

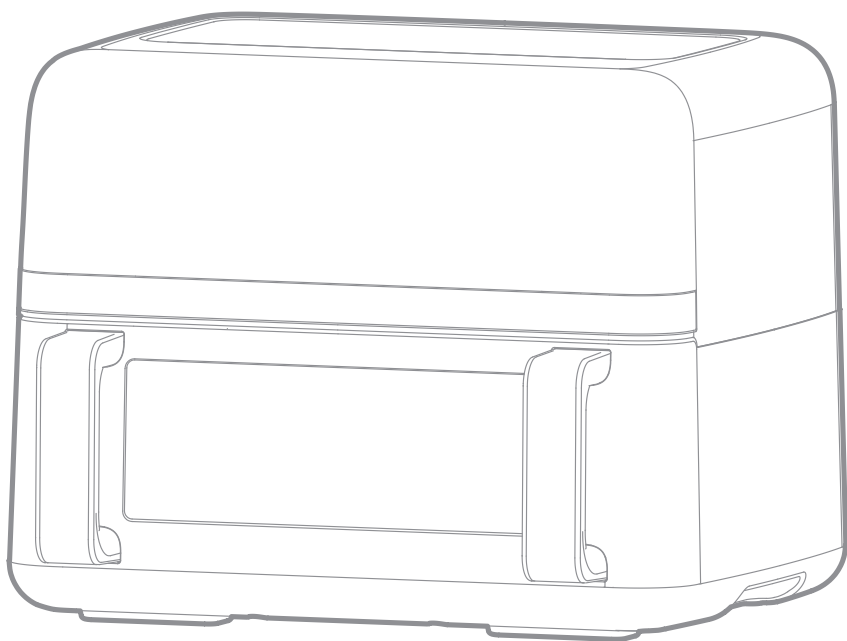
AeroChef FD20 Pro

Air Fryer

User Manual

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.



MOVA

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS
MOVA AIR FRYER

The high-quality product is engineered for optimal performance.
If you have any questions on the product, please contact us:
aftersales@nova-tech.com

Instrucțiuni privind siguranța

ÎNAINTE DE UTILIZARE (A ACESTUI APARAT), CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE.

Nerespectarea acestor avertismente și instrucțiuni poate avea drept rezultat electrocutare, incendiu și/sau vătămare gravă.

Avertisment — Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare sau vătămare:



Atenție, suprafață fierbinte!

Acest produs este destinat doar pentru uz casnic.

Acest produs poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe reduse doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și doar dacă înțeleg pericolele pe care le presupune folosirea aparatului. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii fără a fi supravegheate.

Pentru a evita electrocutarea sau incendiul datorat scurtcircuitării, nu utilizați produsul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau dacă conexiunea dintre priză și ștecher este slăbită.

→ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de departamentul de service sau de persoane similar calificate pentru a evita un pericol.

Pentru a evita electrocutarea cauzată de deteriorarea cablului de alimentare sau a ștecherului, sau incendiu datorat scurtcircuitării, următoarele acțiuni sunt strict interzise:

Deteriorarea, modificarea, expunerea acestuia la sau în apropierea unei surse mari de căldură, îndoirea forțată, răsucirea, tragerea, agățarea acestuia într-un colț, așezarea obiectelor grele pe el, legarea strânsă, ciupirea sau târârea cablului de alimentare.

Nu introduceți sau scoateți ștecherul din priză dacă aveți mâinile umede. Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a utiliza ștecherul sau produsul.

Nu introduceți ștecherul în gură.

Nu turnați apă pe produs, nu îl spălați direct cu apă și nu îl scufundați în apă (Nu se aplică coșului de prăjire, tigăii cu grătar).

→ Dacă intră apă în produs, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru întreținere.

Nu modificați, dezasamblați sau reparați singuri produsul.

→ Pentru reparații, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru întreținere.

Pentru evitarea arsurilor, nu apropiați fața, degetele și alte părți ale corpului de orificiul de evacuare în timpul utilizării sau imediat după utilizare.

Nu utilizați produsul pentru alte scopuri în afara celor descrise în manualul de utilizare.

→ Mova nu va fi responsabilă pentru situațiile care au apărut ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau nerespectării instrucțiunilor din manualul de utilizare.

Nu mutați produsul în timpul gătirii.

Nu stropiți ștecherul cu apă sau cu alte lichide.

Pentru a evita împărțirea sursei de alimentare cu alte aparate electrice și riscul unui incendiu datorat supraîncălzirii, asigurați-vă că utilizați o priză cu curent alternativ cu specificațiile de 220 V - 240 V / 15 A specific pentru acest aparat.

Asigurați-vă că utilizați o bară terminală de minim 15 A.

Pentru a evita producerea de fum, incendiu sau electrocutare, asigurați-vă că introduceți ștecherul ferm și complet în priză.

Pentru a evita riscul electrocutării datorat defectării sau scurgerii electrice, trebuie utilizată o priză monofazată bipolară cu împământare, cu scopul de a asigura o împământare corespunzătoare pentru acest aparat. Dacă dispozitivul de împământare nu este instalat, s-ar putea produce inducția electrostatică a altor părți metalice, cum ar fi carcasa.

Pentru a preveni izolarea defectuoasă a ștecherului datorată acumulării de umiditate și obiecte străine, care poate provoca un incendiu, vă rugăm să curățați ștecherul în mod regulat.

Scoateți ștecherul din priză și ștergeți-l cu o lavetă uscată.

Acest produs nu este potrivit pentru a fi utilizat de către următoarele persoane (inclusiv copii): persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe reduse, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite de către o persoană responsabilă de siguranța acestora. Vă rugăm să nu permiteți copiilor să se joace cu acest produs.

Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.

În cazul apariției unei anomalii sau defectiuni, opriți imediat utilizarea și scoateți ștecherul din priză.

