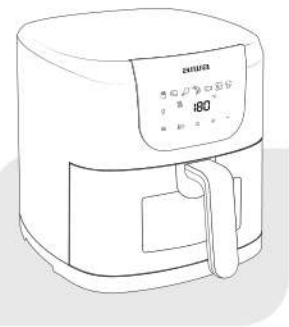


aiwa®
KOKUMA
AIR FRYER AFR-5000

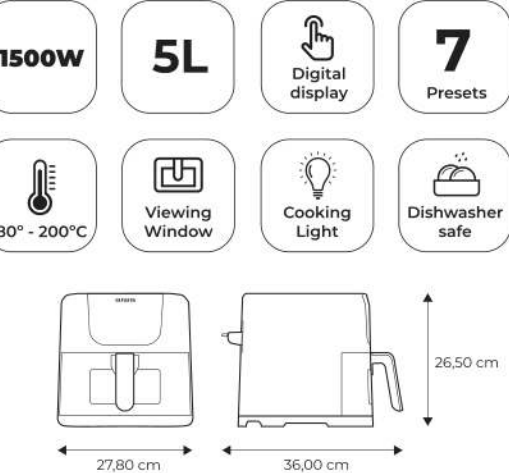


AIR FRYER
220-240V~ | 50-60 Hz | 1500W

aiwa®
Japan est1951

www.aiwaindustries.com
AIWA CO.,LTD. TOKYO, JAPAN
All Pictures shown are for illustration purpose only. All Rights Reserved.
All other trademarks are property of their respective owners.
All specifications are subject to change without prior notice.
Aiwa Asia Ltd.
REV. 01.2026

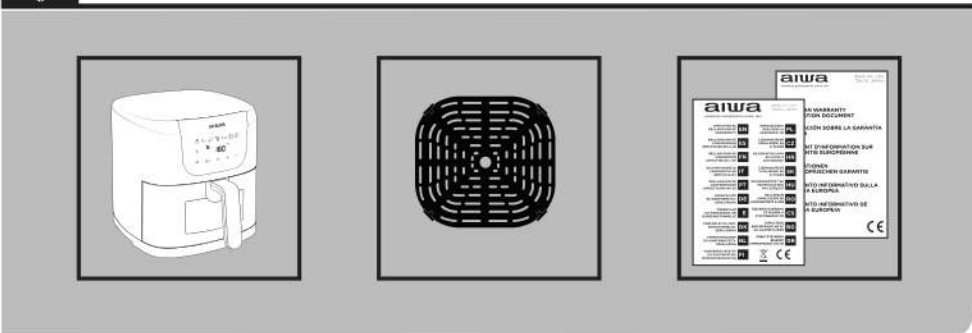
AFR-5000



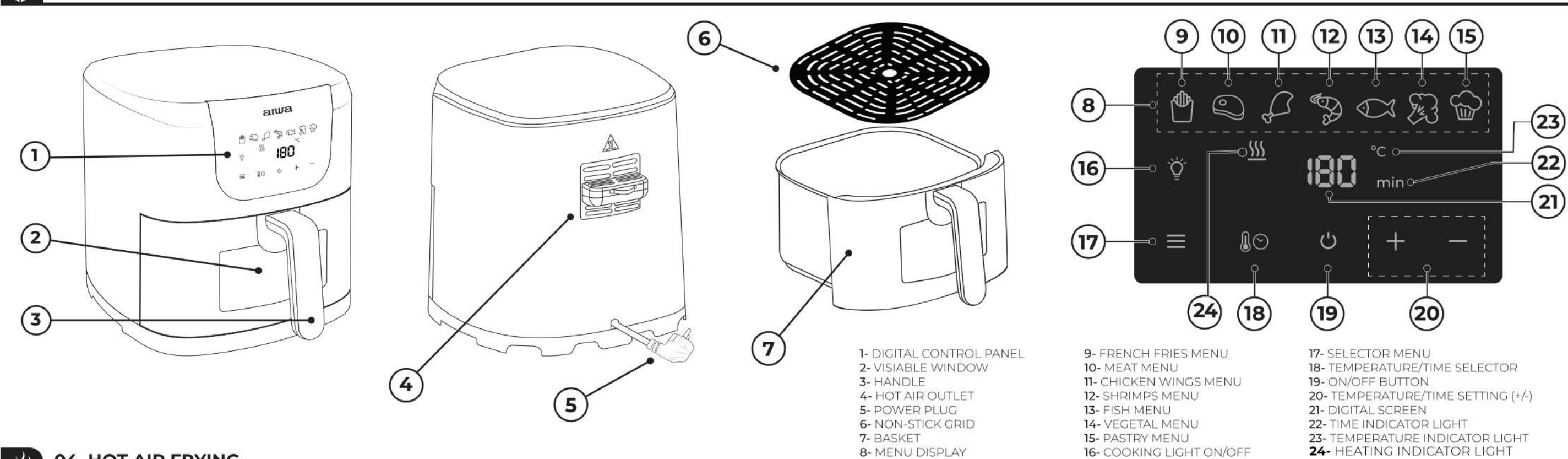
BG - БЪЛГАР
01: Какво има в кутията?
02: Преглед
1- ЦИФРОВ КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ / 2- ВИДИМ ПРОЗОРЕЦ / 3- ДРЪЖКА / 4- ИЗХОД ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ / 5- ЩУПЕШ / 6- НЕЗАЛЕПВАЩА РЕШЕТКА / 7- КОШНИЦА / 8- ЕКРАН МЕНЮ / 9- МЕНЮ С ПЪРЖЕНИ КРАСИ / 10- МЕСНО МЕНЮ / 11- МЕНЮ С ПИЛЕШКИ КРИЛЛА / 12- МЕНЮ ОТ СКАРИДИ / 13- РИБНО МЕНЮ 14- ЗЕЛЕНЧУКОВО МЕНЮ / 15- МЕНЮ СЛАДКИ / 16- ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА СВЕТЛИНАТА ЗА ГОТВЕНЕ / 17- МЕНЮ СЕЛЕКТОР / 18- СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЕ / 19- БУТОН ВКЛ/ИЗКЛ / 20- НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЕ (+/-) / 21- ЦИФРОВ ЕКРАН / 22- СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА ВРЕМЕ / 23- СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА ТЕМПЕРАТУРА
03: Настройки
A) Храна | B) Клавиш за бърз достъп | C) Време (мин.) | D) Температура (°C)

