëqyren.
- Kjo pajisje nuk duhet të funksionojë kurrë bosh / shkarkuar, sepse një veprim i tillë mund të rezultojë në dështim të pajisjes dhe / ose dëmtime të përdoruesit.
- Mos e lidhni pajisjen ose mos përdorni panelin e kontrollit me duar të lagura.
- Mos e vendosni pajisjen në ose afër materialeve të djegshme, si një mbulesë tavoline ose perde.
- Shkëputeni menjëherë pajisjen nëse shihni tym të errët që del nga pajisja. Prisni që emetimi i tymit të ndalojë përpara se të hiqni tasin nga pajisja.

14. Pas përdorimit të pajisjes, pjesët metalike janë shumë të nxehta, shmangni kontaktin me ta.
15. Gjithmonë vendosni përbërësit që duhen skuqur / gatuar në shportën e tiganit, për të mos lejuar që kontakti i tij të bëhet me elementët e ngrohjes.
16. Asnjëherë mos e mbushni enën e zier me vaj sepse kjo mund të shkaktojë një rrezik zjarri.
17. Mos i mbuloni hyrjet dhe daljet të ajrit ndërsa pajisja funksionon.
18. Mbikëqyrje e afert është e nevojshme kur përdoret pranë fëmijëve.
19. Mos e përdorni jashtë. Kjo pajisje është e destinuar vetëm për përdorim shtëpiak dhe të thatë.
20. Para përdorimit, vendosni produktin në sipërfaqe të fortë, të sheshtë, të qëndrueshme dhe të thatë.
21. Nëse pajisja nuk po funksionon siç duhet, ka marrë një goditje të mprehtë, është rrëzuar, dëmtuar, është lënë jashtë ose është rënë në ujë, mos e përdorni.
22. Kjo pajisje kurrë nuk duhet të ndizet ose të mbetet e ndezur në furnizimin me energji kur nuk është në përdorim, ndërsa zëvendëson pajisje shtesë ose gjatë pastrimit.
23. Mos e vendosni pajisjen kundër një muri ose kundër pajisjeve të tjera. Lini të paktën 20 cm hapësirë të lirë mbi pajisjen. Mos vendosni asgjë në krye të pajisjes.
24. Mos e përdorni pajisjen për ndonjë qëllim tjetër nga sa përshkruhet në këtë manual.
25. Mos lejoni që pajisja të funksionojë pa mbikëqyrje gjatë përdorimit.
26. Gjatë tiganisjes së ajrit të nxehtë, avulli i nxehtë lëshohet përmes hapjeve të prizës së ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga hapjet e daljes së ajrit. Gjithashtu kini kujdes nga avulli i nxehtë dhe ajri kur hiqni tiganin nga pajisja.
27. Gjithmonë sigurohuni që pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit përpara se të kryeni ndonjë pastrim ose mirëmbajtje.
28. Mos e përdorni njësinë afër gazit ose materialeve të tjera të ndezshme (të tilla si benzeni, hollimi i bojës, llaket, etj.).
29. Mos e përdorni këtë pajisje afër ujit. Ky produkt nuk duhet të përdoret në afërsi të ujit, të tilla si vaskë, dush, pishina, etj., Ku mund të ndodhë gjasat e zhytjes ose spërkatjes. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
30. Mos përdorni sende të mprehta ose gërryese me këtë pajisje; përdorni vetëm pllaka plastike ose druri rezistente ndaj nxehtësisë për të mos dëmtuar sipërfaqen.
31. Pajisja duhet të operohet vetëm në pozicionin e mbyllur.
32. 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 të përdoruesit.
33. Ushqimi i tepërt, paketat e letrës metalike ose veglat nuk duhet të vendosen në pajisje pasi ato mund të shkaktojnë zjarr ose goditje elektrike.
34. Kjo pajisje nuk ka për qëllim të operohet me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë të kontrollit të largët.
35. Erëra të vogla janë të mundshme në fillim të përdorimit derisa pajisja të arrijë stabilitetin e saj termik.
36. Pajisja është e pajisur me mikroçelës, i cili do të çaktivizojë pajisjen automatikisht nëse tasi është tërhequr gjatë përdorimit.
37. Edhe pse pajisja është kontrolluar përdorimi i saj dhe pasojat janë rreptësisht përgjegjësi e përdoruesit.

2) Pjesët

Pajisja përmban pjesët / funksionet e mëposhtme:

<u>Pic. 1</u> (shih: Piktura, Pic. 1)			
1. Pika e kontrollit të temperaturës	4. Drita e energjisë	7. Mbulesa e poshtme	10. Shporta
2. Drita e ngrohjes	5. Njësia kryesore	8. Butoni i lëshimit të shportës	11. Dalja e ajrit
3. Timer / çelës fuqie	6. tas	9. Doreza shporte / tas	

3) Para përdorimit të parë

1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit çdo ngjithë ose etiketë (përvëç etiketës së vlerësimit) nga pajisja.
2. Fshini njësinë kryesore të air fryer me një leckë të lagur të thajeni tërësisht.
3. Mbrotheni dorezën e shportës / tasit dhe nxirni tasin nga njësia kryesore. Hiqeni shportën e tiganit duke ngjitur kapakun plastik dhe duke shtypur butonin e lëshimit të shportës, pastaj ngriini lart dhe jashtë tigan.
4. Pastroni pajisjen (ju lutemi referojuni seksionit "Pastrim dhe mirëmbajtje")
5. Vendosni njësinë kryesore të air fryer në një sipërfaqe të qëndrueshme, rezistente ndaj nxehtësisë, në një lartësi të përshatshme për përdoruesit.
6. Vendosni pajisjen në fuzimin me energji elektrike dhe ndizni pajisjen (bosh) për ta drejtuar atë për afërsisht 10 min - kjo do të parandalojë që tymi fillestar ose era të ndikojë në shijen e ushqimit.

SHENIMET: Kur përdorni për herë të parë air fryer, një tym ose erë e lehtë mund të dale. Kjo është normale dhe së shpejtë do të zhduket. Lejo ajrosje të mjaftueshme rreth air fryer gjatë përdorimit.

4) Përdorimi

SHENIM: Asnjëherë mos përdorni tasin pa shportën e vendosur siç duhet në të. Nëse shporta nuk fiksohet siç duhet në air fryer, pajisja nuk do të funksionojë.

1. Vendosni pajisjen në fuzimin me energji elektrike
2. Përzemjë air fryer për afërsisht. 5 minuta duke përdorur numrat e kontrollit të kohës dhe kontrollit të temperaturës. Dritat e ngrohjes (të gjelbërta) dhe (portokalli) të ngrohjes do të ndizen, duke sinjalizuar që pajisja e ajrit të nxehtë po nxehet. Pasi të ketë arritur temperaturën e kërkuar, ngrohësi dhe drita e ngrohjes do të fiket automatikisht (dhe do të ndizen përsëri duke mbajtur temperaturën e caktuar) ..
3. Kur mbarimi i paravendosjes të përfundojë, nxirni tasin e gatimit nga njësia kryesore, duke përdorur dorezën. Vendosni enën e gatimit një sipërfaqe të qëndrueshme dhe rezistente ndaj ngrohjes.
4. Vendosni përbërësit në shportë dhe më pas vendosni enën e gatimit përsëri në njësinë kryesore.

Shënim: Mos e mbushni shportën ose tenxheren me tas. Asnjëherë mos e mbushni shportën përtej tregimit MAX. Asnjëherë mos përdorni tasin pa shportën në të. Mos e prekni tasin gjatë dhe menjëherë pas përdorimit, sepse nxehtë shumë. Gjithmonë mbajeni vetëm me dorezë.

5. Përdorni çelësin e kontrollit të temperaturës për të vendosur air fryer në vendosjen e kërkuar të nxehtësisë.
6. Përcaktoni kohën e gatimit të kërkuar për përbërësit dhe përdorni tastierën e kohëmatësit / fuqisë për të caktuar kohën përkatësisht (ju lutemi referojuni seksionit "gatim dhe receta"); kohëmatësi do të fillojë të llogaritet pasi të lëshohet.
7. Disa përbërës mund të kërkojnë kontrollim ose lëkundje në gjysmë të rrugës, gjatë kohës së gatimit. Nxirni tasin nga njësia kryesore duke përdorur dorezën. Sigurohuni që të mos ndani tasin dhe shportën pa qëllim (mbajeni mbulesën mbrojtëse të mbyllur gjatë gjithë kohës). Shkundni enën butësisht dhe më pas rëshqisni përsëri në njësinë kryesore për ta mbyllur dhe vazhdoni të gatuar.
8. Sapo gatimi të mbarojë dhe koha e paracaktuar të ketë mbaruar, kohëmatësi do të bëjë një tingull "ring". Kontrolloni nëse përbërësit janë gati duke hapur me kujdes tasin. Nëse përbërësit nuk janë gatuar, mbyllni tasin dhe përdorni tastierën e kohëmatësit / fuqisë për të rregulluar kohën e gatimit në përputhje me rethanat. Nëse ushqimi është gatuar, hiqeni shportën nga tasi dhe më pas zbrazni përmbajtjen në pjatën e servirjes. Përdorni një palë doreza rezistente ndaj nxehtësisë (te pa përfshirë) nëse ushqimi është i madh ose i brishtë. Mos përdorni duar.

SHENIM: Gjithmonë ngrohni air fryer përpara se të filloni të gatuar ose shtoni alternativën për afërsisht. 3-5 minuta në kohën e gatimit. Nëse koha e gatimit ose cilësimi i temperaturës duhet të ndizet gjatë përdorimit, thjesht përdorni butonat e sahatit ose të kontrollit të temperaturës për të rregulluar. Gjatë përdorimit, drita e indikatorit të nxehtësisë portokalli do të nisë ciklin ON dhe OFF për të sinjalizuar se po mban temperaturën e zgjedhur.

SHENIME:

Pas përdorimit, gjithmonë shkëputni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike.

Mos e hidhni ushqimin drejtpërdrejt nga tasi, pasi vaji i tepërt mund të mblihdet në fund të tij dhe të rrijdhë në përbërës. Gjithmonë hiqeni shportën nga tasi duke shtypur pullën mbi dorezën e shportës / tas.

Ju gjithashtu mund ta fikni pajisjen me dorë. Për ta bërë këtë, kthejeni tasin e kontrollit të temperaturës në OFF, ose nxirni tasin.

Këshilla:

Për trajtimin / lëkundjen më të lehtë, mund ta hiqni shportën nga tasi dhe të shkundni vetëm shportën.

Nëse e caktoni kohëmatësin në gjysmën e kohës së përgatitjes, dëgjoni këmbanën e kohëmatësit kur duhet të shkundni përbërësit. Sidoqoftë, kjo do të thotë që duhet të vendosni sahatin në përsëri në kohën e mbetur të përgatitjes pas lëkundjes.

Këshillë: Nëse e vendosni kohëmatësin në kohën e plotë të përgatitjes, nuk ka asnjë zile kohëmatës gjatë gatimit para se të përfundoni, mund të nxirni tasin në çdo kohë për të kontrolluar gjendjen e gatimit të përbërësve, rryma do të fiket automatikisht dhe do të rifillojë pasi tasi është pozicionuar përsëri në pajisje (timer gjithmonë llogarit në këtë situatë).

5) Gatim dhe receta

Më poshtë është vetëm guida për gatimin e llojeve të caktuara të ushqimeve me air fryer. Gatimi gjithmonë duhet të monitorohet.









SHENIM: Mbani në mend se këto cilësimë janë indikacione. Ndërsa përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë dhe markë, në nuk mund të garantojmë vendosjen më të mirë për përbërësit tuaj.

Këshilla:

- Përbërësit më të vegjël zakonisht kërkojnë një kohë përgatitjeje pak më të shkurtër sesa përbërësit më të mëdhenj.
- Një sasi më e madhe e përbërësve kërkon vetëm pak më gjatë dhe një sasi më e vogël e përbërësve vetëm pak kohë më e shkurtër e përgatitjes.
- Shkundja e përbërësve më të vegjël në gjysmën e kohës së përgatitjes optimizon rezultatin dhe mund të ndihmojë në parandalimin e përbërësve të skuqur në mënyrë të pabarabartë.
- Shtoni pak vaj në patatat e freskëta për një rezultat të mirë. Nxehti përbërësit tuaj në air fryer brenda pak minutash pasi të keni shtuar vajin.
- Mos përgatisni përbërës jashtëzakonisht të yndyrshëm siç janë sallamrat në air fryer.
- Ushqimet që mund të përgatiten në furë mund të përgatiten edhe në air fryer.
- Sasia optimale për përgatitjen e ushqimeve të skuqura është 500 gram.
- Përdorni brumë të përgatitur paraprakisht për të përgatitur ushqime të mbushura shpejt dhe me lehtësi. Brumi i përgatitur kërkon gjithashtu një kohë më të shkurtër përgatitjeje sesa brumi i bërë në shtëpi.
- Vendosni një enë për tenxheren ose furën në shportën e air fryer nëse dëshironi të piqni një tortë ose nëse dëshironi të skuqni përbërës të brishtë ose përbërës të mbushur.
- Mund të përdorni gjithashtu air fryer për të ngrohur përbërësit. Për të ngrohur përbërësit, vendosni temperaturën në 150 grade deri në 10 minuta.

përbërës	Temperature °C	Koha (min)
Shkrirje akulli	80	5-10
patate të ngrira	200	13-18
Krahe pulë	200	17-22
këmbët e pulës	200	20-25
Mish	200	10-15

karkalec deti	160	6-10
peshk	180	8-15
tortë	180	8-12

simbol	kuptim	simbol	kuptim
	heq akullin		Mish
	French fries		karkalec deti
	Krahe pule		peshk
	Këmbët e pulës		tortë

6) Pastrimi dhe mirëmbajtja

Para se të provoni ndonjë pastrim ose mirëmbajtje, fikni dhe shkëputni air fryer nga furnizimi kryesor i energjisë dhe lëreni që të ftohet plotësisht.

1. Fshini njësine kryesore të air fryer me një leckë të butë, të lagur dhe thajeni tërësisht. Mos e zhytni njësine kryesore të air fryer në ujë ose në ndonjë lëng tjetër.

2. Pastroni shportën e gatimit dhe tenxheren e shportës në ujë të ngrohtë me sapun, pastaj shpëlajeni dhe thajeni tërësisht. Asnjëherë mos përdorni pastrues ose pastrues të ashpër ose gërryes për pastrimin e air fryer ose të aksesoreve të tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.

SHENIMET: Air fryer duhet të pastrohet pas çdo përdorimi.

Mos e zhytni njësine kryesore të air fryer në ujë ose në ndonjë lëng tjetër. Asnjëherë mos përdorni pastrues ose pastrues të ashpër ose gërryes për pastrimin e air fryer ose aksesoreve të tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.

RUAJTJA: Kontrolloni që air fryer të jetë e freskët, e pastër dhe e thatë para se të ruani në një vend të freskët dhe të thatë. Asnjëherë mos e mbështillni kordonin fort rreth air fryer: mbështilleni atë lirshëm për të mos shkakuar dëme.

7) Zgjidhja e problemeve

Çështje	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja e problemit
Air fryer nuk funksionon	Pajisja nuk është e kyçur.	Lidhni kabllon e energjisë në furnizimin me energji tokësore.
	Koha nuk është caktuar.	Kthejeni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të përgatitjes për të ndezur pajisjen.
	tasi nuk është instaluar saktë.	Slidhet tasi në pajisje siç duhet.
Përbërësit e skuqur me air fryer nuk janë bërë.	Sasia e përbërësve në shportë është shumë e madhe.	Vendosni tufa më të vogla përbërësish në shportë. Tufa të vogla janë gjithashtu të skuqura në mënyrë të barabartë.
	Temperatura e caktuar është shumë e ulët.	Kthejeni çelësin e kontrollit të temperaturës në cilësimin e kërkuar të temperaturës (shiko kapitujt "Përdorimi" dhe "Gatim dhe receta")
	Koha e përgatitjes është shumë e shkurtër.	Kthejeni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të përgatitjes (shiko kapitujt "Përdorimi" dhe "Gatim dhe receta")
Përbërësit skuqen në mënyrë të pabarabartë në air fryer.	Përbërësit nuk janë shkundur gjatë përgatitjes.	Përbërësit që shtrihen mbi njëra-tjetrën (psh te skuqura) duhet të shkunden në gjysmë të rrugës, gjatë kohës së përgatitjes. Shihni kapitujt "Përdorimi" dhe "Gatim dhe receta"
Ushqimet e skuqura nuk janë të freskëta kur dalin nga air fryer	Përgatitja e ushqimit duhet të përgatitet në një tigan tradicional të thellë.	Përdorni ushqime të përshtatshme ose lyeni lehtë pak vaj në një ushqim të tillë për një rezultat më të qartë.
Nuk mund ta fus sa duhet tasin në pajisje siç duhet.	Ka shumë përbërës në shportë.	Mos e mbushni shportën referojni kapitulli "Përdorimi".
	Shportat nuk vendoset në mënyrë korrekte.	Shtyni shportën poshtë në tas derisa të dëgjoni një klik.

Tymi i bardhë del nga pajisja.	Përbërësit shumë të ndyrshëm.	Kur përbërësit me yndyrë nuk janë të skuqur, një sasi e madhe vaji do të rrjedh në tas. Vaji prodhon tym të bardhë dhe tasi mund të nxeht më shumë se zakonisht. Kjo nuk ndikon në pajisjen ose rezultatin përfundimtar.
	Tasi ende përmban mbetje yndyre nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga ngrohja e yndyrnave në tas. Sigurohuni që pas çdo përdorimi të pastroni siç duhet tasin dhe shportën.
Patatet e freskëta skuqen në mënyrë të pabarabartë	Lloj i gabuar i patates i përdorur.	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që ata të qëndrojnë të fortë gjatë tiganisjes.
	Shkopinat e patates që nuk shpëlahen para skuqjes.	Shpëlaj shkopinjët e patates si duhet për të hequr niseshtenë nga sipërfaqja e shkopinjve.
Skuqura nuk është e mire	Sasi e gabuar e vajit dhe ujit në skuqje.	Sigurohuni që të thani shkopin e patates siç duhet përpara se të shtoni vajin.
		Pritini shkopinjët e patates më të vegjël për një rezultat më të mire.
		Shtoni pak më shumë vaj për një rezultat më të mire.

BIH

Hvala što ste odabrali Delimano proizvode!

Delimano brend donosi inovativan asortiman vrhunskih kuhinjskih proizvoda koji su dizajnirani za pružanje zdravog, ukusnog i ugodnog iskustva u kuhanju (pripremi, kuhanju i konzumiranju hrane), potičući strast za kuhanjem i zabavom bez obzira na nivo kuharskih vještina. Kuhajte. Proslavite. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi smatraju se vrlo vrijednim pa ih falsifikatori zaista vole kopirati i na taj način zloupotrebiti kupce i ponuditi im lošiju kvalitetu bez garancija i usluge. Molimo prijavite bilo koji kopirani, krivotvoren, sličan proizvod ili neovlaštenog distributera putem e-mail adrese, brand.protection@studio-moderna.com, kako biste nam pomogli u borbi protiv ilegalnih krivotvorina.

Delimano Air fryer PRO - friteza na vrući zrak - UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Prije upotrebe, pažljivo pročitaite uputstvo i sačuvajte isto za buduću upotrebu.

1) UPOZORENJA

- Priključite napajanje koje odgovara nazivnom na proizvodu/punjaču. U slučaju zloupotrebe može doći do kvara.
- Ovaj je uređaj opremljen uzemljenom utičnicom. Molimo vas osigurajte da je zidna utičnica u vašoj kući dobro uzemljena.
- Da biste se zaštitili od strujnog udara, ne uranjajte kabal, utikače ili uređaj u vodu ili drugu tečnost.
- Nemojte sami pokušavati nikakve izmjene ili popravke i osigurajte da bilo koji popravak vrši samo odgovarajuće kvalificirana osoba.
- Ako je kabal oštećen, odmah ga mora zamijeniti ovlaštena i kvalificirana osoba.
- Držite kabal za napajanje dalje od vrućih površina.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobili nadzor ili upute o korištenju uređaja na siguran način i razumiju opasnosti koje uključuje.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom su.
- Ovaj uređaj nikada ne smije raditi prazan jer takvo djelovanje može dovesti do kvara uređaja i/ili povrede korisnika.
- Ne priključujte uređaj i ne upravljajte upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Ne stavljajte uređaj na zapaljive materijale ili u blizini njih, poput stolnjaka ili zavjesa.
- Odmah isključite uređaj iz struje ukoliko primijetite da iz uređaja izlazi tamni dim. Pričekajte da se emisija dima zaustavi prije nego što izvadite posudu iz uređaja.
- Nakon upotrebe uređaja, metalni dijelovi su vrlo vrući, izbjegavajte kontakt s njima.
- Sastojke za prženje/kuhanje uvijek stavljajte u korpu za prženje kako biste spriječili da dođe u dodir s elementima za grijanje.
- Nikada posudu za prženje ne puniteljem jer to može prouzrokovati požar.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz za zrak dok aparat radi.
- Neophodan je strogi nadzor kada se koristi u blizini djece.
- Ne koristite na otvorenom. Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu upotrebu, unutarnju i suhu

upotrebu.

20. Prije upotrebe proizvod stavite na tvrdu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
21. Ako uređaj ne radi kako bi trebao, primio je oštar udarac, pao, ošteto se, bio vani ili je upao u vodu, nemojte ga koristiti.
22. Ovaj uređaj se nikada ne smije uključivati ili ostati uključen u napajanje kada se ne koristi, dok mijenjate dodatke ili tokom čišćenja.
23. Ne postavljajte uređaj na zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 20 cm slobodnog prostora iznad i oko uređaja. Ne stavljajte ništa na uređaj.
24. Ne koristite uređaj u bilo koju drugu svrhu osim opisanu u ovom priručniku.
25. Ne dozvolite da uređaj radi bez nadzora tokom upotrebe.
26. Prilikom prženja vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za odvod zraka. Pazite i na vruću paru i zrak kada izvadite posudu iz uređaja.
27. Uvijek pazite da se uređaj potpuno ohladi nakon upotrebe prije čišćenja, održavanja ili skladištenja.
28. Ne koristite uređaj u blizini gasa ili drugih zapaljivih materijala (poput benzena, razrjeđivača boja, sprejeva itd.).
29. Ne koristite uređaj u blizini vode. Ovaj proizvod se ne smije koristiti u neposrednoj blizini vode, poput kade, umivaonika, bazena itd. Gdje bi se pojavila vjerovatnost uranjanja ili prskanja. Ne koristite uređaj mokrim rukama.
30. Ne koristite oštre ili abrazivne predmete s ovim uređajem; koristite samo plastične ili drvene lopatice otporne na toplinu, kako ne biste oštetili površinu.
31. Uređaj se može koristiti samo kada je zatvoren.
32. Uređaj nikada ne smije raditi prazan (osim prije prve upotrebe), jer takvo djelovanje može dovesti do kvara i/ili ozljeda korisnika.
33. Preveliku količinu hrane, te hranu upakovanu s metalnom folijom ili priborom ne smijete stavljati u uređaj jer mogu prouzrokovati požar ili električni udar.
34. Ovim uređajem nije namijenjeno da se koristi vanjskim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
35. Slabi mirisi mogući su na početku upotrebe dok uređaj ne postigne toplotnu stabilnost.
36. Uređaj je opremljen mikro prekidačem, koji će uređaj automatski isključiti ako se tokom upotrebe izvuče posuda.
37. Iako je uređaj provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo odgovornost korisnika.

2) Dijelovi

Uređaj sadrži sljedeće dijelove / funkcije:

<i>Slika. 1</i> (pogledati: SLIKE , <i>Slika. 1</i>)			
1. Regulator kontrole temperature	4. Lampica napajanja	7. Donji poklopac	10. Korpa/košara
2. Svjetlo za zagrijavanje	5. Glavna jedinica	8. Dugme za otpuštanje korpe/košare	11. Otvor za zrak/ventilaciju
3. Regulator za vrijeme/tajmer	6. Posuda	9. Ručka korpe/posude	

3) Prije prve upotrebe

1. Uklonite sav materijal od pakovanja (osim naljepnice) s uređaja.
2. Obrišite glavnu jedinicu friteze na vrući zrak mekanom vlažnom krpom i dobro osušite.
3. Uzmite držač i izvucite posudu iz glavne jedinice. Izvadite posudu za prženje podižući plastični poklopac i pritiskom na dugme za otpuštanje posude.
4. Očistite uređaj (pogledajte dio „Čišćenje i održavanje“)
5. Postavite glavnu jedinicu friteze za zrak na stabilnu površinu otpornu na toplinu, na visinu koja je pogodna za korištenje.
6. Uključite uređaj u struju i uključite (prazan uređaj) da radi približno 10 min - to sprječava početni dim ili miris da utječu na ukus hrane.

NAPOMENE: Kad prvi put koristite fritezu na vrući zrak, može se osjetiti blagi dim ili miris. To je normalno i brzo će nestati. Omogućite dovoljnu ventilaciju oko friteze za vrijeme upotrebe.

4) Upotreba

NAPOMENA: Nikada ne koristite posudu bez ispravno postavljene korpe u njoj. Ako nije pravilno postavljena u fritezu, uređaj neće raditi.

1. Uključite uređaj u struju
2. Ugrijte fritezu za vazduh otprilike. 5 minuta pomoću tajmera i regulatora temperature. Uključit će se (zeleno) lampica za napajanje i (narandžasto) grijanje, što signalizira da se grijač vrućeg zraka zagrijava. Nakon što postigne željenu temperaturu, lampica grijača i grijanja će se automatski isključiti (i ponovo uključiti zadržavajući postavljenu temperaturu).

3. Kad je zagrijavanje završeno, izvucite posudu pomoću ručke. Posudu stavite na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu.

4. Stavite sastojke u košaricu/posudu, a zatim stavite nazad u glavnu jedinicu.

Napomena: Ne puniti korpu ili posudu sa uljem. Nikada ne puniti posudu iznad oznake MAX. Nikada ne koristite posudu bez korpe u njoj. Ne dirajte posudu za vrijeme i odmah nakon upotrebe, jer se jako zagrijava. Uvijek je držite samo za kvaku.

5. Pomoću kontrole temperature postavite fritezu na željenu postavku topline.

6. Odredite tačno vrijeme kuhanja potrebnih sastojaka uz pomoć kontrole vremena/tajmera (molimo pogledajte dio „kuhanje i recepti”); tajmer će početi odbrojavati nakon što podesite vrijeme.

7. Neki sastojci će možda zahtijevati provjeru ili protresanje na pola vremena potrebnog za kuhanje. Izvucite posudu iz glavne jedinice pomoću drške. Obavezno pazite da ne razdvajate posudu i korpu (zaštitni poklopac uvijek držite zatvorenim). Lagano protresite posudu, a zatim vratite nazad glavnu jedinicu da biste je zatvorili i nastavili s prženjem na vrući zrak.

8. Nakon završetka i isteka unaprijed određenog vremena, tajmer će oglasiti zvuk "zvona". Provjerite jesu li sastojci spremni, pažljivim otvaranjem posuda. Ako se sastojci ne kuhaju, zatvorite posudu i upotrijebite tajmer / kontrolu temperature da podesite vrijeme kuhanja. Ako je hrana gotova, izvadite košaricu iz posude i zatim ispraznite sadržaj na tanjur za posluživanje. Upotrijebite hvataljke otporne na toplinu (nisu uključene) ako je hrana velika ili krhka. Ne koristite ruke.

NAPOMENA: Uvijek prethodno zagrijte fritezu prije početka kuhanja ili alternativno dodajte približno 3-5 minuta na vrijeme kuhanja. Ako se vrijeme kuhanja ili podešavanje temperature trebaju mijenjati tokom upotrebe, jednostavno upotrijebite tajmer ili kontrolu temperature. Tokom upotrebe, narandžasto indikatorsko svjetlo će uključiti i isključiti signal da održava odabranu temperaturu.

NAPOMENE:

Nakon upotrebe uvijek isključite uređaj iz struje.

Ne previrite hranu direktno iz posude jer se višak ulja može sakupljati na njenom dnu i procuriti na sastojke. Uvijek izvadite korpu iz posude pritiskom na dugme na ručki košare/posude. Uređaj možete ručno isključiti. Da biste to učinili, okrenite dugme za kontrolu temperature u OFF ili izvucite posudu.

SAVJETI:

Za lakše rukovanje /protresanje, možete izvaditi košaricu iz posude i samo je protresti.

Ako tajmer postavite na pola vremena za pripremu, čujete zvono tajmera kad morate protresti sastojke. Međutim, to znači da nakon pretresanja morate ponovo postaviti tajmer na preostalo vrijeme pripreme.

Savjet: Ako tajmer podesite na puno vrijeme pripreme, tokom prženja/pečenja ne postoji zvono tajmera, možete izvući posudu u bilo kojem trenutku da biste provjerili stanje hrane, uređaj će se automatski isključiti i nastaviti nakon što posudu pozicionirate nazad u uređaj (tajmer uvijek odbrojava u ovoj situaciji).

5) Kuhanje i recepti

Slijedi samo vodič za kuhanje određenih vrsta jela fritezom na vrući zrak. Kuhanje uvijek treba pratiti.

NAPOMENA: Imajte na umu da su ove postavke zasnovane na indikaciji. Sastojci se razlikuju porijeklom, veličinom, oblikom kao i proizvođačem.

SAVJETI:

- Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.

- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže, a manja količina sastojaka samo nešto kraće vrijeme pripreme.

- Protresanje manjih sastojaka na pola vremena za pripremu optimizira krajnji rezultat i može vam pomoći u sprječavanju neravnomjerno isprženih/ispečenih sastojaka.

- Dodajte malo ulja u svježi krompir za hrskavi rezultat. Pržite sastojke u uređaju u roku od nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.

- Ne pripremajte izuzetno masne sastojke, poput kobasica u fritezi.

- Užine koje se mogu pripremiti u remi, mogu se pripremiti i u fritezi.





- Optimalna količina za pripremu hrskavih pomfrita je 500 grama.





- Koristite kupovno tijesto za brzu i jednostavnu pripremu punjenih užina. Takvo tijesto zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.

- Stavite posudu za pečenje u uređaj ako želite ispeći kolač ili pržiti/pečiti krhke ili punjene sastojke..

- Takođe možete koristiti fritezu za zagrijavanje hrane. Postavite temperaturu na 150°C na 10 minuta.

Sastojci	Temperatura °C	Vrijeme (min)
odmrzavanje	80	5-10
smrznuti pomfrit	200	13-18
pileća krila	200	17-22
pileći bataci	200	20-25
meso	200	10-15
kozice	160	6-10
riba	180	8-15
kolač	180	8-12

Simbol	Značenje	Simbol	Značenje
	odmrzavanje		meso
	smrznuti pomfrit		kozice

	pileća krila			riba
	pileći bataci			kolač

6) Čišćenje i održavanje

Prije nego što počnete sa čišćenjem ili održavanjem, ugastite uređaj, isključite iz struje i ostavite da se potpuno ohladi.

1. Obrišite uređaj mekom, vlažnom krpom i temeljito se osušite. Nemojte uranjati glavnu jedinicu friteze u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

2. Očistite košaricu i posudu u toploj sapunici, a zatim je dobro isperite i osušite. Nikada nemojte koristiti oštre ili abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje jer to mogu dovesti do oštećenja.

NAPOMENE: Fritezu treba očistiti nakon svake upotrebe.

Nemojte uranjati glavnu jedinicu friteze u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Nikada nemojte koristiti oštre ili abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje za čišćenje friteze vrućim zrakom ili njenim priborom jer to može dovesti do oštećenja.

SKLADIŠTENJE: Provjerite je li friteza zraka ohlađena, čista i suha prije nego što je pohranite na hladno i suho mjestu. Nikada nemojte čvrsto umotavati kabal oko friteze: lagano umotajte da ne bi došlo do oštećenja.

7) Otklanjanje problema

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Air fryer ne radi	Uređaj nije priključen na struju.	Uključite kabal u utičnicu.
	Tajmer nije postavljen.	Za uključivanje uređaja podesite tajmer na potrebno vrijeme.
	Posuda nije pravilno postavljena.	Pravilno uklopote posudu u uređaj.
Hrana pripremljena u fritezi nije gotova.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	U košari stavite manje sastojake. Manji komadi se također prižene ravnomjernije.
	Postavljena temperatura je preniska.	Okrenite regulator temperature na željenu postavku temperature (vidi. poglavlja „Upotreba“ i „Kuhanje i recepti“)
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Okrenite tajmera na traženo vrijeme pripreme (pogledajte poglavlja „Upotreba“ i „Kuhanje i recepti“)
Sastojci se priže/peku neravnomjerno u fritezi.	Sastojci se prilikom pripreme nisu protresli.	Sastojke koji se nalaze jedan iznad drugog ili jedan na drugom (npr. pomfrit) potrebno je protresti na pola previđenog vremena priženja/pečenja. Pogledajte poglavlja „Upotreba“ i „Kuhanje i recepti“
Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz friteze.	Priprema hrane koja se mora pripremiti u tradicionalnoj fritezi.	Koristite odgovarajuće grickalice ili lagano utrljajte malo ulja u takvu hranu kako biste dobili hrskavije rezultate.
Ne mogu staviti posudu pravilno u uređaj.	U korpi ima previše sastojaka.	Ne prepunite košaru, pogledajte poglavlje „Upotreba“.
	Korpa nije pravilno postavljena u posudu.	Gurnite košaricu/korpicu prema dolje u posudu dok ne čujete klik.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Sastojci previše masni.	Kad se masni sastojci isprže, velika količina ulja curi u posudu. Ulje stvara bijeli dim i posuda se može zagrijati više nego inače. No to ne utječe na uređaj ili krajnji rezultat.
	Na posudi se još uvijek nalaze ostaci masnoće od prethodne upotrebe.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masnoće u posudi. Obavezno očistite posudu i korpu pravilno nakon svake upotrebe.
Pomfrit ispržen neravnomjerno.	Korišten pogrešan tip krompira.	Koristite svježi krompir i pazite da vam ostane čvrst tokom priženja.
	Krumpiri nisu isprani prije priženja.	Krompir pravilno isperite kako biste uklonili škrob sa površine štapića..
Svježi pomfrit nije hrskav.	Pogrešna količina ulja i vode u pomfritu.	Obavezno osušite pomfrit prije nego što dodate ulje.
		Izrežite krumpir na manje dijelove za hrskavije rezultate.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

GARANTNI LIST

Naziv proizvoda: **DELIMANO AIR FRYER PRO - FRITEZA NA VRUĆI ZRAK**

Datum isporuke: _____

Uslovi garancije:

1. Proizvođač daje garanciju na proizvod od 12 mjeseci.
2. Proizvođač garantuje za kvalitet i funkcionalnost proizvoda u navedenom garantnom roku.
3. Proizvođač se obavezuje, da će u garantnom roku popraviti ili zamijeniti sve eventualne nedostatke ili oštećenja proizvoda.
4. Rok za popravak ili zamjenu je 45 dana od dana primitka reklamacije.
5. Reklamacija mora biti data u pisanoj formi. Prilikom reklamacije, kupac mora podnijeti kopiju računa, izdanog od strane prodavača, a koja služi kao dokaz o kupovini.
6. Garantni rok počinje teći od momenta preuzimanja proizvoda.
7. Rezervni dijelovi koji se po prirodi namjene troše redovnom upotrebom ne ulaze u garanciju.

Garancija ne važi:

1. Garancija neće biti validna ako proizvođač utvrdi, da se kupac nije pridržavao priloženog uputstva.
2. U slučaju da je oštećenje uzrokovano spoljašnjim faktorima (udar ili pad, mehanička oštećenja, uzrokovana od strane trećeg lica, nepravilna upotreba ili montaža, nemamo korištenje itd.).
3. Ukoliko kupac ne priloži kopiju garantnog lista, ovjerenog i potpisanog od strane prodavca.
4. U slučaju popravka/servisiranja neovlaštene osobe.

IZJAVA O GARANCIJI I SERVISNI USLOVI

Za sve proizvode za koje dajemo garanciju, vrijede uslovi navedeni u garantnom listu. Kupac je dužan čuvati račun/otpremicnicu i garantni list za cijelo vrijeme garantnog perioda.

Garantujemo da će proizvod koji se koristi u skladu priloženim uputama i garantnom listu, u garantnom roku pravilno funkcionisati. U slučaju kvara i drugih mogućih nedostataka, obavezujeemo se da ćemo izvršiti popravak u roku od 45 dana. Garancija počinje teći od momenta preuzimanja proizvoda.

Datum kupovine proizvoda:

Datum povratka proizvoda:

Datum popravka kvara:

Servisirao:

Slanje proizvoda u servis: Reklamaciju u garantnom roku kupac podnosi ovlaštenom servisu, na način da proizvod očisti i zapakuje u originalnu ambalažu, te priloži svu dokumentaciju, račun, garantni list i opis greške ili kvara, uz navedenu adresu ili broj telefona radi potrebnih kontakata.

Ukoliko se proizvod sa servisa ne podigne u roku od 3 mjeseca, od dana kada je kupac obaviješten da je popravak izvršen, servisni centar ne odgovara za proizvod.

Potpis i pečat poslodavca:



Благодарим Ви, че избрахте продуктите на Делимано!

Марката Делимано предлага иновативно кухненско оборудване с високо качество, което е създадено с цел да осигури здравословни, вкусни и забавни преживявания в кухнята (свързани с подготовка, готвене и консумация на храна), които разпалват страст към готвенето и Ви помагат да се насладите на целия процес, независимо от нивото на Вашите кулинарни умения. Гответе. Забавлявайте се. Всеки ден.

Всички продукти на Делимано са с високо качество и ценни характеристики, затова конкуренти се опитват да правят фалшиви копия, като така мамят клиентите с некачествени продукти, без гаранция и осигурен сервиз. Моля, да ни информирате на brand.protection@studio-modema.com, ако попаднете на фалшификати или на продукти, наподобяващи нашите, предлагани от неоторизирани дистрибутори, за да ни помогнете в борбата с нелегалната конкуренция.

Еър Фрайер Про – Упътване

Моля, преди употреба, прочетете внимателно това упътване и го запазете за бъдеща употреба.

1) ВНИМАНИЕ

1. Включете уреда в подходящ контакт, с волтаж съответстващ на посочения върху продукта/зарядното. В случай на неправилна употреба, може да последва повреда в уреда или в контакта.
2. Това устройство е снабдено със заземен щепсел. Моля, уверете се, че контактите по стените във Вашия дом са добре заземени.
3. За да не предизвикате токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
4. Не се опитвайте да промените уреда или да го ремонтирате сами. Уверете се, че ремонтът се извършва от техник с подходяща квалификация.
5. Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде заменен незабавно, единствено от оторизирано и квалифицирано лице.
6. Пазете захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
7. Този уред може да се използва от деца над 8 години и от лица, с намалени физически, сензорни или умствени способности или от такива без опит и знания, само при осигурен надзор или инструкции, засягащи безопасната употреба на уреда и възможните опасности, свързани с нея.
8. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
9. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършва от деца, освен ако са над 8 години и при осигурено наблюдение.
10. Този уред не трябва да работи празен/незареден, защото подобно действие може да доведе до повредата му и/или до наранявания на потребителя.
11. Не включвайте уреда и не оперирайте с контролния панел, ако сте с мокри ръце.
12. Не поставяйте уреда на/в близост до запалими материали, като покривка или завеси.
13. Веднага изключете уреда, ако забележите да излиза тъмен дим от него. Изчакайте го да спре да дими, преди да извадите купата от уреда.
14. Не докосвайте металните части след употреба на уреда, тъй като са много горещи.
15. Винаги слагайте съставките за пържене/готвене в кошницата за пържене, за да предотвратите контакта им с нагревателните елементи.
16. Никога не пълнете с мазнина купата за пържене, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
17. Не покривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
18. Необходимо е внимателно наблюдение в случай, че уредът се използва в близост до деца.
19. Уредът е предназначен само за домашна употреба, в закрити и сухи места.
20. Преди употреба, поставете уреда върху твърда, плоска, стабилна и суха повърхност.
21. Ако уредът не работи както трябва, ако е ударен, изпуснат, повреден, оставен на открито или е паднал във вода, не го използвайте.
22. Устройството не трябва да е включено в контакта или активирано чрез бутона, ако не се използва, ако подмените части от него или го почиствате.
23. Не поставяйте уреда до стена или близо до други уреди. Оставете поне 20 см свободно разстояние около и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.

24. Използвайте уреда само по предназначението, описано в това упътване.
25. Не оставяйте уреда без надзор, когато работи.
26. При пържене с горещ въздух, през отворите за изпускане на въздух се освобождава гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за изходящ въздух. Също така се пазете от горещата пара, когато изваждате тенджерата от уреда.
27. Винаги изчаквайте уреда да се охлади напълно след употреба, преди да извършите каквото и да е почистване, поддръжка или съхранение.
28. Не използвайте уреда близо до газ или други лесно запалими материали (като бензин, разреждател за боя, спрейове и т.н.).
29. Не използвайте уреда близо до вода. Този продукт не трябва да се използва в непосредствена близост до вода, като вана, умивалници, плувен басейн и др., където има вероятност от намокряне или изпръскване. Не използвайте уреда с мокри ръце.
30. Не използвайте остри или абразивни елементи с този уред; употребявайте само устойчиви на топлина пластмасови или дървени шпатули, за да избегнете увреждане на незалепващата повърхност.
31. Уредът трябва да работи само в затворено положение.
32. Това устройство никога не трябва да работи празно (освен преди първата употреба), тъй като такова действие може да доведе до повреда на уреда и / или наранявания на потребителя.
33. Не трябва да поставяте в уреда твърде голямо количество храна, алуминиево фолио или прибори, защото така може да предизвикате пожар или токов удар.
34. Уредът не може да работи, посредством външен таймер или отделна дистанционна система на управление.
35. Възможна е поява на лека миризма при първа употреба, докато устройството достигне термична стабилност.
36. Уредът ще се изключи автоматично, посредством вградения микро превключвател в случай, че купата бъде извадена, докато устройството работи.
37. Въпреки че продуктът е тестван, употребата му и последствията от нея са категорично отговорност на потребителя.

2) Части

Уредът съдържа следните части/функции:

Картинка 1 (виж: КАРТИНКИ, Картинка 1)			
1. Копче за контрол на температурата	4. Работен индикатор	7. Капак на дъното	10. Кошница
2. Индикатор за нагриване	5. Основна част	8. Бутон за освобождаване на кошницата	11. Отвор за изходящ въздух
3. Копче за таймер/включване/изключване	6. Купа	9. Дръжка на кошницата/купата	

3) Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали, стикери или етикети от уреда.
2. Почистете основната част на еър фрайера, с мека влажна кърпа и подсушете добре.
3. Хванете дръжката на кошницата/купата и извадете купата от основната част. Отстранете кошницата за пържене, като повдигнете пластмасовия капак и натиснете бутона за освобождаване на кошницата, след това повдигнете нагоре и извадете от тенджерата.
4. Почистете уреда (моля, следвайте инструкциите от раздел „Почистване и поддръжка“)
5. Поставете основната част на еър фрайера върху стабилна, термоустойчива повърхност, на височина удобна за потребителя.
6. Включете уреда в контакта и от копчето, да работи празен за около 10 минути – така вкусът на храната няма да бъде повлиян от първоначалния дим и миризма.

ЗАБЕЛЕЖКИ: Когато използвате еър фрайера за първи път, може да се появи лек дим или миризма. Това е нормално и ще премине. Осигурете достатъчно проветряемост около еър фрайера, докато работи.

4) Употреба

ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не използвайте купата, без да сте поставили правилно кошницата в нея. Ако тенджерата не е фиксирана правилно в еър фрайера, уредът няма да работи.

1. Включете уреда в контакта.
2. Загрейте предварително еър фрайера за около 5 минути, като използвате циферблата за настройка на времето и температурата. Работният индикатор (зелен) и индикаторът за нагриване (оранжев) ще светнат, за да сигнализират, че еър фрайерът се нагрива. След като достигне зададената температура, нагревателят и индикаторът за нагриване, автоматично ще се изключат. (и ще се включат отново, за да поддържат зададената температура)
3. След като приключи предварителното нагриване, извадете купата за готвене от основната част, като използвате дръжката. Поставете купата за готвене върху плоска, стабилна, термоустойчива повърхност.

4. Поставете продуктите в кошницата и след това приплъзнете обратно купата за готвене, вътре в основната част.
- Забележка:** Не пълнете кошницата или купата с олио. Никога не пълнете кошницата над индикацията MAX. Никога не използвайте купата, без кошницата да е поставена в нея. Не докосвайте купата по време на или непосредствено след употреба, защото е много гореща. Винаги я дръжте само за дръжката.
5. Използвайте копчето за контрол на температурата, за да настроите еър фрайера на необходимата степен на нагряване.
6. Определете необходимото време за готвене на съставните и използвайте копчето за таймер/включване/изключване, за да настроите съответното време (моля, използвайте информацията от раздел „Готвене и Рецепти“); таймерът ще започне да отчита времето, след като приключите настройката.
7. Някои продукти, може да е необходимо, да бъдат проверявани или разбърквани по средата на времето за готвене. Извадете купата от основната част, като използвате дръжката. Уверете се, че не разделяте неволно купата от кошницата (внимавайте, предпазният капак да е затворен през цялото време). Разтръскайте купата внимателно и след това я върнете обратно в основната част, за да затворите и да продължи да се готви.
8. След като готвеното приключи и зададеното време изтече, таймерът ще издаде звук на звънене. Проверете дали продуктите са готови, като внимателно отворите купата. Ако не са достатъчно готови, затворете купата и използвайте копчето за таймера, за да настроите необходимото време за готвене. Ако продуктите са изпържени достатъчно, отстранете кошницата от купата и изсметете съдържанието върху чиния за сервиране. Използвайте термоустойчиви щипки (не са включени), ако храната е на големи парчета или е крехка. Не пийайте с ръце.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Винаги предварително загрявайте еър фрайера, преди да започнете да готвите или добавяйте допълнителни 3-5 минути към времето за готвене. Ако настройките за температурата или времето за готвене, е необходимо да се променят, докато уредът работи, просто използвайте копчетата за таймера или за температурата. По време на употреба, оранжевият индикатор ще примигва, за да сигнализира, че поддържа избраната температура.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

След употреба, винаги изключвайте уреда от контакта.

Не изсипвайте храната директно от купата, тъй като излишната мазнина, може да се събере в дъното и да изтече върху продуктите. Винаги изваждайте кошницата от купата, като натиснете бутона върху дръжката на кошницата/купата. Можете да изключвате уреда ръчно. За да го направите, завъртете контролното копче за температурата на позицията OFF, или извадете купата.