Anomalii și exemple de defectiuni:

- Ștecherul și cablul de alimentare sunt neobișnuit de fierbinți.
- Cablul de alimentare este deteriorat sau prezintă întreruperi intermitente ale alimentării după atingerea acestuia.
- Corpul principal este deformat sau neobișnuit de fierbinte.
- Corpul principal scoate fum sau miroase a ars.
- Corpul principal este crăpat, slăbit sau emite sunete neobișnuite.

În timpul gătirii, nu iese aer prin orificiul de evacuare.

→ Pentru lucrări de întreținere, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare.

Pentru evitarea arsurilor sau vătămărilor cauzate de supraîncălzire sau funcționare defectuoasă, nu utilizați niciun coș de gătit care nu este destinat acestui aparat sau care este deformat.

Pentru evitarea electrocutării, vătămării, arsurilor, incendiilor sau producerea decolorării, deformării și distrugerii mobilierului ca urmare a eliberării căldurii prin orificiul de evacuare, nu utilizați acest produs în următoarele locuri:

- Lângă surse de căldură sau în zone cu umiditate ridicată.
- Pe o suprafață inegală sau care nu rezistă la căldură.
- Lângă un perete sau mobilier.

Pentru a preveni căderea și deteriorarea vasului de gătit, asigurați-vă că acesta este bine fixat atunci când mutați produsul. Nu transportați produsul într-o poziție înclinată.

Nu atingeți zonele care ajung la temperatură înaltă în timpul utilizării sau imediat după gătire.

Corpul principal are o temperatură ridicată. În special acele componente cum ar fi gura de evacuare și vasul de gătit.

Pentru a evita deformarea ștecherului sau producerea unui incendiu datorat scurtcircuitării, nu îndreptați orificiul de evacuare înspre ștecher.

→ Pentru utilizare, acest aparat trebuie să fie amplasat într-un spațiu deschis. Dacă este amplasat într-un dulap, asigurați-vă că există suficient spațiu pentru disiparea căldurii, pentru a evita supraîncălzirea și defectarea.

Nu utilizați produsul cu coșul gol.

Se recomandă preîncălzirea timp de 10 minute, deoarece ar putea apărea un miros ciudat la prima utilizare. În timpul procesului de preîncălzire este posibil să apară fum alb sau miros. Acest lucru este normal.

Pentru a evita defectarea sau vătămarea, nu conectați acest produs la un temporizator extern și nu îl utilizați folosind un sistem independent de control la distanță.

Pentru a preveni apropierea prea mare a cablului de alimentare față de alte obiecte care l-ar putea deteriora, asigurați-vă că există un spațiu mai mare de 8 cm în jurul produsului.

Pentru a evita electrocutarea sau incendiul cauzate de scurtcircuit, atunci când scoateți ștecherul din priză, asigurați-vă că trageți doar de ștecher.

Pentru evitarea arsurilor, vătămării sau electrocutării, scurgerilor sau incendiilor datorate învechirii izolației, opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză atunci când scoateți coșul sau când nu îl utilizați.

Așteptați până când corpul principal s-a răcit suficient înainte de a-l curăța.

În cazul în care are loc o întrerupere a curentului în timpul utilizării, inclusiv atunci când scoateți din priză ștecherul în timpul gătirii, când se declanșează siguranța automată, etc și alimentarea cu energie este restabilită în decurs de 10 minute, aparatul va relua automat procesul de gătire. Dacă întreruperea curentului are loc în modul repaus sau meniu, produsul va reveni la starea oprită după ce alimentarea cu energie electrică este restabilită.

Acest produs este destinat utilizării în locuințe și medii asemănătoare, precum:

- bucătării pentru personal situate în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale;
- pensiuni cu micul dejun inclus.

Mediul înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer atunci când nu îl mai folosiți. În schimb, duceți-l la un centru de reciclare. În acest fel contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

Informații privind DEEE



Toate produsele care poartă acest simbol sunt echipamente electrice și electronice uzate (DEEE conform directivei 2012/19/UE), care nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere nesortate.

În schimb, trebuie să protejați sănătatea umană și mediul înconjurător predând deșeurile de echipamente unui centru de colectare desemnat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice uzate, numit de guvern sau de autoritățile locale.

Eliminarea și reciclarea corecte vor contribui la prevenirea consecințelor potențial negative asupra mediului înconjurător și sănătății umane.

Pentru mai multe informații, precum și pentru clauzele și condițiile centrelor respective de colectare, contactați instalatorul sau autoritățile locale.

Noi, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., declarăm că acest echipament este conform Directivelor, Normelor europene și amendamentelor în vigoare. Textul complet al Declarației UE de Conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.mova-tech.com

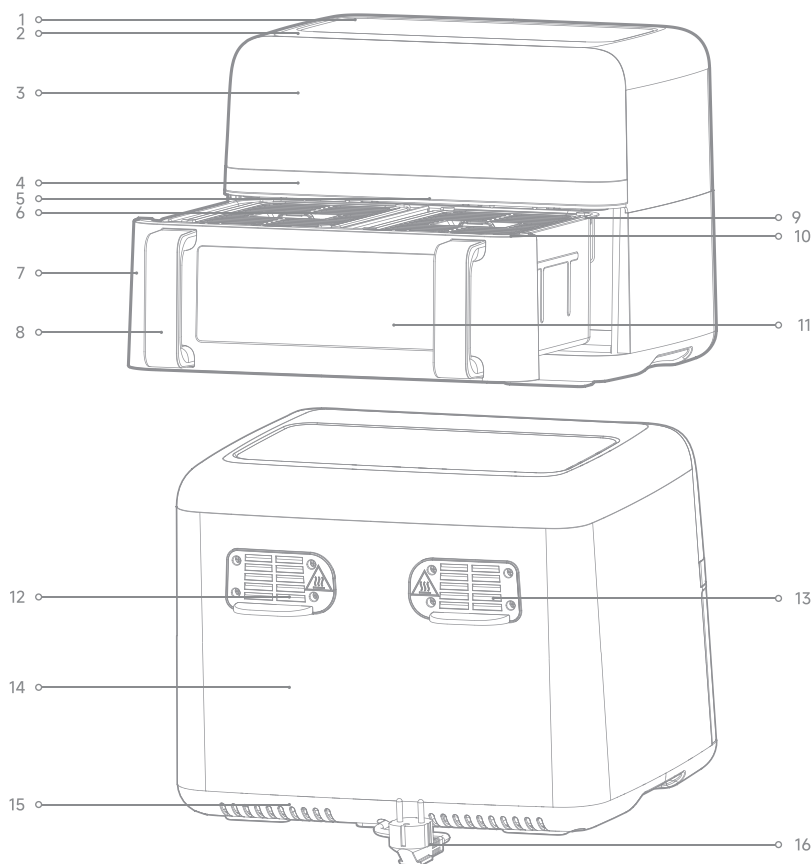
Pentru manualul electronic detaliat, accesați