- 1. Чипс | 23 минути (1-60 минути, регулируеми чрез "+/-") | 200°C (80-200°C регулируема чрез "+/-")
- 2. Пържола | 17 минути (1-60 минути, регулируеми чрез "+/-") | 180°C (80-200°C регулируема чрез "+/-")
- 3. Бедро | 25 минути (1-60 минути, регулируеми чрез "+/-") | 180°C (80-200°C регулируеми чрез "+/-")
- 4. Скариди | 17 минути (1-60 минути, регулируеми чрез "+/-") | 180°C (80-200°C регулируеми чрез "+/-")

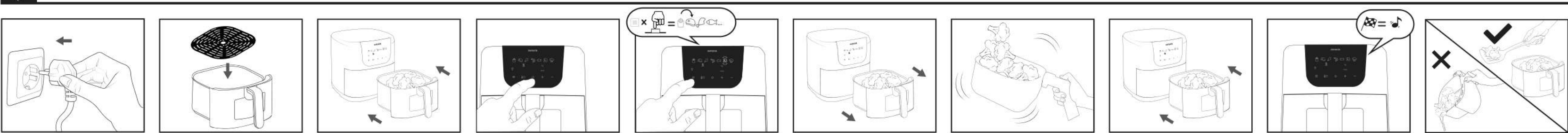
01. WHAT'S IN THE BOX?