СЪВЕТИ:

За по-лесно разбъркване/разклащане, можете да отстраните кошницата от купата и да разклатите само кошницата.

Ако нагласите таймера на половината време за готвене, ще чуете сигнализираща звук на таймера, когато трябва да разбъркнете продуктите. Това означава, че ще трябва да настроите таймера за оставащата част от времето за готвене, след разбъркването.

Съвет: Ако настроите таймера за пълното време на готвене, няма да има сигнализиращ звук по време на готвенето, а само след като то приключи. Можете да издърпате купата по всяко време, за да проверите степеня на готовност на продуктите. Уредът ще се изключи автоматично и ще се стартира, след като върнете обратно купата на мястото ѝ, в уреда (в тази ситуация, таймерът ще продължи да отчита времето)

5) Готвене и рецепти





Информацията която следва, представлява само насока за готвене на определени видове храна, с еър фрайера. Процесът на готвене трябва да се контролира.

ЗАБЕЛЕЖКА: Имайте предвид, че тези настройки са само примерни. Ако съставките се различават по произход, размер, форма и бранд, не можем да гарантираме, кои ще бъдат най-добрите настройки за Вашите продукти.

СЪВЕТИ:

- По-малките, като размер, съставки, обикновено изискват малко по-съкратено време за приготвяне, в сравнение с по-големите.
- По-голямото количество храна изисква малко по-дълго време на приготвяне, докато по-малките количества стават готови, за по-кратко време.
- Разклащането на по-малките, като размер, съставки по средата на времето за приготвяне, оптимизира крайния резултат и може да предотврати неравномерното изпържаване на продуктите.
- Добавете малко олио на пресните картофи, за да станат по-хрупкави. Изпържете ги в еър фрайера, в рамките на няколко минути, след като сте сложили олиото.
- Не приготвяйте изключително мазни храни, като например наденица, в еър фрайера.
- Снакове, които могат да се приготвят във фурната, означава, че са подходящи за готвене и в еър фрайера.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картофи е 500 гр.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе пълнени снакове, бързо и лесно. Готовото тесто изисква по-кратко време за готвене, от домашното тесто.
- Поставете съд за печене в кошницата на еър фрайера, ако искате да пригответе некс или киш, или ако искате да пържите крехки продукти или танива с пълнеж.
- Можете да използвате уреда, за да приоплите храна. За тази цел, нагласете температурата на 150°C за 10 минути.

Продукти	Температура °C	Време (минути)
Размразяване	80	5-10
Замразени картофи за пържене	200	13-18
Пилешки крилца	200	17-22
Пилешки кълки	200	20-25
Месо	200	10-15
Скариди	160	6-10
Риба	180	8-15
Кекс	180	8-12

Символ	Значение	Символ	Значение
	Размразяване		Месо
	Пържени картофи		Скариди

	Пилешки крилца		Риба
	Пилешки кълки		Кекс

6) Почистване и поддръжка

Преди да започнете почистване или поддръжка, изключете уреда чрез копчето и от контакта и го оставете да изстине напълно.

1. Забършете основната част на еър фрайера с мека, влажна кърпа и подсушете добре. Не потапяйте основната част на уреда във вода или друга течност.

2. Почистете кошницата и тенджерата за пържене в топла сапунена вода, след това изплакнете и подсушете напълно. Никога не използвайте агресивни и абразивни почистващи препарати и тел за търкане, за да почистите еър фрайера и приставките към него, тъй като това може да причини повреда.

ЗАБЕЛЕЖКИ: Уредът трябва да бъде почистван, след всяка употреба.

Не потапяйте основната част на еър фрайера във вода или друга течност. Никога не използвайте агресивни и абразивни почистващи препарати и тел за търкане, за да почистите еър фрайера и приставките към него, тъй като това може да причини повреда.

СЪХРАНЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изстинал, почистен и подсушен добре, преди да го съхранявате на хладно и сухо място. Не трябва да уивате кабела твърде стегнато около уреда - той трябва да е отпуснат, за да се избегне повреда.

7) Отстраняване на проблеми

Проблем	Вероятна причина	Възможно решение
Еър фрайерът не работи	Уредът не е включен в контакта.	Включете захранващия кабел в заземен контакт.
	Таймерът не е настроен.	Завъртете копчето за таймера, за да настроите необходимото време за готвене и така уредът ще се включи.
	Купата не е монтирана правилно.	Поставете правилно купата в уреда.
Продуктите, обработвани с еър фрайера, не са готови.	Количеството на продуктите в кошницата е твърде голямо.	Поставяйте по-малки количества продукти в кошницата. По този начин, ще могат да се изпържат равномерно.
	Настроената температура е твърде ниска.	Завъртете копчето за контрол на температурата, за да настроите необходимата температура. (виж раздели „Употреба“ и „Готвене и рецепти“).
	Настроеното време за приготвяне е твърде кратко.	Завъртете копчето за таймера, за да настроите необходимото време за приготвяне (виж раздели „Употреба“ и „Готвене и рецепти“).
Продуктите за изпържени неравномерно в еър фрайера.	Продуктите не са разбъркани, по време на готвенето.	Продуктите, които са разположени един върху друг (например картофи), трябва да бъдат разтръскани по средата на времето за готвене (виж раздели „Употреба“ и „Готвене и рецепти“).
Пържените снаскове не са хрупкави, когато ги извадя от еър фрайера.	Пригответе храни, които е необходимо да бъдат готвени, в традиционен фритюрник.	Използвайте подходящите снаскове и ги намажете с малко мазнина, за по-хрупкав резултат.
	Не мога да поставя правилно купата в уреда.	Не преплъвайте кошницата, вижте раздел „Употреба“
Бял дим излиза от уреда.	Кошницата не е поставена правилно в купата.	Натиснете кошницата надолу в купата, докато чуete кликване.
	Продуктите са твърде мазни.	Когато пържите мазни продукти, голямо количество мазнина изтича в купата, като се образува бял дим и купата може да се нагрее повече от обичайното. Това не влияе върху уреда или крайния резултат.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	В купата все още има мазни остатъци от предишна употреба.	Образува се бял дим от нагриването на мазнината в купата. Уверете се, че почиствате купата и кошницата правилно, след всяка употреба.
	Използвали сте грешен сорт картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че остават твърди по време на пържене.
	Картофите залепват, ако не се изплакнат преди пържене.	Изплакнете картофите, за да отстраните скорбялата от тях.

Пържените картофи не са хрупкави.	Грешно количество мазнина и вода в картофите.	Уверете се, че сте отделили добре картофените пръчици, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофените пръчици на по-малки парчета, за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече олио, за по-хрупкав резултат.

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 от разстояние в срок от 14 /четринадесет/ 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 /четринадесет/ 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.

Гаранционен срок - 24 месеца

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 неопакетованост 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 - 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.

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 - 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.

Законова гаранция

Независимо от настоящата търговска гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока 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 предяви 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 понеса значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпени 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;

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 опаковката 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 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 непредоставяне 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

CZ

Děkujeme, že jste si vybrali výrobky Delimano!

Delimano nabízí inovativní řadu vysoce kvalitního kuchyňského nádobí, které je navrženo tak, aby poskytovalo zdravý, chutný a příjemný zážitek z vaření (přípravy, vaření i konzumace jídla), vyzuovalo ve vás nadšení pro vaření, a především aby vás vaření bavilo bez ohledu na úroveň vašich kuchářských dovedností. Vařte. Oslavujte. Každý den.

Všechny výrobky Delimano jsou považovány za velmi hodnotné, proto nás padělatelé velmi rádi kopírují, zneužívají důvěru našich zákazníků a poskytují jim horší kvalitu bez záruky a servisu. Jákýkoli kopírovaný, padělaný či podobný výrobek nebo neautorizovaný distributora prosím nahlaste na brand.protection@studio-moderna.com a pomozte nám v boji proti nezákonným padělkům.

Horkovzdušná fritéza – návod k použití

Před použitím výrobku si prosím pečlivě přečtete tento návod a uchovejte si ho pro případ, že byste se k němu potřebovali vrátit.

1) UPOZORNENÍ

1. Zapojte spotřebič do zdroje napájení, který odpovídá hodnotám uvedeným na výrobku/nabíječe. V případě nesprávného použití může dojít k poruše napájení nebo přístroje.
2. Tento spotřebič je vybaven uzemněnou zástrčkou. Ujistěte se, že zásuvka ve vašem domě je dobře uzemněna.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neďávejte šňůru, zástrčku ani spotřebič do vody ani do jiných tekutin.
4. Nepokoušejte se sami provádět jakékoli úpravy ani opravy a zajistěte, aby opravy prováděl pouze náležitě kvalifikovaný technik.
5. Pokud dojde k poškození napájecího kabele, musí být okamžitě vyměněn autorizovanou a kvalifikovanou osobou.
6. Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
7. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud pochopily rizika s tím spojená.
8. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
9. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
10. Tento spotřebič byste nikdy neměli zapínat prázdný, protože by to mohlo mít za následek poruchu spotřebiče a/nebo zranění uživatele.
11. Nezapojujte spotřebič ani neobsluhujte ovládací panel mokřými rukama.

12. Neumisťujte spotřebič na hořlavé materiály, jako je ubrus nebo záclona, ani do jejich blízkosti.
13. Pokud vidíte, že ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte ze sítě. Před vyjmutím nádoby ze spotřebiče počkejte, až ze spotřebiče přestane vycházet kouř.
14. Po použití spotřebiče jsou kovové části velmi horké, nedotýkejte se jich.
15. Ingredience na smažení/vaření vždy vkládejte do fritovacího košíku, aby se zabránilo jejich kontaktu s topnými tělesy.
16. Nikdy nenaplňujte fritovací nádobu olejem, protože by to mohlo způsobit nebezpečí požáru.
17. Během provozu spotřebiče nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu.
18. Při používání v blízkosti dětí je nutný pečlivý dohled.
19. Nepoužívejte spotřebič venku. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití, uvnitř a v suchu.
20. Před použitím umístěte výrobek na tvrdý, rovný, stabilní a suchý povrch.
21. Pokud spotřebič nefunguje tak, jak by měl, pokud byl vystaven ostrému úderu, spadl, byl poškozen, ponechán venku nebo spadl do vody, nepoužívejte jej.
22. Pokud spotřebič není používán, při výměně příslušenství nebo během čištění byste spotřebič nikdy neměli nechávat zapnutý ani zapojený do napájení.
23. Neopírejte spotřebič o zeď nebo o jiné spotřebiče. Ponechejte alespoň 20 cm volného prostoru po stranách spotřebiče a nad ním. Na spotřebič nic nepokládejte.
24. Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než je popsán v tomto návodu.
25. Během používání nenechávejte spotřebič bez dozoru.
26. Během horkovzdušného fritování je horká pára uvolňována otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjímání nádoby ze spotřebiče také dávejte pozor na horkou páru a vzduch.
27. Před jakýmkoli čištěním, údržbou nebo uskladněním vždy zkontrolujte, že spotřebič zcela vychladl.
28. Nepoužívejte výrobek v blízkosti plynu nebo jiných hořlavých materiálů (jako je benzen, ředidlo, spreje atd.).
29. Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti vody. Tento produkt by neměl být používán v bezprostřední blízkosti vody, jako je vana, umyvadlo, bazén atd., kde hrozí riziko ponoření nebo pocákání vodou. Neobsluhujte spotřebič mokřýma rukama.
30. Na tento spotřebič nepoužívejte ostré nebo drsné předměty; používejte pouze plastové nebo dřevěné náčiní odolné vůči teplu, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.
31. Spotřebič smí být obsluhován pouze v uzavřené poloze.
32. Tento spotřebič byste nikdy neměli zapínat prázdný (kromě prvního použití), protože by to mohlo mít za následek poruchu spotřebiče a/nebo zranění uživatele.
33. Do spotřebiče se nesmí vkládat příliš velké potraviny, alobalové fólie nebo kovové náčiní, protože by to mohlo způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
34. Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládan pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
35. Na začátku používání je možné, že ucítíte jemný zápach, dokud spotřebič nedosáhne své tepelné stability.
36. Spotřebič je vybaven mikrospínačem, který ho automaticky vypne, pokud je během používání vytáhena nádoba.
37. Přestože byl výrobek zkontrolován, jeho použití a důsledky jsou výhradně odpovědností uživatele.

2) Části

Spotřebič obsahuje následující části:

Obr. 1 (viz: OBRÁZKY , <i>Obr. 1.</i>)			
1. ovladač teploty	4. kontrolka napájení	7. spodní kryt	10. košík
2. kontrolka nahřívání	5. hlavní jednotka	8. tlačítko pro uvolnění košíku	11. výstup vzduchu
3. časovač/vypínač	6. nádoba	9. rukojeť košíku/nádoby	

3) Před prvním použitím

1. Odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál, samolepky či štítky (kromě výrobního štítku).
2. Očistěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy měkkým navlhčeným hadříkem a důkladně ji osušte.
3. Uchopte rukojeť košíku/nádobu a vytáhněte nádobu z hlavní jednotky. Vyměňte frotovací košík zvednutím plastového krytu a stisknutím tlačítka pro uvolnění košíku, poté ho zvedněte a vyměňte.
4. Vyčistěte spotřebič (viz část „Čištění a údržba“)
5. Umístěte hlavní jednotku fritézy na stabilní, tepelně odolný povrch ve výšce, která je pohodlná pro uživatele.
6. Zapojte spotřebič do sítě a zapněte ho (naprázdno). Nechte ho běžet přibližně 10 minut – to zabrání tomu, aby počáteční kouř nebo zápach ovlivňoval chuť jídla.

POZNÁMKY: Při prvním použití fritézy může dojít ke vzniku mírného kouře nebo zápachu. To je normální a brzy to vymizí. Během používání zkontrolujte kolem fritézy dostatečné větrání.

4) Použití

POZNÁMKA: Nikdy nepoužívejte nádobu bez řádně vloženého košíku. Pokud nebude nádoba správně vložena do fritézy, nebude spotřebič fungovat.

1. Zapojte spotřebič do sítě.
2. Předehřejte fritézu cca 5 minut pomocí časovače a ovladače teploty. Rozsvítí se kontrolka zapnutí (zelená) a zahřívání (oranžová), která signalizuje, že se fritéza zahřívá. Jakmile dosáhne požadované teploty, topné těleso a kontrolka se automaticky vypnou (a znovu se zapnou při udržování nastavené teploty).
3. Po zahřátí vytáhněte nádobu z hlavní jednotky pomocí rukojeti. Umístěte nádobu na plochý a stabilní povrch odolný proti teplotě.
4. Vložte ingredience do košíku a poté zasuňte nádobu zpět do hlavní jednotky.

Poznámka: Nedávejte do košíku nebo nádoby olej. Nikdy nenaplňte košík nad značku MAX. Nikdy nepoužívejte nádobu bez košíku. Během a bezprostředně po použití se nádoby nedotýkejte, protože je velmi horká. Vždy ji držte pouze za rukojeť.

5. Pomocí ovladače teploty nastavte na fritéze požadovanou teplotu.
6. Zjistěte potřebnou dobu přípravy pro dané ingredience a pomocí časovače/vypínače nastavte odpovídající dobu (viz část „vaření a recepty“); po uvolnění začne časovač odpočítávat.
7. Některé ingredience mohou vyžadovat zkontrolování nebo protřepání v polovině doby přípravy. Vytáhněte nádobu z hlavní jednotky pomocí rukojeti. Ujistěte se, že jste omylem neoddělili nádobu od košíku (udržujte ochranný kryt stále zavřený). Nádobu jemně protřepejte a poté ji zasuňte zpět do hlavní jednotky, zavřete ji a pokračujte ve vaření.
8. Po skončení vaření a uplynutí přednastaveného času časovač „zazvoní“. Opatrně otevřete nádobu a zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové. Pokud nejsou ingredience uvařené, zavřete nádobu a použijte časovač/vypínač k upravení doby přípravy podle potřeby. Pokud je jídlo uvařené, vyměňte košík z nádoby a vyprázdněte obsah na talíř. Pokud je jídlo velké nebo křehké, použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení). Nepoužívejte ruce.

POZNÁMKA: Před použitím fritézy vždy předehřejte nebo k dobré přípravě přidejte cca 3-5 minut. Pokud je třeba během používání upravit dobu přípravy nebo teplotu, jednoduše upravte nastavení pomocí časovače nebo kolečka na regulaci teploty. Během používání se oranžová kontrolka nahřívání rozsvěcuje a zhasíná, což signalizuje, že spotřebič udržuje zvolenou teplotu.

POZNÁMKY:

Po použití vždy odpojte spotřebič ze sítě.

Nepodávejte jídlo přímo z nádoby, protože se na dně může hromadit přebytečný olej a vytéct na ingredience. Vždy vyměňte košík z nádoby stisknutím tlačítka na rukojeti košíku/nádobu. Spotřebič můžete také vypnout ručně. Abyste tak učinili, otočte ovladačem teploty do pozice OFF nebo vytáhněte nádobu.

TIPY:

Pro snazší manipulaci/protřepání můžete košík vyjmout z nádoby a zatřepat pouze košíkem.

Pokud nastavíte časovač na poloviční dobu přípravy, zvukový signál časovače vám připomene, kdy je třeba ingredience protřepat. To však znamená, že po protřepání musíte znovu na časovači nastavit zbývající dobu přípravy.

Tip: Pokud nastavíte časovač na plnou dobu přípravy, během vaření před dokončením nezazní žádný zvukový signál časovače, nádobu můžete kdykoli vytáhnout, abyste zkontrolovali ingredience. Napájení se automaticky vypne a obnoví se poté, co nádoba vrátí zpět do spotřebiče (v této situaci časovač nadále odpočítává).

5) Vaření a recepty

Následující text je pouze vodítkem pro přípravu některých druhů potravin pomocí fritézy. Přípravu jídla byste měli vždy sledovat.

POZNÁMKA: Vezměte prosím na vědomí, že tato nastavení jsou orientační. Ingredience se mohou lišit svým původem, velikostí, tvarem a značkou, proto nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience.

TIPY:

- Menší přísady obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Větší množství přísad vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy a menší množství přísad pouze mírně kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrně osmaženým ingrediencím.
- Pro křupavý výsledek přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje. Ingredience ve fritéze smažte do několika minut po přidání oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné ingredience, jako jsou klobásy.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněných dortů použijte hotové těsto. Předem připravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete péct dort nebo quiche nebo pokud chcete smažit křehké nebo plněné ingredience, vložte do frotovacího košíku pečicí plech nebo papír.
- Fritézu můžete také použít k ohřátí ingrediencí. Chcete-li v ní ohřát ingredience, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.

Ingredience	Teplota °C	Čas (min)
rozmrazování	80	5-10
mražené hranolky	200	13-18
kuřecí křídýlka	200	17-22
kuřecí stehýnka	200	20-25
maso	200	10-15
krevety	160	6-10
ryby	180	8-15
dort	180	8-12

symbol	význam	symbol	význam
	rozmrazování		maso
	hranolky		krevety
	kuřecí křídýlka		ryby
	kuřecí stehýnka		dort

6) Čištění a údržba

Před prováděním jakéhokoli čištění nebo údržby vypněte a odpojte fritézu ze sítě a nechte ji zcela vychladnout.

1. Otřete hlavní jednotku fritězy měkkým navlhčeným hadříkem a důkladně ji osušte. Neponořujte hlavní jednotku fritězy do vody ani jiných tekutin.

2. Vyčistěte košík a nádobu v teplé vodě se saponátem, poté je opláchněte a důkladně osušte. K čištění fritězy či příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky, aby nedošlo k poškození spotřebiče.

POZNAMKY: Fritézu byste měli očistit po každém použití.

Neponořujte hlavní jednotku horkovzdušné fritězy do vody ani jiných tekutin. K čištění fritězy či příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky, aby nedošlo k poškození spotřebiče.

SKLADOVÁNÍ: Před uložením na chladné a suché místo zkontrolujte, že je fritéza chladná, čistá a suchá. Nikdy neomotávejte šňůru pevně kolem fritězy; omotejte ji volně, aby nedošlo k poškození.

7) Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojený do sítě.	Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení.
	Nebyl nastaven časovač.	Chcete-li spotřebič zapnout, otočte kolečkem časovače na požadovanou dobu přípravy.
	Nádoba není správně vložena.	Zasuňte nádobu do spotřebiče správně.
Ingredience smažené v horkovzdušné fritěze nejsou hotové.	Příliš velké množství ingrediencí v košíku	Dávejte do košíku menší množství ingrediencí. Menší množství se také osmaží rovnoměrněji.
	Příliš nízká nastavená teplota	Otočte kolečkem na regulaci teploty na požadovanou teplotu (viz kapitoly „Použití“ a „Vaření a recepty“).
	Příliš krátká doba přípravy	Otočte časovačem na požadované nastavení doby přípravy (viz kapitoly „Použití“ a „Vaření a recepty“).
Ingredience nejsou v horkovzdušné fritěze osmažené rovnoměrně.	Ingredience nebyly během přípravy protřepány.	Ingredience, které se překrývají (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz sekce “Použití” a “Vaření a recepty”
Smažené pochutiny nejsou po vyndání z fritězy křupavé.	Příprava jídla, které je třeba připravovat v klasické fritěze.	Použijte vhodné suroviny nebo zkuste ingredience lehce potřít trochou oleje, abyste získali křupavější výsledek.
Nedokážu pořádně zasunout nádobu do spotřebiče.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřeplňujte košík, viz kapitola „Použití“.
	Košík není správně umístěn v nádobě.	Zatlačte košík dolů do nádoby, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Ingredience jsou příliš mastné.	Při smažení mastných ingrediencí do nádoby vyteče velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a nádoba se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič, ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahřátím tuku v nádobě. Po každém použití se ujistěte, že jste nádobu a košík řádně vyčistili.
Čerstvé hranolky jsou osmažené nerovnoměrně	Byl použit nesprávný typ brambor.	Používejte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstávají pevné.
	Bramborové tyčinky nebyly před smažením opláchnuté.	Bramborové tyčinky důkladně opláchněte, aby se z povrchu odstranil škrob.
Hranolky nejsou křupavé	Nesprávné množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili.
		Pro křupavější výsledek nakrájejte brambory na menší hranolky.
		Pro křupavější výsledek přidejte o trochu více oleje.

EE

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 võltsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteedi, garantii ja hoolduseta toodetega kaasnevad klientidele ebameeldivused. Palun teatage kõigist kopeeritud, võltsitud, samastest toodetest või volitusest edasimüüjast e-kirjaga aadressil brand.protection@studio-moderna.com ja aidake meil võltsimisega võidelda.

Delimano kuumaõhu fritüür PRO – Kasutusjuhend

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

1) HOIATUSED

- Pange toitepistik ainult toote/laadija nimiandmetele vastava elektrivõrgu pistikupessa. Väärkasutamine võib tuua kaasa elektrikatkestuse või seadme rikke.
- See seade on varustatud maandatud pistikuga. Veenduge, et teie maja seinakontakt oleks korralikult maandatud.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke seadme juhet, toitepistikut või muid osi vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge proovige seadet ise parandada ega muuta ning tagage, et seadme kõik parandustööd teeks sobiva kvalifikatsiooniga tehnik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab vaid volitatud ja kvalifitseeritud hooldustöötaja selle koheselt asendama.
- Hoidke seadme juhet ja toitepistikut kuumadest pindadest eemal.
- Lapsed alates 8. eluaastast ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega või vajalike kogemuste või teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks selle seadmega.
- Lapsed alla 8. eluaasta tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid vanemate järelevalve all.
- Seade ei tohiks kunagi töötada tühjana, kuna selline toiming võib põhjustada seadme rikke ja/või vigastusi kasutajale.
- Ärge kasutage ja ühendage seadet vooluvõrku märgade kätega.
- Seadet ei tohi kasutada kardinate ja muude kergesti süttivate materjalide lähedal ega all ning seda tuleb hoolikalt jälgida.
- Kui märkate seadmest väljuvat tumedat suitsu, tõmmake seade koheselt vooluvõrgust välja. Enne korvi eemaldamist seadmest oodake, kuni suits on kadunud.
- Pärast seadme kasutamist on seadme metallosad väga kuumad, vältige nendega kokkupuudet.

15. Pange praetud/küpsetatud koostisosad alati fritüüri korvi, et vältida kokkupuudet kütteelementidega.
16. Ärge kunagi täitke korvi õliga, kuna see võib põhjustada tuleohtu.
17. Ärge katke õhu sisse- ja väljalaskeavasid seadme töötamise ajal.
18. Laste läheduses kasutamisel on vajalik hoolikas järelvalve.
19. See seade on ettenähtud kasutamiseks üksnes kuivalt koduses majapidamises ja siseruumides.
20. Enne kasutamist pange toode kõvale, tasasele, tugevale ja kuivale aluspinnale.
21. Ärge kasutage seaded kui: seade ei tööta nii nagu peaks, on saanud järsu löögi, kukkunud, vigastatud, jäetud õue või kukkunud vette.
22. Seda seadet ei tohiks kunagi sisse lülitada ega vooluvõrku ühendada, kui seadet ei kasutata, vahetatakse lisaseadmeid või puhastatakse.
23. Ärge asetage seadet seinale ega muude seadmete vahetuslähedusse. Jätke seadme alla ja kohale vähemalt 20 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
24. Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui käesolevas juhendis kirjeldatud.
25. Ärge laske seadmel töötamise ajal järelvalveta töötada.
26. Kuumaõhu fritüürimisel eraldub õhu väljalaskeavade kaudu kuum aru. Hoidke oma käsi ja nägu aurust ja õhu väljalaskeavadest ohutul kaugusel. Samuti olge ettevaatlik ka fritüüri korvi eemaldamisel seadmest.
27. Enne puhastamist, hooldamist või hoiustamist veenduge, et seade oleks pärast kasutamist täielikult jahtunud.
28. Ärge kasutage seadet gaasi või teiste kergestisüttivate materjalide (nt bensiin, lahusti, aerosool jne) läheduses.
29. Seda toodet ei tohiks kasutada vee vahetus läheduses, kus võib tekkida veekahjustuse võimalus. Ärge kasutage seadet märgade kätega.
30. Ärge kasutage selle seadmega tugevaid, abrasiivseid puhastusaineid. Mittenakkuva pinna kahjustamise vältimiseks kasutage ainult kuumuskindlat plastikust või puust spaatlit.
31. Seadet tohib kasutada ainult suletud asendis.
32. Ülemäärast toitu, fooliumisse pakitud toitu ega söögiiristi ei tohi asetada seadmesse, kuna need võivad kahjustada tulekahju või elektrilöögi.
33. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldi abil.
34. Kasutamise alguses võib tunda seadme juures kerget lõhna kuni seade saavutab oma soojusliku stabiilsuse.
35. Seade on varustatud lülitiga, mis lülitab seadme automaatselt välja, kui fritüüri korv tõmmatakse kasutamise ajal välja.
36. Kuigi toodet on kontrollitud, vastutab ainuüksi kasutaja selle kasutamise ja võimalike tagajärgede eest.

2) Osad

Seade sisaldab järgmisi osi järgmiste funktsioonide jaoks:

<i>Joonis 1 (vt: JOONISED, Joonis 1)</i>			
1. Temperatuuri regulaator	4. Toite märgutuli	7. Alumine ümbris	10. Korv
2. Kuumutamise märgutuli	5. Põhiseade	8. Korvi/kausi vabastusnupp	11. Õhu väljalaskeava
3. Taimer/toitenupp	6. Korv/kauss	9. Korvi käepide	

3) Enne esimest kasutuskorda

1. Enne seadme esmakordset kasutamist eemaldage kõik reklaam- ja pakkematerjalid.
2. Puhastage kuumaõhu fritüüri põhiseade pehme niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt.
3. Haarake korvi/kausi käepidemest ja tõmmake kauss põhiseadmest välja. Eemaldage küpsetuskorv, liukates plastkatet ja vajutades korvi vabastusnuppu, seejärel tõstke see kaustis üles ja välja.
4. Puhastage seade (palun lugege jaotist "Puhastamine ja hooldus").
5. Asetage kuumaõhu fritüüri põhiseade stabiilsele, kuumakindlale pinnale.
6. Ühendage seade toiteallikaga ja lülitage (tühj) seade sisse umbes 10 minutiks - see hoiab ära toidu maitset mõjutava suitsu või lõhna.

MÄRKUSED: Kuumaõhu fritüüri esmakordsel kasutamisel võib tekkida kerge suits või lõhn. See on normaalne ning vaibub peagi. Kasutage seadme ümber plisavat ventilatsiooni.

4) Kasutamine

MÄRKUS: Ärge kunagi kasutage kaussi, kui korv pole sellesse korralikult paigutatud. Kui korv pole kausi külge korralikult kinnitatud, siis seade ei tööta.

1. Ühendage seade toiteallikaga.

2. Kuumuta kuumaõhu fritüüri umbes 5 minutit, kasutades taimerit/toitenuppu ja temperatuuriregulaatorit. Toite märgutuli (roheline) ja kuumutus märgutuli (oranž) süttivad, mis annab märku, et seade on saavutanud vajaliku temperatuuri. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, kustuvad tuled automaatselt (ja lülituvad uuesti sisse, kui seade hoiab temperatuuri).

3. Kui eelsoojendus on lõppenud, tõmmake küpsetuskauss käepideme abil välja. Asetage nõu tasasele, kindlale kuumuskindlale pinnale.

4. Asetage koostisosad korvi ja libistage küpsetuskauss tagasi põhiseadmesse.

Märkus: Ärge täitke korvi ega kaussi õliga. Ärge kunagi täitke korvi rohkemalt kui MAX tähiseni. Ärge kasutage kaussi ilma korvita. Ärge kasutage kaussi kohe, kui see veel on väga kuum. Hoidke seadet ainult käepidemest.

5. Kasutage temperatuuri juhtnuppu, et kuumaõhu fritüüri seadistada vajalikule kuumusele.

6. Määrake koostisosade jaoks vajalik küpsetusaeg ja kasutage selleks aja seadmiseks taimerit.

7. Mõni koostisosa võib vajada küpsetusaja keskel kontrolli või segamist. Tõmmake kauss põhiseadme käepideme abil välja. Ärge ealdage kaussi ja korvi tahtmatult (hoidke kaitsekate alati suletuna). Raputage kaussi õmalt ja libistage see põhiseadmesse tagasi, et seade sulgeda ja jätkata küpsetamisega.

8. Kui küpsetamine on lõppenud ja eelmääratud aeg on möödunud, kostab taimeril helisignaali. Kaussi ettevaatlikult avades kontrollige, kas koostisosad on valmis. Kui koostisosad pole küpsenud, sulgege kauss ja kasutage taimerit/juhtnuppu, et küpsetusaega vastavalt reguleerida. Kui toit on küpsenud, eemaldage korv kausis ja tühjendage seejärel korvis olev sisu. Kui toit on suur või habras, kasutage kuumuskindlaid tange (ei kuulu komplekti).

MÄRKUS: Enne toiduvalmistamist kuumutage alati kuumaõhu fritüüri või lisage küpsetusajale umbes 3-5 minutit juurde. Kui küpsetusaega või temperatuuri seadet tuleb kasutamise ajal muuta, kasutage reguleerimiseks lihtsalt taimerit või temperatuuri juhtnuppu. Kasutamise ajal lülitub oranž märgutuli sisse ja välja, andes märku, et seade hoiab valitud temperatuuri.

MÄRKUSS:

Pärast kasutamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.

Ärge kallutage toitu otse korvist taldrikule, kuna liigne õli koguneb seadme kaussi ja võib koostisosadele lekkida. Eemaldage korv alati kausist, vajutades korvi/kausi käepidemel asuval nupule.

Saate seadme ka käitsi välja lülitada. Selleks keerake temperatuuri juhtnupp asendisse OFF või tõmmake kauss välja.

NÕUANDED:

Lihtsamaks käsitsemiseks/segamiseks võite korvi kausist eemaldada ja raputada ainult korvi.

Kui seate taimerit poolele ettevalmistusajale, kuulete taimeril helisemist, kui peate koostisosi segama. See tähendab aga seda, et pärast segamist tuleb taimer uuesti seadistada järelejäänud valmistusajale.

Nipp: Kui seate taimeril täieliku ettevalmistusaja, ei kõla poole küpsetamise pealt taimeril helisemist. Koostisosade segamiseks võite kaussi seadme igal ajal välja tõmmata ja toidu lülitub automaatselt välja ning jätkub pärast kaussi asetamist seadmesse tagasi (taimer töötab selles olukorras edasi).

5) Küpsetamine ja retseptid

Järgnev on ainult juhis teatud tüüpi toitude kuumtöötlemiseks kuumaõhu fritüüri. Toiduvalmistamist tuleks alati ka ise jälgida.

MÄRKUS: Pidage meeles, et need seadistused on soovituslikud. Kuna koostisosad erinevad nii pähtlolu, suuruse, kuju kui ka kaubamärgi poolest, siis ei saa me teie koostisosadele parimat seadistust tagada.

NÕUANDED:

- Väiksemad koostisosad nõuavad tavaliselt pisut lühemat valmistamisega kui suuremad koostisosad.

- Suurem koostisosade kogus nõuab pisut pikemat ja väiksem koostisosade kogus pisut lühemat valmistamisega.

- Väiksemate koostisosade segamine ettevalmistusaja poole peal optimeerib lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlaselt küpsetatud koostisosade teket.

- Krõbedate tulemuse saamiseks lisage värsketele kartulitele veidi õli. Kuumutage koostisosad seadmes mõne minuti jooksul pärast õli lisamist.

- Ärge valmistage kuumaõhu fritüüris eriti rasvaseid koostisosi.

- Suupisteid, mida saab ahjus valmistada, saab valmistada ka kuumaõhu fritüüris.

- Krõbedate friikartulite valmistamiseks on optimaalne kogus 500g.

- Kasutage eelnevalt valmistatud tainast, et valmistada suupisteid kiiresti ja lihtsalt. Ettevalmistatud tainas nõuab ka lühemat valmistamisega kui kodune tainas.

- Kui soovite kooki või quiche'i küpsetada, asetage küpsetusvorm küpsetuskorvi.

- Seda seadet saate kasutada ka koostisosade soojendamiseks. Koostisosade uuesti kuumutamiseks seadke temperatuur kümneks minutiks 150°C juurde.

	Temperatuur °C	Aeg (min)
Sulatamine	80	5-10
Friikartulid	200	13-18
Kanatiivad	200	17-22
Kanakoivad	200	20-25
Liha	200	10-15
Krevetid	160	6-10
Kala	180	8-15
Kook	180	8-12

Tähistus	Tähendus	Tähistus	Tähendus
	Sulatamine		Liha

	Friikartulid		Krevetid
	Kanatiivad		Kala
	Kanakoivad		Kook

6) Puhastamine ja hooldus

Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja võtke toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja. Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

1. Puhastage kuumaõhu fritüüri põhiseade pehme niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt. Ärge kastke seadme põhiseadet vette ega muudesse vedelikesse.

2. Puhastage küpsetuskorv ja –kauss sooja seebiveega ning loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kunagi kasutage kuumaõhu fritüüri või selle lisaseadmete puhastamiseks tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisvahendeid, mis võivad seadet kahjustada.

MÄRKUS: Kuumaõhu fritüür tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda.

Ärge kastke kuumaõhu fritüüri põhiseadet vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi kasutage seadme või selle lisaseadmete puhastamiseks tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisvahendeid, mis võivad seadet kahjustada.

HOUSTAMINE: Enne jahedasse, kuiva kohta hoiustamist kontrollige, kas kuumaõhu fritüür on jahtunud, puhas ja kuiv. Kahjustuste vältimiseks ärge kunagi keerake toitejuhet ümber seadme.

7) Veatsing

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei tööta	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage toitekaabel maandatud toiteallikaga.
	Taimerit pole seadistatud.	Seadme sisse lülitamiseks pöörake taimerinupp vajaliku küpsetusajani.
	Kauss pole õigesti paigaldatud.	Asetage kauss korralikult seadmesse.
Seadmega küpsetatud koostisosad ei valmi	Koostisosade kogus korvis on liiga suur.	Asetage väiksem kogus koostisosi korvi. Vähema koostisosade korral toimub küpsetamine ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Keerake temperatuuri juhtnupu soovitud temperatuurile (palun lugege jaotist "Kasutamine" ja "Küpsetamine ja retseptid").
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Keerake taimerinupp vajaliku küpsetusaja seadmiseks (palun lugege jaotist "Kasutamine" ja "Küpsetamine ja retseptid").
Seadmes küpsevad koostisosad ebahühtlaselt	Küpsetamise ajal koostisosi ei segatud.	Koostisosad, mis asuvad üksteise peal või üle üksteise (nt friikartulid), tuleb neid ettevalmistusaja poole peale segada. Palun lugege jaotist "Kasutamine" ja "Küpsetamine ja retseptid".
Fritüüritud suupisted pole sead- mest välja tulles krõbedad	Kasutatud on koostisosi, mille küpset- amiseks on vaja tavalist fritüüri.	Kasutage sobivaid suupisteid või pintseldage nendele koostisos- adele kergelt õli, et saada krõbedam tulemus.
	Korvis on liiga palju koostisosi.	Ärge täitke korvi üle, palun lugege jaotist "Kasutamine".
Ma ei saa kaussi korralikult seadmesse asetada	Korv ei ole korrektselt kaussi asetatud.	Lükake korv kausi alla, kuni kuulete klõpsatust.
Seadmest väljub valge suits	Koostisosad on liiga rasvased	Rasvaste koostisosade küpsetamisel lekitab kaussi suur kogus õli. Õli tekitab valget suitsu ja kauss võib kuumeneda rohkem, kui tavaliselt. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Kauss sisaldab varasemast küpsetamisest rasvajääke.	Valget suitsu põhjustab rasva kuumenemine kausis. Puhastage korralikult kauss ja korv pärast iga kasutamist.
Värsked friikartulid küpsevad ebahühtlaselt	Kasutatud on valet tüüpi kartulit.	Kasutage värsket kartulit.
	Enne küpsetamist on värsked friikartulid jäänud loputamata.	Loputage friikartulid korralikult, et eemaldada tärglis.

Värsked friikartulid pole krõbedad	Vale kogus õli ja vett friikartulites	Enne õli lisamist kuivatage friikartulid korralikult.
		Lõike krõbedama tulemuse saamiseks friikartulid väiksemaks.
		Krõbedama tulemuse saavutamiseks lisage veidi rohkem õli.

HR

Zahvaljujemo na odabiru Delimano proizvoda.

Delimano ima širok raspon proizvoda za kuhinju i kuhanje, dizajniranih 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. Uživate. 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 zaštiti Vaših prava.

Delimano frijeza PRO - upute za korištenje

Molimo, pažljivo pročitajte upute prije korištenja proizvoda i sačuvajte ih u slučaju buduće potrebe.

1) UPOZORENJA

1. Uređaj uključujte u utičnicu čini napon odgovara naponu navedenom na proizvodu/punjaču. U suprotnom bi moglo doći do strujnog udara ili kvara na proizvodu.
2. Proizvod ima uzemljeni utikač. Molimo, provjerite jesu li utičnice u vašem domu pravilno uzemljene.
3. Kako biste spriječili nastanak strujnog udara, kabel, utikače ili uređaj ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
4. Proizvod ne pokušavajte sami modificirati ili popravljati. Ukoliko je potreban popravak, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen jer ga smije popravljati jedino ovlašteno servisno osoblje.
5. Ukoliko je kabel oštećen, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen jer ga smije mijenjati jedino ovlašteno servisno osoblje.
6. Kabel držite podalje od zagrijanih površina.
7. Proizvod smiju koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, 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.
8. Djeca se ne smiju igrati s proizvodom.
9. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati proizvod, a djeca starija od 8 godina moraju pritom biti pod nadzorom.
10. Uređaj nikada ne bi smio raditi kada je prazan jer bi to moglo uzrokovati kvar na uređaju i/ili nastanak ozljeda.
11. Uređaj ne uključujte u struju i ne dodirujte mokrim rukama.
12. Proizvod ne stavljajte na ili u blizinu zapaljivih materijala, poput stolnjaka ili zastora.
13. Ukoliko primijetite da iz uređaja izlazi tamni dim, odmah ga isključite. Pričekajte da dim pestane izlaziti, a zatim izvadite posudu iz uređaja.
14. Metalni dijelovi su nakon korištenja uređaja jako vrući, ne dodirujte ih.
15. Sastojke koje namjeravate pržiti/kuhati uvijek stavljajte u posudu za prženje kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
16. U posudu za prženje nikada ne stavljajte ulje jer to može uzrokovati opasnost od nastanka požara.
17. Za vrijeme korištenja uređaja ne prekrivajte otvore za zrak.
18. Budite iznimno oprezni prilikom korištenja uređaja u blizini djece i držite ih stalno pod nadzorom.
19. Proizvod ne koristite na otvorenom. Proizvod je namijenjen smo za korištenje u kućanstvu, na suhom i zatvorenom mjestu.
20. Uređaj prije korištenja stavite na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
21. Uređaj ne koristite ukoliko ne radi kako bi trebao, ukoliko je udaren, ukoliko je pao, ukoliko je oštećen, ukoliko je ostavljen na otvorenom ili ukoliko je pao u vodu.

22. Proizvod nikada ne smije ostajati upaljen ili uključen u struju kada se ne koristi, prilikom mijenjanja dijelova ili za vrijeme čišćenja.
23. Uređaj ne naslanjajte na zid ili na druge uređaje. Oko i iznad uređaja ostavite najmanje 20 cm prostora. Ne stavljajte ništa na uređaj.
24. Proizvod koristite samo onako kako je opisano u uputama za korištenje.
25. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora za vrijeme korištenja.
26. Za vrijeme korištenja, kroz otvore izlazi vrući zrak. Ruke i lice držite podalje od otvora za zrak. Uz to, pripazite na vrući zrak i paru koji izlaze prilikom vađenja posude iz uređaja.
27. Prije čišćenja, održavanja ili spremanja, uvijek provjerite je li se uređaj u potpunosti ohladio.
28. Uređaj ne koristite u blizini plina ili ostalih zapaljivih materijala (poput benzena, razrjeđivača, raspršivača, itd.).
29. Proizvod ne koristite u blizini vode. Proizvod nikada ne koristite u blizini mjesta koja sadrže vodu, poput kada, umivaonika, bazena, itd., na kojima bi moglo doći do uranjanja proizvoda u vodu ili prskanja vode po proizvodu. Uređaj ne koristite kada su vam ruke mokre ili vlažne.
30. Ne koristite oštre ili abrazivne predmete u blizini uređaja; kako ne biste oštetili neprijanjajuću površinu proizvoda, koristite samo plastične ili drvene lopatice otporne na visoku temperaturu.
31. Uređaj smijete koristiti jedino kada je zatvoren.
32. Uređaj nikada ne bi smio raditi kada je prazan (osim prilikom prvog korištenja) jer bi to moglo uzrokovati kvar na uređaju i/ili nastanak tjelesnih ozljeda.
33. U uređaj ne stavljajte velike komade hrane, metalnu foliju ili metalni pribor kako ne bi došlo do nastanka požara ili strujnog udara..
34. Uređaj nije namjenjen za koištenje s vanjskim timerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.
35. Na početku biste mogli osjetiti miris koji će nestati nakon što uređaj dosegne termalnu stabilnost.
36. Uređaj ima mikro prekidač koji će ga automatski isključiti ukoliko se posuda povuče i izvadi za vrijeme korištenja.
37. Iako je sigurnost proizvoda provjerena, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

2) Dijelovi

Uređaj se sastoji od sljedećih dijelova:

Slika 1 (pogledaj: SLIKE , Slika-Pic. 1)			
1. Okretna tipka za kontrolu temperature	4. Lampica napajanja	7. Donji poklopac	10. Košara za prženje
2. Lampica zagrijavanja	5. Glavni dio uređaja	8. Tipka za otpuštanje	11. Otvor za zrak
3. Okretna tipka timera (vremena)/ napajanja	6. Posuda	košare za prženje	
		9. Ručka košare/posude	

3) Prije prvog korištenja

1. Maknite sve ostatke pakiranja i naljepnice (osim naljepnice na nazivnoj pločici) iz uređaja.
2. Glavni dio friteze obrišite mekanom vlažnom krpom i pažljivo osušite.
3. Primite uku posude/košare i izvadite je iz uređaja. Košaru za prženje izvadite podižući plastični poklopac i pritišćući tipku za otpuštanje, zatim je podignite prema gore i izvadite iz posude.
4. Očistite uređaj (obratite pažnju na poglavlje "Čišćenje i održavanje").
5. Glavi dio uređaja stavite na stabilnu površinu, otpornu na visoke temperature, čija visina najbolje odgovara korištenju.
6. Utičać kabala uključite u utičnicu i okrenite ON kako biste upalili uređaj (dok je prazan) i ostavite ga da radi otprilike 10 minuta – to će spriječiti da dim i miris koji se stvaraju na početku utječu na okus hrane.

NAPOMENE: Prilikom prvog korištenja friteze, pimizjet ćete dim ili osjetiti miris. To je normalno i brzo će nestati. Osigurajte dovoljno prozračivanja prilikom korištenja.

4) Korištenje

NAPOMENA: Posudu nikada ne koristite ukoliko u nju niste pravilno umetnuli košaru za prženje. Ukoliko posuda nije pravilno umetnuta, uređaj neće raditi.

1. Uređaj uključite u struju.
2. Pomoću timera i tipke za kontrolu temperature zagrijavajte fritezu otprilike 5 minuta. Lampica napajanja (zeleno) i lampica zagrijavanja (narančasto) će se upaliti označavajući kako se uređaj zagrijava. Kada se dosegne željena temperatura, grijač i lampica zagrijavanja će se automatski ugasi (i ponovno upaliti prilikom održavanja postavljene temperature).
3. Kada je zagrijavanje gotovo, pomoću ručke izvadite posudu za kuhanje iz glavnog dijela uređaja. Posudu stavite na ravnu i stabilnu površinu, otpornu na toplinu.
4. Sastojke stavite u košaru za prženje, a zatim posudu za kuhanje vratite u glavni dio uređaja.
- Napomena: U košaru za prženje ili posudu za kuhanje ne stavljajte ulje. Košaru za prženje nikada ne punite više od oznake MAX. Posudu nikada ne koristite bez košare. Za vrijeme i neposredno nakon korištenja ne dodirujte posudu za kuhanje jer je jako vruća. Uvijek je držite za ručku.**
5. Pomoću okretno tipke za kontrolu temperature postavite željenu postavku topline na fritezi.
6. Postavite vrijeme kuhanja za sastojke i koristite okretnu tipku timera/napajanja kako biste pravilno postavili vrijeme (molimo da obratite pažnju na poglavlje "Kuhanje i recepti"); timer će započeti s odbrojavanjem kada se otpusti.