<https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs>

Această friteuză modernă cu aer cald oferă un mijloc ușor și sănătos pentru prepararea mâncărilor dvs. favorite. Folosind circulația rapidă a aerului cald și grătarul superior, poate prepara o varietate de mâncăruri. Avantajul este acela că friteuză cu aer cald încălzește alimentele din toate direcțiile și majoritatea ingredientelor nu au nevoie de ulei.

Prezentarea generală a produsului

Accesorii (Fig.1)



- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Capac superior | 7. Vas | 13. Ieșire aer stânga |
| 2. Carcasă superioară | 8. Mâner | 14. Carcasă bază |
| 3. Panou de control | 9. Sertar | 15. Bază |
| 4. Decorațiune metalică | 10. Raft sertar frontal | 16. Cablu de alimentare |
| 5. Perete despărțitor | 11. Vizieră | |
| 6. Raft | 12. Ieșire aer dreapta | |

Fig.2

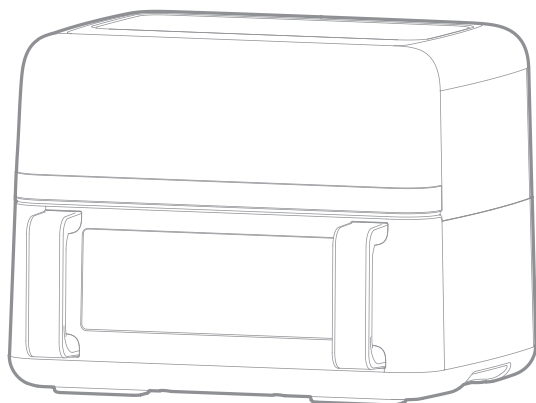


Fig.3

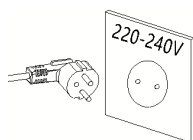


Fig.4

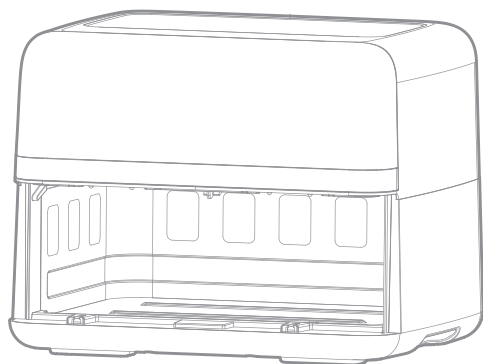


Fig.5

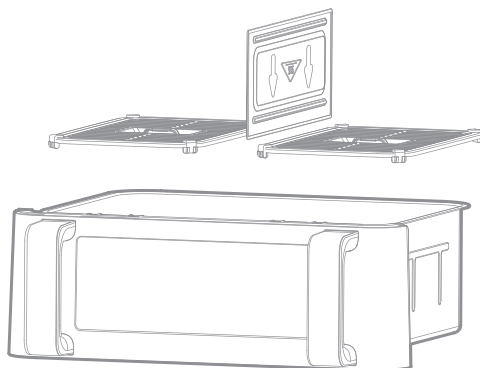


Fig.6

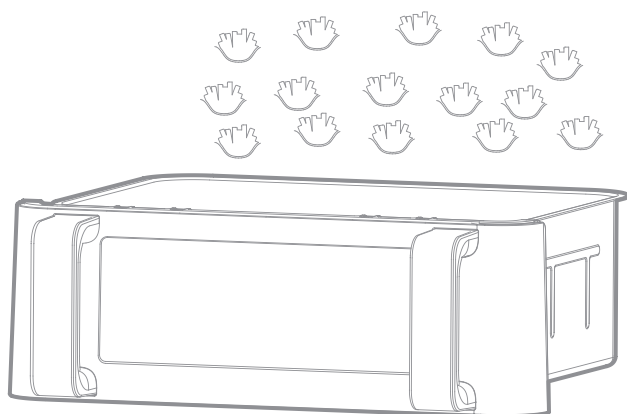
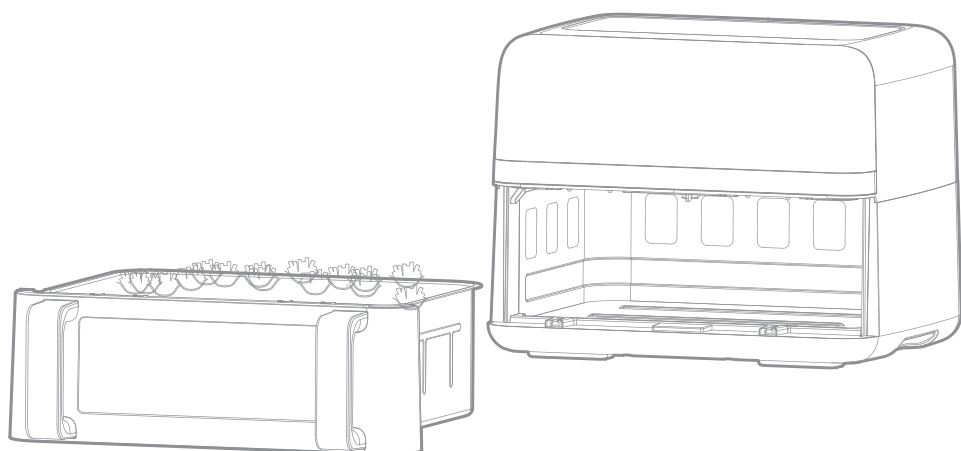