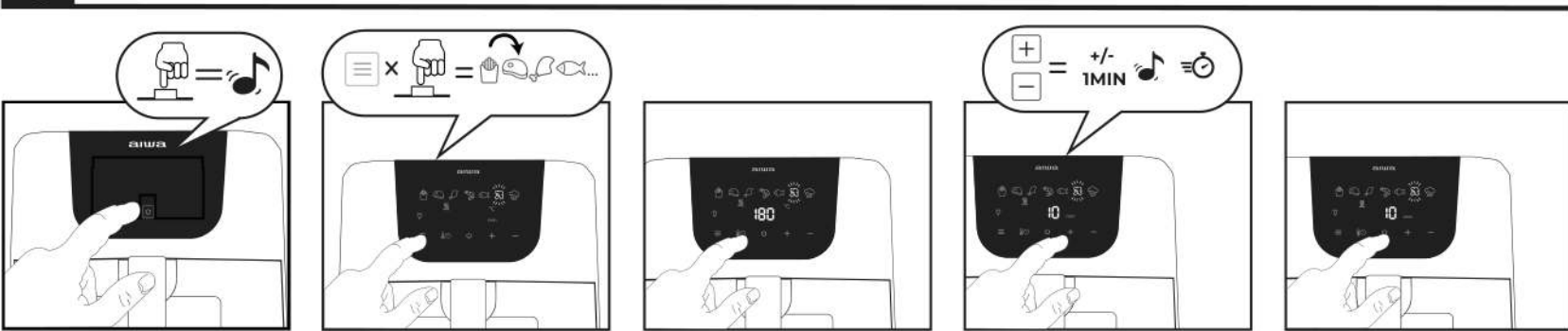
02. OVERALL VIEW



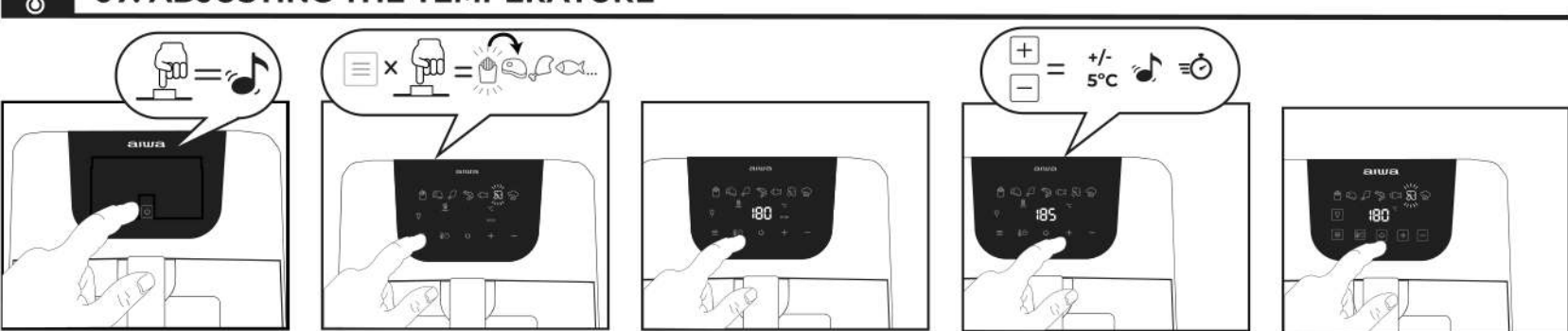
04. HOT AIR FRYING



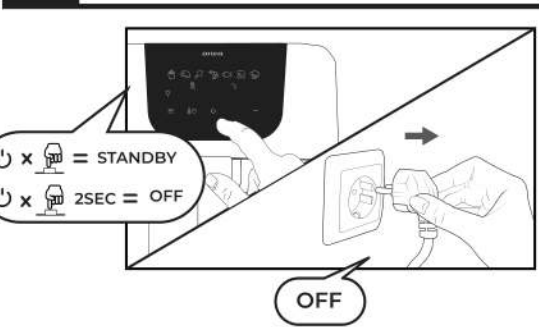
06. ADJUSTING THE TIME



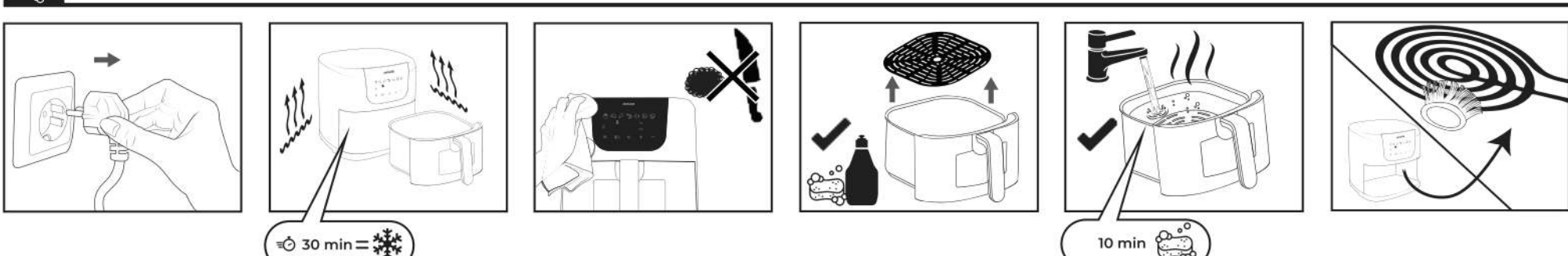
07. ADJUSTING THE TEMPERATURE



09. OFF/STANDBY



10. CLEANING



During baking of the dilatable food (such as cake, quiche or muffin etc), the amount of food in the pot shall not exceed a half.
If you need to bake cake or tart, you can put baking tray or specialized mould into the fryer basket (NOT INCLUDED).

03. SETTINGS

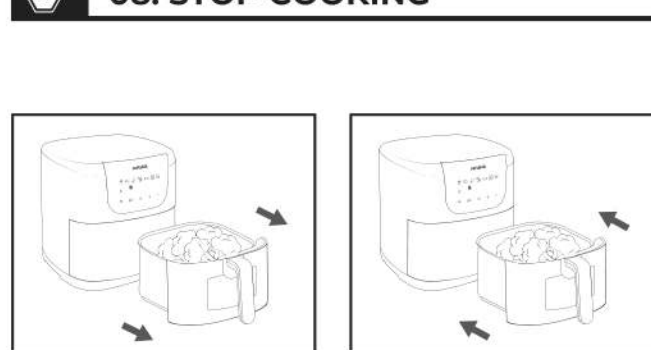
A) Name of Food	B) Shortcut Key	C) Time (Min)	D) Temperature (°C)
1 Chips		23min (1-60min adjustable by "+/-")	200°C (80-200°C adjustable by "+/-")
2 Steak		17min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")
3 Drumstick		25min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")
4 Shrimp		17min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")
5 Fish		23min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")
6 Vegetable		22min (1-60min adjustable by "+/-")	160°C (80-200°C adjustable by "+/-")
7 Baking		13min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.
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.

05. PLACEMENT



08. STOP COOKING



5. Рибa | 23минути (1-60 минути регулируеми "+/-") | 180°C (80-200°C регулируема чрез "+/-")
6. Зеленчуци | 22 минути (1-60 минути регулируеми "+/-") | 160°C (80-200°C регулируема чрез "+/-")
7. Десерти | 13 минути (1-60 минути регулируеми "+/-") | 180°C (80-200°C регулируема чрез "+/-")
Забележка: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започнете да пържите, докато фритюрникът с горещ въздух е все още студен.
Забележка: Моля, имайте предвид, че тези настройки са насоки. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрата конфигурация за вашите съставки.
04: Пържене на горещ въздух / 05: Поставяне / 06: Време за корекция / 07: Регулиране на температурата / 08: Спрете по средата на готвенето / 09: Изключено/готовност / 10: Почистване

CS - ČEŠTINA
01: Co je v krabici?
02: Přehled
1- DIGITÁLNÍ OVLÁDACÍ PANEĽ / 2- OKNO / VIDITELNÉ / 3- RUKOJET / 4- VÝSTUP TEPLÉHO VZDUCHU
5- ZÁŠTĚKA / 6- NEPRÍPLIVAJÍCÍ STUPEŇ / 7- KOŠÍK / 8- OBRAZOVKA MENU / 9- MENU HRANOLKY / 10- MENU MASO / 11- MENU KUŘECÍ KŘÍDLA / 12- MENU KREVET / 13- RYBY / 14- ZELENINOVÉ MENU / 15- MENU PEČIVA / 16- OSVĚTLENÍ VARENÍ ZAPNUTO/VYPNUTO / 17- VOLÍCÍ MENU / 18- VOLÍCÍ

TEPLoty/ČASU / 19- TLAČÍTKO ZAP/VYP / 20- NASTAVENÍ TEPLoty/ČASU (+/-) / 21- DIGITÁLNÍ DISPLEJ / 22- KONTROLKA ČASU / 23- KONTROLKA TEPLoty
03: Konfigurace
A) Jídlo | B) Klávesová zkratka | C) Čas (min) | D) Teplota (°C)
1. Chipsy | 23 min (1-60 min nastavitelné pomocí "+/-") | 200°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
2. Steak | 17 min (1-60 min nastavitelné pomocí "+/-") | 180°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
3. Stehno | 25 min (1-60 min nastavitelné pomocí "+/-") | 180°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
4. Krevety | 17 min (1-60 min nastavitelné pomocí "+/-") | 180°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
5. Ryby | 23 min (1-60 min nastavitelné pomocí "+/-") | 180°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
6. Zelenina | 22 min (1-60 min nastavitelné "+/-") | 160°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
7. Dezerty | 13 min (1-60 min nastavitelné "+/-") | 180°C (80-200°C nastavitelné pomocí "+/-")
Poznámka: Přidejte 3 minuty k času přípravy, když začnete smažit, dokud je horkovzdušná fritéza ještě studená.
Poznámka: Upozorňujeme, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší konfiguraci pro vaše přísady.
04: Horkovzdušné smažení / 05: Nastavení / 06:

Čas nastavení / 07: Nastavení teploty / 08: Zastavení uprostřed vaření / 09: Vypnutí / pohotovostní režim / 10: Čištění