7. Određene sastojke potrebno je provjeriti ili protresti za vrijeme pripremanja. Izvadite posudu za kuhanje držeći je za ručku. Priprežite da nenamjerno ne odvojite posudu i košaru (zaštitni poklopac cijelo vrijeme mora biti zatvoren). Nježno protresite posudu, a zatim je vratite u glavni dio uređaja, zatvorite ga i nastavite s korištenjem.

8. Kada je kuhanje završeno, a postavljeno vrijeme istekne, timer će zazvoniti. Pažljivo otvarajući posudu, provjerite jesu li sastojci gotovi. Ukoliko sastojci nisu gotovi, zatvorite posudu i pomoću okretno tipke timera/napajanja postavite vrijeme kuhanja. Ukoliko su sastojci gotovi, izvadite košaru iz posude i ispraznite je na tanjur/posudu za posluživanje. Veće ili osjetljivije komade hrane vadite pomoću hvataljki otpornih na toplinu (ne dolaze u paketu s proizvodom). Hranu ne vadite rukama.

NAPOMENA: Fritezu prije korištenja uvijek prethodno zagrijte, ili vrijeme kuhanja produžite za otprilike 3-5 minuta. Ukoliko za vrijeme korištenja morate promijeniti vrijeme kuhanja ili postavku temperature, jednostavno ih prilagodite pomoću okretno tipke. Za vrijeme korištenja, narančasta lampica za toplinu će se uključivati i isključivati označavajući kako se odabrana temperatura održava.

NAPOMENE:

Uređaj isključite iz struje odmah nakon koištenja.

Ne naginjite posudu za kuhanje kako biste izvadili sastojke jer bi se na dnu mogao skupiti višak masnoće iz hrane koji će se iziti direktno na sastojke. Uvijek prvo izvadite košaru za priženje iz posude pritiskom na tipku na ručki košare/posude.

Uređaj možete i ručno isključiti. Kako biste to napravili, okretnu tipku za kontrolu temperature okrenite prema OFF ili izvadite posudu.

SAVIJETI:

Za lakše korištenje/miješanje, košaru možete izvaditi iz posude i samo nju protresti.

Ukoliko timer postavite na pola vremena kuhanja, zvono timera oglasit će se i znat ćete kako sastojke treba protresti. Međutim, to znači kako ćete timer morati ponovno postaviti, na preostalo vrijeme.

Savjet: Ukoliko postavite timer na ukupno vrijeme kuhanja, zvono timera neće se oglasiti za vrijeme kuhanja, ali u bilo kojem trenutku možete izvaditi posudu kako biste provjerili sastojke.

Uređaj će se automatski isključiti i ponovno nastaviti s radom kada posudu vratite nazad u uređaj (timer u ovom slučaju uvijek odbrojava vrijeme do kraja).

5) Kuhanje i recepti

Napomene su navedene samo kao preporuke za pripremanje određene vrste sastojaka. Sastojke biste prilikom kuhanja trebali stalno nadzirati.

NAPOMENA: Imajte na umu kako su ove postavke navedene kao preporuke. Sastojci se razlikuju u porijeklu, prema veličini, obliku i proizvođaču, stoga ne možemo jamčiti kako će se postavke točno odnositi na navedene sastojke.

SAVIJETI:

- Za sastojke manje veličine obično je dovoljno kraće vrijeme pripreme u odnosu na veće sastojke.

- Veća količina sastojaka zahtijeva malo duže, a manja količina sastojaka malo kraće vrijeme pripreme.

- Prilikom pripremanja sastojaka manje veličine, na pola procesa kuhanja ih protresite kako biste optimizirali krajnji rezultat i da budu nejednako pečeni.

- Kako bi vaši krumpirčići bili hrskaviji, premažite ih s malo ulja. Nakon toga ih popržite nekoliko minuta u fritezi.

- U fritezi ne pripremajte sastojke koji sadržavaju puno masnoće, poput kobasica.

- Zalogaje/gričkalice koje je moguće pripremati u pećnici možete pripremati i u fritezi.

- Optimalna količina hrskavih krumpirčića je 500 g.

- Kako biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogaje, koristite unaprijed pripremljeno tijesto. Ono zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.

- Ukoliko pripremate kolače ili quiche, ili osjetljivije ili punjene sastojke, u košaru za pečenje stavite lim za pečenje ili posudu sigurnu za korištenje u pećnici.

- Fritezu možete koristiti i za podgijavanje sastojaka. Kako biste sastojke podgrijali, temperaturu postavite na 150°C do 10 minuta.

Sastojak	Temperatura °C	Vrijeme (min)
Odmrzavanje	80	5-10
Smrznuti krumpirčići	200	13-18
Pileća krilca	200	17-22
Pileći bataci	200	20-25
Meso	200	10-15
Kozice	160	6-10
Riba	180	8-15
Kolač	180	8-12

Oznaka	Značenje	Oznaka	Značenje
	Odmrzavanje		Meso
	Prženi krumpirčići (pomfrit)		Kozice
	Pileća krilca		Riba
	Pileći bataci		Kolač

6) Čišćenje i održavanje

Prije čišćenja ili održavanja, uređaj ugasisite i isključite iz struje, a zatim ga ostavite da se u potpunosti ohladi.

1. Glavni dio friteze brišite mekanom vlažnom krpom i pažljivo osušite. Fritezu ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

2. Košaru za prženje i posudu operite u toploj vodi s deteđžentom, a zatim isperite i temeljito osušite. Fritezu i njezine nastavke ne čistite agresivnim ili abrazivnim sredstvima kako ih ne biste oštetili.

NAPOMENE: Fritezu biste trebali očistiti nakon svakog korištenja.

Glavni dio friteze ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Fritezu i njezine nastavke ne čistite agresivnim ili abrazivnim sredstvima kako ih ne biste oštetili.

SPEMANJE: Prije spremanja provjerite je li se friteza ohladila i je li čista i suha. Fritezu spremajte na čisto i suho mjesto. Kabel ne omatajte čvrsto oko friteze kako ne biste očistili kućište.

7) Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Moguća rješenja	
Friteza ne radi.	Uređaj nije uključen u struju.	Kabel uključujte u ispravno uzemljenu utičnicu.	
	Timer nije postavljen.	Okretnu tipku timera postavite na ispravno vrijeme pripreme kako biste uključili uređaj.	
	Posuda nije pravilno postavljena.	Posudu umetnite pravilno u uređaj.	
Sastojci pipremeljeni u fritezi nisu pečeni.	Prevelika količina sastojaka u košari za prženje.	Stavite manju količinu sastojaka. Ukoliko stavljate manje sastojaka, sastojci će se ravnomjernije peći.	
	Postavljena temperatura je preniska.	Okretnu kontrolnu tipku za temperaturu postavite na željenu temperaturu. Obratite pažnju na poglavlja "Korištenje" i "Kuhanje i recepti".	
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Okretnu tipku timera okrenite i postavite na željeno vrijeme pripreme. Obratite pažnju na poglavlja "Korištenje" i "Kuhanje i recepti"	
Sastojci su neravnomjerno priženi u fritezi.	Sastojke niste promiješali (potresili) za vrijeme pripreme.	Sastojci koji se nalaze na vrhu ili jedan preko drugog (npr. krumpirići), trebaju se protresti na pola vremena pečenja. Obratite pažnju na poglavlja "Korištenje" i "Kuhanje i recepti"	
Priženi sastojci nisu hrskavi.	Pripremali ste sastojke koje je potrebno pripremati u uobičajenoj fritezi, ne u fritezi na vrući zrak.	Koristite sastojke koje možete pripremati u ovoj fritezi ili lagano kistom nauljite sastojke kako bi bili više hrskavi.	
	U košari za prženje nalazi se previše sastojaka.	U košaru za pečenje ne stavljajte previše sastojaka. Obratite pažnju na poglavlje "Korištenje".	
Posuda se ne može pravilno umetnuti u uređaj.	Košara nije pravilno postavljena u posudu.	Košaru gurajte prema dolje u posudu dok ne začujete klik.	
	Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Sastojci su previše masni.	Prilikom pripremanja masnijih sastojaka, veća količina ulja mogla bi iscuriti u posudu. Ulje proizvodi bijeli dim, a posuda bi se mogla zagrijati više nego inače. Ovo ne utječe na uređaj ili na krajnji rezultat.
Nezamrznuti krumpirići su neravnomjerno pečeni.	U posudi se nalaze ostatci masnoće od prethodnog korištenja.	Nastanak bijelog dima uzrokuje masnoća koja se zagrijava u posudi. Posudu i košaru temeljito očistite nakon svakog korištenja.	
	Koristili ste pogrešnu vrstu krumpira.	Koristite krumpire namijenjene pečenju i pripazite da prilikom prženja ostaju čvrsti.	
Pomfrit nije hrskav.	Ulje i voda u krumpirićima.	Krumpiriće prije prženja niste isprali.	Krumpiriće prije pečenja isperite kako na njima ne bi ostalo škroba.
		Krumpiriće prije pečenja isperite kako na njima ne bi ostalo škroba.	Krumpiriće prije pečenja isperite kako na njima ne bi ostalo škroba.
		Krumpiriće narežite na manje komade kako bi bili hrskaviji.	Krumpiriće narežite na manje komade kako bi bili hrskaviji.
		Krumpiriće premažite s malo ulja kako bi bili hrskaviji.	Krumpiriće premažite s malo ulja kako bi bili hrskaviji.

POŠTOVANI KUPCI!

Zahvaljujemo Vam na kupnji naših proizvoda i nadamo se da ćete 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 PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU UKOLIKO JU PROIZVOD IMA I UPUTE ZA UPOTREBU KOJI SU PRILožENI UZ PROIZVOD !**

JAMSTVENI LIST ZA DELIMANO FRITEZU PRO

Rok jamstva: 24 mjeseca od dana kupovine proizvoda, uz pravilno korištenje i održavanje navedeno u uputama

Datum prodaje i broj računa: _____

Pečat i potpis prodavača: _____

Ovim jamstvom prodavač proizvoda preko **STUDIO MODERNA - TV PRODAJA d.o.o.** iz Zagreba, Slavonska 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 pokriveni 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 rezervne dijelove i servis tijekom trajanja jamstva, a kupac nakon protoka 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 nemamim 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 nestao 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, od ponedjeljka do petka od 8-17h ili na e-mail: podrska-kupcima.hr@studio-moderna.com

OVLASŢENI SERVISNI CENTAR

STUDIO MODERNA - TV PRODAJA d.o.o., 10 000 Zagreb, Ivekovića 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., Vukomerička 3e, 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: _____ navesti rok produljenja

a) da do _____

b) ne

Potpis servisera: _____

Potpis i žig prodavača: _____ Datum: _____

Köszönjük, hogy Delimano terméket választott!

A Delimano olyan innovatív és minőségi konyhafelszereléseket nyújt Önnek, amelyek egészségessé, ízletessé és élvezetessé teszik a főzést (az étel elő- és elkészítését, valamint elfogyasztását), ezáltal pedig konyhai jártasságtól függetlenül felbresztik a főzés iránti szenvedélyt, és szórakoztatóbbá teszik az ételek elkészítését. Sülve. Főve. Mindennap.

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

Delimano Air Fryer Pro - Használati útmutató

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

1) FIGYELMEZTETÉSEK

1. A terméket csak a terméken/tápegységen feltüntetett tulajdonságokkal rendelkező tápegységhez szabad csatlakoztatni. Nem megfelelő tápellátás használata esetén a készülék meghibásodhat.
2. A készülék dugvillája földelt. Kérjük, győződjön meg arról, hogy a használni kívánt hálózati aljzat is megfelelően földelt.
3. Az esetleges áramütések megelőzése érdekében se a készüléket, se a kábelt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
4. Soha ne kísérelje meg a terméket saját kezűleg megjavítani, a szervizelést mindig megfelelően képzett szakembernek kell végeznie.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, azonnal ki kell cserélni, amit csak képzett szakember hajthat végre.
6. Tartsa távol a tápkábelt forró felületektől.
7. 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 vonatkozó kockázatokat.
8. Ne engedje, hogy a készüléket gyermekei játékszerként használják.
9. A készülék tisztítását és karbantartását 8 év alatti gyermek nem végezheti, kivéve, ha a műveletet felnőtt felügyeli.
10. A készüléket nem szabad terhelés nélkül működtetni, mert ez a termék meghibásodásához és/vagy a felhasználó sérüléséhez vezethet.
11. Vizes kézzel ne csatlakoztassa a készüléket, és ne nyúljon a vezérlőpanelhez sem.
12. Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, pl. asztalterítőre vagy függöny közvetlen közelébe.
13. Ha a készülékből fekete füst szivárog, azonnal húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Várja meg, amíg a füst megszűnik, majd vegye ki a sütőedényt a készülékből.
14. A készülék használata után a fém alkatrészek nagyon forróak, ezért ne érjen hozzájuk.
15. A megsütni/megfőzni kívánt összetevőket mindig a sütőkosárba tegye, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
16. Ne töltsön a sütőedénybe olajat, mert ez tűzveszélyes.
17. Ne takarja le a működő készülék légbeömlő és szellőztető nyílásait.
18. Gyermekek közelében a készüléket még nagyobb körültekintéssel kell használni.
19. Ne használja a készüléket kültéren. A készülék csak otthoni, beltéri, és száraz körülmények között használható.
20. Használat előtt helyezze a készüléket egy kemény, sima, stabil és száraz felületre.
21. Ne használja a terméket, ha az nem működik megfelelően, erős ütés érte, leesett, megsérült, kültéren állt vagy vízbe esett.
22. Ha nem használja a készüléket, soha ne hagyja bekapcsolva, és mindig válassza le a hálózati áramforrásról.
23. Ne tegye a készüléket közvetlenül a fal vagy más háztartási készülék mellé. Hagyjon legalább 20 cm szabad helyet a készülék körül és felett. Semmit ne tegyen a készülék tetejére.
24. A készüléket csak az útmutatóban leírt célokra használja.
25. A működésben lévő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
26. A készülék működése során forró gőz képződik, amely a szellőzőnyílásokon távozik. Tartsa arcát

és kezeit 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.

27. Tisztítás, karbantartás és tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt.
28. Ne használja a készüléket gáz vagy egyéb gyúlékony anyag mellett (pl. benzol, hígító, aeroszolok, stb.).
29. Ne használja a készüléket víz közelében. Ne használja a készüléket víz közvetlen közelében (pl. fürdőkád, mosogató, medence, stb.), tehát ahol fennáll a vízbe merülés vagy a vízfroccsenés veszélye. Soha ne nyúljon a készülékhez nedves kézzel.
30. A tapadásmentes felület épségének megőrzése érdekében ne használjon a készülékben éles eszközöket, csak hőálló műanyag vagy faszpatulát.
31. A készüléket csak lezárt állapotban szabad használni.
32. A készüléket nem szabad üresen működtetni (kivéve az első használat előtt), mert ez a termék meghibásodásához és/vagy a felhasználó sérüléséhez vezethet.
33. Ne helyezzen túlságosan nagy méretű ételeket, alufóliából készült csomagolóanyagokat vagy evőeszközöket a készülékbe, mert ezek tüzet vagy áramütést okozhatnak.
34. Ne használja külső időzítővel vagy távirányítóval.
35. Az üzemi hőmérséklet eléréseig a készülék sajátos szagot bocsáthat ki.
36. A berendezés felszereltségéhez tartozik egy mikrokapcsoló, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a sütőedényt kihúzzák használat közben.
37. A terméket ellenőriztük, ellenben a használat és az abból fakadó következmények a felhasználó kizárólagos felelősségi körébe tartoznak.

2) A készülék részei

A készülékhez a következő alkatrészek/funkciók tartoznak:

<i>1. ábra</i> (lásd: ÁBRÁK, <i>1. ábra</i>)			
1. Hőmérséklet-szabályozó gomb	4. Jelzőfény	7. Alsó burkolat	10. Kosár
2. Melegítésjelző fény	5. Főegység	8. Kosárkioldó gomb	11. Légkimenet
3. Időzítő/főkapcsoló gomb	6. Sütőedény	9. Kosár/sütőedény fogantyúja	

3) Az első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és az eszközön található, reklámcélú címkéket.
2. Torolja le a készülék külsőjét egy nedves konyharuhával, majd alaposan szárítsa meg.
3. Fogja meg a kosár/sütőedény fogantyúját, és húzza ki a kosártartót a főegységből. A műanyag fedél felemelésével és a kosárkioldó gomb megnyomásával vegye ki a kosarat, majd emelje meg és vegye ki az edényt.
4. Tisztítsa meg az eszközt (kérjük, olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” részt)
5. Helyezze a készüléket egy olyan stabil, hőálló felületre, amelynek magassága kényelmes a felhasználó számára.
6. Csatlakoztassa az eszközt az áramellátáshoz, majd kapcsolja BE az (üres) készüléket, és hagyja kb. 10 percig működni - ezzel megakadályozza, hogy a kezdeti füst vagy szag befolyásolja az étel ízét.

MEGJEGYZÉSEK: Az első használatokor enyhe füst és szag áradhat a készülékből. Ez normális jelenség, és hamarosan megszűnik. A készülék használata során gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről.

4) A termék használata

MEGJEGYZÉS: Soha ne használja a berendezést úgy, hogy a kosár nem illeszkedik megfelelően a sütőedénybe. A készülék nem működik, ha az edény nincs megfelelően rögzítve a frittőben.

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati áramforráshoz.
2. Melegítse elő a készüléket kb. 5 percig. Ennek beállításához használja az idő- és hőmérséklet-szabályozó gombokat. A főkapcsoló (zöld) és a melegítés (narancssárga) jelzőfényei világítani kezdenek, jelezve, hogy a frittő elkezdett felmelegedni. Miután elérte a kívánt hőmérsékletet, a melegítés és a melegítésjelző automatikusan kikapcsol (majd a beállított hőmérséklet megtartása mellett ismét bekapcsol).
3. Amikor az előmelegítés befejeződött, húzza ki a sütőedényt a főegységből a fogantyú segítségével. Tegye stabil, lapos, hőálló felületre.
4. Helyezze az összetevőket a kosárba, majd csúsztassa vissza a sütőedényt a főegységbe.
- Megjegyzés: Ne töltse meg olajjal se a kosarat, se a sütőedényt. Soha ne töltse a kosarat a MAX jelzésen túl. Soha ne használja a sütőedényt a kosár nélkül. Ne érjen az edényhez a használat alatt és egy ideig a használatot követően, mert nagyon forró. Csak a fogantyújánál fogva szabad tartani.**
5. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó gombbal.
6. A sütési időt az alapanyag szerint kell meghatározni. Ennek megfelelően állítsa be az időzítő/főkapcsoló gomb segítségével a szükséges sütési időt (kérjük, olvassa el a „Sütés és receptek” részt). Amint a gombot elengedte, az időzítő megkezdte a visszaszámlálást.
7. Néhány alapanyagot a főzési idő felénél ellenőrizni kell, vagy meg kell rázogtatni. Húzza ki a sütőedényt a főegységből a fogantyú segítségével. Vigyázzon arra, hogy nehogy véletlenül külön fogja meg az edényt és a kosarat (a védőfedőt mindig tartsa lezárva). Óvatosan rázogassa meg a kosár tartalmát, majd csúsztassa vissza a kosarat a főegységbe, és folytassa a sütést.
8. Miután a sütés befejeződött, és az előre beállított idő eltelt, az időzítő csengőhanggal jelez. Óvatosan nyissa ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy az alapanyagok átsültek-e. Ha az eredmény még nem megfelelő, zárja le az edényt, és állítson be egy újabb sütési időt. Amikor az étel elkészült, vegye ki a kosarat az edényből, és tegye át az ételt tálalóedényre. Nagyobb darab vagy

törékeny állagú ételek kiszédéséhez használjon hőálló ételfogót (nem tartozék). Puszta kézzel ne nyúljon az ételhez.

MEGJEGYZÉS: A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a készüléket, vagy számoljon a sütési időhöz 3-5 perccel. Ha használat közben meg kell változtatni a főzési időt vagy a hőmérsékletet, akkor egyszerűen használja az időzítőt vagy a hőmérséklet-szabályozó gombokat. Működés közben a narancssárga hőjelző fény rendszeresen ki- és bekapcsol. Ez jelzi, hogy a készülék folyamatosan fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet.

MEGJEGYZÉSEK:

Használat után mindig húzza ki a készüléket az áramforrásból.

Ne közvetlenül a sütőedényből öntse ki az elkészült ételt, a, mert az edény alján olaj gyűlik össze, ami az öntés során ráfolyhat az elkészült ételre. A kosarat mindig a kosár/sütőedény-gomb megnyomásával vegye ki az edényből.

A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja. Ehhez fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot KI állásba, vagy húzza ki a sütőedényt.

JÓTANÁCSOK:

Egyszerűbb kezelni/megmozgatni a kosarat, ha kiveszi a sütőedényből, és csak a kosarat rázogattja meg.

Ha az időzítőt a főzési idő felére állítja be, a csengő akkor szólal meg, amikor meg kell rázogtatni az kosárban lévő ételt. Ebben az esetben az időzítőt újra be kell állítani a hátralévő időtartamra.

Tipp: Ha az időzítőt a teljes sütési időre állítja, akkor a sütés végét nem jelzi csengő. A sütőedényt bármikor kihúzhatja, hogy ellenőrizze az összetevők állapotát. Ekkor az áramellátás automatikusan kikapcsol, majd újra bekapcsol, amikor az edény visszakérül a főgységbe (ebben az esetben az időzítő mindig visszazárlál).

5) Sütés és receptek

Ismerje meg a különböző alapanyagok elkészítési módját. A főzést mindig ellenőrizni kell.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy a beállítási értékek csupán javaslatok. Mivel az alapanyagok különböző eredetűek, méretűek, formájúak és minőségűek, nem tudjuk garantálni az Ön alapanyagainak legmegfelelőbb beállításokat.

JÓTANÁCSOK:

- A kisebb élelemiszerek általában valamivel rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű alapanyaghoz valamivel hosszabb, kisebb mennyiséghez rövidebb elkészítési idővel számoljon.
- Ha a sütési idő felénél megrázogattja a kisebb alapanyagokat, akkor optimálisabb lesz a végeredmény, és megakadályozhatja, hogy az étel egyenetlenül süljön át.
- A nyers burgonya ropogósra sül, ha tesz rá egy kis olajat. Az olaj hozzáadása után néhány perccel belül süsse meg az összetevőket a fritőzben.
- Ne süssön a fritőzben nagyon zsíros alapanyagokat, például kolbászt.
- A sütőben készíthető harapnivalók olajmentes fritőzben is megsüthetők.
- Ropogós krumpli elkészítésének optimális mennyisége 500 gramm.
- Ha készítését használ, gyorsan és egyszerűen süthet töltött finomságokat. Az előre elkészített tészta rövidebb sütési időt igényel, mint a házi tészta.
- Tegyen egy sütőlapot vagy sütőlapot a fritőz kosarába, ha tortát vagy lepényt készít, vagy ha olyan alapanyagot használ, amelyek könnyen szétesik vagy töltelék van benne.
- Az olaj nélküli fritőz az alapanyagok megmelegítésére is alkalmas. Az összetevők megmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C -ra 10 perces időtartamra.

Alapanyag	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
kiolvasztás	80	5-10
fagyasztott burgonya	200	13-18
Csirkeszárny	200	17-22
csirkecomb	200	20-25
hús	200	10-15
garnélarák	160	6-10
hal	180	8-15
torta	180	8-12

Jelölés	Jelentés	Jelölés	Jelentés
	Kiolvasztás		Hús
	Hasábburgonya		Garnélarák
	Csirkeszárny		Hal
	Csirkecomb		Torta

6) Tisztítás és karbantartás

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 meg a kosarat és a sütőedényt meleg mosogatószeres vízben, majd öblítse el, és alaposan szárítsa meg. A készülék és a tartozékok tisztításához soha ne használjon dörzshatású tisztítószert, súrolószert, vagy sütő tisztítására szolgáló készítményt.

MEGJEGYZÉSEK: A készüléket minden használat után meg kell tisztítani.

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.

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

7) Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem működik	A készülék nem csatlakozik a hálózati áramforráshoz.	Csatlakoztassa a készüléket földelt hálózati áramforrásra.
	Az időzítő nincs beállítva.	A készülék bekapcsolásához fordítsa el az időzítőgombot a szükséges sütési időhöz.
	A sütőedény nincs pontosan a helyén.	Csúsztassa be megfelelően a készülékbe.
Az alapanyagok nem sülték 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.	Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a szükséges hőmérsékletre (lásd „Használat”, valamint „Sütés és receptek” fejezetek).
	A sütési idő túl rövidre lett állítva.	Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a szükséges elkészítési időre, (lásd „Használat”, valamint „Sütés és receptek” fejezetek).
Az alapanyagok egyenetlenül sülték meg.	Az alapanyagokat nem rázogatta meg a sütés alatt.	Ez akkor fontos, ha az alapanyagok egymáson fekszenek (pl. sült krumpli). A rázással a helyzetük megváltozik és így minden oldaluk megsül. Lásd a „Használat”, valamint a „Főzés és receptek” fejezeteket.
A megsült alapanyag nem elég ropogós.	Olyan ételt készített, amelynek hagyományos sütési eljárása van szüksége.	Használjon megfelelő alapanyagokat, ezeket egy ecsettel vékonyan olajozza meg, hogy a végeredmény ropogós legyen.
Nem sikerül a helyére csúsztatni a sütőedényt.	Túl sok alapanyag van a kosárban.	Ne töltse túl a kosarat, lásd a „Használat” fejezetet.
	A kosár nem illeszkedik megfelelően a sütőedénybe.	Nyomja a kosarat a sütőedénybe kattanásig.
Fehér füst távozik a készülékből.	Az összetevők túl zsírosak.	Zsíros ételek sütésekor nagy mennyiségű zsiradék gyűlik össze a sütőedényben. A zsiradék hő hatására fehér füstöt képez, és a sütőedény a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja sem a készüléket, sem a végeredményt.
	A sütőedényben az előző használatból származó zsiradékmaradványok találhatóak.	A fehér füstöt az edényben felmelegedő zsiradék okozza. Alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat minden használat után.
A nyers hasábburgonya egyenetlenül sült meg	Rossz burgonyafajtát használt.	Használjon friss burgonyát, és ellenőrizze, hogy sütés közben nem puhulnak-e meg.
	Sütés előtt nem öblítette le a felvágott burgonyát.	A burgonyahasábokról alapos öblítéssel el kell távolítani a keményítőt.
A sült krumpli nem ropogós.	Az olaj mennyisége nem megfelelő, és magas a burgonya víztartalma.	Figyeljen arra, hogy a burgonyahasábokat szárazra törölje, mielőtt az edénybe teszi az olajat.
		A ropogós falatok érdekében vágja kisebbre a burgonyahasábokat.
		Tegyen hozzá egy kicsit több olajat, hogy ropogósra süljenek a hasábok.

Faleminderit për zgjedhjen e produkteve Delimano!

Delimano sjell një varg të ri të enëve te gatimit të një cilësisë të madhe dhe janë projektuar për të siguruar një eksperiencë të shëndetshme, të shijshme dhe të kënaqshme gatimi (përgatitjen, gatimin dhe konsumin e ushqimit), duke inkurajuar pasion dhe kenaqësinë për gatim pa marrë parasysh nivelin e aftësisë te gatimit. Gatoni. Festoni. Çdo ditë. Të gjitha produktet delimano janë shumë te kerkueshme dhe për këtë arsye fallsifikatoret parapelqejne 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.

Air Fryer Pro - Manuali i përdorimit

Ju lutemi lexoni këtë manual tërësisht përpara se ta përdorni dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

1) PARALAJMËRIME

1. Vendoseni në furnizimin me energji elektrike që korrespondon me atë të vlerësuar vetëm në produkt / ngarkues. Në rast të keqpërdorimit të furnizimit me energji elektrike dështimi i pajisjes mund të ndodhë.
2. Kjo pajisje është e pajisur me një prizë të bazuar. Ju lutemi sigurohuni që priza e murit në shtëpinë tuaj është e tokëzuar mirë.
3. Për tu mbrojtur kundër goditjes elektrike, mos zhytni kordonin, prizat ose pajisjen në ujë ose në lëng tjetër.
4. Mos beni asnjë modifikim ose riparim vetë dhe sigurohuni që çdo riparim kryhet vetëm nga një teknik i kualifikuar si duhet.
5. Nëse kordoni i furnizimit është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet menjëherë nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar.
6. Mbajeni kabllon e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta.
7. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart, si dhe nga persona me aftësi të zvogëluar fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoja dhe njohurie, nëse atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe kuptoni reziqet e përfshira.
8. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
9. Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes nuk duhet të bëhet nga fëmijët nëse nuk janë më të vjetër se 8 vjeç dhe te mbikëqyrjen.
10. Kjo pajisje nuk duhet të funksionojë kurrë bosh / shkarkuar, sepse një veprim i tillë mund të rezultojë në dështim të pajisjes dhe / ose dëmtime të përdoruesit.
11. Mos e lidhni pajisjen ose mos përdorni panelin e kontrollit me duar të lagura.
12. Mos e vendosni pajisjen në ose afër materialeve të djegshme, si një mbulesë tavoline ose perde.
13. Shkëputeni menjëherë pajisjen nëse shihni tym të errët që del nga pajisja. Prisni që emetimi i tymit të ndalojë përpara se të hiqni tasin nga pajisja.
14. Pas përdorimit të pajisjes, pjesët metalike janë shumë të nxehta, shmangni kontaktin me ta.
15. Gjithmonë vendosni përbërësit që duhen skuqur / gatuar në shportën e tiganit, për të mos lejuar që kontakti i tij të bëhet me elementët e ngrohjes.
16. Asnjëherë mos e mbushni enën e zier me vaj sepse kjo mund të shkaktojë një rrezik zjarri.
17. Mos i mbulonit hyrjet dhe daljet të ajrit ndërsa pajisja funksionon.
18. Mbikëqyrje e afert është e nevojshme kur përdoret pranë fëmijëve.
19. Mos e përdorni jashtë. Kjo pajisje është e destinuar vetëm për përdorim shtëpiak dhe të thatë.
20. Para përdorimit, vendosni produktin në sipërfaqe të fortë, të sheshtë, të qëndrueshme dhe të thatë.
21. Nëse pajisja nuk po funksionon siç duhet, ka marrë një goditje të mprehtë, është rrëzuar, dëmtuar, është lënë jashtë ose është rënë në ujë, mos e përdorni.
22. Kjo pajisje kurrë nuk duhet të ndizet ose të mbetet e ndezur në furnizimin me energji kur nuk është në përdorim, ndërsa zëvendëson pajisje shtesë ose gjatë pastrimit.
23. Mos e vendosni pajisjen kundër një muri ose kundër pajisjeve të tjera. Lini të paktën 20 cm hapësirë të lirë mbi pajisjen. Mos vendosni asgjë në krye të pajisjes.
24. Mos e përdorni pajisjen për ndonjë qëllim tjetër nga sa përshkruhet në këtë manual.

25. Mos lejoni që pajisja të funksionojë pa mbikëqyrje gjatë përdorimit.
26. Gjatë tiganisjes së ajrit të nxehtë, avulli i nxehtë lëshohet përmes hapjeve të prizës së ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën në një distancë të sigurt nga avulli dhe nga hapjet e daljes së ajrit. Gjithashtu kini kujdes nga avulli i nxehtë dhe ajri kur hiqni tiganin nga pajisja.
27. Gjithmonë sigurohuni që pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit përpara se të kryeni ndonjë pastrim ose mirëmbajtje.
28. Mos e përdorni njësinë afër gazit ose materialeve të tjera të ndezshme (të tilla si benzeni, hollimi i bojës, llaket, etj.).
29. Mos e përdorni këtë pajisje afër ujit. Ky produkt nuk duhet të përdoret në afërsi të ujit, të tilla si vaskë, dush, pishina, etj., Ku mund të ndodhë gjasat e zhytjes ose spërkatjes. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
30. Mos përdorni sende të mprehta ose gërryese me këtë pajisje; përdorni vetëm pllaka plastike ose druri rezistente ndaj nxehtësisë për të mos dëmtuar sipërfaqen.
31. Pajisja duhet të operohet vetëm në pozicionin e mbyllur.
32. 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 të përdoruesit.
33. Ushqimi i tepërt, paketat e letrës metalike ose veglat nuk duhet të vendosen në pajisje pasi ato mund të shkaktojnë zjarr ose goditje elektrike.
34. Kjo pajisje nuk ka për qëllim të operohet me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë të kontrollit të largët.
35. Erëra të vogla janë të mundshme në fillim të përdorimit derisa pajisja të arrijë stabilitetin e saj termik.
36. Pajisja është e pajisur me mikroçelës, i cili do të çaktivizojë pajisjen automatikisht nëse tasi është tërhequr gjatë përdorimit.
37. Edhe pse pajisja është kontrolluar përdorimi i saj dhe pasojat janë repretësisht përgjegjësi e përdoruesit.

2) Pjesët

Pajisja përmban pjesët / funksionet e mëposhtme:

<i>Pic. 1</i> (shih: Piktura, Pic. 1)			
1. Pika e kontrollit të temperaturës	4. Drita e energjisë	7. Mbulesa e poshtme	10. Shporta
2. Drita e ngrohjes	5. Njësia kryesore	8. Butoni i lëshimit të shportës	11. Dalja e ajrit
3. Timer / çelës fuqie	6. tas	9. Doreza shporte / tas	

3) Para përdorimit të parë

1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit çdo ngjithës ose etiketë (përveç etiketës së vlerësimit) nga pajisja.
2. Fshini njësinë kryesore të air fryer në një leckë të lagur të lagur dhe thajeni tërësisht.
3. Mbrotheni dorezën e shportës / tasit dhe nxirni tasin nga njësia kryesore. Hiqni shportën e tiganit duke ngitur kapakun plastik dhe duke shtypur butonin e lëshimit të shportës, pastaj ngrihi lart dhe jashtë tigan.
4. Pastroni pajisjen (ju lutemi referojuini seksionit "Pastrim dhe mirëmbajtje")
5. Vendosni njësinë kryesore të air fryer në një sipërfaqe të qëndrueshme, rezistente ndaj nxehtësisë, në një lartësi të përshtatshme për përdoruesit.
6. Vendosni pajisjen në furnizimin me energji elektrike dhe ndizni pajisjen (bosh) për ta drejtuar atë për afërsisht 10 min - kjo do të parandalojë që tymi fillestar ose era të ndikojë në shijen e ushqimit.

SHENIMET: Kur përdorni për herë të parë air fryer, një tym ose erë e lehtë mund të dale. Kjo është normale dhe së shpejti do të zhduket. Lejo ajrosje të mjaftueshme rreth air fryer gjatë përdorimit.

4) Përdorimi

SHENIM: Asnjëherë mos përdorni tasin pa shportën e vendosur siç duhet në të. Nëse shporta nuk fiksohet siç duhet në air fryer, pajisja nuk do të funksionojë.

1. Vendosni pajisjen në furnizimin me energji elektrike
 2. Përzijejmë air fryer për afërsisht. 5 minuta duke përdorur numrat e kontrollit të kohës dhe kontrollit të temperaturës. Dritat e ngrohjes (të gjelbra) dhe (portokalli) të ngrohjes do të ndizen, duke sinjalizuar që pajisja e ajrit të nxehtë po nxeht. Pasi të ketë aritur temperaturën e kërkuar, ngrohësi dhe drita e ngrohjes do të fikën automatikisht (dhe do të ndizen përsëri duke mbajtur temperaturën e caktuar) ..
 3. Kur mbarimi i paravendosjes të përfundojë, nxirni tasin e gatimit nga njësia kryesore, duke përdorur dorezën. Vendosni enën e gatimit një sipërfaqe të qëndrueshme dhe rezistente ndaj ngrohjes.
 4. Vendosni përbërësit në shportë dhe më pas vendosni enën e gatimit përsëri në njësinë kryesore.
- Shënim:** Mos e mbushni shportën ose tenxheren me tas. Asnjëherë mos e mbushni shportën përtej tregimit MAX. Asnjëherë mos përdorni tasin pa shportën në të. Mos e prekni tasin gjatë dhe menjëherë pas përdorimit, sepse nxeht shumë. Gjithmonë mbajeni vetëm me dorezë.
5. Përdorni çelësin e kontrollit të temperaturës për të vendosur air fryer në vendosjen e kërkuar të nxehtësisë.

6. Përcaktoni kohën e gatimit të kërkuar për përbërësit dhe përdorni tastierën e kohëmatësit / fuqisë për të caktuar kohën përkatësisht (Ju lutemi referojuni seksionit "gatim dhe receta"); kohëmatësi do të fillojë të llogaritet pasi të lëshohet.

7. Disa përbërës mund të kërkojnë kontrollim ose lëkundje në gjysmë të mugës, gjatë kohës së gatimit. Nxirri tasin nga njësia kryesore duke përdorur dorëzën. Sigurohuni që të mos ndani tasin dhe shportën pa qëllim (mbajeni mbulesën mbrojtëse të mbyllur gjatë gjithë kohës). Shkundni enën butësisht dhe më pas rreshtojni përsëri në njësinë kryesore për ta mbyllur dhe vazhdoni të gatuar.

8. Sapo gatimi të mbarojë dhe koha e paracaktuar të ketë mbaruar, kohëmatësi do të bëjë një tingull "ring". Kontrolloni nëse përbërësit janë gatë duke hapur me kujdes tasin. Nëse përbërësit nuk janë gatuar, mbyllni tasin dhe përdorni tastierën e kohëmatësit / fuqisë për të rregulluar kohën e gatimit në përputhje me rrethanat. Nëse ushqimi është gatuar, hiqni shportën nga tasi dhe më pas zbrazni përmbajtjen në pjatën e servirjes. Përdorni një palë doreza rezistente ndaj nxehtësisë (te pa përfshirë) nëse ushqimi është i madh ose i brishtë. Mos përdorni duar.

SHENIM: Gjithmonë ngrohni air fryer përpara se të filloni të gatuar ose shtoni alternativën përafërsisht. 3-5 minuta në kohën e gatimit. Nëse koha e gatimit ose cilësimi i temperaturës duhet të ndizet gjatë përdorimit, thjesht përdorni butonat e sahatit ose të kontrollit të temperaturës për të rregulluar. Gjatë përdorimit, drita e indikatorit të nxehtësisë portokalli do të nisë ciklin ON dhe OFF për të sinjalizuar se po mban temperaturën e zgjedhur.

SHËNIME:

Pas përdorimit, gjithmonë shkëputni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike.

Mos e hidhni ushqimin drejtpërdrejt nga tasi, pasi vaji i tepërt mund të mblidhet në fund të tij dhe të rjedhë në përbërës. Gjithmonë hiqni shportën nga tasi duke shtypur pullën mbi dorëzën e shportës / tas.

Ju gjithashtu mund ta fikni pajisjen me dorë. Për ta bërë këtë, kthejeni tastin e kontrollit të temperaturës në OFF, ose nxirri tasin.

Këshilla:

Për trajtimin / lëkundjen më të lehtë, mund ta hiqni shportën nga tasi dhe të shkundni vetëm shportën.

Nëse e caktoni kohëmatësin në gjysmën e kohës së përgatitjes, dëgjoni këmbanën e kohëmatësit kur duhet të shkundni përbërësit. Sidoqoftë, kjo do të thotë që duhet të vendosni sahatin në përsëri në kohën e mbetur të përgatitjes pas lëkundjes.

Këshillë: Nëse e vendosni kohëmatësin në kohën e plotë të përgatitjes, nuk ka asnjë zile kohëmatësis gjatë gatimit para se të përfundoni, mund të nxirri tasin në çdo kohë për të kontrolluar gjendjen e gatimit të përbërësve, rryma do të fiket automatikisht dhe do të rifillojë pasi tasi është pozicionuar përsëri në pajisje (timer gjithmonë llogarit në këtë situatë).

5) Gatim dhe receta







Më poshtë është vetëm guida për gatimin e llojeve të caktuara të ushqimeve me air fryer. Gatimi gjithmonë duhet të monitorohet.

SHENIM: Mbani në mend se këto cilësime janë indikacione. Ndërsa përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë dhe markë, ne nuk mund të garantojmë vendosjen më të mirë për përbërësit tuaj.

Këshilla:

- Përbërësit më të vegjël zakonisht kërkojnë një kohë përgatitjeje pak më të shkurtër sesa përbërësit më të mëdhenj.
- Një sasi më e madhe e përbërësve kërkon vetëm pak më gjatë dhe një sasi më e vogël e përbërësve vetëm pak kohë më e shkurtër e përgatitjes.
- Shkundja e përbërësve më të vegjël në gjysmën e kohës së përgatitjes optimizon rezultatin dhe mund të ndihmojë në parandalimin e përbërësve të skuqur në mënyrë të pabarabartë.
- Shtoni pak vaj në patetat e freskëta për një rezultat të mirë. Nxehti përbërësit tuaj në air fryer brenda pak minutash pasi të keni situar vajin.
- Mos përgatisni përbërës jashtëzakonisht të yndyrshëm siç janë sallamrat në air fryer.
- Ushqimet që mund të përgatiten në furrë mund të përgatiten edhe në air fryer.
- Sasia optimale për përgatitjen e ushqimeve të skuqura është 500 gram.
- Përdorni brumë të përgatitur paraprakisht për të përgatitur ushqime të mbushura shpejt dhe me lehtësi. Brumi i përgatitur kërkon gjithashtu një kohë më të shkurtër përgatitjeje sesa brumi i bërë në shtëpi.
- Vendosni një enë për tenxheren ose furrën në shportën e air fryer nëse dëshironi të piqni një tortë ose nëse dëshironi të skuqni përbërës të brishtë ose përbërës të mbushur.
- Mund të përdorni gjithashtu air fryer për të ngrohur përbërësit. Për të ngrohur përbërësit, vendosni temperaturën në 150 grade deri në 10 minuta.

përbërës	Temperature °C	Koha (min)
Shkrirje akulli	80	5-10
patate të ngrira	200	13-18
krahe pule	200	17-22
këmbët e pulës	200	20-25
Mish	200	10-15
karkalec deti	160	6-10
peshk	180	8-15
tortë	180	8-12

simbol	kuptim	simbol	kuptim
	heq akullin		Mish
	French fries		karkalec deti
	Krahe pule		peshk

	Këmbët e pulës		tortë
---	-----------------------	---	--------------

6) Pastrimi dhe mirëmbajtja

Para se të provoni ndonjë pastrim ose mirëmbajtje, fikni dhe shkëputni air fryer nga furnizimi kryesor i energjisë dhe lëreni që të ftohet plotësisht.

1. Fshini njësinë kryesore të air fryer me një leckë të butë, të lagur dhe thajeni tërësisht. Mos e zhytni njësinë kryesore të air fryer në ujë ose në ndonjë lëng tjetër.

2. Pastroni shportën e gatimit dhe tenxheren e shportës në ujë të ngrohtë me sapun, pastaj shpëljajeni dhe thajeni tërësisht. Asnjëherë mos përdorni pastrues ose pastrues të ashpër ose gërryes për pastrimin e air fryer ose të aksesorëve të tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.

SHENIMET: Air fryer duhet të pastrohet pas çdo përdorimi.

Mos e zhytni njësinë kryesore të air fryer në ujë ose në ndonjë lëng tjetër. Asnjëherë mos përdorni pastrues ose pastrues të ashpër ose gërryes për pastrimin e air fryer ose aksesorëve të tij, pasi kjo mund të shkaktojë dëme.

RUAJTA: Kontrolloni që air fryer të jetë e freskët, e pastër dhe e thatë para se të ruani në një vend të freskët dhe të thatë. Asnjëherë mos e mbështillni kordonin fort rreth air fryer: mbështilleni atë lirshëm për të mos shkakuar dëme.

7) Zgjidhja e problemeve

Çështje	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja e problemit
Air fryer nuk funksionon	Pajisja nuk është e kyçur.	Lidheni kabllon e energjisë në furnizimin me energji tokësore.
	Koha nuk është caktuar.	Kthejeni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të përgatitjes për të ndezur pajisjen.
	tasi nuk është instaluar saktë.	Slidhet tasi në pajisje siç duhet.
Përbërësit e skuqur me air fryer nuk janë bërë.	Sasia e përbërësve në shportë është shumë e madhe.	Vendosni tufa më të vogla përbërësish në shportë. Tufa të vogla janë gjithashtu të skuqura në mënyrë të barabartë.
	Temperatura e caktuar është shumë e ulët.	Kthejeni çelësin e kontrollit të temperaturës në cilësimin e kërkuar të temperaturës (shiko kapitujt "Përdorimi" dhe "Gatim dhe receta"
	Koha e përgatitjes është shumë e shkurtër.	Kthejeni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të përgatitjes (shiko kapitujt "Përdorimi" dhe "Gatim dhe receta")
Përbërësit skuqen në mënyrë të pabarabartë në air fryer.	Përbërësit nuk janë shkukur gjatë përgatitjes.	Përbërësit që shtrihen mbi njëra-tjetrën (psh të skuqura) duhet të shkunden në gjysmë të rrugës, gjatë kohës së përgatitjes. Shihni kapitujt "Përdorimi" dhe "Gatim dhe receta"
Ushqimet e skuqura nuk janë të freskëta kur dalin nga air fryer	Përgatitja e ushqimit duhet të përgatitet në një tigan tradicional të thellë.	Përdorni ushqime të përshtatshme ose lyeni lehtë pak vaj në një ushqim të tillë për një rezultat më të qartë.
Nuk mund ta fus sa duhet tasin në pajisje siç duhet.	Ka shumë përbërës në shportë.	Mos e mbushni shportën referojuni kapitulli "Përdorimi".
	Shporta nuk vendoset në mënyrë korrekte.	Shtyni shportën poshtë në tas derisa të dëgjoni një klik.
Tymi i bardhë del nga pajisja.	Përbërësit shumë të yndyrshëm.	Kur përbërësit me yndyrë nuk janë të skuqur, një sasi e madhe vaji do të rjedh në tas. Vaji prodhon tym të bardhë dhe tasi mund të nxehet më shumë se zakonisht. Kjo nuk ndikon në pajisjen ose rezultatin përfundimtar.
	Tasi ende përmban mbetje yndyre nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga ngrohja e yndymave në tas. Sigurohuni që pas çdo përdorimi të pastroni siç duhet tasin dhe shportën.
Patatet e freskëta skuqen në mënyrë të pabarabartë	Lloj i gabuar i patates i perdorur.	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që ata të qëndrojnë të fortë gjatë tiganisjes.
	Shkopinat e patates që nuk shpëlahen para skuqjes.	Shpëljaj shkopinjët e patates si duhet për të hequr niseshtenë nga sipërfaqja e shkopinjve.
Skuqura nuk është e mirë	Sasi e gabuar e vajit dhe ujit në skuqje.	Sigurohuni që të thani shkopin e patates siç duhet përpara se të shtoni vajin.
		Pritini shkopinjët e patates më të vegjël për një rezultat më të mire.
		Shtoni pak më shumë vaj për një rezultat më të mire.