Fig.7



Modul de utilizare

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați toate abțibildurile sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați bine raftul și vasul cu apă fierbinte, lichid de vase și un buret neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Aceasta este o friteuză fără ulei care gătește cu aer cald. Nu turnați ulei sau grăsime de gătit în vas.

Observație: Atunci când friteuza cu aer cald este încălzită pentru prima dată, poate degaja puțin fum sau miros. Acest lucru este normal pentru multe aparate cu încălzire și nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră.

Pregătirea pentru utilizare

1. Așezați aparatul pe o suprafață fermă, solidă și plană.
Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu rezistă la căldură.
2. Așezați raftul în vas (Fig. 3).
Nu turnați ulei sau alt lichid direct în vas.
Nu puneți nimic deasupra aparatului pentru că veți bloca fluxul de aer și vor fi afectate rezultatele gătirii cu aer cald.

Utilizarea aparatului

Friteuza cu aer cald poate prepara o gamă variată de ingrediente.

Gătirea cu aer cald

1. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul din friteuza cu aer cald (Fig. 4).
3. Puneți ingredientele în vas (Fig. 6).
4. Introduceți la loc vasul în friteuza cu aer cald (Fig. 7),
având grijă să se alinieze corect cu ghidajele.
Nu folosiți niciodată vasul fără raftul în el.

Atenție: Nu atingeți vasul în timpul sau imediat după utilizare pentru că este foarte fierbinte. Țineți vasul numai de mâner.

5. Determinați timpul necesar pentru prepararea ingredientelor (vedeți secțiunea „Sfaturi pentru gătire” din acest capitol).
6. Unele ingrediente necesită amestecare la jumătatea timpului de gătire (vedeți secțiunea „Sfaturi pentru gătire” din acest capitol). Pentru a amesteca ingredientele, scoateți vasul de mâner din aparat și scuturați-l. Apoi introduceți la loc vasul în friteuza cu aer cald.
7. Când auzi sunetul temporizatorului, timpul setat pentru gătire a expirat. Scoateți vasul din aparat.

Notă: Apăsăți lung butonul de alimentare pentru 2 secunde pentru a opri manual aparatul.
Recomandare: Puteți regla temperatura sau durata în funcție de preferințe în timpul gătirii.
Setările dvs. vor fi reținute timp de aprox. 60 de minute după ce scoateți vasul din aparat.

Dacă ingredientele nu sunt gata încă, introduceți vasul la loc în aparat și adăugați la temporizator câteva minute suplimentare.

9. Pentru a scoate ingredientele (de ex., cartofii prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer cald și așezați-l pe sita de încercare.

Nu întoarceți vasul pentru că orice ulei în exces care s-a strâns la baza vasului se va scurge pe ingrediente.

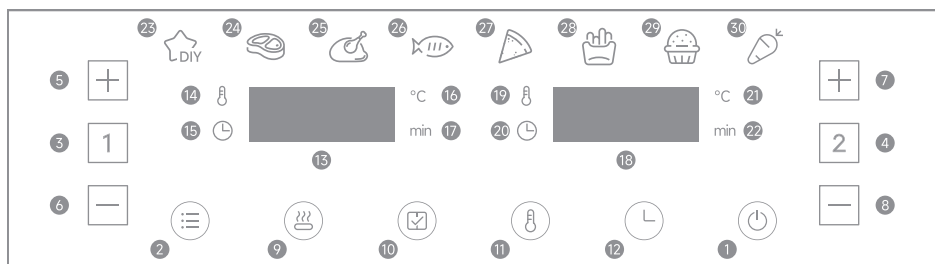
Vasul și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din vas, din friteuza cu aer cald poate ieși abur.

10. Folosiți un clește sau un instrument pentru a muta mâncarea în farfurie.

11. Atunci când ingredientele s-au gătit, friteuza cu aer cald este gata imediat pentru gătirea altei mâncări.

Instrucțiunile panoului de control

RO



Explicarea pictogramelor

Tasta 1 –Tastă alimentare

Odată ce raftul și vasul sunt așezate corect în corpul principal, indicatorul de alimentare se aprinde. Selectați tasta de alimentare pentru a aduce aparatul în modul standby. După ce ați selectat corpul vasului care va fi folosit, selectarea pentru a doua oară a tastei de alimentare va porni procesul de gătire.

Apăsarea tastei de alimentare pentru 2 secunde în timpul gătirii va opri întregul aparat, precum și motorul.

Notă: În timpul gătirii, puteți apăsa tastele pentru a comanda pauza și începerea gătirii.

Tasta 2 –Tastă presetare

Selectarea tastei de presetare vă permite să derulați prin cele mai populare 8 mâncăruri (23-30). Odată selectate, durata și temperatura de gătire prestabilite vor porni.

Tasta 3 – Tasta pentru vasul stânga

Atingeți tasta și tasta de funcții pentru vasul din stânga se va aprinde. Meniul intră automat pe primul meniu (DIY - setări proprii). Aici indicatorul DIY va clipi, afișajul digital aferent va clipi și va afișa alternativ temperatura și durata implicite pentru programul propriu. Când este afișată temperatura, indicatorul de temperatură din stânga sus a afișajului va rămâne aprins. Când este afișată durata, indicatorul de timp din stânga jos a afișajului va rămâne aprins. Dacă apăsați tasta pentru 2 secunde, puteți anula selecția vasului și aparatul va intra în modul standby.