DE - DEUTSCHSPRACHIGE
01: Was ist in der Box?
02: Übersicht

1- DIGITALES BEDIENTELD / 2- SICHTBARES FENSTER / 3- GRIFF / 4- HEISSLUFTAUSSASS / 5- STECKER / 6- ANTIHAFTFESTE / 7- KORB / 8- MENÜ-BILDSCHIRM / 9- FRITES-MENÜ / 10- FLEISCH MENÜ / 11- HÜHNERFLÜGEL-MENÜ / 12- GARNELEN-MENÜ / 13- FISCH-MENÜ / 14- GEMÜSE-MENÜ / 15- GEBÄCK-MENÜ / 16- GARLICHT EIN/AUS / 17- MENU-AUSWAHL / 18- TEMPERATUR-ZEITAUSSWAHL / 19- EIN/AUS-TASTE / 20- TEMPERATUR-ZEITEINSTELLUNG (+/-) / 21- DIGITALANZEIGE / 22- ZEITANZEIGELICHT / 23- TEMPERATURANZEIGELICHT

03: Konfiguration
A) Essen | B) Tastenkombination | C) Zeit (Min) | D) Temperatur (°C)
1. Chips | 23 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 200°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")
2. Steak | 17 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 180°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")
3. Oberschenkel | 25 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 180°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")
4. Garnelen | 17 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 180°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")
5. Fisch | 23 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 180°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")
6. Gemüse | 22 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 160°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")
7. Desserts | 13 Min. (1-60 Min. einstellbar durch "+/-") | 180°C (80-200°C einstellbar durch "+/-")

Hinweis: Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.
Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtlinien handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Konfiguration für Ihre Zutaten garantieren.
04: Heißluftfrittieren / 05: Einstellung / 06: Einstellungszeit / 07: Temperatureinstellung / 08: Stopp während des Garvorgangs / 09: Aus / Standby / 10: Sauberkeit
EL - ΕΛΛΗΝΙΚΗ
01: Τι υπάρχει στο κουτί;
02: Επισκόπηση
1- ΨΗΦΙΑΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ / 2- ΟΡΑΤΟ ΠΑΡΑΘΥΡΟ / 3- ΛΑΒΗ / 4-

ΕΞΟΔΟΣ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ / 5- ΠΙΝΑΚΑΣ / 6- ΑΝΤΙΚΟΛΗΨΤΙΚΟ GRAD / 7- ΚΑΛΑΒΙ / 8- ΘΘΘΗ ΜΕΝΟΥ / 9- ΓΑΛΛΙΚΑ / 10 ΜΕΝΟΥ ΜΕΝΟΥ / 11- ΜΕΝΟΥ ΘΕΡΕΥΣ ΚΟΤΟΠΟΥ / 12- ΜΕΝΟΥ ΓΑΡΙΔΩ / 13- ΜΕΝΟΥ ΦΑΡΙΟΥ / 14- ΜΕΝΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩ / 15- ΜΕΝΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ / 16- ΦΟΤΙΣΜΑ ΜΑΦΕΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / 17- ΕΠΙΛΟΓΟΣ ΜΕΝΟΥ // 18- Τ. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / 20- ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ (+/-) / 21- ΨΗΦΙΑΚΗ ΘΘΘΗ / 22- ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΦΩΣ ΤΙΜΕ / 23- ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΦΩΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
03: Διαμόρφωση
Α) Τρόφιμα | Β) Πλήκτρο συντόμευσης | Γ) Χρόνος (Ελάχιστο) | Δ) Θερμοκρασία (°C)
1. Τσιπς | 23 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά "+/-") | 200°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
2. Μπιριζόλα | 17 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά "+/-") | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")

3. Μπρός | 25 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά "+/-") | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
4. Γαρίδες | 17 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά "+/-") | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
5. Ψάρια | 23 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο "+/-") | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
6. Λαχανικά | 22 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο "+/-") | 160°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
7. Επισδόρπια | 13 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο "+/-") | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
Σημείωση: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν ξεκινήσετε το τηγάνισμα όσο η φριτέζα ζεστού αέρα είναι ακόμα κρύα.
Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι οδηγίες. Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την

καλύτερη διαμόρφωση για τα συστατικά σας.

04: Τηγάνισμα με ζεστό αέρα / 05: Ρύθμιση / 06: Χρόνος ρύθμισης / 07: Ρύθμιση θερμοκρασίας / 08: Διακοπή στη μέση του μαγειρέματος / 09: Απεργολοποίηση/αναμύση / 10: Καθαρισμός

ES - ESPAÑOL

01: ¿Qué hay en la caja?

02: Visión general

1- PANEL DE CONTROL DIGITAL / 2- VENTANA / VISIBLE / 3- MANGO / 4- SALIDA DE AIRE CALIENTE / 5- ENCHUFE / 6- REJILLA ANTIADHERENTE / 7- CESTA / 8- PANTALLA DEL MENÚ / 9- MENÚ DE PATATAS FRITAS / 10- MENÚ DE CARNES / 11- MENÚ DE ALAS DE POLLO / 12- MENÚ DE CAMARONES / 13- MENÚ DE PESCADO / 14- MENÚ VEGETAL / 15- MENÚ DE PASTELERÍA / 16- ENCENDIDO/APAGADO LUZ DE COCCIÓN / 17- MENÚ SELECTOR / 18- SELECTOR TEMPERATURA/TIEMPO / 19- BOTÓN ENCENDIDO / APAGADO / 20- AJUSTE TEMPERATURA/HORA (+/-) / 21- PANTALLA DIGITAL / 22- LUZ INDICADORA DE TIEMPO / 23- LUZ INDICADORA DE TEMPERATURA

03: Configuración

A) Alimentos | B) Tecla de método abreviado | C) Tiempo (Min) | D) Temperatura (°C)