Сізге Delimano өнімін таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз!

Delimano өнімі – дәмді, әрі пайдалы тағам даярлауға арналған жоғары сапалы инновациялық ас үй ыдысы, бұдан басқа, Сіз аспаздықта тәжірибеніңіздің 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.

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

AIR Fryer Pro АУАМЕН ҚУЫРҒЫШ – Пайдаланушы нұсқаулығы

Пайдалану алдында осы нұсқаулығы мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

1) НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

1. Тек өнімде / зарядтағышта көрсетілген қуат көзіне қосыңыз. Қуатты дұрыс пайдаланбаған кезде құрылғы істен шығуы мүмкін.
2. Бұл құрылғы жерге тұйықталған ашамен жабдықталған. Үйіңіздегі розетка жақсы жерге қосылғанына көз жеткізіңіз.
3. Электр тоғының соғуынан қорғау үшін сымды, ашаларды немесе құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.
4. Өзіңіз өзгертуге немесе жөндеуге тырыспаңыз және жөндеуді тек білікті маман жүргізетініне көз жеткізіңіз.
5. Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны дереу уәкілетті және білікті маман ауыстыруы керек.
6. Қуат кабелін ыстық беттерден аулақ ұстаңыз.
7. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және қолдану туралы нұсқау берілсе, бақылау жасанса және қолдануға байланысты қауіптер жайлы түсіндірілген болса, қолдана алады.
8. Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
9. 8 жастан аспаған және бақыланбайтын болса, балаларға құрылғыны тазалауға және техникалық қызмет көрсетуге болмайды.
10. Бұл құрылғы ешқашан бос істемеуі керек, өйткені мұндай әрекет құрылғының істен шығуына және / немесе пайдаланушыға жарақат әкелуі мүмкін.
11. Дымқыл қолмен құрылғыны розеткаға қоспаңыз немесе басқару панелін қолданбаңыз.
12. Құралды дастархан немесе перде сияқты жанғыш заттардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
13. Құрылғының ішінен қара түтін шыққанын байқасаңыз, оны бірден тоқтан ажыратыңыз. Тостағанды құрылғыдан шығармас бұрын түтіннің шығуын тоқтағанына көз жеткізіңіз.
14. Құрылғыны қолданғаннан кейін металл бөлшектер өте ыстық, оларды ұстамаңыз.
15. Қуырылатын / пісірілетін ингредиенттерді әрдайым қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтіндей салыңыз.
16. Қуыруға арналған ыдысты ешқашан маймен толтырмаңыз, себебі өрт шығуы мүмкін.
17. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауа шығатын және ауа кіретін саңылауларды жаппаңыз.
18. Балалардың жанында қолданған кезде мұқият қадағалау қажет.
19. Сыртта қолдануға болмайды. Бұл құрылғы тек үйде немесе құрғақ жерде пайдалануға арналған.
20. Қолданар алдында өнімді қатты, тегіс, тұрақты және құрғақ жерге қойыңыз.
21. Егер құрылғы дұрыс жұмыс жасамаса, қатты соққы алған болса, құлап, зақымдалған болса, оны ашық жерде қалдырған немесе суға құлап кетсе, оны пайдаланбаңыз.
22. Қосалқы құралдарын ауыстырған кезде немесе тазалау кезінде қуат көзіне қосып қоймаңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
23. Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға қоймаңыз. Құрылғыдан кемінде 20 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз.

24. Құрылғыны осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
25. Пайдалану кезінде құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
26. Ыстық ауа қуыру кезінде ауа шығатын саңылаулар арқылы ыстық бумен шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді бу мен ауа шығатын саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Табаны құрылғыдан шығарған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
27. Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету немесе сақтау алдында қолданғаннан кейін құрылғы толығымен салқындағанына көз жеткізіңіз.
28. Құрылғыны газға немесе басқа жанғыш заттарға (бензол, бояғыш ерітінділер, спрейлер және т.б.) жақын жерде қолданбаңыз.
29. Бұл құрылғыны суға жақын жерде қолданбаңыз. Бұл өнімді суға жақын, мысалы, ванна, шұңғылша, бассейн және т.б. суға бату немесе су шашырау қаупі бар жерлерде қолдануға болмайды. Құрылғыны дымқыл қолмен пайдаланбаңыз.
30. Осы құралмен өткір немесе абразивті заттарды пайдаланбаңыз; Жабыспайтын бетке зақым келтірмеу үшін тек ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
31. Құрылғы тек жабық күйде жұмыс істейді.
32. Бұл құрылғы ешқашан бос жұмыс істемеуі керек (бірінші рет қолданар алдындағыны санамағанда), өйткені мұндай әрекет құрылғының істен шығуына және / немесе пайдаланушыға жарақат әкелуі мүмкін.
33. Құрылғыға үлкен мөлшерде тамақ, металл фольга орамаларын немесе ыдыстарын салуға болмайды, себебі олар өртке немесе тоқ соғуға әкелуі мүмкін.
34. Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.
35. Пайдаланудың басында құрылғы жылу тұрақтылығына жеткенше аздап иістер болады.
36. Құрылғы микро ажыратқышпен жабдықталған, ол пайдалану кезінде ыдыс тартылған кезде автоматты түрде сөніп қалады.
37. Құрылғы тексерілгенімен, оның қолданылуы мен зардаптары пайдаланушының қатаң жауапкершілігінде болады.

2) Бөлшектер

Құрылғы келесі бөлшектерден / функциялардан тұрады:

Сурет 1 (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)			
1. Температураны басқару тегігі	4. Қуат шамы	7. Төменгі қақпақ	10. Себет
2. Қыздыру шамы	5. Негізгі блок	8. Себетті босату түймесі	11. Ауа шығатын жер
3. Таймер / қуат түймесі	6. Тостаған	9. Себет / тостағанның сабы	

3) Аяғаш қолданар алдында

1. Құрылғыдан барлық орам материалдарын, жапсырмаларды (таңбалық белгіден басқа) алып тастаңыз.
 2. Қуырғыштың негізгі бөлігін жұмсақ дымқыл шуберепен сүртіп, жақсылап құрғатыңыз.
 3. Себеттің / тостағанның тұтқасынан ұстап, ыдысты негізгі құрылғыдан шығарыңыз. Қуыру себетін пастиналық қақпақты көтеріп, себетті босату түймесін басып шығарыңыз, содан кейін табадан көтеріп шығарыңыз.
 4. Құрылғыны тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімін қараңыз)
 5. Қуырғашта ыдыстың негізгі бөлігін пайдаланушыға ыңғайлы биіктікке тұрақты, ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
 6. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз және (бос) құрылғыны шамамен 10 минуттай қосып тұрыңыз, бұл түтіннің немесе иістің тағамның дәміне әсер етпеуіне жол бермейді.
- ЕСКЕРТПЕЛЕР:** Қуырғашта ыдысын бірінші рет қолданған кезде аздап түтін немесе иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және жақында жойылады. Пайдалану кезінде ауа қуырғыштың айналасында жетілікті желдетуге мүмкіндік беріңіз.

4) Қолдану

ЕСКЕРТПЕ: Ешқашан себет дұрыс салынбаған ыдысты пайдаланбаңыз. Егер табаны ауа қуырғышқа дұрыс орнатпасаңыз, құрылғы жұмыс істемейді.

1. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз
2. Шамамен ауамен қуырғышты алдын ала қыздырыңыз. Таймерді және температура реттегішінің көмегімен 5 минуттай тұрыңыз. Қыздыру шамының (жасыл) және (қызылт сары) шамдары жанады, бұл ыстық ауа қуырғыштың қызып жатқандығын білдіреді. Қажетті температураға жеткенде, жылылғыш пен қыздыру шамы автоматты түрде сөнеді (және температураны ұстап тұрғанда қайтадан қосылады) ..
3. Алдын ала қыздыру аяқталған кезде тұтқаны қолданып, негізгі блоктан ыдысты шығарыңыз. Пісіру табағын тегіс, тұрақты ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
4. Ингредиенттерді себетке салыңыз да, ыдысты қайтадан негізгі құрылғыға салыңыз.

Ескерте: Себетті немесе тостағанды мәймен толтырмаңыз. Ешқашан себетті **MAX** белгісінен асырып толтырмаңыз. Ешқашан қоралсыз себетті пайдалануға болмайды. Ыдысты қолданған кезде және оны қолданғаннан кейін бірден ұстамаңыз, себебі ол өте ыстық болады. Әрқашан оны тек тұтқадан ұстаңыз.

5. Температура реттегішін пайдаланып, ауа қуырғышты қажетті жылу параметріне орнатыңыз.
6. Ингредиенттерге қажетті пісіру уақытын анықтаңыз және уақыты сәйкестендіру үшін таймер / қуат тұтқасын пайдаланыңыз («дайындау және рецептер» бөлімін қараңыз); таймер босатылғаннан кейін кері санай бастайды.
7. Кейбір ингредиенттер пісіру уақытының жартысын тексеруді немесе шайқауды қажет етуі мүмкін. Тұтқаны пайдаланып ыдысты негізгі құрылғыдан шығарыңыз. Тостаған мен себетті байқаусызда бөліп алмаңыз (қорғаныс қаңпағын әрдайым жауып қойыңыз). Ыдысты ақырын шайқаңыз, содан кейін оны жабыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
8. Пісіру аяқталғаннан кейін және белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін таймер «қоңырау» дыбысын шығарады. Ыдысты мұқият ашып, ингредиенттердің дайын болуын тексеріңіз. Егер ингредиенттер пісірілмеген болса, ыдысты жауып, таймер / қуат түймесін басып, пісіру уақытын сәйкесінше орнатыңыз. Тағам пісірілген болса, себетті ыдыстан алыңыз да, ыдыс-аяқтың ішіндегісін босатыңыз. Егер тағам үлкен немесе сынғыш болса, ыстыққа төзімді ысқышты (жинаққа кірмейді) қолданыңыз. Қолды қолданбаңыз.
- ЕСКЕРТПЕ: Пісіруді бастамас бұрын ауамен қуырғышты әрдайым қыздырыңыз немесе оған пісіру уақытына шамамен 3-5 минут қосыңыз. Егер пісіру уақыты немесе температура параметрін пайдалану кезінде өзгерту қажет болса, оны реттеу үшін таймерді немесе температураны реттеу тұтқаларын пайдаланыңыз. Пайдалану барысында қызғылт сары қызу индикаторы таңдалған температураны ұстап тұру туралы сигнал беру үшін ҚОСУЛЫ және ӨШІРЛУІ жапын тұрады.

ЕСКЕРТЕЛЕР:

Пайдаланғаннан кейін әрдайым құрылғыны қуат көзіннен ажыратыңыз.

Тағамды тікелей ыдыстан құймаңыз, өйткені оның түбінде артық май жиналып, ингредиенттерге ағып кетуі мүмкін. Әрдайым себеттің сабындағы тұтқаны басып, себетті алыңыз. Құрылғыны қолмен өшіруге де болады. Ол үшін температура тегілін OFF күйіне бұраңыз немесе тостағанды шығарыңыз.

КЕҢЕСТЕР:

Оңай қолдану / шайқау үшін себетті ыдыстан шығарып, себетті ғана сілкіп тастауға болады.

Егер сіз таймерді дайындық уақытының жартысына орнатсаңыз, сіз ингредиенттерді шайқау керек болған кезде таймер қоңырауын естисіз. Алайда, бұл сіз таймерді шайқап болғаннан кейін қалған дайындық уақытына қайта қояңыз керек дегенді білдіреді.

Кеңес: Егер сіз таймерді толықтай дайындайтын уақытқа қойсаңыз, пісіру аяқталғанға дейін таймерді қоңырауы болмайды, ингредиенттердің пісіру жағдайын тексеру үшін кез келген уақытта ыдысты тартып шығаруға болады, қуат автоматты түрде сөніп, тостаған тұрғаннан кейін де жалғасады, құрылғыға қайтадан орнатыңыз (таймер әрдайым осындай жағдайда есептеледі).

5) Пісіру және рецептер

Төменде тек кейбір тағам түрлерін ыстық ауа қуырғышпен пісіруге арналған. Пісіруді әрдайым бақылау керек.

ЕСКЕРТПЕ: бұл параметрлер нұсқаулар ененің ұмытпаңыз. Ингредиенттер шығу тегі, мөлшері, пішіні, сондай-ақ бренді бойынша әр түрлі болғандықтан, ингредиенттерге ең жақсы параметрлердің берілуіне кепілдік бере алмаймыз.

КЕҢЕСТЕР:

- Шағын ингредиенттер әдетте үлкен ингредиенттерге қарағанда біршама қысқа дайындалуды қажет етеді.

- Ингредиенттердің көбірек мөлшері тек ұзағырақ уақытты қажет етеді, ал ингредиенттердің аз мөлшері дайындық уақытын аз ғана қысқартады.

- Ұсақ ингредиенттерді дайындау уақытының ортасында шайқау нәтижені оңтайландырады және біркелкі емес құрылған ингредиенттердің алдын алуға көмектеседі.

- Қытырлақ нәтижеге қол жеткізу үшін жаңа картопка май қосыңыз. Майды қосқаннан кейін бірнеше минут ішінде ингредиенттеріңізді ауа қуырғышқа қуырыңыз.

- Ауамен қуырғышқа шұжық сияқты өте майлы ингредиенттерді дайындамаңыз.

- Пеште дайындауға болатын жеңіл тағамдарды ауа қуырғышта да дайындауға болады.





- Қытырлақ құрылған картопты дайындаудың оңтайлы мөлшері - 500 грамм.


- Толтырылған тағамдарды тез әрі оңай дайындау үшін алдын ала дайындалған қамырды қолданыңыз. Алдын ала дайындалған қамыр үй қамырына қарағанда қысқа уақытты қажет етеді.

- Торты немесе құймақты пісіріңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе толтырылған ингредиенттерді қуырыңыз келсе, пісіру табағын немесе пеш табағын ауа қуырғыш себетке салыңыз.

- Сондай-ақ, ингредиенттерді жылыту үшін ауа қуырғышты пайдалануға болады. Ингредиенттерді жылыту үшін температураны 150 °C 10 минутқа дейін орнатыңыз.

Ингредиент	Температура °C	Уақыт (мин)
жібіту	80	5-10
мұздатылған картобы	200	13-18
тауық қанаттары	200	17-22
тауық аяқтары	200	20-25
ет	200	10-15
асшаян	160	6-10
балық	180	8-15
торт	180	8-12

Таңба	Мағынасы	Таңба	Мағынасы
	Жібіту		Ет
	Фри картобы		Асшаян
	Тауық қанаттары		Балық

	Тауықтың аяқтары		торт
---	------------------	---	------

6) Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету әрекеттерін жасамас бұрын, ауамен қуырғышты өшіріңіз және оны негізгі қуат көзінен ажыратыңыз және оны толық суытыңыз.

1. Қуырғыштың негізгі бөлігін жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіп, жақсылап құрғатыңыз. Ауамен қуырғыштың негізгі бөлігін суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

2. Қуыру себеттері мен көстрелді жылы, сабынды суда тазалаңыз, содан кейін жақсылап шайыңыз және құрғатыңыз. Қуырғышты немесе оның керек-жарақтарын тазалау үшін қатты немесе абразивті тазалағыш заттарды ешқашан пайдаланбаңыз, себебі бұл зақымдалуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Әрбір қолданғаннан кейін ауамен қуырғышты тазалап отыру керек.

Қуырғыштың негізгі бөлігін суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Ауамен қуырғышты немесе оның керек-жарақтарын тазалау үшін қатты немесе абразивті тазалағыш заттарды ешқашан пайдаланбаңыз, себебі бұл зақымдалуы мүмкін.

САҚТАУ: Салқын, құрғақ жерде сақтамас бұрын, салқындатығыштың салқын, таза және құрғақ екенін тексеріңіз. Ешқашан сымды желдеткіштің айналасына мықтап орамаңыз: зақым тигізеуі үшін оны еркін орап қойыңыз.

7) Ақаулық себебін іздеу және түзету

Мәселе	Мүмкін себеп	Мүмкін болатын шешім
Ауамен қуырғыш жұмыс істемейді	Құрылғы жалғанбаған.	Қуат кабелін жерге қосылған қуат көзіне қосыңыз.
	Таймер орнатылмаған.	Құрылғыны қосу үшін таймер тұтқасын қажетті дайындық уақытына бұраңыз.
	Тостаған дұрыс орнатылмаған.	Ыдысты құрылғыға дұрыстап салыңыз.
Ауамен қуырғышпен қуырғылған ингредиенттер дайын емес.	Себеттегі ингредиенттердің мөлшері тым үлкен.	Аз мөлшерде ингредиенттерді себетке салыңыз. Кішкене партияларды да біркелкі қуырады.
	Орнатылған температура тым төмен.	Температура тетігін қажетті температура қалпына қойыңыз (қараңыз). «Пайдалану» және «Пісіру және рецепттер» тараулары
	Дайындық уақыты тым қысқа.	Таймер тұтқасын қажетті дайындық уақытына бұраңыз («Пайдалану» және «Пісіру және рецепттер» тарауларын қараңыз).
Ингредиенттер ауамен қуырғышта біркелкі емес қуырылады.	Дайындық кезінде ингредиенттер шайқалмаған.	Бір-бірінің үстіне немесе үстіне орналасқан ингредиенттерді (мысалы, фри) дайындау уақытының ортасында шайқау керек. «Пайдалану» және «Пісіру және рецепттер» тарауларын қараңыз
Қуырғылған тағамдар ауа қуырғыштан шыққан кезде қытырлақ болмайды.	Дәстүрлі терең қуырғышта дайындалуы керек тағамды дайындау.	Қытырлақ нәтижеге қол жеткізу үшін тиісті тағамдарды қолданыңыз немесе аздап май жағыңыз.
Мен ыдысты құрылғыға дұрыс сала алмаймын.	Себетте тым көп ингредиенттер бар.	Себетті асыра толтырмаңыз, «Пайдалану» тарауын қараңыз.
	Себет ыдысқа дұрыс салынбаған.	Дыбысты естігенше себетті ыдысқа салыңыз.
Қуырғыштан ақ түтін шығады.	Ингредиенттер тым майлы.	Майлы ингредиенттер қуырғылған кезде, ыдысқа көп мөлшерде май ағып кетеді. Май ақ түтін шығарады, тостаған әдеттегіден көп қызуы мүмкін. Бұл құрылғыға немесе соңғы нәтижеге әсер етпейді.
	Тостағанның құрамында бұрынғы пайдаланудан алынған май қалдықтары бар.	Ақ түтін ыдысқа майды қыздырудан пайда болады. Әр қолданғаннан кейін тостағандар мен себеттерді дұрыс тазалаңыз.
Картоптың жаңа қуырғылған қабықтары біркелкі емес қуырылады	Қате пайдаланылған картоп түрі.	Жаңа піскен картопты қолданыңыз және қуыру кезінде олардың берік екеніне көз жеткізіңіз.
	Картоп таяқшаларын қуыра алдында шайып тастамаңыз.	Картоп таяқшаларын бетінен крахмалды кетіру үшін шайыңыз.
Жаңа піскен қуырғыш қытырлақ емес	Қуыруға арналған май мен судың мөлшері дұрыс емес.	Майды қоспас бұрын картоп таяқшаларын дұрыс құрғаныңызға көз жеткізіңіз.
		Қытырлақ нәтиже алу үшін картоп таяқшаларын кішірек етіп кесіңіз.
		Қытырлақ нәтиже үшін аздап май қосыңыз.

Brangus kliente,

dėkojame, kad renkatės DELIMANO gaminius!

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

Populiarius DELIMANO gaminius dažnai tampa klastotojų taikiniu. Išgiję suklastotų gaminių, klientai nusivilia prasta jų kokybe, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliojimų neturintį platintoją, praneškite apie tai adresu brand.protection@studio-moderna.com arba ccd.lt@studio-moderna.com ir padėkite kovoti su padirbinėtojais.

DELIMANO PRO karšto oro gruzdintuvė – naudojimo instrukcija

Originalios instrukcijos vertimas

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

1) ĮSPEJIMAI

1. Prietaiso Ir elektros lizdo, į kurį jungiamas prietaisas, įtampa turi sutapti. Priešingu atveju gali kilti elektros tiekimo ar prietaiso gedimų.
2. Prietaisas yra su išemintu kištuku. Užtikrinkite, kad elektros lizdas, į kurį jungiate prietaisą, būtų gerai įžemintas.
3. Nemerkite laido, kištuko ir prietaiso į vandenį ar kitokius skysčius, kad nesukeltumėte elektros šoko.
4. Nemodifikuokite ir netaisykite prietaiso, gedimo atveju kreipkitės į platintoją.
5. Nenaudokite prietaiso, jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, tokiu atveju kreipkitės į platintoją.
6. Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo karštų paviršių.
7. Prietaiso negalima naudoti vaikams ir asmenims su fiziniais ar psichiniais sutrikimais, nebent juos prižiūri už saugumą atsakingas žmogus, supažindinęs su prietaiso naudojimu ir pavojais, kylanciais prietaisą naudojant netinkamai.
8. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
9. Neleiskite vaikams valyti prietaiso ir atlikti kitų priežiūros darbų.
10. Nepalikite įjungto tuščio prietaiso (išskyrus prieš pirmąjį naudojimą), nes galite jį sugadinti ir (arba) susižaloti patys.
11. Nejunkite laido kištuko į elektros lizdą ir nelieskite valdymo skydelio su šlapiomis rankomis.
12. Nestatykite prietaiso ant ar šalia degių medžiagų, tokių kaip staltiesės ar užuolaidos.
13. Iš karto išjunkite prietaisą, jeigu iš jo pradėjo veržtis tamsūs dūmai. Palaukite, kol nustos veržtis dūmai, ir išimkite dėklą iš prietaiso.
14. Baigus naudoti prietaisą metalinės dalys gali būti labai karštos, nelieskite jų.
15. Ingredientus, kuriuos ketinate gruzdinti, visada dėkite į gruzdinimo indą, kad jie nesiliestų prie kaitinamojo elemento.
16. Neužpildykite dėklo aliejumi, nes tai gali sukelti gaisro pavojų.
17. Naudodami prietaisą neuždenkite oro įėjimo ir išėjimo angų.
18. Būkite itin atsargūs, jeigu naudojant prietaisą netoli yra vaikų.
19. Nenaudokite prietaiso lauke. Šis prietaisas skirtas buitiniam naudojimui sausoje patalpoje.
20. Prieš pradėdami naudoti pastatykite prietaisą ant kieto, lygaus, stabilaus ir sauso paviršiaus.
21. Nenaudokite prietaiso, jeigu jis neveikia tinkamai, buvo sutrenktas, pažeistas, paliktas lauke ar įmestas į vandenį.
22. Išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš elektros lizdo, jeigu nebenaudojate prietaiso, keičiate priedus ar ketinate jį valyti.
23. Nestatykite prietaiso prie pat sienos ar priešais kitus prietaisus. Palikite bent 20 cm laisvos erdvės aplink ir virš prietaiso. Nedėkite jokių daiktų ant prietaiso.
24. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, kaip aprašyta šioje instrukcijoje.
25. Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
26. Gruzdinant karštu oru pro oro angas išleidžiami karšti garai. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir karšto oro imdami dėklą iš prietaiso.
27. Prieš valydami, atlikdami priežiūros darbus ar padėdami į laikymo vietą užtikrinkite, kad prietaisas būtų visiškai atvėšęs.

28. Nenaudokite prietaiso netoli dujų ar kitų degių medžiagų (pavyzdžiui, benzeno, dažų skiediklio, purškiklių ir pan.).
29. Nenaudokite prietaiso prie vandens. Prietaiso negalima naudoti netoli vandens šaltinių, tokių kaip vonios, kriauklės, baseinai ir pan., kur kyla rizika, kad prietaisas gali įkristi į vandenį ar būti aptaškytas. Nenaudokite prietaiso su šlapiomis rankomis.
30. Nenaudokite aštrių įrankių maistui išimti ar aperversti; naudokite tik karščiui atsparaus plastiko ar medinės menteles, kad nesubraižytumėte nesvylančio paviršiaus.
31. Prietaisą galima įjungti tik tada, kaip jis uždarytas.
32. Nelaikykite įjungto tuščio prietaiso (išskyrus prieš pirmąjį naudojimą), nes galite jį sugadinti ir (arba) susižaloti patys.
33. Nedėkite į prietaisą per didelio kiekio maisto, pakuočių su aliuminio folija ar įrankių, nes galite sukelti gaisrą ar elektros šoką.
34. Prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
35. Tik pradėjus naudoti prietaisą gali būti juntamas silpnas neįprastas kvapas, kol prietaisas pasieks terminį stabilumą.
36. Prietaisas yra su jungikliu, kuris išjungia prietaisą automatiškai, jeigu dėklas išimamas gaminimo metu.
37. Prietaisas buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir su tuo susijusios pasekmės yra paties naudotojo atsakomybė.

2) Dalys

Prietaisą sudaro šios dalys:

<i>Pic. 1</i> (žiūrėkite: PAVEIKSLIUKAI, Pic. 1)			
1. Temperatūros reguliatorius	4. Įjungimo lemputė	7. Apatinis dangtis	10. Gruzdinimo indas
2. Kaitimo lemputė	5. Prietaiso korpusas	8. Gruzdinimo indo išėmimo mygtukas	11. Oro išleidimo angos
3. Laikmačio / galios reguliatorius	6. Dėklas	9. Dėklo / gruzdinimo indo rankena	

3) Prieš pirmą naudojimą

1. Nuimkite visas pakuotės dalis, lipdukus ir etiketes (išskyrus etiketę su technine informacija) nuo prietaiso.
 2. Prietaiso korpusą nuvalykite su švelnia drėgna šluoste ir gerai nusausinkite.
 3. Suimkite dėklo / gruzdinimo indo rankeną ir ištraukite dėklą iš prietaiso korpuso. Išimkite gruzdinimo indą kilstelėdami plastikinį dangtelį ir nuspausdami gruzdinimo indo išėmimo mygtuką, tada pakelkite ir išimkite gruzdinimo indą.
 4. Išvalykite prietaisą (žiūrėkite skyių „Valymas ir priežiūra“).
 5. Pastatykite prietaisą ant stabilios, karščiui atsparaus paviršiaus, jums patogiam aukštyje.
 6. Įkiškite laido kištuką į elektros lizdą ir įjunkite prietaisą su jungikliu (tuščia), palaikykite įjungtą apie 10 minučių – tai padės išvengti vėliau maisto skonį galinčių sugadinti dūmų ir kvapų.
- PASTABA. Naudojant prietaisą pirmą kartą gali pasirodyti šiek tiek dūmų ar būti juntamas specifinis kvapas. Tai normalu ir greitai pranyks. Užtikrinkite tinkamą ventiliaciją, kai naudojate prietaisą.**

4) Naudojimas

PASTABA. Nenaudokite dėklo be tinkamai įstatyto gruzdinimo indo. Jeigu dėklas su gruzdinimo indu bus įstatytas netinkamai, prietaisas neveiks.

1. Įjunkite laido kištuką į elektros lizdą.
2. Kaitinkite prietaisą apie 5 minutes naudodami laikmačio ir temperatūros reguliatorius. Užsiedgs įjungimo (žalia) ir kaitimo (oranžinė) lemputės, tai reišk, kad prietaisas kaista. Prietaisui pasiekus reikiamą temperatūrą kaitimo lemputė užges (paskui vėl užsiedgs, palaikydama nustatytą temperatūrą).
3. Kaitinui pasibaigus išimkite dėklą iš prietaiso, laikydami už rankenos. Dėklą pastatykite ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
4. Sudėkite ingredientus į gruzdinimo indą ir dėklą su gruzdinimo indu įstatykite atgal į prietaisą.

Pastaba. Nepripildykite gruzdinimo indo ar dėklo aliejumi. Neviršykite gruzdinimo inde nurodytos MAX žymos. Nenaudokite dėklo be gruzdinimo indo. Nelieskite dėklo gaminimo metu ar iš karto pasibaigus gaminimui, nes jis bus labai karštas. Visada laikykite už rankenos.

5. Nustatykite reikiamą temperatūrą su temperatūros reguliatoriumi.
6. Nustatykite reikiamą gaminimo trukmę su laikmačio / galios reguliatoriumi pagal naudojamus ingredientus (vadovaukitės skyriaus „Gaminimas ir ingredientai“ rekomendacijomis). Atleisus reguliatorių laikmatis pradės skaičiuoti likusį laiką.
7. Kai kuriuos ingredientus gali reikėti patikrinti ar pakratyti praėjus pusei gaminimo laiko. Ištraukite dėklą iš prietaiso laikydami už rankenos. Būkite atsargūs ir netyčia neatsikirkite dėklo ir gruzdinimo indo (apsauginis dangtelis turi būti uždarytas visa laiką). Švelniai pakratykite dėklą, idėkite atgal į prietaisą ir tęskite gaminimą.
8. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui pasigirs garsinis signalas. Atsargiai išimkite dėklą ir patikrinkite, ar ingredientai iškepe. Jeigu dar ne, idėkite dėklą atgal ir su laikmačio / galios reguliatoriumi nustatykite reikiamą trukmę. Jeigu maistas iškepęs, išimkite gruzdinimo indą iš dėklo ir maistą perdėkite į servavimo indą. Jeigu maisto gabaliukai dideli ar trapūs, naudokite karščiui atsparias žnyplės (nepriededamos). Neimkite maisto iš gruzdinimo indo su rankomis.

PASTABA. Visada įkaitinkite prietaisą prieš pradėdami gaminti arba gaminimo trukmę pailginkite maždaug 3-5 minutėmis. Jeigu gaminimo laiką ar temperatūrą reikia pakeisti gaminimo metu, tą paprasčiausiai padarykite su laikmačio ar temperatūros reguliatoriais. Naudojimo metu oranžinė kaitimo lemputė užsiedgs ir užges, tai reišk, kad palaikoma nustatyta temperatūra.

PASTABOS:

Balga naudoti prietaisą visada ištraukite laidą iš elektros lizdo.

Neverskite maisto tiesiai iš dėklo, nes jo apačioje gali būti susininkęs perteklinis aliejus ir lašėti ant maisto. Visada išimkite gruzdinimo indą iš dėklo nuspausdami mygtuką ant indo / dėklo rankenos.

Prietaisą taip pat galite įjungti rankiniu būdu. Norėdami tai padaryti, įjunkite laikmačio reguliatorių ir ištraukite dėklą iš prietaiso.

PATARIMAI:

Maištą pakratyti bus lengviau, jeigu gruzdinimo indą su maistu išimsite iš dėklo ir pakratysite tik gruzdinimo indą. Jeigu su laikmačiu nustatysite tik pusę gaminimo laiko, išgirsite garsinį signalą, kai reikės pakratyti ingredientus. Tačiau po to vėl turėsite nustatyti su laikmačiu likusį gaminimo laiką. Patarimas. Jeigu su laikmačiu nustatysite visą gaminimo laiką, praėjus pusei laiko garsinio signalo nebus, tačiau bet kada galite išimti dėklą, patikrinti ingredientus, pakratyti ir įdėti atgal į prietaisą; ištraukus dėklą prietaisas nustoja veikti, tačiau įdėjus atgal veikia toliau.

5) Gaminimas ir ingredientai









Toliau pateikiamos tam tikrų maisto produktų ruošimo su karšto oro gruzdintuve gairės. Prietaisas gaminimo metu turi būti prižiūrimas.

PASTABA. Turėkite omenyje, kad šie nustatymai yra tik rekomendacijos. Galį skirtis ingredientų kilmė, dydis, forma, todėl negalime garantuoti geriausių rezultatų jūsų pasirinktiems ingredientams.

PATARIMAI:

- Mažesniems ingredientams dažniausiai reikalingas šiek tiek trumpesnis gaminimo laikas nei didesniems ingredientams.
- Didiesiems ingredientų kiekiui reikalingas tik šiek tiek ilgesnis, o mažesniams kiekiui – tik šiek tiek trumpesnis gaminimo laikas.
- Papurčius mažesnius ingredientus praėjus pusei gaminimo laiko optimizuojami gaminimo rezultatai ir tai gali padėti išvengti netolygiai gruzdintų ingredientų.
- Užpilkite šiek tiek aliejaus ar šviežių bulvių, jeigu norite, kad jos būtų traškesnės. Užpylę aliejaus ingredientus pradėkite gruzdinti praėjus ne daugiau nei kelioms minutėms.
- Neruoškite ypač riebių ingredientų, tokių kaip naminės dešrelės, karšto oro gruzdintuveje.
- Užkandžius, kurie skirti gaminti orkaitėje, taip pat galima ruošti karšto oro gruzdintuveje.
- Optimalus ruošiamų gruzdintų bulvyčių kiekis yra 500 g.
- Naudokite pirktinę paruoštą tešlą, kad paruoštumėte užkandį su įdara iš lengvai ir greitai. Iš anksto paruošai tešlai užtenka trumpesnio gaminimo laiko nei naminei tešlai.
- Įdėkite kepimo formą ar karščiui atsparų indą į gruzdinimo sietelį, jeigu norite kepti pyragą, kišą ar gruzdinti trapius arba įdarytus ingredientus.
- Karšto oro gruzdintuve taip pat galite naudoti maistui pašildyti. Jeigu norite pašildyti ingredientus, nustatykite 150 °C temperatūrą ir 10 minučių trukmę.

Ingredientai	Temperatūra, °C	Laikas (min.)
Atitirpinimas	80	5–10
Šaldytos bulvytės	200	13–18
Vištienos sparneliai	200	17–22
Vištienos kulšėlės	200	20–25
Mėsa	200	10–15
Krevetės	160	6–10
Žuvis	180	8–15
Keksiukai	180	8–12

Simbolis	Reikšmė		Simbolis	Reikšmė
	Atitirpinimas			Mėsa
	Gruzdintos bulvytės			Krevetės
	Vištienos sparneliai			Žuvis
	Vištienos kulšėlės			Keksiukai

6) Valymas ir priežiūra

Prieš valydami prietaisą ar atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo ir palaukite, kol visiškai atvės.

1. Prietaiso išorę nuvalykite su švelnia drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitokius skysčius.

2. Gruzdinimo indą į dėklą plaukite su šiltu muiluotu vandeniu, po to nuskalaukite ir gerai nusausinkite. Nenaudokite stiprių šveičiamųjų priemonių ar šveistukų gruzdintuvei ir jos priedams valyti, nes galite pažeisti paviršius.

PASTABA. Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitokius skysčius. Nenaudokite stiprių šveičiamųjų priemonių ar šveistukų gruzdintuvei ir jos priedams valyti, nes galite pažeisti paviršius. LAIKYMAS. Prieš padėdami į vėsią ir sausą laikymo vietą įsitikinkite, kad prietaisas yra atvėšęs, švarus ir sausas. Nevyniokite maitinimo laido glaudžiai aplink prietaisą, vyniokite laisvai, kad išvengtumėte laido pažeidimo.

7) Galimos problemos

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Ijunkite maitinimo laidą į įžemintą elektros lizdą.
	Nenustatytas laikmatis.	Nustatykite laikmačiu reikiama gaminimo trukmę, kad prietaisas pradėtų veikti.
	Netinkamai įdėtas dėklas.	Išstatykite prietaisą tinkamai į prietaisą.
Prietaise ruošiami ingredientai nėra iškepa iki galo.	Per didelis maisto kiekis gruzdinimo inde.	Dėkite mažesnes maisto porcijas į gruzdinimo indą. Mažesnės porcijos iškepa tolygiau.
	Nustatyta per žema temperatūra.	Temperatūros reguliatoriumi nustatykite rekomenduojamą temperatūrą, žiūrėkite skyrius „Naudojimas“ ir „Gaminimas ir ingredientai“.
	Per trumpas gaminimo laikas.	Laikmačio reguliatoriumi nustatykite rekomenduojamą gaminimo laiką, žiūrėkite skyrius „Naudojimas“ ir „Gaminimas ir ingredientai“.
Ingredientai apskrudę netolygiai.	Ingredientai nebuvo papurtyti gaminimo metu.	Ingredientus, kurie nėra sudėti vienu sluoksniu (pavyzdžiui, gruzdintas bulvytes) reikia papurtyti praėjus pusei nustatyto laiko. Žiūrėkite skyrius „Naudojimas“ ir „Gaminimas ir ingredientai“.
Gruzdinti užkandžiai nėra traškūs išimti iš prietaiso.	Ruošiate užkandžius, kurie skirti ruošti tik įprastoje gruzdintuvėje aliejuje.	Naudokite karšto oro gruzdintuvėje ruošti tinkamus užkandžius arba užkandžius patepkite su trupučiu aliejaus, kad jie būtų traškesni.
Dėklas tinkamai neįsistato į prietaisą.	Per daug maisto gruzdinimo inde.	Neperpildykite gruzdinimo indo, laikykitės skyriuje „Naudojimas“ pateikiamų nurodymų.
	Gruzdinimo indas netinkamai įstatytas į dėklą.	Išstatykite gruzdinimo indą į dėklą taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.
Iš prietaiso veičiasi balti dūmai.	Ingredientai per riebiūs.	Gruzdinant riebius ingredientus į dėklą nuteka daug aliejaus. Įkaitęs aliejus virsta baltais dūmais, o dėklas gali įkaisti smarkiau nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ir galutiniam gaminimo rezultatui.
	Dėkle liko riebalų likučių nuo prieš tai gaminto maisto.	Balti dūmai susidaro dėl dėkle įkaitusių riebalų. Tinkamai išvalykite dėklą ir gruzdinimo indą po kiekvieno naudojimo.
Šviežių bulvių lazdelės iškepa netolygiai.	Naudojama netinkama bulvių rūšis.	Naudokite šviežias bulves, kurios nesubyra gruzdinimo metu.
	Bulvių lazdelės nenuskalautos prieš kepimą.	Gerai nuskalaukite bulvių lazdeles, kad pašalintumėte paviršiuje esantį krakmolą.
Šviežių bulvių lazdelės nėra traškios.	Netinkamas aliejaus ir vandens kiekis bulvių lazdelėse.	Gerai nususinkite bulvių lazdeles prieš užpildami aliejaus.
		Bulves pjaustykite mažesnėmis lazdelėmis, kad būtų traškesnės.
		Užpilkite truputį aliejaus, kad lazdelės būtų traškesnės.

Prietaiso pavadinimas: DELIMANO PRO karšto oro gruzdintuvė

Kilmės šalis: Kinija.

DELIMANO prekės ženklą savininkas, importuotojas į ES, tiekėjas: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, Via al Mulino 22, 6814 Kadempinas, Šveicarija.

Platintojas: UAB „Studio moderna“, Žalgirio g. 135, 08217 Vilnius, Lietuva.

Pardavėjo suteikiama komercinė prekės garantija

Šiam prietaisui suteikiama 24 mėnesių garantija. Ji nebus taikoma, jei mechanškai pažeisite prietaisą, naudosite jį ne pagal paskirtį ar naudojimo instrukciją. Taip pat sugedus prietaisui dėl stichinės nelaimės. Pardavėjas nėra atsakingas už prekių kokybės pablogėjimą, jeigu jis kilo dėl kliento ar kitų asmenų, kuriems klientas pardavė prekes, veiksmų.

KAIP SEKASI NAUDOTI PREKĘ?

Komentuokite po prekę www.topshop.lt. Padėsite mums tobulėti, o kitiems pirkėjams – išsirnkti lengviau!



Paldies, ka izvēlējāties Delimano produktu.

Zīmols Delimano piedāvā inovatīvu un kvalitatīvu virtuves piederumu klāstu, kas nodrošina veselīgu, gardu un patīkamu kulināro pieredzi (gatavojot, cepot un baudot ēdienus), ļaujot jums pilnveidot savas ēst gatavošanas prasmes, neskatoties uz jūsu pašreizējām iemaņām. Gatavojiet. Sviniēt. Katru dienu.

Visi Delimano produkti ir vērtīgi, tāpēc viltotāji mēdz atdarināt mūsu preces, tādējādi kaitējot klientiem un piedāvājot tiem zemākas kvalitātes preces bez garantijas un apkalpošanas. Ja pamanāt atdarinātus, viltotus vai līdzīgus produktus, kā arī neautorizētus izplatītājus, lūdzu, ziņojiet mums, nosūtot e-pasta vēstuli uz adresi brand.protection@studio-moderna.com, lai palīdzētu mums cīnīties pret nelikumīgu viltošanu.

Aerogrils Air Fryer Pro – Lietotāja rokasgrāmata

Lūdzu, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un saglabājiet to.

1) BRĪDINĀJUMI

1. Pievienojiet barošanas avotam, kas atbilst produkta/lādētāja specifikācijā norādītajam nominālajam spriegumam. Neatbilstoša barošanas avota lietošana var izraisīt strāvas padeves traucējumus vai ierīces kļūmes.
2. Šī ierīce ir aprīkota ar zemētu spraudni. Lūdzu, pārliecinieties par to, ka jūsu mājokļa kontaktrozete ir aprīkota ar zemējumu.
3. Lai pasargātu sevi no elektrotraumas, nemērciet vadu, spraudņus vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
4. Nemēģiniet pārveidot vai remontēt ierīci un uzticiet remontdarbus tikai atbilstoši kvalificētam meistaram.
5. Ja barošanas vads ir bojāts, tā nomaina ir nekavējoties jāuztīc autorizētam un kvalificētam meistaram.
6. Novietojiet kabeli karstu virsmu tuvumā.
7. Šo ierīci drīkst izmantot bērni, kuri ir sasnieguši 8 gadu vecumu, un personas ar traucētām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī cilvēki, kam nav pieredzes un zināšanu, ja tie darbojas citu personu uzraudzībā vai ir uzklaušījuši norādes par to, kā drošā veidā lietot šo ierīci un kādi ir iespējamie apdraudējumi.
8. Bērni nedrīkst rotālāties ar šo ierīci.
9. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst uzticēt bērniem, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu un neatrodas pieaugušo uzraudzībā.
10. Šo ierīci nedrīkst darbināt tukšu, jo tā var sabojāt ierīci un/vai radīt traumas lietotājam.
11. Nepievienojiet ierīci barošanai un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.
12. Novietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, galdautu vai aizkaru tuvumā.
13. Ja no ierīces paceļas tumši dūmi, nekavējoties atvienojiet ierīci no barošanas. Nogaidiet, līdz dūmi vairs neizdalās, un tikai tad izņemiet rezervuāru no ierīces.
14. Pēc ierīces lietošanas metāla detaļas ir uzkaršušas, tāpēc nepieskarieties tām.
15. Vienmēr gatavojamos produktus liēciet cepšanas grozā, lai tie nesaskartos ar sildelementiem.
16. Neļaujiet cepamajā rezervuārā eļļu, jo tā var izraisīt ugunsbīstamību.
17. Neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
18. Esiet piesardzīgi, izmantojot ierīci bērnu klātbūtnē.
19. Nelietojiet to ārpus telpām. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecības apstākļos, telpās un sausumā.
20. Pirms lietošanas novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas, stabilas un sausas virsmas.
21. Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi, ir saņēmusi triecienus, nomesta, bojāta, atstāta zem kļajas debess vai iemesta ūdenī.
22. Šo ierīci nedrīkst atstāt ieslēgtu vai pieslēgtu pie barošanas, kad tā netiek izmantota, kā arī piederumu nomainas vai tīrīšanas laikā.
23. Novietojiet ierīci pie sienas vai citām virtuves iekārtām. Ievērojiet vismaz 20 cm atstatumu ap ierīci un vīrs tās. Nelieciet neko uz ierīces.
24. Lietojiet ierīci tikai tiem mērķiem, kādi ir aprakstīti šajā rokasgrāmatā.
25. Neatstājiet bez uzraudzības ierīci, kad tā darbojas.
26. Cepot karstajā gaisā, pa gaisa atverēm izplūst karsts tvaiks. Netuviniet rokas un seju tvaikiem un gaisa atverēm. Tāpat uzmanieties no karsta tvaika un gaisa, nemot pannu no ierīces.
27. Pirms tīrīšanas, apkopes vai novietošanas glabāšanai vienmēr pārliecinieties, vai ierīce pēc lietošanas ir atdzisusi.
28. Nelietojiet ierīci gāzes vai citu viegli uzliesmojošu vielu (benzīna, krāsu šķīdinātāju, aerosolu u.c.) tuvumā.
29. Nelietojiet ierīci ūdens tuvumā. Šo ierīci nedrīkst lietot tiešā ūdens tuvumā, piemēram, pie vannas, mazgājamās bļodas, peldbaseina u.c., kur ierīce var tikt iemērcta vai apšļākta. Nepieskarieties ierīcei ar mitrām rokām.

30. Nelietojiet asus vai abrazīvus priekšmetus. Lietojiet tikai karstumizturīgas plastmasas vai koka lāpstīnas, lai nesabojātu nepiedegošo virsmu.
31. Ierīci drīkst ieslēgt tikai tad, kad tā ir aizvērtā.
32. Šo ierīci nedrīkst darbināt tukšu (izņemot ieslēgšanu pirms pirmās lietošanas reizes), jo tā var sabojāt ierīci un/vai radīt traumas lietotājam.
33. Ierīce nedrīkst ievietot pārāk lielus pārtikas produktus, metāla folijas iepakojumus vai virtuves rīkus, jo tie var var izraisīt liesmas vai elektrotraumu.
34. Šī ierīce nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējo taimeru vai citas attālināti vadāmas sistēmas.
35. Uzsākot lietošanu, ierīce var izdalīt vieglu aromātu, līdz tā sasniedz temperatūras līdzsvaru.
36. Ierīce ir aprīkota ar mikro slēdzi, kas automātiski izslēgs ierīci, ja lietošanas laikā tiks izņemts rezervuārs.
37. Neskatoties uz to, ka ierīce ir pārbaudīta, tās lietošana un lietošanas sekas ir lietotāja atbildība.