Tasta 4 – Tasta pentru vasul dreapta

Atingeți tasta și tasta de funcții pentru vasul din dreapta se va aprinde. Meniul intră automat pe primul meniu (DIY - setări proprii). Aici indicatorul DIY va clipi, afișajul digital aferent va clipi și va afișa alternativ temperatura și durata implicite pentru programul propriu. Când este afișată temperatura, indicatorul de temperatură din dreapta sus a afișajului va rămâne aprins. Când este afișată durata, indicatorul de timp din dreapta jos a afișajului va rămâne aprins. Dacă apăsați tasta pentru 2 secunde, puteți anula selecția vasului și aparatul va intra în modul standby.

Tasta 5  și tasta 6  – tasta de comandă pentru temperatură și durată pentru vasul din stânga

Tasta 5 și tasta 6 vă permit să creșteți sau să reduceți temperatura de gătire în trepte de 5°C pentru vasul din stânga. Ținând apăsată tasta, temperatura se va modifica rapid. Aceste taste pot adăuga sau scade și durata de gătire pentru vasul din stânga, în trepte de un minut. Ținând apăsată tasta, durata se va modifica rapid. Intervalul de control al duratei: 1 min - 60 min.

Tasta 7  și tasta 8  – tasta de comandă pentru temperatură și durată pentru vasul din dreapta.

Tasta 7 și tasta 8 vă permit să creșteți sau să reduceți temperatura de gătire în trepte de 5°C pentru vasul din dreapta. Ținând apăsată tasta, temperatura se va modifica rapid. Aceste taste pot adăuga sau scade și durata de gătire pentru vasul din dreapta, în trepte de un minut. Ținând apăsată tasta, durata se va modifica rapid. Intervalul de control al duratei: 1 min - 60 min.

Tasta 9  – Tastă preîncălzire

Selectați  sau , atingeți tasta , apoi apăsați-o din nou pentru a porni aparatul. Funcția de preîncălzire are implicit 160 de grade pentru 3 minute.

Tasta 10  – Tastă sincronizare finalizare

Atingeți tasta  pentru a sincroniza timpii de finalizare a două rețete cu timpii de gătire diferiți.

Tasta 11  – Tastă temperatură

Tasta 12  – Tastă durată

Indicatoare luminoase

Indicator luminos "13" – Simbol Nixie pentru corpul vasului din stânga

Indicator luminos "14" – Indicator temperatură pentru corpul vasului din stânga

Indicator luminos "15" – Indicator durată pentru corpul vasului din stânga

Indicator luminos "16" – Indicator unitate temperatură pentru corpul vasului din stânga

Indicator luminos "17" – Indicator unitate durată pentru corpul vasului din stânga

Indicator luminos "18" – Simbol Nixie pentru corpul vasului din dreapta

Indicator luminos "19" – Indicator temperatură pentru corpul vasului din dreapta

Indicator luminos "20" – Indicator durată pentru corpul vasului din dreapta

Indicator luminos "21" – Indicator unitate temperatură pentru corpul vasului din dreapta

Indicator luminos "22" – Indicator unitate durată pentru corpul vasului din dreapta

Indicator luminos "23-30" – Indicator rețetă

Instrucțiuni detaliate de utilizare

1. Modul pornire

Mai întâi, confirmați că vasul de gătit este introdus corect în aparat. Introduceți ștecherul în priză; aparatul va fi alimentat, va emite un semnal sonor și toate indicatoarele se vor aprinde pentru o secundă, apoi se vor stinge. Pictograma de alimentare va rămâne aprinsă.

2. Modul standby

Atingeți pictograma de alimentare și pictograma de selecție pentru vasul 1  și pictograma de selecție pentru vasul 2  se vor aprinde, trecând aparatul în modul standby. Dacă aparatul este în modul standby și rămâne inactiv pentru 5 minute, va reveni în modul pornire.

3. Mod de lucru cu un singur vas (perete despărțitor)

3.1 Funcționare

- Atingeți pictograma pentru Vasul 1  sau Vasul 2 . Indicatoarele de funcție și meniu se aprind și rămân aprinse, cu indicatorul DIY clipind ca meniu implicit. Celelalte indicatoare rămân aprinse. Indicatoarele de temperatură și durată clipește.
- Țineți apăsată pictograma  sau  pentru 2 secunde pentru a anula selecția pentru vasul din stânga sau dreapta. Dacă sunt anulate ambele vase, aparatul revine în modul standby.

3.2 Alegerea meniului

- Atingeți tasta de selecție meniu pentru a selecta meniul dorit. Reglați temperatura și durata în funcție de mâncare.
- Reglarea temperaturii: Fiecare apăsare crește temperatura cu 5°C. Apăsați lung tasta de creștere sau reducere pentru modificare continuă. Intervalul de temperatură este 40°C - 230°C pentru modul DIY.
- Reglarea duratei: Fiecare apăsare crește durata cu 1 minut. Intervalul de timp este 1 minut - 60 minute.

3.3 Începerea gătitului

- După alegerea rețetei, a temperaturii și duratei, atingeți tasta de alimentare pentru a începe gătitul. Afișajul indică curgerea duratei actuale de gătire către zero. Indicatorul rețetei alese rămâne constant, iar celelalte se sting.

3.4 Reglare în timpul gătitului

- Pentru a regla temperatura sau durata în timpul gătitului, apăsați o dată tasta de temperatură sau durată și apoi folosiți tasta de creștere sau reducere pentru reglare. Aparatul va continua să funcționeze în timpul modificării.

3.5 Resetare în timpul gătitului

- Pentru a reseta rețeta în timpul gătitului, apăsați scurt tasta de alimentare pentru a pune pauză. Rezistența și motorul se vor opri, iar indicatorul de rețetă și afișajul vor clipi. Reglați rețeta, temperatura și durata după nevoi.