- 1. Chips [23 min (1-60min ajustable por +/-°)] 200°C (80-200°C ajustable por +/-°)
- 2. Filete [17 min (1-60min ajustable por +/-°)] 180°C (80-200°C ajustable por +/-°)
- 3. Muslo [25 min (1-60min ajustable por +/-°)] 180°C (80-200°C ajustable por +/-°)
- 4. Camarones [17 min (1-60min ajustable por +/-°)] 180°C (80-200°C ajustable por +/-°)
- 5. Pescado [23 min (1-60 min ajustable +/-°)] 180°C (80-200°C ajustable por +/-°)
- 6. Verdura [22 min (1-60 min ajustable +/-°)] 160°C (80-200°C ajustable por +/-°)
- 7. Postres [13 min (1-60 min ajustable +/-°)] 180°C (80-200°C ajustable por +/-°)

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freir mientras la freidora de aire caliente aún está fría.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

04: Freír con aire caliente / 05: Colocación / 06: Tiempo de ajuste / 07: Ajuste de la temperatura / 08: Parada en medio de la cocción / 09: Apagado / en espera / 10: Limpieza

ET - EESTI

01: Mis on karbis?

02: Ülevaade

1- DIGITAALNE JUHTPANEEL / 2- AKEN / NÄHTAV / 3- KÄEPIIDE / 4- KUUMA ÕHU VÄLJUNDUS / 5- PISK / 6- NON-STICK GRAD / 7- KORVI / 8- MENÜÜ EKRAAN / 9- PRANTSUSE MENÜÜ / 10- LIHAMENÜÜ / 11- KANATIHAEDE MENÜÜ / 12- KREVETE MENÜÜ / 13- KALA / 14- Kõigilviiljad MENÜÜ / 15- küpsustite MENÜÜ / 16- VALMISTATUD VALGUS SISSE/VÄLJA 22- AJA INDIKAATORI TULI / 23- TEMPERAATUURI INDIKAATORI TULI

03: Konfiguratsioon

- A) Toit | B) Kiriklahv | C) Aeg (min) | D) Temperatuur (°C)
- 1. Laastud [23 min (1-60 min reguleeritav +/-)] 200°C (80-200°C reguleeritav +/-)
- 2. Praad [17 min (1-60 min reguleeritav +/-)] 180°C (80-200°C reguleeritav +/-)
- 3. Reie [25 min (1-60 min reguleeritav +/-°) abil]] 180°C (80-200°C reguleeritav +/-)
- 4. Krevetid [17min (1-60 min reguleeritav +/-)] 180°C (80-200°C reguleeritav +/-)
- 5. Kala[23 min (1-60 min reguleeritav +/-°)] 180°C (80-200°C reguleeritav +/-)
- 6. Kõigilviiljad [22 min (1-60 min reguleeritav +/-°)] 160°C (80-200°C reguleeritav +/-)
- 7. Magustoidud [13 min (1-60 min reguleeritav +/-°)] 180°C (80-200°C reguleeritav +/-)

Märkus. Lisage ettevalmistusajale 3 minutit, kui alustate praadimist, kui kuumaõhufrituuril on veel külm. Märkus. Pange tähele, et need seaded on juhused. Kuna koostisosad erinevad päritolu, suurus, kuju ja kaubamärgi poolest, ei saa me garanteerida teie koostisade parimat konfigureerimist.

04: Kuuma õhuga praadimine / 05: Seadistamine / 06: Seadistusaeg / 07: Temperatuuri seadistamine / 08: Peatus keset küpsutamist / 09: Toide välja / ooterežiim / 10: Puhastamine

FR - FRANÇAISE

01: Qu'y a-t-il dans la boîte ?

02: Aperçu

1- PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE / 2- FENÊTRE VISIBLE / 3- POIGNÉE / 4- SORTIE D'AIR CHAUD / 5- PRISE / 6- GRAD ANTIADHÉSIF / 7- PANIER / 8- ÉCRAN DE MENU / 9- MENU FRITES / 10 - VIANDE

MENU / 11- MENU AILES DE POULET / 12- MENU CREVETTES / 13- MENU POISSON / 14- MENU LÉGUMES / 15- MENU PÂTISSERIE / 16- LUMIÈRE DE CUISSON ON/OFF / 17- SÉLECTEUR DE MENU / 18- SÉLECTEUR TEMPÉRATURE/TEMPS / 19- BOUTON ON/OFF / 20- RÉGLAGE TEMPÉRATURE/HEURE (+/-) / 21- AFFICHAGE NUMÉRIQUE / 22- VOYANT TEMPÉRATURE / 23- VOYANT TEMPÉRATURE

03 : Configuration

- A) Alimentation | B) Touche de raccourci | C) Temps (min) | D) Température (°C)
- 1. Pucés [23 min (1-60 min réglable par « +/- »)] 200°C (80-200°C réglable par « +/- »)
- 2. Bifteck [17 min (1-60 min réglable par « +/- »)] 180°C (80-200°C réglable par « +/- »)
- 3. Cuisse [25 min (1-60 min réglable par « +/- »)] 180 °C (80-200°C réglable par « +/- »)
- 4. Crevettes [17min (1-60 min réglable par « +/- »)] 180 °C (80-200°C réglable par « +/- »)
- 5. Poisson[23 min (1-60 min réglable « +/- »)] 180°C (80-200°C réglable par « +/- »)
- 6. Légumes [22 min (1-60 min réglable « +/- »)] 160°C (80-200°C réglable par « +/- »)
- 7. Desserts [13 min (1-60 min réglable « +/- »)] 180°C (80-200°C réglable par « +/- »)

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Remarque : Veuillez noter que ces paramètres sont des lignes directrices. Les ingrédients différant par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir la meilleure configuration pour vos ingrédients.

04 : Friture à air chaud / 05 : Réglage / 06 : Temps de réglage / 07 : Réglage de la température / 08 : Arrêt en cours de cuisson / 09 : Arrêt/veille / 10 : Nettoyage

HR - HRVATSKI

01: Što je u kutiji?