2) Detaļas

Ierīce ietver šādas detaļas/funkcijas:

3. attēls (skatiet: ATTELI , 3. attēls). 1)			
1. Temperatūras vadības slēdzis	4. Ieslēgšanas gaismas diode	7. Apakšējais pārsegs	10. Grozs
2. Sildīšanas gaismas diode	5. Galvenā vienība	8. Groza atbrīvošanas poga	11. Gaisa izvade
3. Taimera/ieslēgšanas slēdzis	6. Rezervuārs	9. Groza/reservuāra rokturis	

3) Norādes pirms pirmās lietošanas reizes

1. Nopemiet no ierīces iesaiņojuma materiālu, uzlīmes un etiķetes (izņemot parametru uzlīmi).
 2. Nofīriert aerogrila galveno vienību ar mitru drānu un nožāvējiet.
 3. Satveriet groza/reservuāra rokturi un izvelciet rezervuāru no galvenās vienības. Izņemiet cepamo grozu, paceļot plastmasas pārsegu un nospiežot groza atbrīvošanas pogu, pēc tam izvelciet to no pannas virzienā uz augšu.
 4. Izīriert ierīci (skatiet sadaļu "Tīrīšana un apkope").
 5. Novietojiet aerogrila galveno vienību uz stabilas, karstumizturīgas virsmas, tādā augstumā, kāds ir ērts lietotājam.
 6. Pievienojiet ierīci barošanai un ieslēdziet (tukšu) ierīci un darbiniet aptuveni 10 minūtes, lai dūmi un aromāti, kas izdalās pirmajā lietošanas reizē, neietekmētu ēdiena garšu.
- PIEZĪMES:** Lietojot aerogrila pirmo reizi, var izdalīties dūmi un aromāti. Tas ir normāli, un tie ātri vien izzūdīs. Gādājiet, lai vieta, kur izmantojat aerogrila, ir pienācīgi vēntilēta.

4) Lietošana

PIEZĪME: Nelietojiet rezervuāru, ja grozs nav pienācīgi ievietots tajā. Ja panna nebūs nofiksēta aerogrila, tad ierīce nedarbosies.

1. Pievienojiet ierīci pie barošanas.
2. Sildiet aerogrila aptuveni 5 minūtes, izmantojot pogas taimera un temperatūras vadības paneli. Ieslēgšanas (zaļā) un sildīšanas (oranžā) gaismas diodes ieslēgsies, signalizējot, ka aerogrils silt. Kad tas būs sasniedzis vēlamu temperatūru, sildītājs un sildīšanas gaismas diode automātiski izslēgsies (un ieslēgsies, lai uzturētu iestatīto temperatūru).
3. Kad ierīce ir uzsilusi, izņemiet rezervuāru no galvenās vienības, turot to aiz roktura. Novietojiet rezervuāru uz plakanas, stabilas, karstumizturīgas virsmas.
4. Ielieciet ēdiena sastāvdaļas grozā un ievietojiet rezervuāru atpakaļ galvenajā vienībā.

Piezīme: Nelejiet grozā vai rezervuārā eļļu. Nepārsniedziet groza atzīmi MAX. Nelietojiet rezervuāru, ja grozs nav pienācīgi ievietots tajā. Nepieskarieties rezervuāram gatavošanas laikā vai isi pēc tam, jo tas ir ļoti karsts. Vienmēr izmantojiet rokturi.

5. Izmantojiet temperatūras vadības slēdzi, lai iestatītu aerogrila silšanas iestatījumus.
6. Nosakiet ēdienam nepieciešamo gatavošanas laiku un ar taimera/ieslēgšanas slēdzi iestatiet laiku (skatiet sadaļu "Gatavošana un receptes"); pēc tam sāksies laika atskaite.
7. Dažas ēdiena sastāvdaļas ir nepieciešams pārbaudīt vai apmaisīt gatavošanas laikā. Izvelciet rezervuāru no galvenās vienības, turot to aiz roktura. Gādājiet, lai rezervuārs un grozs nejausi neatdalītos viens no otra (pārsegam visu laiku ir jābūt aizvērtam). Maigj sakratiet rezervuāru un ielieciet atpakaļ galvenajā vienībā, aizveriet to un turpiniet gatavot.
8. Kad gatavošana būs pabeigta un iestatītais laiks pagājis, ierīce atskaņos skaņas signālu. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas, uzmanīgi atverot rezervuāru. Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, aizveriet rezervuāru un ar taimera/ieslēgšanas slēdzi pierēgulējiet gatavošanas laiku. Ja ēdiens ir gatavs, izņemiet grozu no rezervuāra un ielieciet ēdienu uz šķīvjiem. Ja ēdiena gabali ir lieli vai trausli, lietojiet karstumizturīgas kmaibles (nav iekļautas komplektācijā). Nenemiet ēdienu ar rokām.

PIEZĪME: Pirms gatavošanas vienmēr uzsiliet aerogrila vai pieskaitiet 3-5 minūtes pie gatavošanas laika. Ja gatavošanas procesā ir nepieciešams mainīt gatavošanas laiku vai temperatūru, tad izmantojiet taimera vai temperatūras vadības slēdzi, lai pierēgulētu. Gatavošanas laikā oranžais siltuma indikators cikliski ieslēgsies un izslēgsies, signalizējot, ka tiek uzturēta izvēlēta temperatūra.

PIEZĪMES:

Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no barošanas.

Nelejiet ēdienu pa tiešo no rezervuāra, jo apakšā var būt sakrājušies eļļa, kas uzlīs uz ēdiena sastāvdaļām. Vienmēr izņemiet grozu no rezervuāra, nospiežot slēdzi uz groza/reservuāra roktura. Ierīci var izslēgt arī manuāli. Lai to izdarītu, izslēdziet temperatūras slēdzi vai izņemiet laukā rezervuāru.

PADOMI:

Lai būtu ērtāk apmaisīt ēdienu, jūs varat izņemt grozu no rezervuāra un sakratīt tikai grozu.

Ja iestatīsit pusi no gatavošanas laika, tad signāls atskaņēs tad, kad jāapmaisā sastāvdaļas. Taču tas nozīmē to, ka pēc apmaisīšanas vēlreiz jāiestata atlikušais gatavošanas laiks.

Padoms: Ja iestatīsit visu gatavošanas laiku, tad signāls atskaņēs tikai pašās beigās, bet jūs varat izņemt rezervuāru jebkurā brīdī, lai pārbaudītu sastāvdaļu gatavības stadiju. Ierīce automātiski izslēgsies un ieslēgsies tikai tad, kad rezervuārs būs ielikts atpakaļ ierīcē (šādā situācijā taimersis turpina laika atskaiti).

5) Gatavošana un receptes

Tālāk ir minētas vadlīnijas noteiktu ēdienu gatavošanai aerogrila. Vienmēr sekojiet līdz gatavošanas procesam.

PIEZĪME: Nemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai rekomendējoši. Ēdiena sastāvdaļu izelsme, izmērs, forma un zīmolis ir atšķirīgs, tāpēc mēs nevaram rekomendēt ideālus iestatījumus.

PADOMI:

- Mazāka izmēra sastāvdaļām parasti ir nepieciešams īsāks gatavošanas laiks nekā lielākām.

- Lielāka izmēra sastāvdaļām ir nepieciešams tikai mazliet ilgāks laiks, un mazāka izmēra sastāvdaļām ir nepieciešams tikai mazliet īsāks gatavošanas laiks.





- Mazāku sastāvdaļu apmaisīšana, kad gatavošanas laiks ir pusē, uzlabos gala rezultātu un mazinās nevienmērīgi izceptu sastāvdaļu iespējamību.

- Pievienojiet svaigiem kartupeļiem mazliet eļļas, lai iegūtu kraukšķīgu rezultātu. Cepiet sastāvdaļas aerogrila dažas minūtes pēc tam, kad esat pievienojuši mazliet eļļas

- Necepiet aerogrila ļoti taukainus ēdienus, piemēram, desinās.

- Uzkodas, kas tiek gatavotas cepeškrāsnī, var gatavot arī aerogrīlā.
- Optimāls kraukšķīgu smalki sagrieztu kartupeļu daudzums ir 500 grami.
- Izmantojiet gatavu mīklu, lai ātri un vienkārši pagatavotu pildītas uzkodas. Gatavai mīklai ir nepieciešams īsāks gatavošanas laiks nekā mājās gatavotai mīklai.
- Ievietojiet aerogrīla grozā cepamo foliju vai cepamtrauku, ja vēlaties cept kūku vai pīrāgu, trauslas sastāvdaļas vai pildītus ēdienus.
- Aerogrīlu var izmantot arī ēdiena uzsildīšanai. Lai uzsildītu ēdiena, iestatiet 150°C temperatūru un sildiet ne ilgāk kā 10 minūtes.

Sastāvdaļa	Temperatūra °C	Laiks (min.)
atsaldēšana	80	5-10
saldēti smalki sagrieztī kartupeļi.	200	13-18
vistu spārniņi	200	17-22
vistu kājas	200	20-25
gaļa	200	10-15
garneles	160	6-10
zivs	180	8-15
kūka	180	8-12

Simbols	Nozīme	Simbols	Nozīme
	atsaldēšana		Gaļa
	Smalki sagrieztī kartupeļi		Garneles
	Vistu spārniņi		Zivs
	Vistu kājas		Kūka

6) Tīrīšana un apkope

Pirms tīrīšanas vai apkopes veikšanas, izslēdziet un atvienojiet aerogrīlu no barošanas un ļaujiet tam pilnībā atdzist.

1. Noīrēt aerogrīla galveno vienību ar mitru drānu un nožāvējiet. Nemērciet aerogrīla galveno vienību ūdenī vai citā šķīdumā.

2. Mazgājiet cepamo grozu un cepamo trauku siltā ziepjuūdenī, noskalojiet un nožāvējiet. Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrot aerogrīlu vai tā piederumus, lai neradītu bojājumus.

PIEZĪMES: Aerogrīls ir jātīra pēc katras lietošanas reizes

Nemērciet aerogrīla galveno vienību ūdenī vai citā šķīdumā. Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrot aerogrīlu vai tā piederumus, lai neradītu bojājumus.

GLABĀŠANA: Pārīecinieties, ka aerogrīls ir atdzisis, tīrs un sauss, pirms novietojat to vēsā, sausā vietā. Netīriet kabeli cieši ap aerogrīlu: tīriet saudzīgi, nesabojājot kabeli.

7) Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Aerogrīls nedarbojas	Ierīce nav pievienota pie barošanas	Pievienojiet strāvas kabeli zemētai barošanas līgzdai.
	Nav iestatīts taimeris.	Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet taimera slēdzi uz vēlamo gatavošanas laiku.
	Rezervuārs nav ievietots pareizi.	Ievietojiet rezervuāru ierīcē.
Aerogrīlā ceptais ēdiens nav gatavs.	Grozā ir ielikts pārāk liels sastāvdaļu apjoms.	Lieciet grozā mazākas sastāvdaļu porcijas. Mazākas porcijas vienmērīgāk izepas.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Pagrieziet temperatūras vadības slēdzi uz vēlamo temperatūru (skatiet nodaļas "Lietošana" un "Gatavošana un receptes").
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pagrieziet taimera vadības slēdzi uz vēlamo gatavošanas laiku (skatiet nodaļas "Lietošana" un "Gatavošana un receptes").

Sastāvdaļas aerogrīlā ir izceptas nevienmērīgi.	Gatavošanas laikā sastāvdaļas netika apmaisisas.	Sastāvdaļas, kas atrodas viena virs otras (piemēram, smalki sagriezti kartupeļi) ir jāapmaisī, kad gatavošanas laiks ir pusē. Skatiet nodaļas "Lietošana" un "Gatavošana un receptes".
Ceptas uzkodas pēc izņemšanas no aerogrīla nav kraukšķīgas.	Tiek gatavots ēdiens, kas jāgatavo tradicionālajā fritierī.	Izvēlieties piemērotas uzkodas vai arī ieziediet ēdienu ar eļļu, lai tas būtu kraukšķīgāks.
Es nevaru ievietot rezervuāru ierīcē.	Grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Nelieciet grozā pārāk daudz sastāvdaļu, skatiet nodaļu "Lietošana".
	Grozis ir nepareizi ievietots rezervuārā.	Spiediet grozu uz leju, līdz izdzirdat klikšķi.
No ierīces plūst balti dūmi.	Pārāk taukainas sastāvdaļas.	Cepot taukainas sastāvdaļas, rezervuārā nonāk liels daudzums eļļas. Eļļa rada baltus dūmus un rezervuārs uzkarst vairāk nekā parasti. Tas nekaitē ierīcei vai gala rezultātam.
	Reservuārā ir tauki no iepriekšējās gatavošanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauki, kas uzkaršē rezervuāru. Rūpīgi iztīriet rezervuāru un grozu pēc katras gatavošanas reizes.
Smalki sagriezti kartupeļi ir nevienmērīgi izcepti.	Izmantots nepareizs kartupeļu paveids.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un gādājiet, lai cepšanas laikā tie neizjūktu.
	Kartupeļu nūjiņas pirms cepšanas nav noskalotas.	Rūpīgi noskalojiet kartupeļu nūjiņas, lai atbrīvotos no cietes, kas uzkrājas uz nūjiņām.
Tikko cepti smalki sagriezti kartupeļi nav kraukšķīgi.	Nepareizs eļļas un ūdens daudzums kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas rūpīgi nožāvējiet kartupeļu nūjiņas.
		Sagrieziet kartupeļu nūjiņas sīkākos gabalos, lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu.
		Lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu, pievienojiet mazliet vairāk eļļas.



Vā muļķumim cā arī ales produsele Delimano!

Brandul Delimano aduce o gamă inovativă de articole de bucătărie de înaltă calitate, care sunt concepute pentru a oferi o experiență de gătit sănătoasă, gustoasă și plăcută (preparare, gătit și consum de produse alimentare), încurajând pasiunea pentru gătit și distracția indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute foarte valoroase, astfel încât falsificatorilor le place foarte mult să ne copieze și, astfel, să mintă clienții cu o calitate mai proastă, fără garanție și service. Vă rugăm să raportați orice produs copiat, falsificat, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne ajuta să luptăm împotriva contrafacerilor.

Friteuză Pro cu aer cald – Manual de instrucțiuni

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul și salvați-l pentru referințe ulterioare.

1) ATENȚIE

1. Conectați sursa de alimentare care corespunde cu cea nominală numai pentru acest produs. În caz de utilizare necorespunzătoare, dispozitivul se poate defecta.
2. Acest dispozitiv este echipat cu un conector împământat. Vă rugăm să vă asigurați că priza de perete din casă este bine împământată.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, priza sau aparatul în apă sau alt lichid.
4. Nu efectuați modificări sau reparații desinestătător și asigurați-vă că orice reparație este efectuată numai de către un tehnician calificat.
5. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit imediat numai de către o persoană autorizată și calificată.
6. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
7. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 și 8 ani pomesc / opresc aparatul numai cu condiția ca acesta să fie așezat sau instalat în poziția normală de funcționare prevăzută și să primească supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțelegând pericolele implicate.
8. Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu acest aparat.
9. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie făcută de copii mai mici de 8 ani dacă nu sunt supravegheați.
10. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol, deoarece o astfel de acțiune ar putea

- duce la defectarea aparatului și / sau la rănirea utilizatorului.
11. Nu utilizați aparatul dacă aveți mâinile ude.
 12. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi o față de masă sau draperii.
 13. Deconectați imediat aparatul dacă vedeți că iese fum întunecat din aparat. Așteptați oprirea fumului înainte de a scoate vasul din aparat.
 14. După utilizarea aparatului, părțile metalice pot fi fierbinți, evitați să le atingeți.
 15. Puneți întotdeauna ingredientele pentru a fi prăjite / gătite în coșul de prăjit, pentru a împiedica contactul cu elementele de încălzire.
 16. Nu umpleți niciodată vasul de prăjit cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
 17. Nu acoperiți orificiile de intrare și ieșire a aerului în timpul funcționării aparatului.
 18. Este necesară o supraveghere atentă atunci când este utilizat în apropierea copiilor.
 19. Nu folosiți în aer liber. Acest dispozitiv este destinat numai pentru uz casnic, interior și uscat.
 20. Înainte de utilizare, așezați produsul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
 21. Dacă dispozitivul nu funcționează așa cum trebuie, a primit o lovitură, a fost aruncat, deteriorat, lăsat în aer liber sau scăpat în apă, nu îl folosiți.
 22. Acest dispozitiv nu trebuie să fie niciodată pornit sau să rămână conectat la sursa de alimentare când nu este utilizat, în timp ce înlocuiți accesoriile sau în timpul curățării.
 23. Nu așezați dispozitivul în fața unui perete sau a altor aparate. Lăsați cel puțin 20 cm spațiu liber în jurul și deasupra dispozitivului. Nu așezați nimic pe partea de sus a dispozitivului.
 24. Nu folosiți dispozitivul în alt scop decât cel descris în acest manual.
 25. Nu lăsați dispozitivul să funcționeze nesupravegheat.
 26. În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de ieșire a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de ieșire a aerului. De asemenea, aveți grijă la abur și aer cald când scoateți coșul din dispozitiv.
 27. Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul s-a răcit complet după utilizare, înainte de a efectua orice curățare sau întreținere sau depozitare.
 28. Nu folosiți unitatea în apropierea gazului sau a altor materiale inflamabile (cum ar fi benzen, diluant pentru vopsea, spray-uri etc.)
 29. Nu folosiți acest dispozitiv lângă apă. Acest produs nu trebuie utilizat în imediata vecinătate a apei, cum ar fi cadă, spălătorii, piscină etc., în cazul în care riscul de imersiune sau stropire ar putea apărea. Nu folosiți dispozitivul cu mâinile ude.
 30. Nu folosiți ustensile ascuțite sau abrazive cu acest aparat; folosiți numai plastic rezistent la căldură sau spatule din lemn pentru a evita deteriorarea suprafeței antiaderentă.
 31. Dispozitivul trebuie să funcționeze numai în poziție închisă.
 32. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol (înafară de prima utilizare), deoarece o astfel de acțiune ar putea duce la defectarea aparatului și / sau la rănirea utilizatorului.
 33. Nu puneți în coș alimente prea mari, pachete din folie metalică sau ustensile, deoarece acestea pot provoca incendii sau șocuri electrice.
 34. Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui cronometru extern sau a unui sistem separat de telecomandă.
 35. Mirosurile ușoare sunt posibile la începutul utilizării până când dispozitivul își atinge stabilitatea termică.
 36. Dispozitivul este echipat cu micro-comutator, care va opri automat dispozitivul dacă este scos vasul în timpul utilizării.
 37. Deși produsul a fost verificat, utilizarea acestuia și consecințele sunt responsabilitatea strictă a utilizatorului.

2) Componente

Friteuza cu aer cald conține următoarele componente pentru următoarele funcții:

img. 1 (a se vedea: Imagini , img. 1)			
1. Buton de control al temperaturii 2. Indicator luminos de încălzire 3. Buton pentru temporizator/ putere	4. Indicator luminos de funcționalitate 5. Unitate principală 6. Recipient	7. Capacul de jos 8. Buton de eliberare a coșului 9. Mâner pentru reci- pent/coș	10. Coș 11. Orificii de ventilare

3) Înainte de prima utilizare

1. Scoateți toate ambalajele și etichetele (cu excepția etichetelor de rating energetic).
2. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu o cârpă moale, umedă și uscați bine.
3. Prindeți mânerul coșului / vasului și trageți vasul din unitatea principală. Scoateți coșul de prăjit ridicând capacul din plastic și apăsând butonul de eliberare a coșului, apoi ridicați-l și scoateți-l.
4. Curățați dispozitivul (consultați secțiunea „Curățare și întreținere”)
5. Așezați unitatea principală a friteuzei cu aer cald pe o suprafață stabilă, rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
6. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare și porniți dispozitivul (gol) pentru a funcționa timp de aproximativ 10 min - acest lucru va împiedica fumul inițial sau mirosul să afecteze gustul alimentelor.

NOTĂ: Când folosiți friteuza cu aer cald pentru prima dată, poate fi observat un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal și va dispărea în curând. Asigurați o ventilație suficientă în jurul friteuzei în timpul utilizării.

4) Utilizare

NOTĂ: Nu folosiți niciodată vasul fără coșul instalat corect în el. Dacă nu este fixat corect în friteuză, aparatul nu va funcționa.

1. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
2. Preîncălziți friteuza cu aprox. 5 minute înainte folosind butoanele de control ale temporizatorului și ale temperaturii. Luminile de încălzire (verde) și (portocaliu) se vor aprinde, semnaland că friteuza cu aer cald se încălzește. După ce a atins temperatura cerută, încălzitorul și lumina de încălzire se vor opri automat (și se vor stinge din nou, păstrând temperatura setată).
3. După preîncălzire, scoateți vasul de gătit din unitatea principală, folosind mânerul. Așezați vasul de gătit pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
4. Introduceți ingredientele în coș și apoi glisați vasul de gătit înapoi în unitatea principală.

Notă: Nu umpleți coșul sau vasul cu ulei. Nu umpleți niciodată coșul dincolo de indicația MAX. Nu folosiți niciodată vasul fără coș în el. Nu atingeți vasul în timpul și imediat după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți-l întotdeauna doar de mâner.

5. Folosiți butonul de control al temperaturii pentru a regla friteuza la căldură necesară.
6. Determinați timpul de gătire necesar pentru ingrediente și folosiți cronometrul / butonul de pomire pentru a seta ora în consecință (vă rugăm să faceți referire la secțiunea „gătit și rețete”); cronometrul va începe număratoarea inversă odată lansat.
7. Unele ingrediente pot necesita verificarea sau agitarea la jumătatea timpului de gătit. Scoateți vasul din unitatea principală folosind mânerul. Asigurați-vă că nu separați involuntar vasul și coșul (mențineți tot timpul capacul de protecție închis). Agitați bolul ușor și apoi glisați-l înapoi în unitatea principală pentru a-l închide și a continua să gătească.
8. După ce gătitul este finalizat și timpul presetat s-a scurs, cronometrul va emite un sunet. Verificați dacă ingredientele sunt gata deschizând cu grijă bolul. Dacă ingredientele nu sunt gătite, închideți vasul și folosiți butonul de cronometrare / putere pentru a regla în mod corespunzător timpul de gătire. Dacă mâncarea este gătită, scoateți coșul din vas și apoi goliiți conținutul în farfurie. Folosiți o pereche de mănuși termorezistente (neincluse) dacă produsul gătit este mare sau fragil. Nu luați cu mâinile.

NOTĂ: Încălziți întotdeauna friteuza cu aer înainte de a începe să gătiți sau adăugați alternativ aprox. 3-5 minute după timpul de gătit. Dacă timpul de gătire sau reglarea temperaturii trebuie să fie modificate în timpul utilizării, pur și simplu folosiți cronometrul sau butoanele de reglare a temperaturii. În timpul utilizării, indicatorul luminos portocaliu de căldură va fi pornit și oprit pentru a semnala că menține temperatura selectată.

NOTE:

După utilizare, deconectați întotdeauna dispozitivul de la sursa de alimentare.

Nu turnați mâncarea direct din vas, deoarece excesul de ulei se poate colecta în partea de jos și se poate scurge pe ingrediente. Scoateți întotdeauna coșul din vas apăsând butonul de pe mânerul coșului / vasului.

De asemenea, puteți opri aparatul manual. Pentru a face acest lucru, rotiți butonul de control al temperaturii în poziția OFF, sau scoateți vasul.

SFATURI:

Pentru o manevrare / scuturare mai ușoară, puteți îndepărta coșul din vas și agitați numai coșul.

Dacă setați cronometrul la jumătatea din timpul de pregătire, auziți sunetul când trebuie să agitați ingredientele. Cu toate acestea, acest lucru înseamnă că trebuie să setați din nou cronometrul la timpul de pregătire rămas după agitare.

Sfat: Dacă setați cronometrul la timpul de pregătire complet, nu există niciun sunet de cronometrare în timpul gătirii înainte de terminare, puteți scoate vasul în orice moment pentru a verifica condițiile de gătire ale ingredientelor, aparatul se va opri automat și va relua procesul după ce vasul este poziționat înapoi în dispozitiv (cronometrul contează întotdeauna în această situație).

5) Gătit și rețete

Această parte este doar un ajutor în găirea anumitor tipuri de alimente cu friteuza cu aer cald. Gătitul trebuie monitorizat întotdeauna.









NOTĂ: Rețineți că aceste setări sunt indicații. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă, precum și producător, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

SFATURI:

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp puțin mai lung și o cantitate mai mică de ingrediente -un timp de pregătire puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.
- Adăugați puțin ulei în cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjește ingredientele în friteuză câteva minute după ce ai adăugat uleiul.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații.
- Produsele care pot fi gătite într-un cuptor pot fi de asemenea preparate în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți este de 500 de grame.
- Folosiți aluat semifabricat pentru a pregăti rapid și ușor gustările umplute. Aluat semifabricat necesită, de asemenea, un timp de pregătire mai scurt decât aluatul de casă.
- Puneți o formă de copt sau o farfurie pentru cuptorul cu microunde în coșul friteuzei dacă doriți să coaceți o prăjitură sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.
- Puteți folosi, de asemenea, friteuza pentru reincălzirea ingredientelor. Pentru reincălzirea ingredientelor, setați temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

Ingrediente	Temperatură °C	Timp (min)
decongelare	80	5-10
cartofi congelați	200	13-18

aripioare de pui	200	17-22
gambe de pui	200	20-25
carne	200	10-15
creveți	160	6-10
pește	180	8-15
prăjituri	180	8-12

Simbol	Însemnătate		Simbol	Însemnătate
	Decongelare			Carne
	Cartofi pai			Creveți
	Aripioare de pui			Pește
	Gambe de pui			Prăjituri

6) Curățare și întreținere

Înainte de a efectua orice curățare sau întreținere, opriți și deconectați friteuza de la sursa principală de alimentare și lăsați-o să se răcească complet.

1. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu o cârpă moale, umedă și uscați bine. Nu scufundați unitatea principală a friteuzei în apă sau orice alt lichid.

2. Curățați coșul de gătit și vasul pentru coșul de gătit în apă caldă, cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Nu folosiți niciodată detergenți sau agenți duri de curățare sau abrazivi pentru curățarea friteuzei sau a accesoriilor sale, deoarece acest lucru ar putea provoca pagube.

NOTĂ: Friteuza trebuie curățată după fiecare utilizare. Nu scufundați unitatea principală a friteuzei în apă sau orice alt lichid. Nu folosiți niciodată detergenți sau agenți duri de curățare sau abrazivi pentru a curăța friteuza cu aer cald sau accesoriile sale, deoarece acest lucru ar putea provoca pagube.

DEPOZITARE: Verificați dacă friteuza este rece, curată și uscată înainte de depozitare într-un loc răcoros și uscat. Niciodată nu înfășurați strâns cablul în jurul friteuzei; înfășurați-l slab pentru a evita deteriorarea.

7) Probleme

Problema	Cauza posibilă	Soluția posibilă
Friteuza nu funcționează	Aparatul nu este conectat.	Conectați paratul la o priză verificată.
	Nu este setat temporizatorul.	Rotiți butonul cronometru la timpul necesar de pregătire pentru a porni dispozitivul.
	Vasul nu este instalat corect.	Glisați vasul în dispozitiv în mod corespunzător.
Ingredientele în fitruză nu sunt gătite.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți în coș cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt de asemenea prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea joasă.	Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită a temperaturii. Vezi capitole „Utilizare” și „Gătit și rețete”
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită a temperaturii. Vezi capitole „Utilizare” și „Gătit și rețete”
Ingredientele se prălesc neuniform.	Ingredientele nu au fost agitate în timpul pregătirii.	Ingredientele care se gălesc una peste alta sau una peste alta (de ex. Cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Vedeți capitolele secțiunii „Utilizare” și „Gătit și rețete”
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Pregătirea alimentelor care trebuie preparate într-o prăjitoare tradițională.	Utilizați gustări adecvate sau ungeți ușor puțin ulei în astfel de alimente pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot glisa vasul CORECT în dispozitiv.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu supraîncărcați coșul, consultați capitolul „Utilizare”.
	Coșul nu este introdus corect în vas.	Împingeți coșul în vas până auziți un clic.

Fum alb iese din dispozitiv.	Ingrediente prea grase.	Când sunt găsite ingrediente grase, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează dispozitivul și nici rezultatul final.
	Bolul conține în continuare reziduuri de grăsimi din utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în vas. Asigurați-vă că curățați corect vasul și șosul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți se prăjesc neuniform.	Tip greșit de cartofi utilizat.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Cartofii pai nu s-au clătuit înainte de prăjire.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe suprafața bețișoarelor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanti.	Cantitate greșită de ulei și apă în cartofii prăjiți.	Asigurați-vă că uscați bine cartofii înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bețișoarele de cartof mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Se adaugă puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.

ME

Hvala Vam što ste izabrali Delimanove proizvode!

Delimano donosi inovativan asortiman posuda visokog kvaliteta koje je dizajnirano da obezbijedi zdravo, ukusno i ugodno iskustvo u kuvanju (priprema, kuvanje i konzumiranje hrane), ohrabrujući strast za kuvanjem i zabavom bez obzira na stepen vještine kuvanja. Kuvajte. Slavite. Svaki dan.

Svi Delimanovi proizvodi se smatraju vrlo vrijednim, pa ih falsifikatori pokušavaju kopirati i na taj način zloupotrebljavaju kupce sa proizvodima lošijeg kvaliteta, bez garancije i servisa. Molimo Vas, prijavite sve kopije, falsifikate, slične proizvode ili neovlašćenog distributera na brand.protection@studio-modema.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata.

Delimano Friteza na Vrell Vazduh Pro – Uputstvo za Upotrebu

Molimo Vas, pročitaite ovo uputstvo temeljno i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

1) UPOZORENJA

- Uključite uređaj u izvor električne energije koja odgovara označenoj voltiži na proizvodu/punjaču. U slučaju zloupotrebe snage, može doći do kvara na uređaju.
- Uređaj je opremljen sa prekidačem za uzemljenje. Molimo Vas, koristite utičnice koje su takođe sa uzemljenjem.
- Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte potapati kabl, utikač ili uređaj u vodu ili drugu vrstu tečnosti.
- Nemojte pokušavati bilo kakvu vrstu popravke sami i osigurajte da se bilo koja vrsta popravke vrši isključivo od strane kvalifikovanih tehničara.
- U slučaju da je kabl oštećen, mora odmah biti zamijenjen od strane autorizovane i kvalifikovane osobe.
- Cuvajte kabl što dalje od zagrijanih površina.
- Uređaj smiju da koriste djeca od 8 godina i više, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim, mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom i ako su primili instrukcije o korišćenju uređaja na siguran i razumljiv način u skladu sa pravilima.
- Djeca uređaj ne smiju koristiti kao igračku.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju vršiti djeca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Uređaj nikada ne smije raditi prazan, takav postupak može rezultirati kvarom i/ili povredom korisnika.
- Nemojte uključivati uređaj ili koristiti kontrolnu tablu sa mokrim rukama.
- Nemojte postavljati uređaj u blizini zapaljivih materijala kao što su zavjese ili kuhinjske krpe.
- Odmah isključite uređaj ako primijetite da tamni dim izlazi iz aparata. Sačekajte da se emisija dima zaustavi prije odvajanje posude iz uređaja.
- Nakon korišćenja uređaja, metalni djelovi će biti vrela, izbjegavajte kontakt sa njima.
- Uvijek stavite sastojke koje želite sa pržite/pečete u fritezi, kako biste spriječili kontakt sa elementima za grijanje.

16. Nikada nemojte puniti fritezu sa uljem, kako biste spriječili opasnost od požara.
17. Nemojte pokrivati izlaze za vazduh dok je uređaj u procesu rada.
18. Posebna pažnja je neophodna kada se uređaj koristi u blizine djece.
19. Nemojte koristiti uređaj vani. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu i suhu upotrebu.
20. Prije upotrebe, postavite uređaj na stabilnoj, ravnoj i suvoj površini.
21. U slučaju da uređaj ne radi kako bi trebalo, ako je dobio oštar udarac, ako ste ga ispustili, ostavili vani ili ispustili u vodi, nemojte ga koristiti.
22. Uređaj ne smije ostati uključen ili uključen u struju kada se ne koristi, dok mijenjate nastavke ili tokom čišćenja.
23. Nemojte postavljati uređaj u blizini zida ili u blizini drugih aparata. Ostavite najmanje 20 cm slobodnog prostora oko uređaja i iznad njega. Nemojte postavljati ništa na samom uređaju.
24. Nemojte koristiti uređaj za namjenu koja nije opisana u ovom uputstvu.
25. Nemojte ostavljati uređaj da radi bez nadzora.
26. Tokom prženja, vrela para će izlaziti kroz otvore za vazduh. Čuvajte lice i ruke na sigurnoj razdaljini od pare i otvora za izlaz vazduha. Takođe, budite pažljivi kada odvajate posudu za prženje.
27. Uvijek vodite računa da su svi dijelovi uređaja ohlađeni nakon korišćenje, čišćenja ili odlaganja.
28. Nemojte koristiti uređaj u blizina gasa ili ostalih zapaljivih materijala (kao što su benzin, razređivači, sprejevi itd.).
29. Nemojte koristiti uređaj u blizini vode. Proizvod se ne smije koristiti u blizini kada, posuda sa vodom, bazena za plivanje itd. gdje postoji opasnost od potapanja i prskanja vode. Nemojte rukovati uređajem sa mokrim rukama.
30. Nemojte koristiti oštre predmete ili abrazivna sredstva; koristite isključivo na toplotu otporne plastične ili drvene špatule kako biste izbjegli oštećenja na neljepljivim površinama.
31. Uređaj smije raditi samo kada je zatvoren.
32. Uređaj ne smije raditi kada je prazan (osim prve upotrebe), takav postupak može rezultirati kvarom na uređaju i/ili povredom korisnika.
33. Predimenzionirani komadi hrane, metalne folije ili pribor, ne smiju se naći u uređaju, takav postupak može biti uzrok požara ili strujnog udara.
34. Uređaj nije namijenjen da radi preko spoljasnih tajmera ili odvojenih daljinsko-kontrolnih sistema.
35. Mali mirisi su mogući na početku upotrebe, dok uređaj dostigne termičku stabilnost.
36. Uređaj je opremljen sa mikro prekidačem, koji će isključiti uređaj automatski u slučaju da je posuda izvučena tokom upotrebe.
37. Iako je proizvod provjeren, njegova upotreba kao i posljedice su strogo korisnikova odgovornost.

2) Djelovi

Uređaj sadrži sljedeće dijelove/funkcije:

<i>Slika 1</i> (pogledajte: SLIKE , <i>Slika 1</i>)			
1. Kontrolno dugme za temperaturu	4. Svijetlo za napajanje	7. Donji pokrivač	10. Korpa
2. Svijetlo za grijanje	5. Glavna jedinica	8. Dugme za oslobađanje korpe	11. Izlazi za vazduh
3. Vrijeme/dugme za napajanje	6. Posuda	9. Korpa/posuda ručka	

3) Prije prve upotrebe

1. Odvojite sve materijale od pakovanja, naljepnice i etikete (osim etikete za voltažu) sa uređaja.
2. Obrisite glavnu jedinicu sa mekanom vlažnom tkaninom i osušite temeljno.
3. Izvadite posudu/korpu uz pomoć ruke iz uređaja. Odvojite posudu za prženje podizanjem plastičnog pokrivača i pritiskanjem dugmeta za oslobađanje, zatim podignite i izvucite vani korpu za prženje.
4. Očistite uređaj (molimo Vas, pogledajte "Čišćenje i održavanje" dio).
5. Postavite uređaj na stabilnoj, otpornoj na toplotu površini, na visini koja je prikladna za korisnika.
6. Uključite uređaj u utičnicu, okrenite ON na (praznom) uređaju od prilike 10 min – ovaj postupak će spriječiti dim ili mirise da utiču na ukus hrane.

NAPOMENA: Kada koristite fritezu na vrel vazduh prvi put, mali mirisi i dim mogu biti primijećeni. Ovo je normalno i brzo prolazi. Obezbjedite dovoljnu ventilaciju tokom prve upotrebe.

4) Upotreba

NAPOMENA: Nemojte nikada koristiti uređaj bez pravilno montirane posude za fritezu. U slučaju da korpa nije pravilno montirana, uređaj neće raditi.

1. Uključite uređaj u struju.

- Zagrijte fritezu od prilike 5 minuta koristeći kontrolu vremena i kontrolu temperature. Snaga (zeleno) i (narandžasto) svijetlo će se uključiti, označavajući da se vazduh zagrijava. Kada se dostigne željena temperatura, svijetlo za zagrijavanje će se isključiti (okrenite ON, da održite podešenu temperaturu).
- Kada je zagrijavanje završeno, izvucite posudu za pečenje iz glavne jedinice, koristeći ručku. Postavite posudu za pečenje na ravnoj, stabilnoj i na toplotu otpornoj površini.
- Stavite sve sastojke u posudu i vratite je u uređaj.

Napomena: Nemojte puniti posudu ili korpu za pečenje sa uljem. Nikada nemojte puniti posudu preko označene MAX linije. Nikada ne koristite posudu bez korpe za pečenje. Nemojte dodirivati posudu u toku i odmah nakon upotrebe, veoma je vrela. Uvijek rukujte sa posudom pomoću ručke.

- Koristite kontrolno dugme da podesite temperaturu friteze.
- Prilagodite vrijeme pečenja prema sastojcima i koristite vrijeme/snaga dugme za napajanje da podesite vrijeme (molimo Vas, pogledajte "Kuvanje i recepti" dio); vrijeme će krenuti sa odbrojavanjem unazad.
- Neki sastojci će zahtijevati provjeravanje ili miješanje na polovini spremanja. Izvadite posudu za pečenje uz pomoć ručke. Vodite računa da ne odvojite posudu od korpe za pečenje (koristite zaštitne kuhinjske rukavice). Protresite korpu za pečenje iz posude i izvadite sadržaj na posudu za serviranje. Koristite par na toplotu otpornih hvataljki.
- Kada je vrijeme pečenja isteklo, tajmer će se oglasiti zvukom zvana. Provjerite da li su sastojci spremni. U slučaju da sastojci nijesu pečeni, zatvorite posudu i koristite dugme za vrijeme/snagu da prilagodite dodatno vrijeme. Ako su sastojci pečeni, odvojite korpu iz posude i ispraznite je na posudi za serviranje. Koristite par na toplotu otpornih hvataljki (ne dolaze) ako je hrana u većim komadima ili ako je osjetljiva, nemojte vaditi hranu rukama.

NAPOMENA: Uvijek zagrijte fritezu prije početka pečenja ili dodajte na prosječno vrijeme dodatnih 3-5 minuta. U slučaju da je podešenom vremenu i temperaturi potrebno mijenjanje, jednostavno koristite dugme za temperaturu i vrijeme da prilagodite. Tokom upotrebe, narandžasti pokazatelj će se mijenjati ON i OFF kao signal da je temperatura izabrana.

NAPOMENE:

Nakon korišćenja uvijek isključite uređaj OFF i isključite ga iz napajanja.

Nemojte nagrijate hranu direktno iz posude, višak ulja koji se sakuplja na dnu posude se može prolići po hrani. Uvijek izvucite korpu za pečenje iz posude pritiskanjem dugmeta na ručki korpe/posude.

Takođe, možete ručno isključiti uređaj. Okrenite kontrolno dugme za temperaturu na OFF poziciju i izvucite posudu.

SAVJETI:

Za lakše rukovanje, možete odvojiti korpu za pečenje iz posude i samo nju protresite.

Ako podesite vrijeme pečenja na pola pripreme, kada čujete zvuci signal protresite sastojke. Na ovaj način, podesite protalo vrijeme za pečenje nakon što ste protresli posudu.

Savjet: Ako ste podesili vrijeme na puno vrijeme za pripremu, zvuci signal se neće oglasiti prije isteka kompletnog vremena za pečenje, možete uvijek izvaditi korpicu za pečenje kako biste provjerili sastojke, snaga će se automatski zaustaviti i nastaviti sa preostalim vremenom kada vratite korpu u uređaj (vrijeme se uvijek računa unazad u ovakvim situacijama).

5) Kuvanje i recepti





Ovo je vodič samo za određenu vrstu hrane koja se može spremati u fritezi na vreli vazduh. Kuvanje se uvijek mora nadzirati.

NAPOMENA: Imajte na umu da su podešavanja smjernice. Kako se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku kao i vrsti, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za Vaše sastojke.

SAVJETI:

- Hrane manjih dimenzija će trebati znatno kraće vrijeme pripreme nego većim komadima hrane.
- Hrana većih dimenzija zahtijeva duže vrijeme pripreme, a manji komadi hrane skraćuju vrijeme pripreme.
- Kada protresete hranu manjih dimenzija tokom pripreme umanjite vrijeme pripremanja, a takođe će se hrana ravnomjernije peći.
- Dodajte malu količinu ulja svježem krompiru za hrskavije rezultate. Pecite sastojke nekoliko minuta kasnije, nakon dodavanja ulja.
- Nemojte pripremati ekstremno masnu hranu kao što su kobasice.
- Grickalice koje se mogu spremati u pećnici se takođe mogu pripremati u fritezi.
- Optimalna količina pomfrita koja se može pripremiti u fritezi je 500 grama.
- Koristite gotovo tijesto da napravite punjene grickalice lakše i brže. Unaprijed pripremljeno tijesto zahtijeva kraću pripremu od domaćeg tijesta.
- Postavite posudu za pečenje ako želite da pečete kolač ili osjetljivu punjenu hranu.
- Možete takođe koristiti fritezu da podgrijete hranu. Da podgrijete sastojke, podesite temperaturu na 150°C do 10 minuta.

Sastojci	Temperatura °C	Vrijeme (min)
odmrzavanje	80	5-10
zaleđeni pomfrit	200	13-18
Pileća krilca	200	17-22
lileći bataci	200	20-25
meso	200	10-15
škampi	160	6-10
riba	180	8-15
kolači	180	8-12

Simbol	Značenje	Simbol	Značenje
	Odmrzavanje		Meso
	Pomfrit		Škampi

	Pileća krilca			Riba
	Pileći bataci			Kolači

6) Čišćenje i održavanje

Prije početka čišćenja i održavanja, isključite uređaj off i isključite ga iz napajanja, sačekajte da se potpuno ohladi.

1. Obrisite glavnu jedinicu sa mekanom, vlažnom tkaninom i osušite temeljno. Nemojte potapati uređaj u vodu ili drugu vrstu tečnosti.

2. Opeňte posudu i korpu za pečenje u toploj, sapunjastoj vodi, zatim isperite i osušite. Nemojte koristiti abrazivne deterdžente za čišćenje ili grube predmete da očistite korpu, kako biste izbjegli oštećenja.

NAPOMENA: Fritezu treba čistiti nakon svake upotrebe.

Nemojte potapati uređaj u vodu ili drugu vrstu tečnosti. Nemojte koristiti grube ili abrazivne čistače da očistite dodatke, kako biste izbjegli oštećenja.

ODLAGANJE: Provjerite da li je uređaj potpuno ohlađen, očistite i osušite na hladnom, suvom mjestu. Nemojte obmotavati kabl oko friteze: upakujte kabl labavo, da izbjegnute oštećenja.

7) Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Friteza ne radi	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
	Vrijeme nije podešeno.	Okrenite kontrolno dugme kako biste izabrali vrijeme za pripremu hrane.
	Posuda nije podešena pravilno.	Kliznim pokretom priključite posudu za pečenje u uređaj.
Hrana pripremljena u fritezi nije dovoljno pečena.	Količina sastojaka u posudi je prevelika.	Koristite manje komade hrane u korpi za pečenje. Manji komadi hrane se peku ravnomjernije.
	Podešena temperatura je previsoka.	Sa kontrolnim dugmetom izaberite potrebnu temperaturu, pogledajte dio "Upotreba" i "Kuvanje i recepti".
	Vrijeme pripremanja je previše kratko.	Okrenite kontrolno dugme da izaberete traženo vrijeme pripreme (pogledajte dio "Upotreba" i "Kuvanje i recepti").
Hrana se peče neravnomjerno u fritezi.	Protresite hranu tokom pečenja.	Hrana koja je na površini ili jedna naspram druge (npr. pomfrit) je potrebno protresti na polovini pripremanja. Pogledajte dio "Upotreba" i "Kuvanje i recepti".
Pečene grickalice nijesu dovoljno hrskave.	Nekim vrstama hrane je potrebno tradicionalno pripremanje u dubokom ulju.	Koristite prikladne grickalice ili ih premažite za malo ulja za hrskavije rezultate.
	Previše hrane je u posudi.	Nemojte prepunjavati posudu, pogledajte dio "Upotreba".
Posuda se ne može montirati pravilno.	Korpa nije montirana u posudi pravilno.	Potisnite korpu u posudi da čujete zvuk klik.
	Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Sastojci su previše masni.
Bijeli dim je uzrokovan zagrijavanjem masnoće u posudi. Vodite računa da očistite posudu nakon svakog korišćenja.	Posuda ima ostatke masnoće od prethodne upotrebe.	
Svjež pomfrit nije pečen ravnomjerno.	Pogrešna vrsta krompira.	Koristite svjež krompir i vodite računa da ostane čvrst tokom pečenja.
	Pomfrit nije ispran prije prženja.	Isperite štapiće krompira pravilno kako biste odvojili skrob sa površine.
Svjež pomfrit nije hrskav	Pogrešna količina ulja i vode u pomfritu.	Vodite računa da osušite štapiće pomfrita prije dodavanja ulja.
		Presijecite štapiće na manje komade za hrskavije rezultate.
		Dodajte malo više ulja za hrskavije rezultate.

Ви благодариме што избравте Delimano производ!

Delimano брендот создава иновативни кујински апарати со одличен квалитет кои се дизајнирани за да овозможат здраво, вкусно искуство во готвењето (подготовка, готвење и конзумирање на храна), да ја охрабрат љубовта кон готвењето и да го направат готвењето забавно без разлика на вештините. Готвиме. Славиме. Секој ден.

Сите Delimano производи се сметаат за вредни, затоа, се појавуваат многу копии на нашите производи, без гаранција и сервис. Ве молиме, ваквите фалсификувани производи да ги пријавите на brand.protection@studio-modema.com и помогнете ни да се избориме со нелегалните фалсификувачи.

Air Fryer Pro – Апарат за готвење со топол воздух – Упатство за употреба

Ве молиме прочитајте го упатството пред да започнете со употреба и зачувајте го за идни потреби.