3.6 Oprirea gătitului

- În timpul gătitului, apăsați tasta de alimentare pentru oprire. Dacă nu mai acționați comenzile, în 5 minute aparatul va reveni automat în modul standby.

3.7 Oprirea

- Apăsați tasta de alimentare pentru 2 secunde în timpul gătitului pentru a opri aparatul. Rezistența și motorul se vor opri. Afișajul va indica „OFF” și veți auzi semnalul sonor.

3.8 Sfârșitul gătitului

· După gătire, afișajul indică „OFF” și semnalul sonor sună de 5 ori. Afișajul se închide, iar aparatul revine în modul standby.

3.9 Scoaterea vasului de gătit

· În timpul gătitului, dacă vasul este îndepărtat, afișajul va indica „OPEN” și aparatul se va opri. Odată ce vas este introdus la loc, aparatul reia funcționarea anterioară.

4. Mod de lucru cu două vase (perete despărțitor)

4.1 Pornirea celor 2 vase

4.1.1 Setarea fiecărui vas:

· Mai întâi, alegeți un vas (stânga sau dreapta) și reglați meniul, temperatura și durata în funcție de nevoi.

· Apoi selectați celălalt vas și configurați rețeta dorită, temperatura și durata în același mod.

4.1.2 Pornirea simultană a ambelor vase:

· Apăsăți tasta de alimentare pentru a porni în același timp vasul din stânga și pe cel din dreapta.

· Pictograma 1 și indicatorul de rețetă pentru vasul din stânga vor clipi o dată la fiecare 6 secunde, iar pictograma 2 și indicatorul de rețetă pentru vasul din dreapta vor clipi o dată la fiecare 6 secunde.

· Afișajele pentru vasul din stânga și cel din dreapta vor alterna la fiecare 3 secunde.

4.1.3 Pornirea independentă a vaselor:

· Puteți porni mai întâi vasul din stânga apăsând tasta de alimentare după setarea parametrilor săi. Setati apoi parametrii pentru vasul din dreapta.

· Când vasul din dreapta este gata, apăsați din nou tasta de alimentare pentru a porni vasul din dreapta.

4.1.4 Afișarea temperaturii și duratei în timpul funcționării:

· În timpul funcționării, apăsarea o dată a tastei de temperatură va afișa temperatura pe afișajele din stânga și din dreapta.

· Dacă nu se efectuează nicio acțiune timp de 3 secunde, afișajul va comuta automat pentru a afișa durata.

4.2 Modificare în timpul funcționării cu ambele vase

4.2.1 Modificarea temperaturii sau duratei pentru vasul din stânga:

· În timp ce vasele din stânga și din dreapta gătesc simultan, dacă trebuie să reglați temperatura sau durata pentru vasul din stânga, apăsați 1 și modificați setările după cum este necesar. Rețineți că rețeta nu poate fi modificată în această stare.

· Dacă nu se efectuează nicio acțiune în termen de 10 secunde după efectuarea reglajelor, afișajul va reveni automat la modul normal.

4.2.2 Modificarea temperaturii sau duratei pentru vasul din dreapta:

· Pentru a regla temperatura sau durata pentru vasul din dreapta, urmați aceeași procedură descrisă la 4.2.1.

4.2.3 Reglarea rețetei și a temperaturii/duratei în timpul gătitului:

· În timpul procesului de gătire, puteți regla rețeta, temperatura sau durata apăsând 1 sau 2 în ordine, urmat de tasta de alimentare. Aceasta va pune vasul din stânga sau din dreapta în modul pauză.

· Pentru a relua gătitul după efectuarea reglajelor, apăsați din nou tasta de alimentare.

4.2.4 Modul standby automat:

· Dacă vasul rămâne în modul pauză fără nicio operațiune timp de 5 minute, acesta va intra automat în modul standby.

4.3 Oprirea vasului din stânga sau dreapta

4.3.1 Selectați vasul pe care doriți să îl opriți apăsând tasta corespunzătoare. Apoi, apăsați tasta de alimentare timp de 2 secunde. Vasul selectat va înceta să funcționeze și va reveni în modul standby.

4.4 Scoaterea vasului de gătit

4.4.1 Dacă vasul de gătit este scos în timpul procesului de gătit, afișajul va indica „OPEN”. Ambele vase se vor opri, inclusiv funcțiile de încălzire și motor. Vasele vor relua funcționarea conform setărilor anterioare odată ce vasul este reintrodus.

4.4.2 Când vasul de gătit este scos în timp ce sistemul este în standby, afișajul va indica „OPEN”. În acest moment, niciunul dintre cele două vase nu poate fi utilizat.

4.5 Pauză pentru vasele din stânga și dreapta

4.5.1 Pauză pentru ambele vase:

- În timpul gătitului, apăsați o dată tasta de alimentare. Ambele vase, din stânga și din dreapta, vor intra simultan în modul pauză. Afișajele și rețetele pentru ambele vase vor clipi.
- Apăsați din nou tasta de alimentare pentru a relua gătitul pentru ambele vase.

4.5.2 Revenirea automată la modul standby:

- Dacă ambele vase sunt pe pauză și nu se efectuează nicio operațiune timp de 5 minute, acestea se vor opri automat și vor reveni la modul standby după 5 minute.

4.5.3 Modificarea setărilor în timpul pauzei:

- În timp ce ambele vase sunt pe pauză, apăsați 1 sau 2 pentru a modifica rețeta, temperatura și durata, după cum este necesar.
- După modificare, apăsați o dată tasta de alimentare pentru a relua gătitul pentru ambele vase.

4.5.4 Oprirea simultană a ambelor vase:

- În timpul gătitului, apăsați o dată tasta de alimentare pentru a opri ambele vase.
- Apăsați tasta de alimentare timp de 2 secunde pentru a opri ambele vase. Afișajele vor indica „OFF”, iar aparatul va reveni la modul standby după un semnal sonor „bip”.