02: Pregled

1- DIGITALNA UPRAVLJAČKA PLOČA / 2- PROZOR / VIDLJIV / 3- RUČKA / 4- IZLAZ ZA TOPLI ZRAK

5- Utičak / 6- NEPRIJEPPLJIVI GRAD / 7- KOŠARICA / 8- EK-RAN ZA JELOVNIK / 9- JELOVNIK POMFRIT / 10- MENI JELOVNIK / 11- PILEČA KRILCCA JELOVNIK / 12- JELOVNIK KOZICA / 13- RIBA / 14- JELOVNIK POVRČA / 15- IZBORNIK ZA SLASTIVA / 16- UKLJUČIVANJE / SKLJUČIVANJE SVJETLA ZA KUHANJE / 17- BIRAČ IZBORNIKA / 18- BIRAČ TEMPERATURE/ VREMENA / 19- TIPKA ZA UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE / 20- POSTAVKA TEMPERATURE/VREMENA (+/-) / 21- DIGITALNI ZASLON / 22- SVJETLO INDIKATORA VREMENA / 23- SVJETLO INDIKATORA TEMPERATURE

03: Konfiguracija

A) Hrana | B) Tipika prečaca | C) Vrijeme (min) | D) Temperatura (°C)

- 1. Čips [23 min (1-60 min podesivo pomoću +/-°)] 200°C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)
- 2. Odrezak [17 min (1-60 min podesivo pomoću +/-°)] 180°C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)
- 3. Bedro [25 min (1-60 min podesivo pomoću +/-°)] 180 °C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)
- 4. Škampi [17min (1-60 min podesivo pomoću +/-°)] 180 °C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)
- 5. Riba[23 min (1-60 min podesivo +/-°)] 180°C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)
- 6. Povrće [22 min (1-60 min podesivo +/-°)] 160°C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)
- 7. Desert [13 min (1-60 min podesivo +/-°)] 180°C (80-200°C podesivo pomoću +/-°)

Napomena: dodajte 3 minute vremenu pripreme kada počnete pržiti dok je fritiza na vrući zrak još hladna.

Napomena: Imajte na umu da su ove postavke smjernice. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolju konfiguraciju za vaše sastojke.

04: Prženje na vrućem zraku / 05: Postavka / 06: Postavljanje vremena / 07: Postavka temperature / 08: Zaustavljanje usred kuhanja / 09: Isključivanje / pripravnost / 10: Čišćenje

HU - MAGYAR

01: Mi van a dobozban?

02: Áttekintés

1- DIGITALIS KEZELŐPANEL / 2- ÁLLÓ / LÁTHATÓ / 3- FOGANTÚ / 4- FORRÓLEVEGŐ KIMENET / 5- PLUG / 6- NON-STICK GRAD / 7- KÖSÁR / 8- MENÜKÉPERNYŐ / 9- SÜLTŐSÜLTŐ MENÜ / 10- HÜS MENÜ / 11- CSIRKEZÁRNYAK MENÜ / 12- RÁKÉP MENÜ / 13- HAL / 14- VEGETABLE / 15- SÜTÉSA MENÜ / 16- SÜTESÍ FÉNY BE/KI / 17- MENÜVÁLASZTÓ / 18- HŐMÉRSÉKLETIDŐ VÁLASZTÓ / 19- BE/KI GOMB / 20- HŐMÉRSÉKLET/IDŐ BEÁLLÍTÁSA (+/-) / 21- DIGITALIS KIJELZŐ 22- IDŐJELZŐ FÉNY / 23- HŐMÉRSÉKLETJELZŐ FÉNY

03: Konfiguráció

A) Élelmiszer | B) Gyorsbillentyű | C) Idő (perc) | D) Hőmérséklet (°C)

- 1. Chips [23perc (1-60 perc a +/- gombbal állítható)] 200°C (80-200°C a +/- gombbal állítható)
- 2. Steak [17 perc (1-60 perc a +/- gombbal állítható)] 180°C (80-200°C a +/- gombbal állítható)
- 3. Comb [25 perc (1-60 perc a +/- gombbal állítható)] 180 °C (80-200°C a +/- gombbal állítható)
- 4. Garnélarák [17perc (1-60 perc a +/- gombbal állítható)]

- 180 °C (80-200°C a +/- gombbal állítható)
- 5. Hal [23 perc (1-60 perc állítható +/-°)] 180°C (80-200°C a +/- gombbal állítható)
- 6. Zöldség [22 perc (1-60 perc állítható +/-°)] 160°C (80-200°C a +/- gombbal állítható)
- 7. Desszertek [13 perc (1-60 perc állítható +/-°)] 180°C (80-200°C a +/- gombbal állítható)

Megjegyzés: Adjón hozzá 3 percet az elkészítési időhöz, amikor elkezdi sütni, miközben a forró levegős sütő még hideg.

Megjegyzés: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások iránymutatókhoz. Mivel az összetevők származásukban, méretükben, formájukban és márkájukban különböznek, nem tudjuk garantálni az összetevők legjobb konfigurációját.

04: Forró levegős sütés / 05: Beállítás / 06: Beállítási idő / 07: Hőmérséklet beállítása / 08: Leállítás a főzés közepén / 09: Kikapcsolás / készenlét / 10: Tisztítás

IT - ITALIANA

01: Cosa c'è nella scatola?

02: Panoramica

- 1- PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE / 2- FINESTRA VISIBILE / 3- MANIGLIA / 4- USCITA ARIA CALDA / 5- PRESA / 6- GRADO ANTIADERENTE / 7- CESTELLO / 8- SCHERMATA MENU / 9- MENU PATATINE FRANCESI / 10 - CARNE MENU / 11- MENU ALI DI POLLO / 12- MENU GAMBERI / 13- MENU PESCE / 14- MENU VERDURE / 15- MENU PASTICCERIA / 16- LUCE COTTURA ON/OFF / 17- SELETTORE MENU / 18- SELETTORE TEMPERATURA/TEMPO / 19- PULSANTE ON/OFF / 20- IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/ORA (+/-) / 21- DISPLAY DIGITALE / 22- INDICATORE SPIA TEMPERATURA / 23- SPIA INDICATORE TEMPERATURA
- 03: Configurazione