1) ПРЕДУПРЕДУВАЊА

1. Вклучете го во струја која одговара на наведената на производот. Во случај на несоодветна употреба, може да дојде до откажување на уредот.
2. Овој уред е опремен со приклучок со приземјување. Ве молиме, проверете дали вашиот штекер е добро приземјен.
3. За да се заштитите од електричен шок, не го потопувајте кабелот, приклучокот или апаратот во вода или други течности.
4. Не се обидувајте сами да извршувате поправки на апаратот и овозможете истиот да биде сервисиран само од соодветно, квалификувано лице.
5. Доколку кабелот за струја се оштети, истиот мора да биде веднаш заменет од авторизиран и квалификуван сервисер.
6. Чувајте го кабелот подалеку од места со висока температура.
7. Деца од 3 до 8 години можат да го вклучуваат и исклучуваат уредот само доколку е наместен за редовна употреба и се упатени во потенцијалните ризици како и во начинот на безбедно користење на производот. Деца од 3 до 8 години не смеат да го вклучуваат во струја, подесуваат или да го одржуваат уредот.
8. Децата не смеат да си играат со апаратот.
9. Чистењето и одржувањето на апаратот не треба да се изведува од деца, освен ако тие се постари од 8 години и под надзор.
10. Овој апарат не смее да работи празен, тоа може да предизвика оштетувања или повреди на корисникот.
11. Не го вклучувајте и не го користете апаратот со влажни раце.
12. Апаратот не смее да се користи во близина или под завеси или други запаливи материјали и мора да биде под постојан надзор.
13. Веднаш исклучете го апаратот од струја, доколку забележите темен чад да излегува од него. Почекајте да чадот да престане пред да го извадите садот од апаратот.
14. По користење на апаратот, металните делови се многу жешки, избегнувајте контакт со нив.
15. Секогаш состојките кои треба да се готват ставајте ги во кошницата, за да спречите нивен контакт со елементите за загревање.
16. Никогаш не ја полнете чинијата за готвење со масло бидејќи може да предизвика пожар.
17. Не го покривајте отворот за влез и излез на воздух додека апаратот работи.
18. Потребен е постојан надзор кога се користи во близина на деца.
19. Не го користете надвор. Овој апарат е наменет за домашна употреба, во затворен и сув простор.
20. Пред употреба, ставете го апаратот на тврда, рамна, стабилна и сува површина.
21. Доколку уредот не функционира како што треба, се здобил со силен удар, паднал, се оштетил, бил оставен надвор или бил потопен во вода, не го користете.
22. Апаратот не смее да работи или да биде вклучен во струја, додека не е во употреба, додека ги заменуваат додатоците или го чистите.
23. Не го ставајте апаратот во близина на сид или до други апарати. Оставете најмалку 20см слободен простор околу апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
24. Не го користете апаратот за друга освен оригиналната намена, опишана во ова упатство.
25. Не оставајте апаратот да работи без надзор.

26. За време на готвење со топол воздух, жешка пареа се ослободува од отворот за излез на воздух. Држете ги рацете на безбедна далечина од пареата и од отворот за излез на воздух. Исто така, внимавајте на жешката пареа и воздухот кога го вадите садот од уредот.
27. Секогаш проверувајте дали апаратот е целосно оладен пред да го чистите или складирате.
28. Не го користете апаратот во близина на гас или други запаливи материјали (нако бензин, разредувач, спрејови и др.).
29. Не го користете апаратот во близина на вода. Овој производ не треба да се користи во непосредна близина на вода, како када, мијалник, базен и др, каде постои можност од потопување. Не го користете апаратот со влажни раце.
30. Не користете остри или абразивни предмети со овој апарат, користете само пластични алатки отпорни на високи температури или дрвена шпатула за да избегнете оштетување на нелепливата површина.
31. Користете го апаратот само кога е затворен.
32. Овој апарат не смее да работи на празно (освен пред првата употреба), бидејќи тоа може да предизвика оштетувања на апаратот или повреди на корисникот.
33. Преголемата храна, метална фолија или прибор за јадење не смее да се става во апаратот бидејќи можат да предизвикаат пожар или електричен шок.
34. Уредот не е наменет да биде управуван од надворешен тајмер или одделен систем за управување.
35. Можно и сосема е нормално да се појави блага миризба на почетокот на користење на уредот, додека достигне топлинска стабилност.
36. Апаратот е опремен со микро прекинувач, кој автоматски ќе го исклучи кога садот ќе се извади додека апаратот работи.
37. Иако апаратот е тестиран, неговата употреба и последиците се во целост одоговорност на корисникот.

2) Делови

Апаратот ги содржи следните делови/функции:

Слика 1 (погледнете: СЛИКИ, Слика. 1)			
1. Копче за контрола на температурата	4. Светилка индикатор дека апаратот е вклучен	7. Долен дел	10. Кошница за готвење
2. Светилка за загревање	5. Главна единица	8. Копче за ослободување на кошницата	11. Отвор за излез на воздух
3. Копче за тајмер/вклучување	6. Сад за готвење	9. Рачка на кошницата/садот	

3) Пред првата употреба

- 1 Извадете го пакувањето од апаратот, лепенки или ознаки.
 2. Избришете го апаратот со мека, влажна крпа и темелно исушете го.
 3. Со помош на рачката, извадете ја кошницата/садот од главната единица. Отстранете ја кошницата за готвење со подигнување на пластичниот капак и притискање на копчето, потоа само подигнете и ќе излезе.
 4. Исчистете го уредот (ве молиме погледнете го делот „Чистење и одржување“)
 5. Ставете ја главната единица од апаратот на рамна површина отпорна на високи температури, на висина која одговара на корисникот.
 6. Приклучете го апаратот во струја и вклучете го апаратот (празен) за работи околу 10 минути – ова ќе спречи привичниот чад или мирис да влијае на вкусот на храната.
- ЗАБЕЛЕШКА:** Кога го користите апаратот за прв пат, можно е да се појави чад или мирис. Ова е нормално и брзо ќе го снеса. Дозволетте вентилација на воздухот околу апаратот кога тој работи.

4) Употреба

ЗАБЕЛЕШКА: Никогаш не го користете садот без кошницата да е правилно наместена. Ако садот не се намести убаво во апаратот, тој нема да работи.

1. Приклучете го апаратот во струја.
 2. Загрејте го апаратот пред употреба, околу 5 минути со користење на копчињата за контрола на тајмерот и температурата. Сијалничите кои означуваат работа на апаратот (зелена) и загревање (портокалова), ќе се вклучат, означувајќи дека апаратот се загрева. Штом ја достигне потребната температура, греачот и сијалничката за загревање (портокалова), автоматски ќе се исклучат (повторно ќе се вклучат за одржување на избраната температура).
 3. Кога ќе заврши загревањето, извадете го садот од главната единица со помош на рачката. Ставете го садотна рамна, стабилна површина отпорна на високи температури.
 4. Ставете ги состојките во кошницата и потоа наместете го садот назад во апаратот.
- Забелешка: Не го полнете садот или кошницата со масло. Никогаш не ја полнете кошницата повеќе од MAX ознаката. Никогаш не го користете садот без кошницата во него. Не го допирајте садот за време или веднаш по користење, бидејќи може да биде многу жешок. Секогаш држете го само за рачката.
5. Користете го копчето за контрола на температурата за да ја го наместите апаратот на посакуваниот програм.
 6. Одберете го времето за готвење кој е потребен за состојките со помош на копчето за тајмер (погледнете го делот „Готвење и рецепти“). Штом го наместите, тајмерот ќе започне да одбројува.
 7. Некои состојки потребно е да ги проверувате, односно да ги промешате за време на готвењето. Со помош на рачката, извадете го садот од главната единица. Внимавајте да не ги довоите садот и кошницата (држете го заштитниот капак затворен цело време). Внимателно протресете го садот и потоа вратете во апаратот за да продолжите готвењето.

8. Штом готвењето и времето се завршени, тајмерот ќе засвони. Проверете дали состојките се готови со внимателно отворање на садот. Доколку состојките не се зготвени, вратете го садот и повторно изберете потребно време за готвење. Доколку храната е зготвена, извадете ја кошницата од садот и потоа извадете ја содржината во сад за сервирање со помош на огноотпорна алатка (не е вклучена). Не ги користете рацете.

ЗАБЕЛЕШКА: Пред да започнете со готвење, секогаш претходно загревајте го апаратот или додавајте дополнителни 3-5 минути на потребното време за готвење. Доколку имате потреба да го промените времето и температурата за време на готвењето, само свртете ги копчињата за температура и тајмер. Додена работи апаратот, портокаловата сијалничка ќе се вклучува и исклучува, тоа е сигнал дека се одржува избраната температура.

ЗАБЕЛЕШКИ:

По употреба, секогаш исклучувајте го апаратот од струја.

Не ја истурајте храната директно од садот, бидејќи високиот маснотии може да се соберат на дното и да се истурат врз храната. Секогаш вадете ја кошницата од садот со приписане на копчето на рачката.

Можете и рачно да го исклучите апаратот. За да го направите ова, свртете го копчето за контрола на температурата на „OFF“ или извадете го садот.

СОВЕТИ:

За полесно ранување/протресување, можете да ја извадите кошницата од садот и да ја протресете само неа.

Ако го наместите тајмерот на половина од потребното време за готвење, ќе го слушнете тајмерот кога ќе биде време да ги протресете состојките. Сепак, ова значи дека ќе треба повторно да го наместите тајмерот за преостанатото потребно време за готвење.

Совет: Ако го наместите тајмерот за целосното потребно време за готвење, нема да има тајмер пред крајот, можете да го извадите садот во било кое време за да ги проверите состојките, апаратот ќе се исклучи автоматски и ќе продолжи со готвењето кога ќе го вратите апаратот на место. (тајмерот продолжува да одржува во оваа ситуација).

5) Готвење и рецепти

Следните информации се само насоки за готвење на одредени типови на храна со апаратот за готвење со топол воздух. Готвењето секогаш треба да биде под надзор.

ЗАБЕЛЕШКА: Имајте во предвид дека овие поставувања се индикативни. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, форма, како и по бренд, не можеме да го гарантираме најдоброто поставување за вашите состојки.

СОВЕТИ:

- За помалите состојки, обично, е потребно малку пократко време за подготовка отколку за поголемите состојки.

- За поголема количина на состојки, потребно е подолго време за готвење за разлика од помала количина на состојки.

- Протресувањето на помалите состојки за време на готвењето овозможува подобри резултати и спречува нерамномерно подготвени состојки.

- Додадете малку масло на свежи компири за крцкав резултат. Гответе ги вашите состојки во апаратот, неколку минути по додавањето на маслото.

- Не подготвувајте масни состојки како колбаси во апаратот.

- Укини кои се подготвуваат во рерна, можат да се подготвуваат и во овој апарат.




- Оптималната количина за подготовка на крцкав помфрит е 500 грама.

- Користете готово тесто за подготовка на полнети погачици. Готовото тесто има пократко време за подготовка од домашното тесто.

- Ставете тава за печење во кошницата на апаратот доколку сакате да печете торта или киш или ако сакате да готвите мени или полнети состојки.

- Можете да го користите апаратот за затоплување на состојки. За да ја стоплите храната, наместете ја температурата на 150°C и тајмерот до 10 минути.

Состојка	Температура °C	Време (мин)
одмрзнување	80	5-10
замрзнат помфрит	200	13-18
пилешки крилца	200	17-22
пилешки копани	200	20-25
месо	200	10-15
ракчиња	160	6-10
риба	180	8-15
торта	180	8-12

Симбол	Значење	Симбол	Значење
	Одмрзнување		Месо
	Помфрит		Морски ракчиња
	Пилешки крилца		Риба
	Пилешки копани		торта

6) Чистење и одржување

Пред да почнете со чистење или одржување, исклучете го апаратот од струја и оставете го целосно да се олади.

1. Избришете ја главната единица на апаратот со мека, влажна крпа и исушете го темелно. Не го потопувајте апаратот во вода или други течности.

2. Исклучете ја кошницата за готвење и садот во топла вода со детергент и потоа исплаинете и исушете темелно. Никогаш не користете груби или абразивни средства или жици за чистење за да го исчисител апаратот или неговите додатоци, бидејќи можат да ги оштетат.

ЗАБЕЛЕШКИ: Апаратот за готвење со топол воздух треба да се чисти по секоја употреба.

Не ја потопувајте главната единица на апаратот во вода или други течности. Никогаш не користете груби или абразивни средства или жици за чистење за да го исчисител апаратот или неговите додатоци, бидејќи можат да ги оштетат.

СКЛАДИРАЊЕ: Проверете дали апаратот е целосно оладен, исчисител го и исушете го пред да го складирате на ладно и суво место. Кабелот замотајте го опуштено околу апаратот за да избегнете оштетувања.

7) Решавање проблеми

Проблем	Можна причина	Можно решение
Апаратот за готвење на топол воздух не работи	Апаратот не е вклучен во струја.	Приклучете го кабелот во заземјен штекер.
	Тајмерот не е наместен.	Наместете го копчето за тајмер на потребното време за подготовка за да го вклучите апаратот.
	Садот не е наместен правилно.	Наместете го садот правилно во апаратот.
Состојките готвени со апаратот не се готови.	Количината на состојки во апаратот е преголема.	Ставете помали количини на состојки во кошницата. Помалите количини се готват рамномерно.
	Избраната температура е прениска.	Наместете го копчето на потребната температура за готвење (погледнете под „Употреба“ и „Готвење и рецепти“)
	Времето за подготовка е прекратко.	Свретете го копчето за тајмер на потребното време за подготовка (погледнете под „Употреба“ и „Готвење и рецепти“)
Состојките не се зготвени рамномерно.	Состојките не се протресени за време на готвењето.	Состојки кои лежат едни врз други (на пр. помфрит) треба да се протресуваат за време на готвењето. Погледнете под „Употреба,“ и „Готвење и рецепти“
Подготвените ужинки не се крцкави кога излегуваат од апаратот.	Подготвувајте храна која треба да се подготвува во класичните фритези.	Користете соодветна храна или нанесете тенок слој на масло врз таквата храна за покрцкав резултат.
Не можам да го наместам садот правилно во апаратот.	Имате многу состојки во кошницата.	Не ја преполнувајте кошницата, погледнете под „Употреба“.
	Кошницата не е правилно наместена во садот.	Притиснете ја кошницата надолу кон садот додека не слушнете „клик“.
Бел чад излегува од уредот.	Состојките се многу масни.	Кога се готват масни состојки, голема количина на масло ќе протече во садот. Маслото произведува бел чад и садот може да се загрее повеќе од обично. Ова не влијае на апаратот и на крајниот резултат.
	Садот се уште содржи масни остатоци од претходната употреба.	Белиот чад е предизвикан од маснотиите кои се загреваат во садот. Проверувајте дали садот и кошницата се убаво измениени пред секоја употреба.
Свежиот компир не е рамномерно зготвен	Користите погрешен вид на компири.	Користете свежи компири и гледајте тие да останат цврсти за време на готвењето.
	Стапчињата компири не се измениени пред готвењето.	Измијте ги стапчињата од компир за да го отстраните густинот од површината.
Свежиот компир не е крцкав	Погрешна количина на масло и вода со компирите.	Проверете дали компирот е исушен пред да го додадете маслото.
		Исечете го компирот на помали парчиња за покрцкави резултати.
		Додадете малку повеќе масло за покрцкави резултати.

ГАРАНТЕН ЛИСТ

Име на производот: Air Fryer PRO

Увозник: СТУДИО МОДЕРНА доел Скопје

Овластен сервис: Студио Модерна доел, ул. Митрополит Теодосиј Гологанов 72, Скопје, Тел.: 023074130

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 (механички 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 загрозени со гаранцијата.

За сите дополнителни информации обратете се на: СТУДИО МОДЕРНА доел, 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 wybranie produktów Delimano!

Marka Delimano oferuje innowacyjną gamę doskonałych naczyń kuchennych zaprojektowanych tak, aby przygotowana, gotowana i spożywana żywność była zdrowa i smaczna, a spędzanie czasu w kuchni było przyjemnym i wciągającym zajęciem, bez względu na poziom umiejętności związanych z gotowaniem. Gotuj. Świętuj. Codziennie.

Wszystkie produkty Delimano są postrzegane jako bardzo wartościowe, dlatego też twórcy produktów bardzo lubią nas kopiować i tym samym naciągają klientów na produkty gorszej jakości bez zapewnienia gwarancji i serwisu. Prosimy więc o zgłaszanie wszelkich skopiowanych, podróbionych lub zbliżonych produktów lub nieautoryzowanych dystrybutorów na adres brand.protection@studio-moderna.com, aby pomóc nam w walce z nielegalnymi podróbkami.

Instrukcja użytkowania urządzenia Air Fryer Pro

Prosimy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem i zachować ją na przyszłość.

1) OSTRZEŻENIA

1. Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania odpowiadającego zasilaniu podanemu na produkcie/ładowarce. W przypadku niewłaściwego użycia może wystąpić awaria zasilania lub urządzenia.
2. Urządzenie jest wyposażone w uziemioną wtyczkę. Należy upewnić się, że gniazdo ścienne w Państwa domu jest dobrze uziemione.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia do wody lub innego płynu.

4. Nie należy podejmować prób samodzielnych zmian lub napraw, gdyż powinny być one przeprowadzana wyłącznie przez należycie wykwalifikowanego pracownika technicznego.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać niezwłocznie wymieniony wyłącznie przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę.
6. Przewody zasilające urządzenia należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
7. Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, a także osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub osoby bez doświadczenia i wiedzy jeśli zostały objęte nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
8. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
9. Dzieci nie powinny dokonywać czynności czyszczenia i konserwacji o ile nie ukończyły 8 roku życia i nie są objęte nadzorem.
10. Nie należy uruchamiać pustego urządzenia, ponieważ takie działanie może spowodować awarię urządzenia i/lub obrażenia użytkownika.
11. Nie należy podłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
12. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub firanka.
13. Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania. Przed wyjęciem miski należy poczekać, aż z urządzenia przestanie się wydobywać dym.
14. Po użyciu urządzenia jego metalowe części są bardzo gorące, należy unikać kontaktu z nimi.
15. Należy zawsze wkładać składniki do smażenia/gotowania do kosza do smażenia, aby zapobiec styczności żywności z elementami grzejnymi.
16. Nie należy napełniać miski do smażenia olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
17. Nie należy zasłaniać otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
18. W przypadku korzystania z urządzenia w obecności dzieci wymagany jest ścisły nadzór nad urządzeniem.
19. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w suchych warunkach. Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w warunkach domowych i suchych.
20. Przed użyciem produkt należy umieścić na twardej, płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.
21. Jeśli urządzenie nie działa tak, jak powinno, w przypadku jego gwałtownego uderzenia, uszkodzenia, pozostawienia na zewnątrz lub zanurzenia w wodzie, nie należy go używać.
22. Urządzenie nigdy nie powinno być włączone lub podłączone do kontaktu, gdy nie jest używane, podczas wymiany akcesoriów lub czyszczenia.
23. Nie należy opierać urządzenia o ścianę ani o inne urządzenia. Zaleca się pozostawienie co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni wokoło urządzenia oraz nad urządzeniem. Nie należy umieszczać żadnych innych przedmiotów na urządzeniu.
24. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
25. Nie należy dopuszczać, aby urządzenie pozostawało bez nadzoru podczas użytkowania.
26. Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza jest uwalniana gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania tacy z urządzenia.
27. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji lub odłożeniem urządzenia do przechowywania należy zawsze upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło po użytkowaniu.
28. Nie należy używać urządzenia w pobliżu gazu lub innych łatwopalnych materiałów (takich jak benzen, rozcieńczalnik do farb, spraye itp.).
29. Zabrania się używać urządzenia w pobliżu źródła wody. Urządzenie nie należy używać w bezpośrednim sąsiedztwie wody, np. blisko wanny, umywalki, basenu itp., gdzie może wystąpić

prawdopodobieństwo zanutżenia lub rozpryskiwania. Urządzenia nie należy obsługiwać mokrymi rękoma.

30. Nie należy używać ostrych lub ściernych przedmiotów podczas korzystania z urządzenia; należy korzystać wyłącznie z żaroodpornych plastikowych lub drewnianych szpatułek, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni nieprzywierającej.
31. Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie w pozycji zamkniętej.
32. Nie należy uruchamiać nigdy pustego urządzenia (z wyjątkiem pierwszego użycia), ponieważ takie działanie może spowodować awarię urządzenia i / lub obrażenia użytkownika.
33. Zabrania się wkładania do urządzenia żywności ponadwymiarowej, opakowań wykonanych z folii metalowej lub przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
34. Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
35. Na początku użytkowania możliwe jest pojawienie się nieznacznych zapachów, dopóki urządzenie nie osiągnie stabilności termicznej.
36. Urządzenie jest wyposażone w mikroprzełącznik, który automatycznie wyłączy urządzenie w przypadku wyciągnięcia miski z urządzenia podczas użytkowania.
37. Chociaż urządzenie zostało sprawdzone, za jego użycie i konsekwencje takiego użycia wyłączną odpowiedzialność ponosi użytkownik.

2) Elementy

Urządzenie składa się z następujących elementów:

<i>Rys. 1 (zob.: RYSUNKI , Rys. 1)</i>			
1. Pokrętko regulacji temperatury	4. Dioda zasilania	7. Dolna pokrywa	10. Kosz
2. Dioda podgrzewania	5. Jednostka główna	8. Przycisk zwalniający	11. Wylot powietrza
3. Pokrętko czasomierza/zasilania	6. Misa	9. Uchwyt kosza/misy	

3) Przed pierwszym użyciem

1. Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety (oprócz etykiety znamionowej).
2. Wyczyść urządzenie wilgotną miękką ściereczką i dokładnie wysusz.
3. Chwyć uchwyt kosza/misy i wyciągnij misę z jednostki głównej. Wyjmij kosz do smażenia, podnosząc plastikową osłonę i naciskając przycisk zwalniający kosz, a następnie podnieś i wyjmij go z tacy.
4. Wyczyść urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
5. Ustaw jednostkę główną urządzenia na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika.
6. Podłącz urządzenie do zasilania i włącz (puste) urządzenie, aby uruchomić je na około 10 minut - zapobiegnie to powstaniu początkowego dymu lub zapachu, który wpłynie na smak potraw.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu frytkownicy na gorące powietrze może wydobywać się lekki dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij wystarczającą wentylację wokół urządzenia podczas użytkowania.

4) Użytkowanie

UWAGA: Nigdy nie należy używać miski bez prawidłowo zainstalowanego kosza. W przypadku niezamocowania tacy w urządzeniu, urządzenie nie będzie działać.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Rozgrzej urządzenie przez ok. 5 minut za pomocą pokrętki czasomierza i regulacji temperatury. Zapalą się (zielona) dioda zasilania i (pomarańczowa) dioda podgrzewania, sygnalizując, że urządzenie nagrzewa się. Po osiągnięciu wymaganej temperatury nagrzewca i dioda podgrzewania automatycznie się wyłączą (i ponownie WŁĄCZA, utrzymując ustaloną temperaturę).
3. Po zakończeniu podgrzewania wyjmij misę do gotowania z urządzenia głównego za pomocą uchwytu. Umieść misę do gotowania na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
4. Umieść składniki w koszu, a następnie wsuń misę do gotowania z powrotem do jednostki głównej.
- Uwaga: Nie napełniaj kosza lub miski olejem. Nie napełniaj kosza poza oznaczenie poziomu MAX. Nigdy nie należy używać miski bez kosza. Nie należy dotykać miski w trakcie lub bezpośrednio po użyciu, ponieważ jest wtedy bardzo gorąca. Podczas przenoszenia urządzenia należy je trzymać wyłącznie za uchwyt.**
5. Za pomocą pokrętki regulacji temperatury ustaw pożądany poziom temperatury w urządzeniu.
6. Określ czas gotowania wymagany dla składników i przy pomocy pokrętki czasomierza/zasilania ustaw odpowiedni czas (patrz rozdział „Gotowanie i przepisy”); czasomierz zacznie odliczanie po zwolnieniu.
7. Niektóre składniki mogą wymagać sprawdzenia lub wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania. Wyjmij misę do gotowania z jednostki głównej za pomocą uchwytu. Uważaj, aby przypadkowo nie rozdzielić miski i kosza (zawsze utrzymuj zamkniętą pokrywę ochronną). Delikatnie potrząśnij misą, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej, aby zamknąć i kontynuować gotowanie.
8. Po zakończeniu procesu gotowania i upłynięciu ustalonego czasu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy składniki są gotowe, ostrożnie otwierając misę. Jeśli składniki nie są ugotowane, zamknij misę i przy pomocy pokrętki czasomierza/zasilania odpowiednio dostosuj czas gotowania. Jeśli żywność jest ugotowana, wyjmij kosz z miski, a następnie wyłóż żywność do naczynia w celu jej podania. Użyj pary odpornych na ciepło szczypek (nieodłączonych do zestawu) w przypadku dużych lub kruchych kawałków żywności. Nie próbuj wykonywać tej czynności rękoma.

UWAGA: Przed rozpoczęciem gotowania rozgrzej urządzenie lub zwiększ czas gotowania o ok. 3-5 minut. W przypadku konieczności zmiany ustawienia czasu gotowania lub urządzenia podczas gotowania, należy użyć w tym celu pokrętki czasomierza lub regulacji temperatury. Podczas użytkowania pomarańczowa dioda kontrolna ogrzewania będzie się włączać i wyłączać, sygnalizując utrzymanie wybranej temperatury.

UWAGA:

Po użyciu każdorazowo odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Nie opróżnij zbiornika bezpośrednio z miski, ponieważ na jej dnie może zbierać się nadmiar oleju i wyciekać na składniki. Zawsze wyjmij kosz z miski, naciskając pokrętko na uchwycie kosza/ miski.

Urządzenie możesz także wyłączyć ręcznie. W tym celu ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji OFF lub wyciągnij misę.

WSKAZÓWKI:

W celu prostszej obsługi/potrząsania urządzenia, możesz wyjąć kosz z miski i potrząsnąć wyłącznie koszem.

W przypadku ustawienia czasomierza na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy czasomierza wskazujący na konieczność potrząśnięcia składnikami. Oznacza to jednak, że po potrząśnięciu składnikami należy ponownie ustawić czasomierz na pozostały czas przygotowania.

Wskazówka: W przypadku ustawienia czasomierza na pełny czas przygotowania, podczas gotowania nie wystąpi sygnał dźwiękowy. W każdej chwili można wyciągnąć misę, aby sprawdzić stan ugotowania składników. W takiej sytuacji zasilanie wyłączy się automatycznie i uruchomi ponownie po umieszczeniu z powrotem miski w urządzeniu (w tej sytuacji czasomierz zawsze odlicza czas).

5) Gotowanie i przepisy

Poniższe wskazówki dotyczą jedynie gotowania niektórych rodzajów żywności za pomocą frytkownicy na gorące powietrze. Proces gotowania należy zawsze monitorować.

UWAGA: Należy pamiętać, że poniższe ustawienia są wyłącznie wskazaniem. Ze względu na różne pochodzenie, rozmiar, kształt i markę składników, nie możemy zagwarantować dla nich najlepszego ustawienia.

WSKAZÓWKI:

- Mniejsza ilość składników zwykle wymaga nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.

- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego, a mniejsza ilość składników tylko nieco krótszego czasu przygotowania.

- Wstrząśnięcie mniejszych składników w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt przygotowania i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu wysmażeniu składników.

- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać efekt chrupkości. Smaż składniki w frytkownicy na gorące powietrze przez kilka minut po dodaniu oleju.

- W frytkownicy na gorące powietrze nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.

- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.

- 500 gramów to optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek.

- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.

- Umieść blachę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki.

- Możesz także użyć frytkownicy do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

Składnik	Temperatura °C	Czas (min)
rozmarzanie	80	5-10
frytki mrożone	200	13-18
skrzydełka kurczaka	200	17-22
udka kurczaka	200	20-25
mięso	200	10-15
krewetki	160	6-10
ryba	180	8-15
ciasto	180	8-12

Symbol	Znaczenie	Symbol	Znaczenie
	Rozmarzanie		Mięso
	frytki		Krewetki
	Skrzydełka kurczaka		Ryba
	Udka kurczaka		Ciasto

6) Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć i odłączyć frytkownicę na gorące powietrze od głównego źródła zasilania i pozwolić jej całkowicie ostygnąć.

1. Wyczyść urządzenie wilgotną miękką ściereczką i dokładnie wysusz. Nie umieszczaj jednostki głównej urządzenia w wodzie ani innym płynie.

2. Wyczyść kosz i misę ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie opłucz i osusz. Nigdy nie używaj szorstkich lub ściemych detergentów lub zmywaków do czyszczenia urządzenia lub jego akcesoriów, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie.

UWAGA: Urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu.

Nie umieszczaj jednostki głównej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nigdy nie używaj szorstkich lub ściemych detergentów lub zmywaków do czyszczenia urządzenia lub jego

akcesoriów, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie.

PRZECHOWYWANIE: Przed odstawieniem w chłodnym i suchym miejscu sprawdź, czy frytkownica ostygła i czy jest czysta i sucha. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół frytkownicy; owij go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

7) Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwy powód problemu	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.	Podłącz przewód do źródła zasilania z uziemieniem.
	Nie został ustawiony czasomierz.	Ustaw wymagany czas gotowania na czasomierzu, aby włączyć urządzenie.
	Misa nie jest poprawnie zainstalowana.	Wsuń prawidłowo misę do urządzenia.
Żywność smażona przy pomocy urządzenia nie jest gotowa.	Ilość składników w koszu jest za duża.	Umieść mniejsze porcje żywności w koszu. Mniejsze partie żywności smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Obróć pokrętkę o regulacji temperatury w celu ustawienia wymaganej temperatury (zob. rozdziały „Użytkowanie” i „Gotowanie i przepisy”).
	Czas przygotowania jest za krótki.	Obróć pokrętkę czasomierza w celu ustawienia wymaganego czasu przygotowania (zob. rozdziały „Użytkowanie” i „Gotowanie i przepisy”).
Urządzenie nie smaży składników równomiernie.	Nie wstrząsnęto składników podczas przygotowywania.	Żywnością, która jest ułożona warstwami (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. (zob. rozdziały „Użytkowanie” i „Gotowanie i przepisy”).
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia.	Przygotowywanie potraw, które należy przygotować w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj odpowiednich przekąsek lub delikatnie posmaruj składniki olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć misy do urządzenia.	W koszu jest za dużo składników.	Nie umieszczaj zbyt dużej ilości składników w koszu, zob. rozdział „Użytkowanie”.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w misie.	Popchnij kosz do misy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Składniki są zbyt tłuste.	Gdy smażone są tłuste składniki, do misy wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a misa może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Misa nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w misie. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić misę i kosz.
Frytki ze świeżych ziemniaków są nierównomiernie usmażone	Użyto niewłaściwego typu ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas smażenia.
	Słupki ziemniaka nie zostały opłukane przed smażeniem.	Opłucz odpowiednio słupki ziemniaka, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące	Nieodpowiednia ilość oleju i wody w frytkach.	Zanim dodasz olej, upewnij się, że właściwie wysuszysz słupki ziemniaka.
		Pokrój słupki ziemniaka na mniejsze, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Vă mulțumim că ați ales produsele Delimano!

Brandul Delimano aduce o gamă inovativă de articole de bucătărie de înaltă calitate, care sunt concepute pentru a oferi o experiență de gătit sănătoasă, gustoasă și plăcută (preparare, gătit și consum de produse alimentare), încurajând pasiunea pentru gătit și distracția indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute foarte valoroase, astfel încât falsificatorilor le place foarte mult să ne copieze și, astfel, să mintă clienții cu o calitate mai proastă, fără garanție și service. Vă rugăm să raportați orice produs copiat, falsificat, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne ajuta să luptăm împotriva contrafacerilor.

Friteuză Pro cu aer cald - Manual de instrucțiuni

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul și salvați-l pentru referințe ulterioare.

1) ATENȚIE

1. Conectați sursa de alimentare care corespunde cu cea nominală numai pentru acest produs. În caz de utilizare necorespunzătoare, dispozitivul se poate defecta.
2. Acest dispozitiv este echipat cu un conector împământat. Vă rugăm să vă asigurați că priza de perete din casă este bine împământată.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, priza sau aparatul în apă sau alt lichid.
4. Nu efectuați modificări sau reparații desinestătător și asigurați-vă că orice reparație este efectuată numai de către un tehnician calificat.
5. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit imediat numai de către o persoană autorizată și calificată.
6. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
7. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 și 8 ani pomesc / opresc aparatul numai cu condiția ca acesta să fie așezat sau instalat în poziția normală de funcționare prevăzută și să primească supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțelegând pericolele implicate.
8. Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu acest aparat.
9. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie făcută de copii mai mici de 8 ani dacă nu sunt supravegheați.
10. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol, deoarece o astfel de acțiune ar putea duce la defectarea aparatului și / sau la rănirea utilizatorului.
11. Nu utilizați aparatul dacă aveți mâinile ude.
12. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi o față de masă sau draperii.
13. Deconectați imediat aparatul dacă vedeți că iese fum întunecat din aparat. Așteptați oprirea fumului înainte de a scoate vasul din aparat.
14. După utilizarea aparatului, părțile metalice pot fi fierbinți, evitați să le atingeți.
15. Puneți întotdeauna ingredientele pentru a fi prăjite / gătite în coșul de prăjit, pentru a împiedica contactul cu elementele de încălzire.
16. Nu umpleți niciodată vasul de prăjit cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
17. Nu acoperiți orificiile de intrare și ieșire a aerului în timpul funcționării aparatului.
18. Este necesară o supraveghere atentă atunci când este utilizat în apropierea copiilor.
19. Nu folosiți în aer liber. Acest dispozitiv este destinat numai pentru uz casnic, interior și uscat.
20. Înainte de utilizare, așezați produsul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
21. Dacă dispozitivul nu funcționează așa cum trebuie, a primit o lovitură, a fost aruncat, deteriorat, lăsat în aer liber sau scăpat în apă, nu îl folosiți.
22. Acest dispozitiv nu trebuie să fie niciodată pornit sau să rămână conectat la sursa de alimentare când nu este utilizat, în timp ce înlocuiți accesoriile sau în timpul curățării.
23. Nu așezați dispozitivul în fața unui perete sau a altor aparate. Lăsați cel puțin 20 cm spațiu liber în jurul și deasupra dispozitivului. Nu așezați nimic pe partea de sus a dispozitivului.
24. Nu folosiți dispozitivul în alt scop decât cel descris în acest manual.
25. Nu lăsați dispozitivul să funcționeze nesupravegheat.

26. În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de ieșire a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de ieșire a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburi și aer cald când scoateți coșul din dispozitiv.
27. Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul s-a răcit complet după utilizare, înainte de a efectua orice curățare sau întreținere sau depozitare.
28. Nu folosiți unitatea în apropierea gazului sau a altor materiale inflamabile (cum ar fi benzen, diluant pentru vopsea, spray-uri etc.)
29. Nu folosiți acest dispozitiv lângă apă. Acest produs nu trebuie utilizat în imediata vecinătate a apei, cum ar fi cadă, spălătorii, piscină etc., în cazul în care riscul de imersiune sau stropire ar putea apărea. Nu folosiți dispozitivul cu mâinile ude.
30. Nu folosiți ustensile ascuțite sau abrazive cu acest aparat; folosiți numai plastic rezistent la căldură sau spatule din lemn pentru a evita deteriorarea suprafeței antiaderentă.
31. Dispozitivul trebuie să funcționeze numai în poziție închisă.
32. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol (înafară de prima utilizare), deoarece o astfel de acțiune ar putea duce la defectarea aparatului și / sau la rănirea utilizatorului.
33. Nu puneți în coș alimente prea mari, pachete din folie metalică sau ustensile, deoarece acestea pot provoca incendii sau șocuri electrice.
34. Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui cronometru extern sau a unui sistem separat de telecomandă.
35. Mirosurile ușoare sunt posibile la începutul utilizării până când dispozitivul își atinge stabilitatea termică.
36. Dispozitivul este echipat cu micro-comutator, care va opri automat dispozitivul dacă este scos vasul în timpul utilizării.
37. Deși produsul a fost verificat, utilizarea acestuia și consecințele sunt responsabilitatea strictă a utilizatorului.

2) Componente

Friteuza cu aer cald conține următoarele componente pentru următoarele funcții:

img. 1 (a se vedea: Imagini , <i>img. 1</i>)			
1. Buton de control al temperaturii	4. Indicator luminos de funcționalitate	7. Capacul de jos	10. Coș
2. Indicator luminos de încălzire	5. Unitate principală	8. Buton de eliberare a coșului	11. Orificii de ventilare
3. Buton pentru temporizator/putere	6. Recipient	9. Mâner pentru recipient/coș	

3) Înainte de prima utilizare

1. Scoateți toate ambalajele și etichetele (cu excepția etichetelor de rating energetic).
 2. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu aer cald pe o cârpă moale, umedă și uscați bine.
 3. Prindeți mânerul coșului / vasului și trageți vasul din unitatea principală. Scoateți coșul de prăjit ridicând capacul din plastic și apăsând butonul de eliberare a coșului, apoi ridicați-l și scoateți-l.
 4. Curățați dispozitivul (consultați secțiunea „Curățare și întreținere”)
 5. Așezați unitatea principală a friteuzei cu aer cald pe o suprafață stabilă, rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
 6. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare și porniți dispozitivul (gol) pentru a funcționa timp de aproximativ 10 min - acest lucru va împiedica fumul inițial sau mirosul să afecteze gustul alimentelor.
- NOTĂ: Când folosiți friteuza cu aer cald pentru prima dată, poate fi observat un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal și va dispărea în curând. Asigurați o ventilație suficientă în jurul friteuzei în timpul utilizării.

4) Utilizare

NOTĂ: Nu folosiți niciodată vasul fără coșul instalat corect în el. Dacă nu este fixat corect în friteuză, aparatul nu va funcționa.

1. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
2. Preîncălziți friteuza cu aprox. 5 minute înainte folosind butoanele de control ale temporizatorului și ale temperaturii. Luminile de încălzire (verde) și (portocaliu) se vor aprinde, semnaland că friteuza cu aer cald se încălzește. După ce a atins temperatura cerută, încălzitorul și lumina de încălzire se vor opri automat (și se vor stinge din nou, păstrând temperatura setată).
3. După preîncălzire, scoateți vasul de gătit din unitatea principală, folosind mânerul. Așezați vasul de gătit pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
4. Introduceți ingredientele în coș și apoi glisați vasul de gătit înapoi în unitatea principală.

Notă: Nu umpleți coșul sau vasul cu ulei. Nu umpleți niciodată coșul dincolo de indicația MAX. Nu folosiți niciodată vasul fără coș în el. Nu atingeți vasul în timpul și imediat după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți-l întotdeauna doar de mâner.

5. Folosiți butonul de control al temperaturii pentru a regla friteuza la căldură necesară.
6. Determinați timpul de gătire necesar pentru ingrediente și folosiți cronometrul / butonul de pomire pentru a seta ora în consecință (va rugăm să faceți referire la secțiunea „gătit și rețete”); cronometrul va începe numărarea inversă odată lansat.
7. Unele ingrediente pot necesita verificarea sau agitarea la jumătatea timpului de gătit. Scoateți vasul din unitatea principală folosind mânerul. Asigurați-vă că nu separați involuntar vasul și

coșul (mențineți tot timpul capacul de protecție închis). Agitați bolul ușor și apoi glisați-l înapoi în unitatea principală pentru a-l închide și a continua să gătească.

8. După ce gătitul este finalizat și timpul presetat s-a scurs, cronometrul va emite un sunet. Verificați dacă ingredientele sunt gata deschizând cu grijă bolul. Dacă ingredientele nu sunt găsite, închideți vasul și folosiți butonul de cronometrare / putere pentru a regla în mod corespunzător timpul de gătire. Dacă mâncarea este gătită, scoateți coșul din vas și apoi goliiți conținutul în farfurie. Folosiți o pereche de mănuși termorezistente (neincluse) dacă produsul gătit este mare sau fragil. Nu luați cu mâinile.

NOTĂ: Încălziți întotdeauna friteuza cu aer înalțe de a începe să gătiți sau adăugați alternativ aprox. 3-5 minute după timpul de gătit. Dacă timpul de gătire sau reglarea temperaturii trebuie să fie modificate în timpul utilizării, pur și simplu folosiți cronometrul sau butoanele de reglare a temperaturii. În timpul utilizării, indicatorul luminos portocaliu de căldură va fi pornit și oprit pentru a semnala că menține temperatura selectată.

NOTE:

După utilizare, deconectați întotdeauna dispozitivul de la sursa de alimentare.

Nu turnați mâncarea direct din vas, deoarece excesul de ulei se poate colecta în partea de jos și se poate scurge pe ingredientele. Scoateți întotdeauna coșul din vas apăsând butonul de pe mânerul coșului / vasului.

De asemenea, puteți opri aparatul manual. Pentru a face acest lucru, rotiți butonul de control al temperaturii în poziția OFF, sau scoateți vasul.

SFATURILE:

Pentru o manevrare / scuturare mai ușoară, puteți îndepărta coșul din vas și agitați numai coșul.

Dacă setați cronometrul la jumătate din timpul de pregătire, auziți sunetul când trebuie să agitați ingredientele. Cu toate acestea, acest lucru înseamnă că trebuie să setați din nou cronometrul la timpul de pregătire rămas după agitare.

Sfat: Dacă setați cronometrul la timpul de pregătire complet, nu există niciun sunet de cronometrare în timpul gătirii înainte de terminare, puteți scoate vasul în orice moment pentru a verifica condițiile de gătire ale ingredientelor, aparatul se va opri automat și va relua procesul după ce vasul este poziționat înapoi în dispozitiv (cronometrul contează întotdeauna în această situație).

5) Gătut și rețete

Această parte este doar un ajutor în gătitul anumitor tipuri de alimente cu friteuza cu aer cald. Gătitul trebuie monitorizat întotdeauna.

NOTĂ: Rețineți că aceste setări sunt indicații. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă, precum și producător, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

SFATURILE:

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.

- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp puțin mai lung și o cantitate mai mică de ingrediente - un timp de pregătire puțin mai scurt.

- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prajite neuniform.

- Adăugați puțin ulei în cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjește ingredientele în friteuză câteva minute după ce ai adăugat uleiul.

- Prăjeșteți ingredientele extrem de grase, cum ar fi cămașii.

- Produsele care pot fi găsite într-un cuptor pot fi de asemenea preparate în friteuza cu aer cald.









- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți este de 500 de grame.

- Folosiți aluat semifabricat pentru a prăji rapid și ușor gustările umplute. Aluatul semifabricat necesită, de asemenea, un timp de pregătire mai scurt decât aluatul de casă.

- Puneți o formă de copt sau o farfurie pentru cuptorul cu microunde în coșul friteuzei dacă doriți să coaceți o prăjitură sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute.

- Puteți folosi, de asemenea, friteuza pentru reîncălzirea ingredientelor. Pentru reîncălzirea ingredientelor, setați temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

Ingrediente	Temperatură °C	Timp (min)
decongelare	80	5-10
cartofi congețați	200	13-18
aripioare de pui	200	17-22
gambe de pui	200	20-25
carne	200	10-15
creveți	160	6-10
pește	180	8-15
prăjituri	180	8-12

Simbol	Însemnătate	Simbol	Însemnătate
	Decongelare		Carne
	Cartofi pai		Creveți
	Aripioare de pui		Pește
	Gambe de pui		Prăjituri

6) Curățare și întreținere

Înainte de a efectua orice curățare sau întreținere, opriți și deconectați friteuza de la sursa principală de alimentare și lăsați-o să se răcească complet.

1. Ștergeți unitatea principală a friteuzei cu o cârpă moale, umedă și uscați bine. Nu scufundați unitatea principală a friteuzei în apă sau orice alt lichid.

2. Curățați coșul de gătit și vasul pentru coșul de gătit în apă caldă, cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Nu folosiți niciodată detergenți sau agenți duri de curățare sau abrazivi pentru curățarea friteuzei sau a accesoriilor sale, deoarece acest lucru ar putea provoca pagube.

NOTĂ: Friteuza trebuie curățată după fiecare utilizare. Nu scufundați unitatea principală a friteuzei în apă sau orice alt lichid. Nu folosiți niciodată detergenți sau agenți duri de curățare sau abrazivi pentru a curăța friteuza cu aer cald sau accesoriile sale, deoarece acest lucru ar putea provoca pagube.

DEPOZITARE: Verificați dacă friteuza este rece, curată și uscată înainte de depozitare într-un loc răcoros și uscat. Niciodată nu înfășurați strâns cablul în jurul friteuzei; înfășurați-l slab pentru a evita deteriorarea.

7) Probleme

Problema	Cauza posibilă	Soluția posibilă
Friteuza nu funcționează	Aparatul nu este conectat.	Conectați paratul la o priză verificată.
	Nu este setat temporizatorul.	Rotiți butonul cronometru la timpul necesar de pregătire pentru a porni dispozitivul.
	Vasul nu este instalat corect.	Glisați vasul în dispozitiv în mod corespunzător.
Ingredientele în fitruză nu sunt găsite.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți în coș cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici sunt de asemenea prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea joasă.	Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită a temperaturii. Vezi capitole „Utilizare” și „Gătit și rețete”
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită a temperaturii. Vezi capitole „Utilizare” și „Gătit și rețete”
Ingredientele se prăjesc neuniform.	Ingredientele nu au fost agitate în timpul pregătirii.	Ingredientele care se găesc una peste alta sau una peste alta (de ex. Cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Vedeți capitolele secțiunii „Utilizare” și „Gătit și rețete”
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Pregătirea alimentelor care trebuie preparate într-o prăjitoare tradițională.	Utilizați gustări adecvate sau ungeți ușor puțin ulei în astfel de alimente pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot glisa vasul CORECT în dispozitiv.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu supraîncărcați coșul, consultați capitolul „Utilizare”.
	Coșul nu este introdus corect în vas.	Împingeți coșul în vas până auziți un clic.
Fum alb iese din dispozitiv.	Ingrediente prea grase.	Când sunt găsite ingrediente grase, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează dispozitivul și nici rezultatul final.
	Bolul conține în continuare reziduuri de grăsime din utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în vas. Asigurați-vă că curățați corect vasul și coșul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți se prăjesc neuniform.	Tip greșit de cartofi utilizați.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Cartofii pai nu s-au clătit înainte de prăjire.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe suprafața bețișoarelor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți.	Cantitate greșită de ulei și apă în cartofi prăjiți.	Asigurați-vă că uscați bine cartofii înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bețișoarele de cartof mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Se adaugă puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.