4.6 Oprirea vaselor din stânga și dreapta

4.6.1 Oprirea ambelor vase:

În timpul gătitului, apăsați tasta de alimentare timp de 2 secunde. Ambele vase se vor opri, iar afișajul va indica „OFF”. Aparatul va intra în modul standby după un semnal sonor „bip”.

4.6.2 Oprire automată fără operare:

Dacă nu se efectuează nicio operațiune în timp ce ambele vase sunt în proces de gătit, după expirarea timpului afișat, atât funcțiile de încălzire, cât și cele ale motorului se vor opri, iar afișajul va indica „OFF”. După 5 semnale sonore „bip”, aparatul se va opri și va reveni în modul standby.

4.6.3 Oprirea unui vas:

Pentru a opri un vas în timp ce celălalt continuă să gătească, apăsați mai întâi 1 sau 2, apoi apăsați tasta de alimentare timp de 2 secunde. Vasul selectat se va opri, iar pe afișajul corespunzător va apărea „OFF”. După un semnal sonor „bip”, aparatul va reveni în modul standby și va comuta la modul de funcționare cu un singur vas.

4.7.1 Activarea funcției de oprire simultană:

· Această funcție este activată atunci când sunt setate două rețete cu durate diferite pentru vasul din stânga și din dreapta. Indicatorul tastei de oprire simultană se va aprinde, iar afișajul va clipi.

4.7.2 Utilizarea tastei de oprire simultană:

· Apăsați tasta de oprire simultană pentru a o activa. Apoi, apăsați tasta de alimentare pentru a porni aparatul. Vasul cu durata mai lungă va continua să funcționeze, în timp ce afișajul vasului cu durata mai scurtă va afișa „HOLD”.

· Când diferența de timp a expirat, vasul cu durata mai scurtă va începe să funcționeze. Tasta de oprire simultană va rămâne activă pe tot parcursul acestui proces.

4.7.3 Reglarea duratei timpului sincronizării:

· Dacă durata setată pentru un vas (afișat ca „HOLD”) este mai mare decât pentru celălalt, modul de oprire simultană se va opri, iar indicatorul tastei de oprire simultană se va stinge.

4.7.4 Scoaterea vasului în timpul sincronizării:

· Dacă vasul este scos în timpul sincronizării, temporizatorul se va opri, iar afișajul va arăta „OPEN”. Odată ce vasul este reintrodus, sincronizarea va continua.

4.7.5 Leșirea din sincronizare cu un vas suspendat:

· Dacă un vas este suspendat în timp ce celălalt continuă să funcționeze în timpul sincronizării, funcția de oprire simultană va înceta, iar indicatorul tastei de oprire simultană se va stinge.

5. Modul fără perete despărțitor**5.1 Utilizarea alimentelor mari:**

· Când gătiți alimente mari, nu utilizați separatorul din mijloc.

· Selectați **[1]**, selectați modul dorit, apoi selectați **[2]** și același meniu. Apăsați tasta de alimentare pentru a porni. Pentru detalii, consultați Modul de lucru cu două vase (perete despărțitor).

5.2 Gătirea puiului întreg:

· Evitați utilizarea separatorului din mijloc când gătiți un pui întreg.

· Alegeți orice meniu pentru vasul din stânga și vasul din dreapta.

· Setati temperatura la 200 °C și durata la 45 de minute pentru ambele vase.

· Apăsați tasta de alimentare pentru a porni simultan rezistențele pentru ambele vase și începeți prepararea.

1. Modul pornire:

- În modul pornire, numai pictograma tastei de alimentare este aprinsă.

2. Modul standby:

- În modul standby, pictograma tastei de alimentare, pictograma tastei vasului din stânga și pictograma tastei vasului din dreapta sunt toate aprinse.

3. Depanarea aparatului când nu funcționează:

Vas selectat:

- Tasta de funcții pentru vasul selectat este întotdeauna activă.
- Indicatorul rețetei selectate clipește.
- Restul indicatoarelor de meniu sunt aprinse continuu.
- Afișajul aferent alternează pentru a afișa temperatura și durata rețetei selectate.
- Când reglați meniul, rețeta selectată clipește.
- Apăsati tasta Temperatură pentru a regla temperatura; afișajul clipește pentru a indica temperatura actuală.
- Apăsati tasta Durată pentru a regla durata; afișajul comută pentru a indica durata actuală și clipește.

Vas neselectat:

- Meniul pentru vasul neselectat nu continuu.
- Afișajul alternează între indicarea temperaturii și a duratei fără a clipi.

Notă:

- În timpul acestui proces, rezistențele și motoarele nu funcționează.

4. Mod de depanare în timpul gătitului:

- Indicatorul de rețetă nu clipește.
- Afișajul clipește pentru a afișa temperatura și durata actuale.
- Puteți regla temperatura și durata, dar rețeta nu poate fi modificată.

5. Mod pauză vas unic:

- Tasta de funcții pentru vasul selectat este aprinsă continuu.
- Indicatorul de meniu pentru vasul selectat clipește.
- Restul indicatoarelor de meniu sunt aprinse continuu.
- Afișajul pentru vasul selectat clipește, afișând temperatura și durata.
- 1 sau 2 clipește. Meniul, temperatura și durata pot fi reglate în acest moment.

6. Mod pauză vas stânga și dreapta:

- Tasta de funcții pentru ambele vase este aprinsă constant.
- Indicatorul de meniu pentru vasul selectat clipește.
- Restul indicatoarelor de meniu sunt aprinse continuu.
- Afișajul clipește, afișând temperatura și durata.
- 1 și 2 clipește.

7. Modul de lucru:

- Tasta de funcții pentru vasul activ este aprinsă continuu.
- Indicatorul de meniu pentru vasul selectat este aprins continuu.
- Celelalte indicatoare de meniu sunt stinse.
- Afișajul aferent indică durata meniului.