A) Cibo | B) Tasto di scelta rapida | C) Tempo (Min) | D) Temperatura (°C)

- 1. Patatine fritte [23 min (1-60 min regolabile con +/-°)] 200°C (80-200°C regolabile con +/-°)
- 2. Bistecca [17 min (1-60 min regolabile con +/-°)] 180°C (80-200°C regolabile con +/-°)
- 3. Coscia [25 min (1-60 min regolabile con +/-°)] 180 °C (80-200°C regolabile con +/-°)
- 4. Gamberetti [17min (1-60 min regolabile con +/-°)] 180 °C (80-200°C regolabile con +/-°)
- 5. Pescel [23 min (1-60 min regolabile +/-°)] 180°C (80-200°C regolabile con +/-°)
- 6. Verdure [22 min (1-60 min regolabile +/-°)] 160°C (80-200°C regolabile con +/-°)
- 7. Dolci [13 min (1-60 min regolabile +/-°)] 180°C (80-200°C regolabile con +/-°)

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono linee guida. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore configurazione per i tuoi ingredienti.

04: Frittura ad aria calda / 05: Impostazione / 06: Impostazione tempo / 07: Impostazione temperatura / 08: Arresto a metà cottura / 09: Spegnimento/standby / 10: Pulizia

LT - LIETUVIŲ

01: Kas yra dėžutėje?

02: Apžvalga

1- SKAITMENINIS VALDYMO SKYDELĖ / 2- LANGAS / MATOMAS / 3- RANKENĖ / 4- KARŠTO ORO IŠEJIMO ANGA / 5- KIŠTUKAS / 6- NEPRIKLINAS GRAD / 7- KREPŠELIS / 8- MENIU EKRANAS / 9- GRUNDŽIŲ BRUKTŲ MENIU / 10- MĖSOS MENIU / 11- VIŠTOS SPARNŲ MENIU / 12- KREVĖČIŲ MENIU / 13- ŽUVIES / 14- VEGETALĖ / 15- KENKINIŲ MENIU / 16- GAMYBOS ŠVIŠIOS ĮJUNGTAS / ĮŠJUNGTAS / 17- MENIU PARINKIŲKIS / 18- TEMPERATŪROS / LAIKAS PARINKIMAS / 19- ĮJUNGIMO / ĮŠJUNGIMO MYGTUKAS / 20 - TEMPERATŪROS / LAIKAS NUSTATYMAS (+/-) / 21- SKAITMENINIS EKRANAS / 22- LAIKO INDIKATORIAUS ŠVIĖSA / 23- TEMPERATŪROS INDIKATORIAUS ŠVIĖSA

03: Konfigūracija

A) Maistas | B) Spartusis klavišas | C) Laikas (min.) | D) Temperatūra (°C)

- 1. Traškūčiai [23 min (1-60 min reguliuojama +/-°)] 200°C (80-200°C reguliuojama +/-°)
- 2. Kepsnys [17 min (1-60 min reguliuojama +/-°)] 180°C (80-200°C reguliuojama +/-°)
- 3. Šlaunys [25 min (1-60 min reguliuojama +/-°)] 180°C (80-200°C reguliuojama +/-°)
- 4. Krevetės [17min (1-60 min reguliuojama +/-°)] 180°C (80-200°C reguliuojama +/-°)
- 5. Žuvis[23 min (1-60 min reguliuojamas +/-°)] 180°C (80-200°C reguliuojama +/-°)
- 6. Daržovės [22 min (1-60 min reguliuojamas +/-°)] 160°C (80-200°C reguliuojama +/-°)
- 7. Desertai [13 min (1-60 min reguliuojamas +/-°)] 180°C (80-200°C reguliuojama +/-°)

Pastaba: Pridėkite 3 minutes prie paruošimo laiko, kai pradėdiate kepti, kol karšto oro grūdintuvė dar šalta.

Pastaba: atkreipti dėmesį, kad šie nustatymai yra gairės. Kadangi sudedamosios dalys skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženklu, negalime garantuoti geriausios sudedamųjų dalių konfigūracijos.

04: Kepimas karštu oru / 05: Nustatymas / 06:

Nustatymo laikas / 07: Temperatūros nustatymas / 08: Sustabdykite gaminio viduryje / 09: Išjungimas / budėjimo režimas / 10: Valymas

LV - LATVIEŠŪ

01: Kas ir kastē?

02: Pārskats

1- DIGITĀLAIS VADĪBAS PANEĻIS / 2- LOGS / REDZAMS / 3- ROKTURIS / 4- KARSTĀ GAISA IEEJA / 5- IZVĒLNE / 6- NON-LIPP GRAD / 7- GROZS / 8- IZVĒLNES EKRAŅS / 9- FRANČU FRUPU IZVĒLNE / 10- GALAS IZVĒLNE / 11- CĀTAS SPĀRŅU IZVĒLNE / 12- GARNĒLU IZVĒLNE / 13- ZIVIS / 14- VEGETABLE / 15- KONDIČEJUMU IZVĒLNE / 16- GATAVOŠANAS GAISMAS IESLĒGŠANAS / IZSLĒGŠANA / 17- IZVĒLNES SLĒDZEKLIS / 18- TEMPERATŪRAS / LAIKA SLĒDŽES / 19- IESLĒGŠANAS / IZSLĒGŠANAS POGA / 20- TEMPERATŪRAS / LAIKA IESTĀTĪUMI (+/-) / 21- Cīparu displejs / 22- LAIKU INDIKATORA GAISMA / 23- TEMPERATŪRAS INDIKATORA GAISMA

03: konfigurācija

- A) Pārīka | B) Iesnājumtaustiņš | C) Laiks (min) | D) Temperatūra (°C)
- 1. Čipsi [23 min (1-60 min regulējams ar +/-°)] 200°C (80-200°C regulējams ar +/-°)
- 2. Steiks [17 min (1-60 min regulējams ar +/-°)] 180°C (80-200°C regulējams ar +/-°)
- 3. Augststilbs [25 min (1-60 min regulējams ar +/-°)] 180 °C (80-200°C regulējams ar +/-°)
- 4. Garneles [17min (1-60 min regulējams ar +/-°)] 180 °C (80-200°C regulējams ar +/-°)
- 5. Zivis [23 min (1-60 min regulējams +/-°)] 180°C (80-200°C regulējams ar +/-°)
- 6. Dārzeņi [22 min (1-60 min regulējams +/-°)] 160°C (80-200°C regulējams ar +/-°)
- 7. Deserti [13 min (1-60 min regulējams +/-°)] 180°C (80-200°C regulējams ar +/-°)

Piezīme: Pievienojiet 3 minūtes gatavošanas laikam, kad sākat cepšanu, kamēr karstā gaisa fritieris vēl ir auksts.