RS

Hvala Vam što se odabrali Delimano proizvode!

Delimano donosi inovativni asortiman kuhinjskog posuda sjajnog kvaliteta, slasno i prijatno kulinarsko iskustvo (pripremanje, kuvanje i konzumiranje hrane), neodoljivo strast za kuvanjem i zabavom, bez obzira na nivo kulinarskih vještina. 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 obmanuju 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-modema.com, kako biste nam pomogli u borbi protiv nelegalnih falsifikatora.

Air Fryer Pro – Uputstvo za korišćenje

Molimo Vas da pre početka korišćenja detaljno pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasniju upotrebu.

1) UPOZORENJA

1. Priključite aparat samo na naponsku mrežu koja odgovara nazivnom naponu navedenom na proizvodu/punjaču. U slučaju korišćenja neadekvatne mreže za napajanje ili nepravilnog

- korišćenja samog aparata, može doći do pojave oštećenja.
2. Ovaj uređaj ima utikač sa uzemljenjem. Proverite da li je zidna utičnica u Vašem domu adekvatno uzemljena.
 3. Kako biste se zaštitili od električnog udara, nemojte kabl, utikače, ili sam aparat potapati u vodu ili neku drugu tečnost.
 4. Ne pokušavajte sami da vršite prepravke i popravke i postarajte se da ih obavi odgovarajući stručnjak.
 5. Ako je kabl za napajanje oštećen, odmah ga mora zameniti isključivo ovlašćeni i kvalifikovani stručnjak.
 6. Kabl za napajanje držite podalje od vrućih površina.
 7. 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.
 8. Deca se ne smeju igrati aparatom.
 9. Deca ne bi trebalo da čiste i održavaju uređaj, osim ako nemaju više od 8 godina i tad uz nadzor.
 10. Ovaj aparat nikada ne bi trebalo da radi prazan/bez sadržaja, zato što na taj način može doći do kvara aparata i/ili povređivanja korisnika.
 11. Nemojte mokrim rukama priključivati uređaj u struju ili rukovati kontrolnom pločom.
 12. Nemojte postavljati uređaj na ili u blizini zapaljivih materijala kao što su stolnjaci ili zavese.
 13. Odmah isključite uređaj ako primetite da iz njega izlazi tamni dim. Sačekajte da se emisija dima zaustavi pre nego što izvadite posudu iz uređaja.
 14. Nakon korišćenja uređaja, metalni delovi budu vrući, izbegavajte kontakt s njima.
 15. Namirnice koje ćete pržiti/peći, uvek postavljajte u korpu za kuvanje, kako biste sprečili da dođu u kontakt sa grejnim elementima.
 16. Nemojte nikada posudu za pečenje puniti uljem, jer to može stvoriti rizik od požara.
 17. Nemojte pokrivati otvore za dovod i odvod vazduha dok uređaj radi.
 18. Neophodan je neposredan nadzor ukoliko uređaj koristite u blizini dece.
 19. Nemojte uređaj koristiti na otvorenom. Ovaj uređaj je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu, u zatvorenom i suvom prostoru.
 20. Pre početkakorišćenja, postavite ovaj proizvod na čvrstu, stabilnu, suhu površinu, otpornu na toplotu.
 21. Ako uređaj 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.
 22. Ovaj uređaj nikada ne bi smeo biti uključen na prekidač ili utaknut u strujnu utičnicu kada se ne koristi, prilikom skidanja i postavljanja delova ili tokom čišćenja.
 23. Nemojte postavljati uređaj uza zid ili uz druge uređaje. Ostavite najmanje 20 cm slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja. Nemojte postavljati ništa odozgo na uređaj.
 24. Nemojte koristiti uređaj ni za šta drugo osim za ono za šta je prvobitno namenjen.
 25. Nemojte uređaj ostavljati bez nadzora dok radi.
 26. Tokom pečenja toplim vazduhom, vruća para se oslobađa kroz otvore za odvod vazduha. Neka Vam ruke i lice budu na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora za odvod vazduha. Takođe se čuvajte vruće pare kada vadite posudu iz uređaja.
 27. Uvek proverite da li se uređaj potpuno ohladio nakon korišćenja, a pre početka bilo kakvog čišćenja, održavanja ili skladištenja uređaja.
 28. Nemojte uređaj koristiti u blizini plina ili drugih zapaljivih materijala (kao što su benzin, razređivač za farbu, sprejevi, itd.).
 29. Nemojte ovaj uređaj koristiti blizu vode. Ne bi trebalo da ovaj proizvod koristite u neposrednoj

blizini vode, kao što su kada, latori, bazeni itd. gde bi uređaj mogao biti izložen opasnosti od potapanja u vodu ili prskanju. Mokrim rukama nemojte rukovati uređajem.

30. Nemojte koristiti oštre i abrazivne predmete sa ovim uređajem; koristite samo drvene ili plastične vatrostalne spatule, kako ne biste oštetili nelepljiv površinski premaz.
31. Koristite uređaj isključivo u položaju zatvoreno.
32. 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.
33. Prevelike komade namirnica, ambalažu ili pribor od metalne folije ne smete stavljati u uređaj jer mogu uzrokovati nastanak požara ili strujnog udara.
34. Ovaj aparat nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera ili preko zasebnog daljinskog sistema.
35. Moguće je da će se blagi mirisi osetiti na početku korišćenja, dok se ne stabilizuje toplota uređaja.
36. Uređaj poseduje mikro prekidač, koji će uređaj automatski isključiti ako se posuda za pečenje izvadi tokom rada.
37. Iako je uređaj proveren, njegova upotreba i posledice upotrebe su isključivo odgovornost korisnika.

2) Delovi uređaja

Uređaj sadrži sledeće delove /funkcije:

Sl. 1 (vidi: SLIKE , Sl. 1)			
1. Dugme za regulaciju temperature	4. Lampica indikator rada	7. Donji poklopac	10. Korpa za pečenje
2. Lampica indikator zagrevanja	5. Glavna jedinica uređaja	8. Dugme za otpuštanje korpe	11. Odvod vazduha
3. Dugme tajmera/napajanja	6. Posuda za pečenje	9. Drška korpe/posude	

3) Pre prvog korišćenja

1. Uklonite ambalažni materijal, nalepnice ili oznake (osim pločice sa podacima) sa uređaja.
 2. Prebršite fritezu mekom vlažnom krpom i temeljno je osušite.
 3. Uхватite za dršku korpe/posude i izvučite posudu iz glavne jedinice. Korpu za pečenje izvadite iz posude tako što ćete podići plastični poklopac pritiskom na dugme za otpuštanje korpe, zatim ćete podići i izvaditi korpu iz posude.
 4. Očistite uređaj (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje")
 5. Glavnu jedinicu friteze postavite na stabilnu vatrostalnu površinu, da bude na visini koja odgovara samom korisniku.
 6. Priključite uređaj na napajanje i uključite (prazan) uređaj da radi otprilike 10 minuta – na taj način ćete sprečiti da dim i mirisi koji se na početku javljaju utiču na ukus hrane.
- NAPOMENE:** Kada prvi put budete koristili fritezu bez ulja, mogu se pojaviti blagi mirisi ili dim. To je sasvim normalno i vrlo brzo bi trebalo da nestane. Tokom rada friteze bez ulja obezbedite dovoljan protok vazduha oko nje.

4) Korišćenje uređaja

NAPOMENA: Nemojte nikada koristiti posudu bez pravilno postavljene korpe za pečenje. Ukoliko posuda nije pravilno postavljena u fritezu, uređaj neće hteti da radi.

1. Priključite fritezu u strujnu utičnicu.
 2. Prvo zagrejte fritezu oko 5 min, koristeći dugme za regulaciju temperature i vremena pečenja. Zasetleće (zelena) lampica indikator rada i (narandžasta) lampica kao indikator zagrevanja, tako signalizirajući da se friteza zagreva. Nakon što se dostigne željena temperatura, grejač i lampica indikator zagrevanja će se odmah isključiti (i ponovo će se uključivati dok bude održavala zadatu temperaturu).
 3. Kada je zagrevanje završeno, uklonite posudu, tako što ćete je izvući iz friteze, koristeći dršku. Posudu postavite na ravnu, stabilnu i vatrostalnu površinu.
 4. Stavite namirnice u korpu, zatim posudu za pečenje vratite nazad u glavnu jedinicu uređaja.
- Napomena:** Nemojte u korpu ili posudu za pečenje sipati ulje. Nemojte nikada da puniti korpu iznad oznake maksimalnog nivoa MAX. Nemojte nikada koristiti posudu bez korpe u njoj. Nemojte da dodirujete posude tokom korišćenja i neposredno nakon korišćenja, jer se zagreva i postaje vrlo vruća. Držite posudu samo za dršku.
5. Za podešavanje željene temperature friteze bez ulja, koristite dugme za regulaciju temperature.
 6. Odredite vreme potrebno za kuvanje određenih sastojaka i u skladu sa tim, pomoću dugmeta tajmera/napajanja, podesite vreme (pogledajte poglavlje "kuvanje i recepti"); tajmer će početi da odbrojava zadato vreme, čim budete pustili dugme.
 7. Neke namirnice je potrebno proveravati ili protresti, otprilike negde na polovini vremena pečenja. Izvucite posudu iz glavne jedinice uređaja, držeći je za dršku. Vodite računa da se ne desi da slučajno odvojite korpu od posude (neka zaštitni poklopac uvek bude zatvoren). Nežno protrestite posudu i vratite je nazad u glavnu jedinicu uređaja, kako biste je zatvorili i nastavili sa kuvanjem.
 8. 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/napajanja, podesite adekvatno vreme kuvanja. Ukoliko su namirnice gotove, izvucite korpu iz posude i ispraznite na tanjir za posluživanje. Za vađenje velikih i lomljivih namirnica, koristite par vatrostalnih hvataljki (ne nalaze se u pakovanju). Nemojte to raditi golim rukama.
- NAPOMENA:** Pre nego što posude sa pripremanjem u fritezi bez ulja, 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 da biste podesili. Tokom upotrebe, narandžasta lampica indikator zagrevanja će se naizmenično uključivati (ON) i isključivati (OFF), tako signalizirajući da održava odabranu temperaturu.

NAPOMENE:

Nakon završetka korišćenja uvek uređaj isključite iz strujne utičnice.

Nemojte hranu prevrtati direktno iz posude, jer se višak ulja iz namirnica može nakupiti na dnu posude i tako iscureti po namirnicama. Uvek prvo izvucite korpu iz posude pritiskom na dugme na dršci korpe/posude.

Takođe uređaj možete isključiti ručno. Da biste to uradili, dugme za regulaciju temperature okrenite u OFF položaj, ili izvucite posudu.

SAVETI:

Za lakše rukovanje/protresanje, možete izvaditi korpu iz posude i tako protresti samo korpu.

Ako tajmer podesite na polovinu vremena pripreme, čućete zvono tajmera kada morate protresti sastojke. Međutim, to znači da nakon protresanja namirnica morate ponovo podesiti tajmer na preostalo vreme pripreme.

Savet: Ukoliko postavite tajmer na celokupno vreme pripreme, tokom kuvanja neće biti zvona tajmera pre samog završetka pripreme, stoga Vi možete izvući posudu u bilo kom trenutku pripreme hrane, kako biste proverili stanje sastojaka za kuvanje, napajanje uređaja se automatski isključiti i nastaviće da radi tek nakon što vratite posudu nazad u uređaj (tajmer uvek odbrojava u toj situaciji).

5) Kuvanje i recepti

Ovo su određene smernice za pripremu hrane u fritezi koja peče toplim vazduhom bez ulja. Morate uvek nadgledati kuvanje.

NAPOMENA: Imajte na umu da su ove postavke samo smernice. Pošto su sastojci različitog porekla, veličine, oblika kao i proizvođača, ne možemo garantovati najbolje postavke za sve sastojke. **SAVETI:**

- Manje namimice obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme od većih namimica.
- Veća količina namimica zahteva samo malo duže vreme pripreme dok manja količina namimica zahteva nešto kraće vreme pripreme.
- Ukoliko manje namimice protresete na polovini vremena pripreme, krajnji rezultat će biti optimalan i može se sprečiti neravnomerno pečenje sastojaka.
- U svež krompir dodajte malo ulja kako biste dobili hrskaviji krompir. Ispecite sve sastojke u ovoj fritezi 3 minuta nakon što se dodali to malo ulja.
- Izuzečno masne namimice, kao što su kobasice, nemojte pripremati u ovoj fritezi.
- Grickalice koje se mogu pripremati u remi takođe možete spremiti i u fritezi bez ulja.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo za brzu i jednostavnu pripremu punjenih zalagajčića. Gotovo testo takođe zahteva manje vreme pripreme od domaćeg testa.
- Ukoliko želite da ispečete kolač ili punjenu pita unutra ili ako želite da ispečete neke krhke sastojke ili punjene namimice.
- Ovu fritezu možete koristiti i za zagrevanje sastojaka. Za ponovno zagrevanje sastojaka podesite temperaturu na 150°C na 10 minuta.

Sastojak	Temperatura °C	Vreme pripreme (min)
odmrzavanje	80	5-10
smrznuti pomfrit	200	13-18
pileća krilca	200	17-22
pileći bataci	200	20-25
meso	200	10-15
gambori	160	6-10
riba	180	8-15
kolač	180	8-12

Simbol	Značenje	Simbol	Značenje
	Odmrzavanje		Meso
	Pomfrit		Gambori
	Pileća krilca		Riba
	Pileći bataci		Kolač

6) Čišćenje i održavanje

Pre nego što pristupite bilo kakvom čišćenju ili održavanju fiteze, prvo je isključite na dugme za napajanje, zatim utikač izvučite iz utičnice i ostavite da se friteza potpuno ohladi.

1. Glavnu jedinicu friteze prebrisite 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. Nemojte nikada koristiti grube, abrazivne deterđente ili oštre sundere za ribanje, jer to može dovesti do oštećenja.

NAPOMENE: Fritezu bi trebalo čistiti nakon svakog korišćenja.

Glavnu jedinicu friteze nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost. Za čišćenje friteze ili njenih dodataka, nemojte nikada koristiti grube, abrazivne deterđente ili oštre sundere za ribanje, jer to može dovesti do oštećenja.

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.

7) Najčešći problem i kako ih rešiti

Problem	Mogući uzrok	Moguće rešenje problema
Friteza bez ulja ne radi.	Uređaj nije priključen na električnu mrežu.	Postavite utikač u strujnu utičnicu sa uzemljenjem.
	Tajmer nije podešen.	Da biste uključili aparat, podesite dugme tajmera na željeno vreme pripreme hrane.
	Posuda nije pravilno postavljena.	Pravilno postavite posudu u fritezu.
Namirnice pripremane u fritezi nisu gotove.	Prevelika količina namirnica u korpi za pečenje.	Stavite manju količinu i manje komade namirnica, ravnomernije će se ispeći.
	Podešena temperature je suviše niska.	Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu (pogledajte poglavlja "Korišćenje uređaja" i "Kuvanje i recepti")
	Suviše kratko vreme pripreme	Okrenite dugme tajmera na potrebno vreme pripreme (pogledajte poglavlja "Korišćenje uređaja" i "Kuvanje i recepti")
Namirnice nisu ravnomerno ispržene u fritezi.	Namirnice nisu malo protrešene negde na pola priženja.	Namirnice koje su na vrhu ili položene jedne preko drugih (npr.pomfrit) moraju se protresti negde na pola priženja. Pogledajte poglavlja "Korišćenje uređaja" i "Kuvanje i recepti"
Prižene grickalice nisu dovoljno hrskave kad izađu iz friteze.	Koristili ste vrstu grickalica za pripremu u tracionalnoj fritezi.	Koristite grickalice za pečenje u remi ili četkicom nanesti malo ulja na grickalice kako bi bile hrskavije.
Ne mogu posudu pravilno da postavim u uređaj.	Previše je namirnica u korpi za pečenje.	Nemojte da prepunjavati korpu za pečenje, pogledajte poglavlje "Korišćenje uređaja"
	Korpa nije pravilno postavljena u posudu.	Gurajte korpu u posudu dok ne budete čuli da je kliknulo.
Beli dim izlazi iz uređaja.	Suviše masne namirnice.	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.
	U posudi se još uvek nalaze ostaci masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim uzrokuje zagrevanje ostataka masnoće u posudi. Nakon svakog korišćenja, obavezno dobro operite posudu.
Sveže isečeni pomfrit nije ravnomerno ispečen.	Korišćena pogrešna vrsta krompira.	Koristite svež krompir i vodite računa da ostane čvrst tokom pečenja.
	Štapići krompira nisu isprani pre pečenja.	Štapiće krompira dobro isperite kako biste uklonili skrob sa površine.
Pomfrit nije hrskav.	Pogrešna količina ulja i vode u pomfritu.	Obavezno pravilno prosušite krompir štapiće pre nego što dodate ulje.
		Isecite štapiće pomfrita da budu manji kako bi bili i hrskaviji.
		Za hrskaviji pomfrit dodajte malo više ulja u njih pre nego što ih stavite u fritezu.

RU

Благодарим Вас за выбор изделия Delimano!

Delimano предлагает широкий ассортимент 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.

Поскольку изделия Delimano обладают высоким спросом, на рынке можно встретить фальсифицированный товар низкого качества с отсутствием гарантии и обслуживания. Просим Вас сообщать о копиях, подделках и неофициальных дистрибьюторах по адресу brand.protection@studio-modema.com, чтобы помочь нам бороться с контрафактным товаром.

Мультиварка DELIMANO AIR FRYER PRO RED (ДЕЛИМАНО Эйр Фрайер Про Ред), цвет красный, ID: 110064493 / Мультиварка DELIMANO AIR FRYER PRO BLACK (ДЕЛИМАНО Эйр Фрайер Про Блэк), цвет черный, ID 110064969 – руководство пользователя.

Мультиварка предназначена для быстрого выпекания блюд и обжарки продуктов за счет циркуляции горячего воздуха внутри чаши прибора.

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования устройства и сохраните ее для справок в дальнейшем.

1) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Прибор следует подключать к источнику питания, параметры которого соответствуют данным заводской таблички, расположенной на корпусе. Несоблюдение данного правила может привести к сбою питания или поломке устройства.
2. Устройство оснащено заземленной вилкой. Убедитесь, что розетка в вашем доме должным

- образом заземлена.
3. Во избежание удара электрическим током не погружайте шнур питания, вилку или устройство в воду или какую-либо другую жидкость.
 4. Не пытайтесь вносить изменения в конструкцию прибора или производить ремонт самостоятельно. Любой ремонт должен осуществляться только авторизованным техником.
 5. При повреждении шнура питания следует немедленно произвести его замену. Обратитесь к авторизованному и квалифицированному технику.
 6. Следите за тем, чтобы шнур питания мультипечи не касался горячих поверхностей.
 7. Допускается включение/выключение устройства детьми от 3х до 8 лет только в случае, когда устройство установлено в правильной рабочей позиции и, если действия детей контролируются, и дети проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям от 3х до 8 лет запрещено регулировать устройство, подключать его к сети, а также заниматься чисткой и уходом.
 8. Дети не должны играть с устройством.
 9. Чистка и уход могут осуществляться детьми старше 8 лет только под наблюдением взрослых.
 10. Мультипечь не должна работать в холостую, поскольку такое действие может привести к сбою в работе и/ или получению травм пользователем.
 11. Нельзя мокрыми руками управлять прибором или пытаться подключать его к электросети.
 12. Не размещайте мультипечь вблизи воспламеняемых материалов, таких как скатерть или занавески.
 13. Немедленно отключите устройство от электросети, если из него выходит темный дым. Подождите, пока прекратится выход дыма, и затем извлеките чашу из устройства. Проверьте мультипечь на наличие повреждений, прежде чем приступить к дальнейшему использованию.
 14. После использования мультипечи ее металлические детали остаются горячими, не прикасайтесь к ним.
 15. Всегда закладывайте ингредиенты в корзинку мультипечи, продукты не должны контактировать с нагревательными элементами прибора.
 16. Категорически запрещено заполнять чашу мультипечи маслом, так как это может привести к возгоранию.
 17. Во время работы прибора нельзя закрывать отверстия для выпуска воздуха.
 18. Будьте предельно внимательны, когда рядом с работающим прибором находятся дети.
 19. Не используйте мультипечь вне помещения. Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения внутри помещения в сухих условиях.
 20. Перед началом эксплуатации поставьте мультипечь на твердую, ровную, устойчивую и сухую поверхность.
 21. Откажитесь от эксплуатации устройства, если оно получило сильный удар, упало, оставалось на улице, попало в воду или получило повреждения.
 22. Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, когда он не используется, а также каждый раз перед заменой аксессуаров и очисткой.
 23. Не устанавливайте устройство возле стены или других приборов. Всегда оставляйте 20 см свободного пространства по бокам устройства, а также над устройством. Не ставьте посторонние предметы сверху на мультипечь.
 24. Используйте мультипечь строго по назначению, описанному в данном руководстве пользователя.
 25. Мультипечь не должна оставаться без присмотра во время работы.
 26. Во время приготовления мультипечь выпускает горячий воздух через отверстия. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и воздуховыпускных отверстий. Всегда будьте аккуратны во время извлечения чаши из мультипечи и избегайте струи пара.
 27. Прежде чем убрать прибор на хранение, приступить к очистке и обслуживанию, убедитесь, что

- мультипечь полностью остыла после использования.
28. Не эксплуатируйте устройство вблизи газового баллона или других легковоспламеняющихся материалов (таких как бензин, растворитель краски, спрей и т.п.).
 29. Не используйте устройство вблизи воды. Данное устройство не должно работать в ванной, вблизи раковины или бассейна, а также там, где существует риск разбрызгивания жидкости или случайного попадания прибора в воду. Не управляйте мультипечью мокрыми руками.
 30. Нельзя пользоваться острыми или абразивными предметами; используйте только жаропрочные пластиковые или деревянные лопатки во избежание повреждения антипригарного покрытия.
 31. Данное устройство можно эксплуатировать только в закрытом состоянии.
 32. Данное устройство не должно работать пустым (за исключения первого использования), так как это может привести к повреждению устройства и/или травмам пользователя.
 33. В устройство нельзя помещать продукты, превышающие допустимый объем прибора, продукты в фольге, а также металлические кухонные приборы, так как это может привести к пожару или удару электрическим током.
 34. Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
 35. Проявление слабых запахов возможно во время начала использования устройства, пока оно не достигнет своей термической стабильности.
 36. Мультипечь оснащена микровыключателем, который отключает устройство автоматически при извлечении чаши во время приготовления продуктов.
 37. Несмотря на то, что прибор прошел проверку, ответственность за его эксплуатацию и последствия несет исключительно пользователь.

2) Детали

Описание мультипечи:

Рис. 1 (см.: РИСУНКИ, Рис. 1)			
1. Реле настройки температуры	4. Индикатор включения	7. Нижняя крышка	10. Корзинка
2. Индикатор нагрева	5. Основное устройство	8. Кнопка выпуска корзинки	11. Отверстие выхода воздуха
3. Реле таймера/ включения	6. Чаша	9. Ручка корзинки/чаши	

3) Перед первым использованием

1. Удалите весь упаковочный материал, стикеры и наклейки (за исключением заводской таблички) с корпуса устройства.
2. Протрите корпус мультипечи влажной мягкой тканью и тщательно просушите.
3. Возьмитесь за ручку корзинки/чаши и извлеките чашу из устройства. Отсоедините корзинку от чаши, для этого сдвиньте пластиковую крышку и нажмите кнопку выпуска корзинки.
4. Очистите мультипечь (обратитесь к разделу «Уход и чистка»).
5. Установите мультипечь на устойчивую, жаропрочную поверхность, подходящую по высоте для удобного управления прибором.
6. Подсоедините пустую мультипечь к источнику питания и затем включите примерно на 10 минут - благодаря этому дым и специфический запах, образующиеся при первом включении, не смогут в дальнейшем повлиять на вкус продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время первого включения мультипечи может возникнуть слабый дым или запах. Это нормальное явление, которое в скором времени пройдет. Обеспечьте достаточную вентиляцию вокруг прибора.

4) Эксплуатация

ПРИМЕЧАНИЕ: категорически запрещено использовать чашу без установленной корзинки. Если чаша будет неправильно вставлена в мультипечь, то прибор не будет работать.

1. Подсоедините мультипечь к источнику питания.
2. Предварительно разогрейте прибор примерно в течение 5 минут с помощью реле таймера и контроля температуры. Активируются индикатор питания (зеленый) и индикатор нагрева (оранжевый), свидетельствующие о процессе нагрева воздуха в мультипечи. Как только необходимая температура будет достигнута, автоматически прекратится нагрев и погаснет оранжевый индикатор (индикатор нагрева будет включаться периодически для поддержания установленной температуры).
3. Когда разогрев мультипечи завершится, извлеките чашу за ручку из корпуса прибора. Поставьте чашу на ровную, устойчивую, жаропрочную поверхность.
4. Положите ингредиенты в корзинку и затем вставьте чашу обратно в мультипечь.

Примечание: категорически запрещено заполнять корзинку или чашу маслом. Запрещено закладывать продукты в корзинку выше отметки **MAX**. **Нельзя использовать чашу без установленной корзинки. Не прикасайтесь к чаше во время работы мультипечи, а также сразу же после окончания приготовления, поскольку чаша сильно нагревается. Всегда удерживайте чашу только за ручку.**

5. С помощью реле контроля температуры произведите настройки нагрева мультипечи.
6. Определите необходимое время для приготовления ингредиентов и с помощью реле таймера/ включения установите время (обратитесь к разделу «Приготовление и рецепты». После установив таймер начнет обратный отсчет.
7. Некоторые ингредиенты необходимо проверять или встряхивать в течение процесса приготовления. Для этого извлеките чашу за ручку из корпуса мультипечи. Будьте аккуратны, чтобы случайно не отсоединить корзинку от чаши (защитная пластиковая крышка должна быть закрыта). Слегка встряхните чашу и затем вставьте ее обратно в мультипечь, чтобы закрыть прибор и продолжить приготовление.
8. Когда приготовления будет закончено и установленное время истечет, зазвонит таймер. Проверьте, готовы ли ингредиенты, осторожно откройте чашу. Если продукты еще сырые, закройте чашу и с помощью реле таймера/включения настройте время приготовления. Если продукты готовы, извлеките корзинку из чаши и затем выложите продукты на тарелку.

Используйте жаропрочные щипцы (не включены в комплект) для извлечения крупных или ломких ингредиентов. Не извлекайте продукты из корзины руками.
ПРИМЕЧАНИЕ: всегда предварительно разогревайте мультипечь или добавляйте к основному времени приготовления 3-5 минут. Если во время приготовления требуется изменить время или температуру, просто воспользуйтесь соответствующим реле и настройте параметры. Во время работы мультипечи оранжевый индикатор нагрева периодически включается и выключается, показывая, что прибор поддерживает выбранную температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ:

После завершения использования всегда отсоединяйте мультипечь от электросети.

Не выкладывайте продукты прямо из чаши, поскольку скопившееся в ней за время приготовления масло выльется в продукты. Всегда извлекайте корзину из чаши нажатием на кнопку, расположенную на ручке корзины/чаши.

Вы также можете выключить мультипечь вручную. Для этого следует повернуть реле температуры в положение OFF или извлечь чашу из корпуса мультипечи.

СОВЕТЫ:

Для того, чтобы было удобнее встряхивать ингредиенты, вы можете отсоединить корзину от чаши.

Таймер можно выставить на половину времени приготовления, чтобы он напомнил вам о необходимости встряхнуть продукты. Однако, после этого потребует повторно настроить таймер, чтобы завершить приготовление.

Совет: когда вы выставляете полное время приготовления блюда, таймер не оповещает вас в течение процесса о необходимости проверить ингредиенты, для этого вы можете в любое время извлечь чашу из мультипечи. Устройство автоматически выключится и возобновит работу, когда чаша будет установлена на место (таймер при этом продолжает обратный отсчет времени).

5) Приготовление и рецепты

Ниже представлены указания по приготовлению некоторых типов продуктов в мультипечи. Всегда следите за работой прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: обратите внимание, что эти советы приведены для справки. Поскольку продукты различаются по размеру, форме, производителю и стране происхождения, у нас нет возможности с точностью назвать наилучшие параметры для приготовления вашего блюда.

СОВЕТЫ:

- Ингредиенты небольшого размера обычно требуют меньше времени для приготовления, чем крупные ингредиенты.
- Время приготовления зависит от количества ингредиентов, чем больше продуктов заложено, тем дольше время приготовления.
- Встряхивание небольших ингредиентов в течение процесса приготовления позволяет избежать неравномерной прожарки.
- Добавляйте немного масла в свеженарезанный картофель фри, чтобы получить хрустящий снэк. Обжаривайте продукт в мультипечи в течение нескольких минут после того, как вы добавили масло.
- Не готовьте в мультипечи слишком жирные продукты, такие как сосиски, например.
- Снеки, которые подходят для приготовления в духовке, также подходят для приготовления в мультипечи.
- Оптимальный объем для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 гр.
- Используйте готовое тесто, чтобы приготовить снеки с начинкой просто и быстро. Готовое тесто позволяет сократить время на подготовку ингредиентов.
- Если вы хотите испечь кексы, пирог, снеки с начинкой, следует установить в корзину форму для выпечки или противень для духовки.
- С помощью мультипечи также можно разогревать ингредиенты. Для этого следует установить температуру до 150°C и выбрать время в течение 10 минут.

Ингредиенты	Температура °C	Время (мин)
Разморозка	80	5-10
Замороженный картофель фри	200	13-18
Куриные крылья	200	17-22
Куриные ножки	200	20-25
Мясо	200	10-15
Креветки	160	6-10
Рыба	180	8-15
Пирог	180	8-12

Символ	Значение	Символ	Значение
	Разморозка		Мясо
	Картофель фри		Креветка
	Куриные крылья		Рыба
	Куриные ножки		Пирог

6) Уход и чистка

Прежде чем приступить к очистке прибора или обслуживанию необходимо его выключить, отсоединить от источника питания и дождаться полного остывания.

1. Протрите корпус мультипечи мягкой влажной тканью и тщательно просушите. Не погружайте прибор в воду или какую-либо другую жидкость.

2. Корзинку и чашу следует мыть в теплой мыльной воде и тщательно высушивать. Категорически запрещено применять абразивные чистящие средства и металлические губки для очистки мультипечи или аксессуаров во избежание повреждения.

ПРИМЕЧАНИЕ: мультипечь необходимо очищать после каждого использования.

Не погружайте мультипечь в воду или какую-либо другую жидкость. Категорически запрещено применять абразивные чистящие средства и металлические губки для очистки мультипечи или аксессуаров во избежание повреждения.

ХРАНЕНИЕ: убедитесь, что мультипечь остыла, очистите и просушите прибор, затем уберите в чистое и сухое место. Нельзя туго наматывать шнур питания вокруг корпуса прибора: свободно сворачивайте шнур питания во избежание повреждения.

7) Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Мультипечь не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Подключите шнур питания к заземленной розетке.
	Не выставлен таймер.	Поверните реле таймера в нужное положение, чтобы включить устройство.
	Чаша установлена неправильно.	Вставьте чашу в корпус прибора должным образом.
Ингредиенты после приготовления в мультипечи остаются сырыми.	Много ингредиентов в корзинке.	Заложите продукты небольшими порциями в корзинку, так они прожарятся равномерно.
	Выбрана слишком низкая температура.	Поверните реле температуры в нужное положение (см. разделы «Эксплуатация» и «Приготовление и рецепты»)
	Недостаточное время приготовления.	Поверните реле таймера в нужное положение (см. разделы «Эксплуатация» и «Приготовление и рецепты»)
Продукты прожариваются неравномерно.	Ингредиенты не встряхивали в процессе приготовления.	Ингредиенты, которые наложены друг на друга (например, картофель фри), следует встряхивать в процессе приготовления (см. разделы «Эксплуатация» и «Приготовление и рецепты»).
Снеки не получаются хрустящими после обжарки в мультипечи.	Вы пытаетесь приготовить снеки, которые следует готовить во фритюре.	Используйте продукты, подходящие для приготовления в мультипечи или слегка смазывайте такие продукты маслом, чтобы получить хрустящую корочку.
Чаша не вставляется в мультипечь.	В корзинке слишком много продуктов.	Не переполняйте корзинку. Обратитесь к разделу «Эксплуатация»
	Корзинка вставлена в чашу неправильно.	Прижмите корзинку к чаше до «щелчка».
Белый дым выходит из мультипечи.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Во время обжарки жирных ингредиентов в чашу стекает большое количество масла. Нагревающееся масло образует белый дым, при этом чаша может нагреваться сильнее. Это не влияет на работу прибора и конечный результат.
	В чаше остался жир после предыдущего использования.	Белый дым является результатом нагрева жира в чаше. Очищайте чашу и корзинку после каждого использования.
Свежий картофель фри прожаривается неравномерно.	Использовали неправильный вид картофеля.	Используйте свежий картофель и проверяйте степень твердости во время обжарки.
	Картофельные палочки не промыли перед обжаркой.	Промывайте картофельные палочки от крахмала.
Свежий картофель фри не получается хрустящим.	Картофель влажный или в нем много масла.	Тщательно просушивайте картофельные палочки перед добавлением масла.
		Нарезайте картофель на тонкие кусочки, чтобы продукт получился хрустящим.
		Добавляйте немного масла, чтобы картофель получился хрустящим.

Если эти способы вам не помогли, для устранения неисправности обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

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.

Гарантийные обязательства

Внимание! Настоящая Гарантия не затрагивает Ваши законные права в рамках действующего законодательства, регулирующего торговлю потребительскими товарами.

Гарантийный срок

Гарантийный срок исчисляется с момента передачи Товара потребителю. При этом Товар может состоять из нескольких различных частей, причем для разных частей может быть установлен различный гарантийный срок (далее – «Гарантийный срок»). Информация о Гарантийном сроке товара указана на Гарантийном талоне. Гарантийный срок не подлежит продлению, возобновлению или иному изменению при последующей перепродаже товара.

Условия гарантийного обязательства

Настоящее гарантийное обязательство распространяется на Товар, приобретенный непосредственно у организации, указанной в настоящем гарантийном талоне (далее – Продавец). Для предъявления любой претензии в рамках настоящей Гарантии Вы обязаны сообщить Продавцу о предполагаемом дефекте в разумный срок после обнаружения дефекта Товара, причем в любом случае до истечения Гарантийного срока.

Товар ненадлежащего качества подлежит замене в пределах гарантийного срока, указанного в настоящем талоне. Требования о замене Товара предъявляются по адресу, указанному в настоящем талоне. Перед принятием Продавцом решения о замене Товара Продавец вправе провести проверку качества Товара. Требования о замене Товара предъявляются по адресу, указанному в настоящем талоне.

Порядок гарантийного обслуживания

Для оформления претензии по настоящей Гарантии необходимо обратиться в Отдел поддержки покупателей ООО «Студио Модерна» (ОГРН 1037739431784).

Консультации по гарантийному обслуживанию осуществляются:

- по электронной почте: opp@top-shop.ru
- по телефону круглосуточной службы поддержки: +7 (495) 737-82-32, +7 (495) 775-14-02

С правилами возврата товара можно ознакомиться на сайте интернет-магазина Top Shop <http://www.top-shop.ru/help/exchange/>.

1) При предъявлении претензии в соответствии с настоящей Гарантией Вы должны предоставить: а) продукцию, б) оригинал документа, подтверждающего покупку.

2) Настоящая Гарантия не подлежит принудительному исполнению в следующих случаях:

- дефекты вызваны неосторожным обращением с Товаром;
- дефекты и повреждения вызваны ненадлежащим хранением или транспортировкой Товара потребителем;
- замена расходных материалов (картриджи, электрические лампы, мешки для пылесосов и др.);
- замена Товара в связи с естественным износом;
- обмен Товара, связанный с косметическими дефектами, не влияющими на функциональность техники и безопасность ее использования;
- обмен Товара, поврежденного в результате воздействия внешней среды (пожары, насекомые, вода, песок и т.п.);
- обмен Товара, поврежденного в результате воздействия влаги, сырости, экстремальных температурных условий, коррозии, окисления, попадания пищи или жидкости, воздействия химикатами, если таковое не предусмотрено инструкцией по эксплуатации Товара;
- поломка Товара, возникшая в результате использования Товара в целях, не предусмотренных инструкцией пользователя;
- установка техники и усовершенствование коммуникаций;
- поломка Товара в результате скачка напряжения;
- Товар был вскрыт, изменен или отремонтирован покупателем, сервисным центром или иным лицом;
- Товар отремонтирован с использованием несанкционированных запасных частей;
- дефекты и повреждения вызваны прочими действиями, находящимися вне разумного контроля Продавца.

Ограничение ответственности ООО «Студио Модерна»

Настоящая Гарантия является Вашим единственным и исключительным средством судебной защиты в отношении ООО «Студио Модерна» и устанавливает исключительную ответственность ООО «Студио Модерна» в отношении дефектов товара. Настоящая Гарантия заменяет все прочие устные, письменные, предусмотренные законом (диспозитивные), договорные, деликтные или иные гарантии и обязательства ООО «Студио Модерна», включая, в частности, любые подразумеваемые условия, гарантии или иные положения касательно удовлетворительного качества или пригодности для конкретной цели. Тем не менее, настоящая Гарантия не исключает и не ограничивает любые Ваши законные права согласно действующему законодательству.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование Товара: Мультиварка DELIMANO AIR FRYER PRO (ДЕЛИМАНО ЭЙР ФРАЕР ПРО), любой цвет. **Гарантийный срок:** 1 год.

Продавец: ООО «Студио Модерна»
(ОГРН 1037739431784).

Дата продажи Товара - определяется моментом передачи товара потребителю.

Печать продавца:



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Устройство следует хранить в сухом месте. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей во время хранения/ транспортировки.

Мультиварка DELIMANO AIR FRYER PRO RED (ДЕЛИМАНО ЭЙР ФРАЕР ПРО РЕД), цвет красный, ID: 110064493/ Мультиварка DELIMANO AIR FRYER PRO BLACK (ДЕЛИМАНО ЭЙР ФРАЕР ПРО БЛЭК), цвет черный, ID 110064969

Модель №: MF-TN35C2 / Товарный знак: Delimano / Напряжение: 220-240 В, частота: 50/60 Гц; мощность: 1250-1450 Вт, класс защиты: I, уровень шума: макс. 70 дБ

Страна производства: КНР

Производитель: Foshan Shunde Midea Electrical Heating Appliances Manufacturing Co., Ltd. (Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Эпплайнсес Мэнүфэчуринг Ко., Лтд.)

Адрес производителя: No. 19, Sanle Dong Road, Beijing Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province 528311, P.R.C. (№ 19, Санле Донг Роуд, Бейджэо Таун, Шунде Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс 528311, КНР)

Владелец товарного знака/поставщик: Top Shop International SA, Via al Mulino 22, CH-6814 Cadempino, Switzerland (Топ Шоп Интернейшл СА, Виа ал Мулино 22, СН-6814 Кадемпино, Швейцария)

Дата производства, номер партии или серии, или ORT указаны на изделии

Состав материалов: ПП, ПБТ+20% стекловолокна, ПЭТ+20% стекловолокна, альюлед, другие

Срок службы: 3 года

Срок хранения не ограничен при соблюдении условий хранения

Рабочая температура и влажность: 5°C – 30°C, 40% – 80% относительной влажности

Условия транспортировки и хранения: -5°C – 35°C, 40% – 80% относительной влажности

Импортер 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

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 bogato paleto izjemno kakovostnih kuhinjskih naprav in pripomočkov, ki so zasnovani za zdravo, okusno in prijetno kuharsko izkušnjo (priprava, kuhanje in uživanje v 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, in nam s tem pomagate preprečevati prodajo nezakonitih ponaredkov.

Cvrtnik na vroč zrak Air Fryer Pro – navodila za uporabo

Pred prvo uporabo naprave si natančno preberite vsa navodila in varnostna opozorila ter jih shranite za morebitno poznejšo uporabo.

1) OPOZORILA

1. Prepričajte se, da se napetost vašega gospodinjstva sklada z napetostjo izdelka oz. napajalnika. V primeru napačne uporabe lahko pride do kratkega stika ali poškodb naprave.
2. Naprava ima vtičak z ozemljitvijo. Prepričajte se, da je stenska vtičnica v vašem gospodinjstvu primerno ozemljena.
3. Izognite se tveganju za električni udar in naprave nikoli ni potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
4. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami! Popravila lahko opravlja le pooblaščen in primerno usposobljen serviser.
5. Če je napajalni kabel poškodovan, napravo takoj prenehajte uporabljati in pokličite naš center za pomoč kupcem ali poskrbite za popravilo pri pooblaščenem serviserju.
6. Pazite, da napajalni kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
7. Izdelka naj nikoli ne uporabljajo otroci, 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.
8. Otroci se z izdelkom ne smejo igrati,
9. niti ga ne smejo čistiti ali vzdrževati, razen v primeru, da so starejši od 8 let in pod nadzorom odrasle osebe.
10. Naprava nikoli ne sme delovati v prazno, saj bi to lahko povzročilo okvaro izdelka ali poškodbe uporabnika.
11. Z mokrimi ali vlažnimi rokami se ne dotikajte nadzorne plošče ali vtičaka.
12. Naprave ne postavljajte na ali v bližino vnetljivih materialov (npr. prt ali zavese).
13. Če opazite, da se iz naprave vali temen dim, jo nemudoma izključite iz elektrike. Pred odstranjevanjem notranje posode iz naprave počakajte, da se dim razkadi.
14. Kovinski deli naprave se lahko med delovanjem zelo segrejejo, zato se jih ne dotikajte!
15. Živila vedno položite v košaro, da ne bi prišle v stik z grelnimi elementi.
16. V posodo za cvrtje nikoli ne vlivajte olja; v nasprotnem primeru obstaja tveganje za požar.
17. Med delovanjem pazite, da vhodne in izhodne reže za zrak niso ovirane. Naprave z ničemer ne pokrivajte.
18. Se zlasti pazite, ko izdelek uporabljate v bližini otrok.
19. Ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena zgolj domači uporabi v gospodinjstvu, za notranjo in suho uporabo.
20. Pred uporabo postavite napravo na ravno, trdo, stabilno in suho površino.
21. 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.
22. Pred čiščenjem, zamenjavo nastavkov, ali ko naprave ne uporabljate, jo vedno ugasnite in izključite iz vtičnice.
23. Izdelka ne postavljajte ob zid ali ob druge naprave. Okoli njega in nad njim mora biti vsaj 20 cm praznega prostora. Nanj ne postavljajte ničesar.
24. Naprave ne uporabljajte za nobene druge namene, kot je opisano v tem priročniku.
25. Med delovanjem mora biti naprava vedno pod nadzorom. Ne zapuščajte prostora.
26. Iz rež za izhod zraka med cvrtjem uhajajo vroča para. Roke in obraz držite na varni razdalji od pare.

- in od rež za izhod zraka. Zaradi vroče pare bodite izjemno pazljivi pri odpiranju pokrova.
27. Pred čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem naprave se prepričajte, da se je popolnoma ohladila.
 28. Naprave ne uporabljajte v bližini plina ali drugih vnetljivih snovi (npr. benzena, razredčil za barve, razpršil ipd.).
 29. Naprave ne uporabljajte v bližini vode, niti je ni dovoljeno uporabljati v neposredni bližini vode (npr. kadi, korit, bazenov, umivalnikov ipd.), kjer obstaja možnost pršenja ali škropljenja vode. Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
 30. Izogibajte se stiku naprave 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.
 31. Naprava lahko deluje le, če je zaprta.
 32. Razen pri prvi uporabi naprave nikoli ne uporabljajte brez živil, saj bi to lahko povzročilo okvaro izdelka ali poškodbe uporabnika.
 33. V napravo ne vstavljajte prevelikih kosov živil, aluminijaste folije ali kuhinjskih pripomočkov, saj lahko s tem povzročite požar ali električni udar.
 34. Izdelek ni primeren za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljanjem.
 35. Ob začetku delovanja lahko naprava oddaja nenavaden vonj, dokler se voda ne segreje do določene temperature.
 36. Naprava je opremljena z varnostnim sistemom za samodejno zaustavitev delovanja, če odstranite notranjo posodo med delovanjem.
 37. Čeprav je bila naprava temeljito pregledana in preizkušena, jo uporabnik uporablja na lastno odgovornost.

2) Sestavni deli

Komplet vsebuje naslednje sestavne dele:

Slika 1 (glej SLIKE, slika 1)			
1. stikalo za nastavitve temperature	4. indikator napajanja	7. spodnji del ohišja	10. košara
2. indikator gretja	5. glavna enota	8. stikalo za sprostitve košare	11. rež za izhod zraka
3. stikalo za nastavitve časa in vklop/izklop	6. notranja posoda	9. ročaj košare/notranje posode	

3) Pred prvo uporabo

1. Odstranite vso embalažo in nalepke.
2. Glavno enoto obrišite z vlažno krpo in pustite, da se popolnoma posuši.
3. Vzemite košaro iz glavne enote: dvignite pokrov, primate košaro za ročaj, pritisnite stikalo za sprostitve košare in jo dvignite.
4. Napravo temeljito očistite (glej poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).
5. Glavno enoto cvrtnika postavite na stabilno površino, ki je odporna na vročino, in na višino, ki vam najbolj ustreza.
6. Pred prvo uporabo pripravimo, da cvrtnik 10 minut segrevate brez dodajanja živil. Na ta način boste preprečili, da bi se živila navzela dima in neprijetnih vonjav.

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 vedno dovolj prostora za nemoteno kroženje zraka.

4) Uporaba

OPOMBA: naprave nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene košare v notranjo posodo. Če košara ni pravilno nameščena, naprava ne bo delovala.

1. Potisnite vtičnik v vtičnico.
2. S pomočjo stikal za nastavitve časa in temperature najprej 5 minut segrevajte cvrtnik. Prižgala se bosta zeleni (delovanje) in oranžni (gretje) indikator delovanja ter s tem naznanila, da se cvrtnik segreva. Ko naprava doseže ustrezno temperaturo, se bo zeleni indikator gretja samodejno ugasnil. Pozneje se lahko znova prižge zaradi ohranjanja temperature.
3. Ko je postopek končan, izvlecite notranjo posodo iz glavne enote s pomočjo ročaja ter jo postavite na ravno in stabilno površino, ki je odporna na vročino.
4. V košaro položite živila in notranjo posodo vstavite nazaj v glavno enoto.