8. Modul de lucru simultan:

- Când ambele vase sunt în funcțiune, indicatorul tastei și indicatorul de meniu pentru fiecare vas clipește simultan timp de mai puțin de 0,5 secunde.
- Indicatoarele alternează între vasul din stânga și din dreapta la fiecare 3 secunde.

9. Funcția de memorie:

- Aparatul are o funcție de memorie care reține ultimele setări utilizate.
- După gătire, dacă aparatul nu este oprit, la următoarea utilizare va afișa meniul utilizat anterior pentru vasul selectat.

Dacă aparatul este oprit mai mult de 1 oră, funcția de memorie este ștearsă, iar starea inițială va fi afișată la repornirea aparatului.

10. Memorie la oprire

- Întrerupere accidentală a alimentării: Dacă aparatul este în funcțiune și se întrerupe accidental alimentarea, el își va păstra starea de funcționare dacă alimentarea revine în decurs de 30 de minute.
- Restabilire: La revenirea alimentării, aparatul va relua funcționarea din starea în care se afla înainte de întreruperea alimentării.

11. Modul de afișare erori

11.1 Cod eroare E1:

Descriere: Senzorul NTC (coeficient de temperatură negativ) este deschis.

11.2 Cod eroare E2:

Descriere: Senzorul NTC este scurtcircuitat.

Sfaturi pentru gătire

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți setările de bază pentru ingredientele dumneavoastră.

Notă: Aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele variază în funcție de origine, mărime, formă și marcă, nu putem garanta setările optime pentru toate ingredientele dumneavoastră.

Datorită tehnologiei Rapid Air, care reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea vasului pentru scurt timp în timpul gătirii cu aer cald nu perturbă aproape deloc procesul de gătire.

Sfaturi:

- Ingredientele mai mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât cele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, în timp ce o cantitate mai mică necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și ajută la prevenirea gătirii inegale.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat mai crocant. Gătiți ingredientele în friteuza cu aer cald în câteva minute după adăugarea uleiului.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Utilizați aluat gata preparat pentru prepararea rapidă și ușoară a gustărilor umplute; acesta necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul preparat în casă.
- Așezați o tavă de copt sau un vas de cuptor în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți un blat sau dacă trebuie să gătiți ingrediente fragile sau umplute.
- Puteți utiliza friteuza cu aer cald și pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru reîncălzire, setați temperatura la 150°C timp de 10 minute.

Meniu	Greutate de referință	Temperatură implicită	Durată implicită pentru vas	Interval temperatură	Interval de timp	Agitare
DIY	300	230°C	10 min	40-230°C	1-60 min	1-2
Friptură	400	200°C	15 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Pulpe de pui	600	200°C	30 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Pește	500	180°C	25 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Pizza	400	180°C	10 min	80-200°C	1-60 min	--
Cartofi prăjiți	450	200°C	25 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Coacere	400	180°C	12 min	80-200°C	1-60 min	--
Legume	300	170°C	20 min	80-200°C	1-60 min	1-2

Nota 1: Adăugați 3 minute la durata de preparare dacă începeți să gătiți în timp ce friteuza cu aer cald este încă rece.

Nota 2: Când utilizați două vase de gătit simultan, puteți regla temperatura sau durata în funcție de rezultatele reale ale gătirii.

Îngrijirea și întreținerea

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu utilizați ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți vasul pentru a ajuta friteuza cu aer cald să se răcească mai repede.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

3. Curățați vasul și raftul cu apă fierbinte, lichid de vase și un buret neabraziv.

Puteți utiliza lichid degresant pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Recomandare: Dacă murdăria este lipită de raft sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte și puțin detergent de vase. Așezați raftul în vas și lăsați-le să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.

5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățat pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitarea

1. Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.

2. Asigurați-vă că toate elementele sunt curate și uscate.

Depanarea

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Setați temporizatorul la durata de preparare dorită pentru a porni aparatul.
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Cantitatea de ingrediente din vas este prea mare.	Puneți cantități mai mici de ingrediente în vas. Cantitățile mai mici se gătesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Setați temperatura la temperatura dorită (consultați secțiunea „Sfaturi de gătit”).
	Timpul de preparare este prea scurt.	Setați temporizatorul la durata de preparare dorită (consultați secțiunea „Sfaturi de gătit”).
Ingredientele sunt găsite neuniform în friteuza cu aer cald.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află deasupra sau peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea „Sfaturi de gătit”).
Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din friteuza cu aer cald.	Ați utilizat un tip de gustări destinate preparării într-o friteuză tradițională.	Utilizați gustări pentru cuptor sau ungeți ușor gustările cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce vasul în aparat în mod corespunzător.	Sunt prea multe ingrediente în vas.	Nu umpleți vasul cu prea multe ingrediente.
	Vasul nu este așezat corect în aparat.	Împingeți vasul în aparat până auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Gătiți ingrediente grase.	Când gătiți ingrediente grase în friteuza cu aer cald, o cantitate mare de ulei se scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Vasul conține încă urme de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din vas. Asigurați-vă că curățați vasul corespunzător după fiecare utilizare.

Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți inegal în friteuza cu aer cald.	Nu ați utilizat tipul potrivit de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân tari în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofii pai înainte de a-i prăji.	Clătiți bine cartofii pai pentru a îndepărta amidonul de pe suprafața lor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți când sunt scoși din friteuza cu aer cald.	Aspectul crocant al cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din ei.	Asigurați-vă că ați uscat bine cartofii pai înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați cartofi pai mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Specificații:

Model	AF-5518ATB	Tensiune	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperatură reglabilă	40 °C-230 °C	Putere nominală	2700 W
Temporizator	1-60 min	Capacitate vas stânga	4,5 L
Capacitate vas dreapta	4,5 L		