Piezīme. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir vadinlījas. Tā kā sastāvdaļas atšķiras pēc izcelsmes, izmēra, formas un zīmola, mēs nevaram garantēt jūsu sastāvdaļu labāko konfigurāciju.

04: Cepšana ar karstu gaisu / 05: Iestatīšana / 06: Iestatīšanas laiks / 07: Temperatūras iestatīšana / 08: Aptstāšanās gatavošanas vidū / 09: Izslēgšana / gaidīšanas režīms / 10: Tīrīšana

NL - NEDERLANDSE

01: Wat zit er in de doos?

02: Overzicht

1- DIGITALE BEDIENINGSPANEEL / 2- ZICHTBAAR VENSTER / 3- HANDGREEP / 4- WARMTELIJDTUITAAL / 5- PLUG / 6- NON-STICK GRAD / 7- MAND / 8- MENUSCHERM / 9- FRIETJESMENU / 10 - VLEES MENU / 11- KIPPEN/VLEUGELS MENU / 12- GARNALENMENU / 13- VISMENU / 14- GROENTENMENU / 15- GEBAKMENU / 16- KOOKLICHT AAN/UIT / 17- MENUKEUZE / 18- TEMPERATUUR/TIJDKEUZE / 19- AAN/UIT-KNOP / 20- TEMPERATUUR/TIJDINSTELLING (+/-) / 21- DIGITALE DISPLAY / 22- TIJDINDICATORALMPJE / 23- TEMPERATUURINDICATORALMPJE

03: Configuratie

A) Voedsel | B) Snelloets | C) Tijd (min.) | D) Temperatuur (°C)

- 1. Chips [23 min (1-60min instelbaar met +/-°)] 200°C (80-200°C instelbaar met +/-°)
- 2. Biefstuk [17 min (1-60min instelbaar met +/-°)] 180°C (80-200°C instelbaar met +/-°)
- 3. Dijl [25 min (1-60min instelbaar met +/-°)] 180 °C (80-200°C instelbaar met +/-°)
- 4. Garnalen[17min (1-60min instelbaar met +/-°)] 180 °C (80-200°C instelbaar met +/-°)
- 5. Vis [23 min (1-60 min instelbaar +/-°)] 180°C (80-200°C instelbaar met +/-°)
- 6. Groenten [22 min (1-60 min instelbaar +/-°)] 160°C (80-200°C instelbaar met +/-°)
- 7. Desserts [13 min (1-60 min instelbaar +/-°)] 180°C (80-200°C instelbaar met +/-°)

Let op: Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als je begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen richtlijnen zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, maat, vorm en merk, kunnen wij de beste configuratie voor uw ingrediënten niet garanderen.

04: Heteluchtfrituren / 05: Instelling / 06: Insteltijd / 07: Temperatuurinstelling / 08: Stoppen tijdens het koken / 09: Uitschakelen/stand-by / 10: Reinigen

NO - NORSK

01: Hva er i kassen?

02: Oversikt

1- DIGITALT KONTROLLPANEL / 2- VINDU / SYNLIG / 3- HÅNDTAK / 4- VARMTELUFTUTSLOP / 5- PLUGG / 6- NON-STICK GRAD / 7- KURV / 8- MENYSKJERM / 9- Pommes frites MENY / 10- KJØTTMENY / 11- KYLLINGVINGER MENY / 12- REKER MENY / 13- FISK / 14- GRØNNSAKER MENY / 15- PASTRY MENY / 16- KOOKELYS PÅ/AV / 17- MENYVELGER / 18- TEMPERATUR/TIDSEVELGER / 19- PÅ / AV-KNAPP / 20- TEMPERATUR/TID-INNSTILLING (+/-) / 21- DIGITALT DISPLAY 22- TIDS INDIKATORLYS / 23- TEMPERATUR INDIKATORLYS

03: Konfigurasjon

A) Mat | B) Hurtigtast | C) Tid (min) | D) Temperatur (°C)

- 1. Chips [23 min (1-60 min justerbar med +/-°)] 200°C

(80-200°C justerbar med +/-°)

- 2. Biff [17 min (1-60 min justerbar med +/-°)] 180°C (80-200°C justerbar med +/-°)
- 3. Lår [25 min (1-60 min justerbar med +/-°)] 180 °C (80-200°C justerbar med +/-°)
- 4. Reker [17 min (1-60 min justerbar med +/-°)] 180 °C (80-200°C justerbar med +/-°)
- 5. Fisk[23 min (1-60 min justerbar +/-°)] 180°C (80-200°C justerbar med +/-°)
- 6. Grønnsaker [22 min (1-60 min justerbar +/-°)] 160°C (80-200°C justerbar med +/-°)
- 7. Dessetter [13 min (1-60 min justerbar +/-°)] 180°C (80-200°C justerbar med +/-°)

Merk: Legg til 3 minutter til forberedelsestid en når du begynner å steke mens varmluftfritteren fortsatt er kald. Merk: Vær oppmerksom på at disse innstillingene er rettningslinjer. Siden ingrediensene er forskjellige i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste konfigurasjonen for ingrediensene dine.

04: Varmtuststeking / 05: Innstilling / 06: Innstillingstid / 07: Temperaturinnstilling / 08: Stopp midt i matlagingen / 09: Slå av / standby / 10: Rengjøring

PL - POLSKI

01: Co jest w pudełku?