Opomba: v košaro ali notranjo posodo ne vlivajte olja! Košare nikoli ne napolnite preko oznake »MAX«. Naprave nikoli ne uporabljajte brez košare v notranji posodi. Med delovanjem in še nekaj časa po njem se notranje posode ne dotikajte, saj se močno segreje. Vedno jo primate za ročaj.

5. S pomočjo stikal za nastavitve temperature prilagodite temperaturo.
6. Določite čas cvrtja živil (pomagate si lahko s priloženo tabelo) in ga nastavite s pomočjo stikala za nastavitve časa. Časovnik bo začel odšteti.
7. Nekatera živila morate med cvrtjem premešati ali pretresti. Izvlecite notranjo posodo iz glavne enote s pomočjo ročaja. Pazite, da se košara ne loči od notranje posode (zaščitni pokrov naj bo vedno zaprt). Rahlo pretresite notranjo posodo in potisnite nazaj v glavno enoto, da se zapre.
8. Ko nastavljeni čas poteče, bo časovnik oddal zvočni signal. Previdno odprite posodo in pogledajte, ali so živila primerno ocvrta. Če niso, zaprite posodo in s stikalom za nastavitve časa ponovno nastavite čas cvrtja. Če so živila primerno ocvrta, izvlecite košaro iz posode in izpraznite vsebino v skledo ali na krožnik. Pri večjih ali bolj ktrkih kosih živil si pomagajte s kuhinjsko prijemalko. Ocvrtih živil ne skušajte odstraniti z golimi rokami.

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, to preprosto prilagodite s primernim stikalom. Med uporabo se bo oranžni indikator gretja prižgal in ugašal. To pomeni, da cvrtnik vzdržuje izbrano temperaturo.

OPOMBA: po uporabi vedno izvlecite vtičnik iz vtičnice.

Priljubljene hrane ne stresite naravnost v skledo ali na krožnik, saj se lahko na dnu nabere odvečno olje. Vedno odstranite košaro iz posode tako, da pritisnete stikalo za sprostitev na ročaju. Napravo lahko ugasnete tudi ročno: stikalo za nastavitve temperature obmite v položaj »OFF« ali izvlecite notranjo posodo.

UPORABNI NASVETI

Če želite med cvrtjem pretresti vsebino, lahko ločite košaro od notranje posode. Tako jo boste lažje pretresli.

Nastavite si opomnik, kdaj morate živila pretresti: izberite polovični čas, ki je potreben za pripravo jedi. Tako vas bo zvočni signal opozoril, kdaj je treba živila premešati. Vendar to pomeni, da morate potem znova nastaviti čas cvrtja (polovični).

Namig: Če nastavite dejanski čas cvrtja, se med delovanjem zvočni signal ne bo oglasil. Še zmeraj pa lahko kadar koli izvlecete notranjo posodo iz glavne enote in premešate vsebino. V tem primeru se delovanje naprave samodejno ustavi, ko jo izvlecete, in znova zažene, ko jo potisnete nazaj (časovnik še vedno odšteva).

5. Cvtje in recepti






Tukaj boste našli navodila za pripravo določenih živil s cvrtnikom na vroč zrak. Cvtje morate vedno nadzorovati.

POZOR! Informacije o nastavitvah so zgolj informativnega značaja, saj se lahko rezultati razlikujejo glede na obliko, vrsto, velikost ali izvor žvil.

NASVETI

- Manjše sestavine običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večje sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas kuhanja, manjša pa le nekoliko krajši čas kuhanja.
- Z stresanjem ali mešanjem manjših sestavin na polovici cvrtja boste zagotovili bolj enakomerne rezultate.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja za večjo hrustljivost. Sestavine ocvrte čim prej (največ nekaj minut po tem, ko ste dodali olje).
- V cvrtniku na vroč zrak ne pripravljajte zelo mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravimo v pečici, lahko pripravimo tudi v cvrtniku na vroč zrak.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Uporabite kupljeno testo za hitro in preprosto pripravo polnjenih prigrizkov. Takšno testo zahteva tudi krajši čas kuhanja kot domače testo.
- Če želite speči torto, pecivo ali pa ocvreti občutljive ali polnjene sestavine, postavite v košaro cvrtnika pekač ali posodo za pečico.
- Cvrtnik lahko uporabite tudi za pogrevanje jedi: temperaturo nastavite na 150 °C, čas pa do 10 minut.

Žvilo	Temperatura (°C)	Čas (min)
zamrznjena živila (samo odtajanje)	80	5–10
zamrznjene rezine za ocvrt krompirček	200	13–18
piščančje perutničke	200	17–22
piščančja bedra	200	20–25
meso	200	10–5
kozice	160	6–10
ribe	180	8–15
pecivo	180	8–12

Simbol	Pomen	Simbol	Pomen
	odtajanje		meso
	ocvrt krompirček		kozice
	piščančje perutničke		ribe
	piščančja bedra		pecivo

6) Čiščenje in vzdrževanje

Pred čiščenjem in vzdrževanjem se prepričajte, da ste vtičak izvlekli iz vtičnice. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

1. Glavno enoto obrnite z vlažno krpo in pustite, da se popolnoma posuši. Nikoli je ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.

2. Košaro in notranjo posodo očistite v topli milnici, sperite in pustite, da se popolnoma posuša. Za čiščenje cvrtnika in sestavnih delov nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, saj jih s tem lahko poškodujete.

OPOMBA: cvrtnik očistite po vsaki uporabi.

Glavne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Za čiščenje cvrtnika in sestavnih delov nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, saj jih s tem lahko poškodujete.
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.

7) Težave in rešitve

Težava	Vzrok	Rešitve
Cvrtnik ne deluje.	Naprava ni priključena na električno vtičnico.	Potisnite vtičač v ozemljeno vtičnico.
	Niste zavrteli stikala za nastavitve časa.	Zavrtite stikalo za nastavitve časa, da prižgete napravo.
	Notranja posoda ni primerno nameščena v glavno enoto.	Pravilno namestite notranjo posodo.
Živila niso dovolj 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 (glej poglavji »Uporaba« in »Cvrtje in recepti«).
	Čas cvrtja je prekratek.	S pomočjo stikala za nastavitve časa prilagodite čas cvrtja (glej poglavji »Uporaba« in »Cvrtje in recepti«).
Živila so neenakomerno ocvrta.	Sestavin med pripravo niste pretresli.	Na polovici nastavljenega časa cvrtja pretresite živila, da tista na vrhu prestavite na dno (glej poglavji »Uporaba« in »Cvrtje in recepti«).
Ocvrti prigrizki niso dovolj hrustljavi.	Želeli ste pripraviti prigrizke, ki se morajo pripraviti v tradicionalnem cvrtniku z oljem.	V cvrtniku lahko pripravite živila, ki bi jih drugače spekli v pečici. Za hrustljavo skorjico živila pred cvrtjem rahlo namažite z oljem.
Notranje posode ne morem pravilno vstaviti v glavno enoto.	V košari je preveč živil.	Pazite, da košare ne napolnite preveč (glej poglavje »Uporaba«).
	Košara ni primerno vstavljena v notranjo posodo.	Pritisnite košaro navzdol, da se zaskoči.
Iz naprave se vali bel dim.	Živila v cvrtniku so premastna.	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 vpliva na delovanje naprave ali končni rezultat.
	Na dnu posode je še vedno maščoba od zadnjega cvrtja.	Segreto olje na dnu posode ustvarja bel dim. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo.
Sveže rezine za ocvrt krompirček so neenakomerno ocvrte.	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Prepričajte se, da je vrsta krompirja primerna za cvrtje.
	Pred cvrtjem rezin niste sprali pod tekočo vodo.	Sperite rezine pod tekočo vodo, da odstranite škrob.
Ocvrt krompirček ni hrustljiv.	Napačno razmerje olja in vlage v rezinah.	Pred dodajanjem olja morate rezine temeljito posušiti ali obrisati, da na njihovi površini ni ostankov vode.
		Za bolj hrustljave rezultate narežite krompir na tanjše rezine.
		Dodajte malce več olja.

SK

Đakujemo, Źe 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 vášniveho kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň.

Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest, preto sa falšovatelia vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívajú zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahľadte akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falšovateľom.

Delimano teplovzdušná fritéza Pro - návod na použitie

Pred použitím si prosím dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

1) UPOZORNENIA

- Zapájajte len do napájacieho zdroja, ktorý zodpovedá menovitému napätiu uvedenému na produkte/nabíjačke. V prípade nesprávneho napájania môže dôjsť k zlyhaniu siete alebo spotrebiča.
- Tento spotrebič je vybavený uzemnenou zástrčkou. Uistite sa, Źe je elektrická zásuvka vo Vašej domácnosti dobre uzemnená.

3. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku a základňu spotrebiča do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
4. O žiadnu úpravu ani opravu sa nepokúšajte svojpomocne a zaistite, aby všetky opravy vykonával výlučne odborne spôsobilý technik.
5. Poškodený napájací kábel musí byť okamžite vymenený, ale výlučne odborne spôsobilou a kvalifikovanou osobou.
6. Držte kábel v bezpečnej vzdialenosti od vyhrievaných povrchov.
7. 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 dospeléj osoby, alebo im bolo používanie zariadenia vysvetlené tak, aby ho dokázali bezpečne používať a uviedomovali si možné riziká.
8. Deti by sa so zariadením nemali hrať.
9. Deti môžu vykonávať čistenie a údržbu, len ak sú staršie ako 8 rokov, a musia byť pod dozorom dospeléj osoby.
10. Tento spotrebič by nikdy nemal bežať naprázdno/bez záťaže, pretože to môže viesť k jeho zlyhaniu a/alebo poraneniu používateľa.
11. Nezapájajte spotrebič do siete a nemanipulujte s ovládacím panelom vlhkými rukami.
12. Neumiestňujte zariadenie na ani do blízkosti horľavých materiálov, ako sú obrusy alebo záclony.
13. Ak uvidíte zo zariadenia vychádzať čierny dym, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. Kým z neho vyberiete misu, počkajte, kým dym neprestane vychádzať.
14. Po skončení používania budú kovové časti veľmi horúce, vyhnite sa kontaktu s nimi.
15. Ingrediencie, ktoré chcete vypražiť/uvariť, vždy dajte do košíka, aby neprišli do kontaktu s vyhrievacím telesom.
16. Nikdy misu nenapĺňajte olejom, pretože to môže spôsobiť riziko požiaru.
17. Počas prevádzky nikdy nezakrývajte otvory prívodu alebo výstupu vzduchu.
18. Keď je fritéza používaná v blízkosti detí, je potrebný prísny dohľad.
19. Nepoužívajte zariadenie vonku. Tento spotrebič je určený len na domáce použitie v suchom vnútomom prostredí.
20. Pred použitím umiestnite produkt na tvrdý, rovný, stabilný a suchý povrch.
21. Pokiaľ zariadenie nefunguje, ako by malo, bolo vystavené silnému nárazu, spadlo Vám, bolo poškodené, ponechané vonku, alebo Vám spadlo do vody, nepoužívajte ho.
22. Tento spotrebič by nemal byť nikdy zapnutý ani zapojený do siete, pokiaľ ho práve nepoužívate, pri výmene príslušenstva a ani pri čistení.
23. Neumiestňujte zariadenie priamo ku stene alebo k iným spotrebičom. Nechajte okolo neho a nad ním aspoň 20 cm voľného priestoru. Na fritézu nič nekladte.
24. Nepoužívajte zariadenie na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v tomto návode.
25. Zariadenie v prevádzke nenechajte bežať bez dozoru.
26. Počas teplovzdušného vyprážania vychádza zo vzduchových výstupných otvorov horúca para. Držte tvár a ruky v bezpečnej vzdialenosti od pary aj od výstupných otvorov. Takisto dávajte pozor na horúci vzduch a paru pri vyberaní panvice zo zariadenia.
27. Pred uskladnením alebo vykonávaním akejkoľvek údržby sa vždy uistite, že zariadenie úplne vychladlo.
28. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti plynu a iných horľavých materiálov (ako sú benzén, riedidlá, spreje a podobne).
29. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vody. Tento produkt by nemal byť používaný v bezprostrednej blízkosti vody, ako vaňa, umývadlo, bazén a podobne, kde hrozí riziko ponorenia alebo ošpliechania. Nemanipulujte s fritézou vlhkými rukami.
30. Fritézu nečistite drsnými ani abrazívnymi prípravkami; pri práci používajte len teplovzdorné plastové

alebo drevené stierky, aby ste predišli poškodeniu nepríľnavého povrchu.

31. Tento spotrebič je určený na prevádzku len v uzatvorenej polohe.
32. Tento spotrebič by nikdy nemal bežať naprázdno (s výnimkou úplne prvého zahriatia pred použitím), pretože to môže viesť k jeho zlyhaniu a/alebo poraneniu používateľa.
33. Do fritézy nedávajte príliš veľké kusy jedla, kovové fólie ani kuchynské náčinie, pretože to môže spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom.
34. Toto zariadenie nie je určené na použitie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
35. Je možné, že na začiatku používania budete cítiť mierny zápach, kým spotrebič nedosiahne svoju tepelnú stabilitu.
36. Zariadenie je vybavené mikrospínačom, ktorý ho automaticky vypne, ak dôjde počas prevádzky k vytiahnutiu misy.
37. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

2) Časti

Zariadenie obsahuje nasledujúce časti/funkcie:

Pic. 1 (pozrite: OBRÁZKY , Pic. 1)			
1. Ovládač teploty	4. Kontrolka napájania	7. Spodný kryt	10. Kôš
2. Kontrolka vyhrievania	5. Hlavná jednotka	8. Uvoľňovacie tlačidlo koša	11. Výstup vzduchu
3. Ovládač časovača/napájania	6. Misa	9. Rukoväť koša/misy	

3) Pred prvým použitím

1. Odstráňte z fritézy všetok obalový materiál, nálepky a štítky (s výnimkou typového štítku).
2. Hlavnú jednotku utrite mäkkou, navlhčenou handričkou a dôkladne osušte.
3. Uchopte rukoväť koša/misy a vytiahnite misu z hlavnej jednotky. Kôš na vyprážanie vyberte tak, že nadvihnete plastový kryt a stlačíte uvoľňovacie tlačidlo koša, potom ho nadvihnete a vytiahnete von.
4. Vyčistite zariadenie (riadiť sa prosím pokynmi v časti "Čistenie a údržba").
5. Položte hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy na stabilný, teplovzdušný povrch, vo výške, ktorá Vám je pohodlná.
6. Zapojte zariadenie do elektrickej siete a na cca 10 minút ho zapnite (prázdne) – predídete tak tomu, aby prípadný dym alebo zápach z prvého použitia oplyvnili chuť jedla.

POZNÁMKY: Pri prvom použití fritézy sa môže objaviť mierny dym alebo zápach. Je to normálny jav a čoskoro pomine. Okolo fritézy prevádzke zabezpečte dostatočné vetranie.

4) Použitie

POZNÁMKA: Nikdy nepoužívajte misu bez správne osadeného koša. Ak do fritézy nie je správne založená panvica, zariadenie nebude fungovať.

1. Zapojte zariadenie do elektrickej siete.
2. Pomocou ovládača časovača a teploty fritézy cca 5 minút predhrievajte. Zapne sa kontrolka napájania (zelená) a kontrolka vyhrievania (oranžová) na znamenie, že sa teplovzdušná fritéza rozohrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa vyhrievanie a príslušná kontrolka automaticky vypnú (a budú sa pravidelne znova zapínať pri udržiavaní nastavenej teploty).
3. Po skončení predhrievania vyberte z hlavnej jednotky vami misu, použite pritom rukoväť. Položte misu na rovný, stabilný, teplovzdušný povrch.
4. Dajte do košika ingrediencie a potom zasuňte vami misu naspäť do hlavnej jednotky.
- Poznámka: Misu ani košík nikdy nenapínajte olejom. Kôš nikdy neplňte ani úroveň MAX. Nikdy nepoužívajte misu bez toho, aby v sebe mala založený košík. Počas používania ani krátko po ňom sa misy nedotýkajte, pretože bude veľmi horúca. Vždy ju držte len za rukoväť.**
5. Pomocou ovládača teploty nastavte fritézu na požadované teplotné nastavenie.
6. Stanovte si čas potrebný na uvarenie ingrediencií a pomocou ovládača časovača/napájania ho zodpovedajúco nastavte (riadiť sa prosím pokynmi v časti "varenie & recepty"); po uvoľnení časovača sa začne odpočítavanie.
7. Niektoré ingrediencie si v polovici prípravy vyžadujú kontrolu alebo pretrasenie. Za rukoväť vytiahnite misu z hlavnej jednotky. Dávajte si pozor, aby sa Vám nechtiam neoddelila od košika (celý čas držte ochranný kryt zatvorený). Jemne misou potraсте a potom ju zasunite naspäť do hlavnej jednotky, zatvorte a pokračujte vo varení.
8. Po skončení varenia a uplynutí prednastaveného času časovač "zavoni". Opätne otvorte misu a skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak ešte nie je, zatvorte misu a pomocou ovládača časovača/napájania upravte dobu varenia. Pokiaľ je jedlo hotové, vyberte košík z misy a presypte obsah na servírovací tanier. Ak sú ingrediencie veľké alebo príliš krehké, použite teplovzdušné kliešte (nie sú súčasťou balenia). Nevyberajte ho rukami.

POZNÁMKA: Pred začatím varenia fritézu vždy predhrejte, alebo k dobre tepelnej úpravy pridajte približne 3 – 5 minút. Ak je počas prevádzky potrebné zmeniť čas alebo teplotu, jednoducho nastavenie upravte pomocou ovládača času alebo teploty. Počas používania sa bude oranžové svetlo striedavo zhasínať a zažínať na znamenie, že udržiava nastavenú teplotu.

POZNÁMKY:

Po použití zariadenie vždy odpojte z elektrickej siete.

Zavysypajte potraviny naklonením celej misy, pretože na dne sa môže zhromaždiť prebytočný tuk a vsiaknuť do jedla. Vždy najprv vyberte kôš z misy stlačením gombíka na rukoväti košika/misy. Zariadenie môžete vypnúť aj manuálne. Stačí otočiť ovládač teploty do pozície OFF alebo vytiahnuť misu.

TIPY:

Pre ľahšiu manipuláciu/pretrasenie môžete vybrať košík z misky a potriasť len ním.

Ak nastavíte časovač na polovicnú dobu prípravy, zaznie jeho zvuk v čase, keď je treba pretriasť ingrediencie. Znamená to však, že ho potom musíte nastaviť nanovo na zostávajúci čas varenia.

Tip: Ak časovač nastavíte na plnú dobu prípravy, pred skončením sa neozevzie zvuk časovača, no kedykoľvek môžete misu vytiahnuť a skontrolovať stav jedla. Vtedy sa napájanie automaticky vypne a po osadení misy naspäť do zariadenia sa obnoví (v takejto situácii časovač vždy odpočítava).

5) Varenie & recepty

Nasledujúca tabuľka je len orientačná pomôcka pri varení istých druhov jedál v teplovzdušnej fritéze. Na proces treba neustále dohliadať.

POZNÁMKA: Myslite na to, že tieto nastavenia sú len indikatívne. Keďže sa použité suroviny líšia svojím pôvodom, veľkosťou, tvarom a aj značkou, nemôžeme garantovať, že dané nastavenie bude dokonale fungovať aj na Vaše ingrediencie.

TIPY:

- Menšie suroviny zvyčajne vyžadujú trochu kratšiu dobu prípravy v porovnaní s veľkými.
- Väčšia dávka ingrediencií si vyžaduje len o trochu dlhšiu a menšia dávka zas o trochu kratšiu dobu prípravy.
- Pretrasenie menších surovín v strede varenia optimalizuje konečné výsledky a pomôže Vám vyhnúť sa nerovnomerému vypraženým kúskom.
- Pre chrumkavé výsledky pridajte k čerstvým hranolčekom trochu oleja. Po pridaní oleja ich ešte pár minút pražte vo fritéze.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte príliš masné jedlá, ako sú klobásky.
- Jedlá, ktoré sa dajú pripraviť v rúre, môžete pripraviť aj vo fritéze.
- Optimálne množstvo pre dosiahnutie chrumkavých hranoliek je 500 gramov.
- Pre rýchlu a jednoduchú výrobu plnených chuťoviek môžete použiť predpripravené, kúpené cesto. Takéto cesto si vyžaduje kratšiu dobu prípravy ako domáce.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo sa chystáte skúsiť krehké či plnené ingrediencie, dajte do košíka teplovzdušnej fritézy plech alebo formu na pečenie.
- Fritézu môžete použiť aj na ohriatie ingrediencií. V takom prípade ohreievajte 10 minút pri teplote 150°C.

Ingrediencia	Teplota °C	Čas (min)
rozmrazovanie	80	5 - 10
mrazené hranolky	200	13 - 18
kuracie krídelká	200	17 - 22
kuracie stehná	200	20 - 25
mäso	200	10 - 15
krevety	160	6 - 10
ryby	180	8 - 15
koláč	180	8 - 12

Symbol	Význam	Symbol	Význam
	Rozmrazovanie		Mäso
	Hranolky		Krevety
	Kuracie krídelká		Ryby
	Kuracie stehná		koláč

6) Čistenie & údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou zariadenie najprv vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

1. Hlavnú jednotku utrite mäkkou, navlhčenou handričkou a dôkladne osušte. Nikdy ju neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

2. Vamý kôš a misu umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a dôkladne osušte. Na čistenie zariadenia alebo jeho príslušenstva nepoužívajte drsné/abrazívne prípravky ani drôtenky, pretože by mohli spôsobiť poškodenie.

POZNÁMKY: Fritézu je treba po každom použití vyčistiť.

Hlavnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Na čistenie zariadenia alebo jeho príslušenstva nepoužívajte drsné/abrazívne prípravky ani drôtenky, pretože by mohli spôsobiť poškodenie.

SKLADOVANIE: Skontrolujte, či je fritéza vychladnutá; ak áno, uskladnite ju na chladnom, suchom mieste. Nikdy okolo nej natesno neomotávejte kábel: omotajte ho navoľno, aby nedošlo k poškodeniu.

7) Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
---------	---------------	----------------

Fritéza nefunguje	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Zapojte kábel do uzemneného napájacieho zdroja.
	Nebol nastavený časovač.	Zapnite fritézu otočením časovača na požadovaný čas prípravy.
	Nie je správne nainštalovaná misa.	Misu správne zasuňte do zariadenia.
Vypražené ingrediencie ešte nie sú hotové.	Príliš veľké množstvo surovín v košíku.	Dajte do košíka menšiu várku surovín. Menšie várky sa navyše vypražia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota bola príliš nízka.	Otočte ovládač teploty na požadované nastavenie (pozrite kapitoly "Použitie" a "Varenie & recepty").
	Doba prípravy bola príliš krátka.	Otočte gombík časovača na požadované nastavenie (pozrite kapitoly "Použitie" a "Varenie & recepty").
Ingrediencie sú vypražené nerovnomerne.	Neboli počas prípravy pretrasené.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo krížom jedna cez druhú (napr. hranolky) musia byť v strede prípravy pretrasené. Pozrite si kapitoly "Použitie" a "Varenie & recepty".
Vypražené jedlo nie je po vybratí z fritézy chrumkavé.	Prípravujete potraviny, ktoré by sa mali robiť v tradičnej fritéze.	Použite vhodné suroviny, alebo ich potrite troškou oleja pre chrumkavejšie výsledky.
Do zariadenia sa nedá správne zasunúť miska.	V košíku je príliš veľa surovín.	Neprepŕňajte ho, pozrite si kapitolu "Použitie".
	Do misy nie je správne vložený košík.	Zatlačte kôš do misy, kým nebudete počuť kliknutie.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Ingrediencie sú príliš masné.	Pri vyprážaní masných surovín do misy vytečie príliš veľké množstvo tuku. Tento tuk vytvára biely dym a misa sa môže rozohriať viac než zvyčajne. Toto nijako neovplyvní funkčnosť zariadenia ani konečný výsledok.
	Misa stále obsahuje zvyšky masnoty z predchádzajúceho varenia.	Biely dym je spôsobený rozohrievaním tuku v mise. Po každom použití dôkladne umyte misu aj košík.
Čerstvé hranolky sú vypražené nerovnomerne.	Použili ste zlý typ zemiakov.	Použite vhodné zemiaky a uistite sa, že počas vyprážania ostávajú pevné.
	Zemiakové tyčinky ste pred vyprážením neopláchnili.	Tyčinky na prípravu hranoliek dôkladne opláchnite, aby ste z ich povrchu odstránili škrob.
Hotové hranolky nie sú chrumkavé.	Nesprávne množstvo oleja a vody v hranolkách.	Pred pridaním oleja je najprv treba hranolky dôkladne osušiť.
		Nakrájajte zemiaky na menšie tyčinky, aby ste dosiahli chrumkavejšie výsledky.
		Pre chrumkavejšie výsledky pridajte trochu viac oleja.

UA

Дякуємо, що обрали товари від Деліmano!

Деліmano запроваджує інноваційний асортимент високоякісного кухонного посуду, який створено для насолоди здоровою, смачною та приємною їжею (підготовка, приготування та споживання), заохочення пристрасті до приготування і розваг незалежно від рівня кулінарних навичок. Голуйте. Святуйте. Кожного дня.

Всі товари від Деліmano сприймаються дуже цінними, тому шахраї дуже полюбляють копіювати нас, і не цінують клієнтів, надаючи товари гіршої якості, без гарантій та обслуговування. Прохання повідомляти нам про будь-який скопійований, підроблений, подібний товар або неавторизованого постачальника на нашу електронну скриньку: brand.protection@studio-moderna.com, щоб запобігти незаконній діяльності шахраїв.

Деліmano Мультиплі Про – Посібник користувача

Перед використанням, будь ласка, уважно ознайомтесь з інструкцією, і збережіть її для подальшого користування.

1) ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Підключіть пристрій до мережі живлення. Переконайтесь, що напруга мережі відповідає напрузі, зазначеній на товарі/зарядному пристрої. У разі використання не за призначенням, виникає ризик пошкодження мережі чи пристрою.
- Цей пристрій оснащений вилкою з заземленням. Переконайтесь, що вилка у вашому домі заземлена надійно.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур живлення, вилки живлення чи пристрій у воду чи інші рідини.

4. Не намагайтесь самостійно змінити конструкцію пристрою чи полагодити його власноруч. Переконайтесь, що ремонтом займається кваліфікований фахівець.
5. Якщо шнур живлення пошкоджено, його потрібно негайно замінити лише у сервісному центрі, оскільки для цього потрібні спеціальні інструменти та/або запчастини. Лише фахівець займається ремонтом пристрою.
6. Уникайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.
7. Цей пристрій придатний для користування дітьми віком від 8 років (і старше), а також особами зі зниженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання цього виробу особою, відповідальною за їх безпеку. Пристрій не є іграшкою, тому дітям суворо заборонено гратися з ним. Дітям дозволяється проводити очистку, і користуватися пристроєм за умови досягнення ними 8-річного віку та під наглядом дорослих.
8. Цей пристрій не є іграшкою. Тримайте подалі від дітей та в недоступному для них місці.
9. Очистка і догляд за пристроєм не повинні проводитися дітьми, якщо вони не старше 8 років і не перебувають під наглядом дорослих.
10. Цей пристрій не слід використовувати порожнім/розвантаженим, оскільки така дія може призвести до відмови пристрою та/або травм користувача.
11. Якщо у вас вологі руки, не підключайте пристрій та не користуйтесь панеллю керування.
12. Не залишайте пристрій на або поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як скатертина чи штори.
13. Якщо чорний дим надходить з пристрою – негайно відключіть його від мережі живлення. Дочекайтесь повного вивітрення диму перед тим, як вилучати чашу для смаження з пристрою.
14. Після користування пристроєм, його металеві частини залишаються дуже гарячими. Щоб уникнути отримання опіків, уникайте контакту з ними. Дочекайтесь повного охолодження пристрою.
15. У кошик для смаження завжди кладіть інгредієнти, які повинні бути обсмажені / приготовані, щоб не допустити їхнього контакту з нагрівальними елементами.
16. Ніколи не наповнюйте олією чашу для смаження, оскільки це може спричинити пожежну небезпеку.
17. Під час роботи пристрою не блокуйте отвори для надходження і відведення повітря.
18. Приділяйте особливу увагу при користуванні пристроєм поблизу дітей.
19. Не користуйтесь пристроєм поза приміщеннями. Цей пристрій придатний для використання лише у домашніх умовах, і експлуатації лише у сухих приміщеннях.
20. Перед використанням, встановіть пристрій на тверду, рівну, стійку і суху поверхню.
21. Якщо пристрій не працює належним чином: його різко вдарили об тверду поверхню, падав, був пошкоджений, використовувався поза приміщеннями, або падав у воду – не користуйтесь ним.
22. Не залишайте пристрій увімкненим, або підключеним до мережі, якщо: не користуєтесь ним, змінюєте насадки, або займаєтесь його очисткою.
23. Не встановлюйте пристрій навпроти стіни чи навпроти інших пристроїв. Завжди залишайте щонайменше 20 см вільного простору на всій відстані і над пристроєм. Нічого не ставте поверх пристрою.
24. Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням (з урахуванням порад з поточної інструкції).
25. Під час користування пристроєм, не залишайте його без нагляду.
26. Під час обсмажування гарячим повітрям, гарячий пар буде надходити з отворів для відведення повітря. Дотримуйтесь безпечної дистанції, уникаючи контакту рук та обличчя з гарячим паром, що надходить з отворів для відведення повітря. Також будьте вкрай обережними при вилученні чаші для смаження з пристрою, оскільки гарячий пар, що надходить з отворів для відведення повітря може спричинити ризик отримання опіків.
27. Перед проведенням будь-якого виду очистки, догляду чи зберігання пристрою, переконайтесь у його повному охолодженні.

28. Не користуйтеся пристроєм поблизу газу чи інших легкозаймистих матеріалів (наприклад, бензол, розчинник для фарби, аерозоль тощо).
29. Цей пристрій не слід використовувати в безпосередній близькості від води, наприклад, ванни, умивальника, басейну тощо, де існує ризик занурення або розбризкування. Якщо у вас вологі руки – не користуйтеся пристроєм.
30. Під час користування пристроєм, не користуйтеся гострими чи абразивними аксесуарами; використовуйте лише теплостійкі чи дерев'яні лопатки, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття.
31. Пристрій повинен працювати тільки в закритому положенні (тобто чаша для смаження має бути вставлена у пристрій).
32. Цей пристрій не слід використовувати порожнім (окрім випадку, який входить до циклу – перед першим використанням), оскільки така дія може призвести до відмови пристрою та/або травм користувача.
33. Щоб уникнути виникнення пожежі чи ураження електричним струмом, не залишайте у пристрої їжу надмірних розмірів, пакувальні матеріали з металізованою фольгою чи кухонне приладдя.
34. Пристрій не призначений для керування зовнішнім таймером (наприклад, розетка-таймер та ін. види) чи окремими системами дистанційного управління.
35. Під час першого використання, пристрій може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище, і пов'язане з вигоранням заводського масла. Згодом, виріб досягне своєї термостабільності.
36. Пристрій має мікровимикач. Якщо під час користування пристроєм чаша для смаження переповнена, спрацює система автоматичного вимкнення.
37. Незважаючи на те, що пристрій перевірено, відповідальність за його використання та наслідки несе користувач.

2) Комплектація

До комплектації виробу **Деліmano Мультипеч Про** входять наступні аксесуари з відповідними функціями:

Мал. 1 (Див.: МАЛЮНКИ, Мал. 1)			
1. Перемикач температурних режимів	4. Індикатор живлення	7. Корпус нижньої частини	10. Кошик для смаження
2. Індикатор нагрівання	5. Основний пристрій	8. Кнопка для відмикання кошика для смаження	11. Отвір для відведення повітря
3. Кнопка вмикання/ виставлення часового режиму	6. Чаша для смаження	9. Ручка кошика/чаші для смаження	

3) Перед першим використанням

1. Перед першим використанням пристрою, зніміть будь-які рекламні чи пакувальні матеріали (окрім маркування-таблички з технічними даними/паспортної таблички).
 2. **М'якою вологою ганчіркою** витріть корпус **Деліmano Мультипеч Про**. **Потім витріть корпус насухо**.
 3. Потягніть за ручку кошика/чаші для смаження та витягніть кошик для смаження з основного пристрою: злегка підніміть ручку чаші для смаження та натисніть кнопку для відмикання. Потім підніміть та вилучіть кошик з пристрою.
 4. Очистіть пристрій (дотримуючись порад з посібника користувача, розділ «Очистка і догляд»).
 5. Встановіть **Деліmano Мультипеч Про на стійку, теплостійку поверхню. Виставте необхідний рівень висоти, прийнятний для індивідуального користування**.
 6. Підключіть пристрій до мережі живлення. УВІМКНІТЬ пристрій (порожнім) на 10 хв. (приблизно). Під час першого використання, пристрій може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище, і пов'язане з вигоранням заводського масла. Згодом, виріб досягне своєї термостабільності. 10 хв. режим роботи допоможе уникнути появи неприємного запаху гару при подальшому використанні та збереже повноцінний смак готової їжі.
- ПРИМІТКА: під час першого використання, пристрій може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище, і пов'язане з вигоранням заводського масла. Згодом, виріб досягне своєї термостабільності. Під час користування пристроєм, подбайте про оптимальні умови вентиляції.

4) Спосіб використання

ПРИМІТКА: спершу переконайтесь у надійній фіксації кошика для смаження у чаші для смаження, потім словна користуйтеся **Деліmano Мультипеч Про**. **Якщо чаша для смаження встановлена ненадійно, пристрій не буде працювати.**

1. Підключіть пристрій до мережі живлення.
 2. За допомогою кнопки вмикання/виставлення часового режиму та перемикача температурних режимів, встановіть необхідні параметри з урахування роботи на 5 хв. (приблизно). Цей часовий проміжок потрібен для попереднього розігрівання пристрою. Після виставлення параметрів, на пристрої засвітяться: індикатор живлення (зеленим) та індикатор нагрівання (помаранчевим), що сповістить про початок розігрівання пристрою. Після досягнення пристроєм потрібної температури, нагрівальний елемент та індикатор нагрівання автоматично вимкнуться (та УВІМКНУТЬСЯ повторно для підтримки виставленої температури).
 3. Після завершення стадії попереднього розігрівання пристрою, за допомогою ручки витягніть чашу для смаження з основного пристрою. Поставте чашу для смаження на рівну, стійку і теплостійку поверхню.
 4. Додайте інгредієнти у кошик для смаження. Надійно встановіть чашу для смаження в основний пристрій.
- Примітка: не наповнюйте олією кошик або чашу для смаження. Не переповнюйте кошик для смаження; дотримуйтеся норми, вказаної позначкою **MAX**. **Не користуйтеся чашою без встановленого кошика для смаження. Під час та після приготування, не торкайтесь чаші для смаження, оскільки вона залишається дуже гарячою. Для уникнення ризику отримання опіків, завжди тримайте чашу для смаження тільки за ручку.**
5. Щоб виставити необхідні параметри нагрівання, скористайтесь перемикачем температурних режимів.

6. Визначте часовий режим, необхідний для приготування певних інгредієнтів та скористайтесь кнопкою вмикання/виставлення часового режиму для виставлення відповідного налаштування (будь ласка, уважно ознайомтесь з розділом «Спосіб приготування та рецепти»); після виставлення параметрів, почнетесь зворотній відлік часу.

7. Перевіряйте страву під час приготування. За допомогою ручки витягніть чашу для смаження з основного пристрою. Без нагальної потреби не витягайте кошика для смаження з чаші для смаження (корпус чаші для смаження має бути щільно закритим). Перевірьте інгредієнти з одного боку на інший. Потім обережно встановіть чашу для смаження в основний пристрій, щільно закрийте та продовжуйте готувати.

8. Коли приготування завершено та виставлений час висчерпано, таймер сповістить звуковим сигналом «дзвін». Обережно витягніть чашу для смаження та переконайтесь у готовності страви. Якщо інгредієнти готові несповна, встановіть чашу для смаження у пристрій, щільно її закрийте та виставте налаштування за допомогою кнопки вмикання/виставлення часового режиму, щоб налаштувати необхідні параметри. Якщо страва готова, вилучіть кошик для смаження з чаші для смаження та викладіть страву на тарілку. Якщо страва ламка (за структурою), скористайтесь теплішими кухонними щипцями (не входять у комплект). В жодному разі не діставайте страву незахищеними руками.

ПРИМІПКА: перед початком приготування завжди попередньо розігрівайте пристрій, або у якості альтернативи виставте додатові 3-5 хв. (приблизно) до основного часу приготування. Якщо під час приготування потрібно змінити параметри часового чи температурного режимів, скористайтесь кнопкою вмикання/виставлення часового режиму та перемикачем температурних режимів. Під час користування, **ВМИКАТИМЕТЬСЯ** та **ВИМИКАТИМЕТЬСЯ** індикатор нагрівання (помаранчевий), що сповіщає про підтримку виставленої температури.

ПРИМІПКИ:

Після використання пристрою, завжди відключайте його від мережі живлення.

Не діставайте їжу прямо з чаші, оскільки надлишок олії може зібратися на її дні і потрапити на інгредієнти. Щоб вилучити кошик для смаження з чаші для смаження, натисніть на кнопку для відмикання кошика/чаші для смаження.

Також ви можете вручну вимкнути пристрій: покрутіть перемикач температурних режимів у положення **ВМИКНЕНО/OFF** чи витягніть чашу для смаження.

ПОРАДИ:

Для зручного користування/перемішування інгредієнтів, можете вилучити кошик для смаження з чаші і просто струснути тільки кошик.

Якщо встановити таймер на половину часового проміжку для приготування, то почуєте дзвінок-сповіщення від таймера, коли доведеться перемішувати інгредієнти. Однак, це означає, що після його перемішування/струшування необхідно повторно встановити таймер на час, потрібний для завершення приготування.

Підказка: якщо ви встановили таймер на повний часовий проміжок (повний час для приготування страви), то під час приготування не буде звучати дзвінок-сповіщення від таймера перед завершенням. В будь-який час ви зможете витягнути чашу для смаження, щоб перевірити стан готовності страви. В такому разі, пристрій автоматично вимкнеться та автоматично увімкнеться, коли чашу для смаження буде встановлено в основний пристрій (в цьому випадку, таймер завжди розпочинатиме зворотній відлік часу).

5) Спосіб приготування та рецепти

Нижче наведені тільки рекомендації з приготування деяких видів продуктів за допомогою **Деліано Мультипечі Про**. Завжди стежте за процесом приготування їжі.

ПРИМІПКА: запам'ятайте, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також за брендом, ми не можемо порадити/передбачити оптимальні налаштування для ваших інгредієнтів.

ПОРАДИ:

- **Дрібні інгредієнти зазвичай потребують менше часу на приготування, аніж великі інгредієнти.**

- Велика кількість інгредієнтів потребує більше часу на приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує менше часу на приготування.

- Перемішування/струшування інгредієнтів на стадії напівготовності страви створює оптимальні умови для отримання найкращого результату від приготування та запобігає нерівномірному обсмаженню інгредієнтів.

- Щоб отримати хрустку скоринку, додайте трохи олії до свіжої картоплі. Обсмажуйте інгредієнти у пристрої протягом декількох хвилин після додавання олії.

- Не готуйте у пристрої надзвичайно жирні інгредієнти, такі як ковбаси.

- Занусли, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати і в **Деліано Мультипечі Про**.





- Оптимальна вага для приготування картоплі фірі з хрусткою скоринкою складає 500 г.





- Скористайтесь заздалегідь підготовленим тістом (лістовим тістом з магазину), щоб швидко та легко приготувати завиванці (крученики/круасани). Заздалегідь підготовлене тісто (лісткове тісто з магазину) потребує менше часу на приготування, аніж тісто, приготоване вдома.

- **Покладіть форму для випічки або міні-деко духовки у кошик для смаження від пристрою. Це потрібно для того, якщо ви бажаєте випікати пиріг/тістечко/торт або Ніш (пиріг із заварним кремом та начинкою) чи у разі, якщо ви хочете приготувати страву з крихких/ламких інгредієнтів чи заготовок з начинкою.**

- **Також ви можете використовувати Деліано Мультипечі Про для розігрівання інгредієнтів. Щоб розігріти інгредієнти, виставте температуру до рівня 150°C та готуйте протягом 10 хвилин.**

Назви інгредієнтів	Температурний режим°C	Часовий режим (хв.)
розморожування	80	5-10
заморожена картопля фірі	200	13-18
курячі крильця	200	17-22
курячі стегна	200	20-25
м'ясо	200	10-15
креветки	160	6-10
риба	180	8-15
пиріг / торт / тістечко	180	8-12

Умовні позначення	Пояснення маркування	Умовні позначення	Пояснення маркування
	Розморожування		М'ясо
	Картопля фірі		Креветки

	Курячі крильця			Риба
	Курячі стегна			пиріг / торт / тістечко

6) Очистка і догляд

Перед проведенням будь-якого з видів чистки або догляду, вимкніть пристрій та відключіть його від мережі живлення. Дочекайтеся повного охолодження пристрою.

1. **М'якою вологою ганчіркою** витріть корпус **Деліано Мультипечі Про**. **Потім витріть корпус насухо. Не занурюйте основний пристрій Деліано Мультипечі Про у воду та у будь-які інші рідини.**
2. Покладіть кошик для смаження та чашу для смаження у теплу мильну воду. Потім промийте під проточною водою. Витріть насухо. Ніколи не використовуйте жорсткі або абразивні миючі засоби або металевий скребок для очищення **Деліано Мультипечі Про** або її аксесуарів, оскільки це може призвести до пошкодження пристрою.

ПРИМІТКА: Деліано Мультипечі Про слід очищувати після кожного циклу користування.

Не занурюйте основний пристрій Деліано Мультипечі Про у воду та у будь-які інші рідини. Ніколи не використовуйте жорсткі або абразивні миючі засоби або металевий скребок для очищення **Деліано Мультипечі Про** або її аксесуарів, оскільки це може призвести до пошкодження пристрою.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ: переконайтеся у повному охолодженні пристрою **Деліано Мультипечі Про**. **Перед зберіганням пристрою у сухому, прохолодному приміщенні, очистіть та витріть насухо основний пристрій. Сильно не намотуйте шнур живлення навколо пристрою. Щоб уникнути пошкодження шнура живлення, злегка намотайте та покладіть.**

7) Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Деліано Мультипечі Про – не працює.	Пристрій не підключений до мережі живлення.	Підключіть шнур живлення до заземленої мережі живлення.
	Налаштування на таймері не встановлюються.	Щоб увімкнути пристрій, покрутіть кнопку вмикання/виставлення часового режиму, виставте необхідний час для приготування страви.
	Чаша для смаження не встановлюється правильно.	Надійно встановіть чашу для смаження.
Інгредієнти, що готувалися у Деліано Мультипечі Про – виявилися готовими несповна.	Додано надмірну кількість інгредієнтів.	У кошик для смаження покладіть меншу кількість інгредієнтів. Менша кількість інгредієнтів також готується рівномірно.
	Виставлений температурний режим занадто високий.	Для виставлення необхідної температури, покрутіть перемикач температурних режимів (Див. розділи «Спосіб використання» та «Спосіб приготування та рецепти»).
	Виставлено замало часу для приготування.	Для виставлення необхідного часу для приготування, покрутіть кнопку вмикання/виставлення часового режиму (Див. розділи «Спосіб використання» та «Спосіб приготування та рецепти»).
Інгредієнти у Деліано Мультипечі Про просмажилися нерівномірно.	Під час приготування ви не перевертали інгредієнти для їхнього рівномірного обсмаження.	Інгредієнти, які лежать поверх або попереk один одного (наприклад, картопля фри), потрібно перевертати/струшувати протягом половини часу для приготування. (Див. розділи «Спосіб використання» та «Спосіб приготування та рецепти»).
Після вилучення чаші для смаження, інгредієнти виявилися не хрусткими.	Готування їжі, що потребує приготування інгредієнтів у традиційній фритюрниці.	Для отримання хрусткої скоринки інгредієнтів, використовуйте відповідні закуски чи додайте трохи олії поверх таких інгредієнтів.
Я не можу надійно встановити чашу для смаження.	Додано забагато інгредієнтів у чашу для смаження.	Не переповнюйте інгредієнтами кошик для смаження. Уважно ознайомтеся з розділом «Спосіб використання».
	Кошик для смаження неправильно встановлений у чашу для смаження.	Встановіть кошик для смаження у чашу для смаження. Натисніть донизу до повної фіксації. Про надійність фіксації сповістить звук «кляц».
Білий дим надходить з пристрою.	Ви додали інгредієнти з великим вмістом жиру.	Під час обсмажування інгредієнтів з великим вмістом жиру, у чашу для смаження потрапляє велика кількість олії. Олія спричиняє виникнення білого диму, а чаша для смаження може нагрітись більше, ніж зазвичай. Це не вплине на роботу пристрою чи на кінцевий результат від приготування.
	Чаша для смаження досі містить інгредієнти з великим вмістом жиру (з попереднього циклу використання).	Білий дим, спричинений обсмажуванням інгредієнтів з великим вмістом жиру, який нагрівається у чаші для смаження. Після кожного циклу користування, переконайтеся, що ви очистили кошик та чашу для смаження.
Свіжа картопля фри обсмажується нерівномірно.	Використовується неправильний вид картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся, що під час смаження вона залишається твердою.
	Перед обсмажуванням, ви не промили соломку-картоплю під водою.	Добре промийте соломку-картоплю під проточною водою, щоб очистити її поверхню від крохмалю.

VISIT

WWW.DELIMANO.COM

UM-DE-110064493/110064969-AFP-B-2006

Product name: **DELIMANO AIR FRYER PRO RED / DELIMANO AIR FRYER PRO BLACK**

Model no.: MF-TN35C2

Technical data: 220-240V~, 50/60Hz, 1250-1450W

ID: 110064493 / 110064969

Country of origin: P.R.C.

Production date and batch number can be found on the product.

Trademark owner, importer to EU and distributor: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, VIA AL MULINO 22, CH-6814 CADEMPINO, SWITZERLAND

Importer for RU/ Импортёр в Россию: ООО «Студио Модерна-109651, г. Москва, ул. Перерва, д. 11 стр. 23 эт.2 пом. IV ком. 32, 33, Россия (Russia)

Manufacturer: Foshan Shunde Midea Electrical Heating Appliances Manufacturing Co., Ltd., No. 19, Sanle Dong Road, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province 528311, P.R.C.

