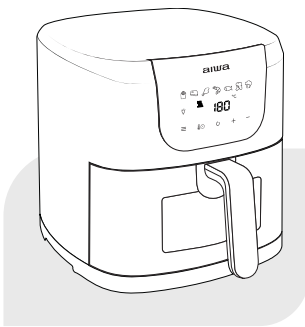


aiwa®

KOKUMA

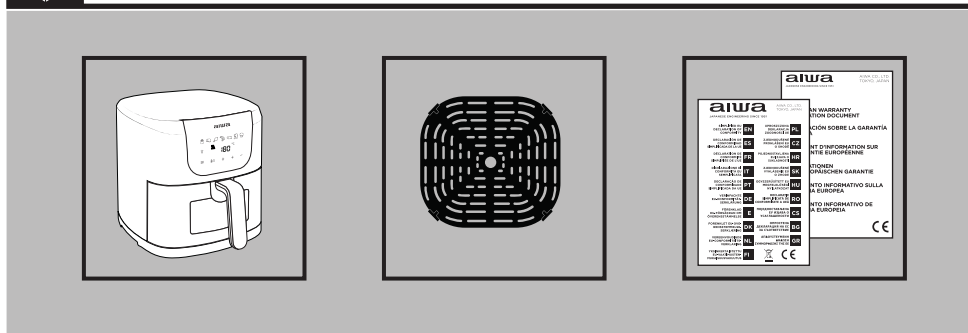
AIR FRYER AFR-5000



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

- QUICK GUIDE **EN**
- GUÍA RÁPIDA **ES**
- GUIDE RAPIDE **FR**
- KURZANLEITUNG **DE**
- GUIDA RAPIDA **IT**
- +22**

01. WHAT'S IN THE BOX?

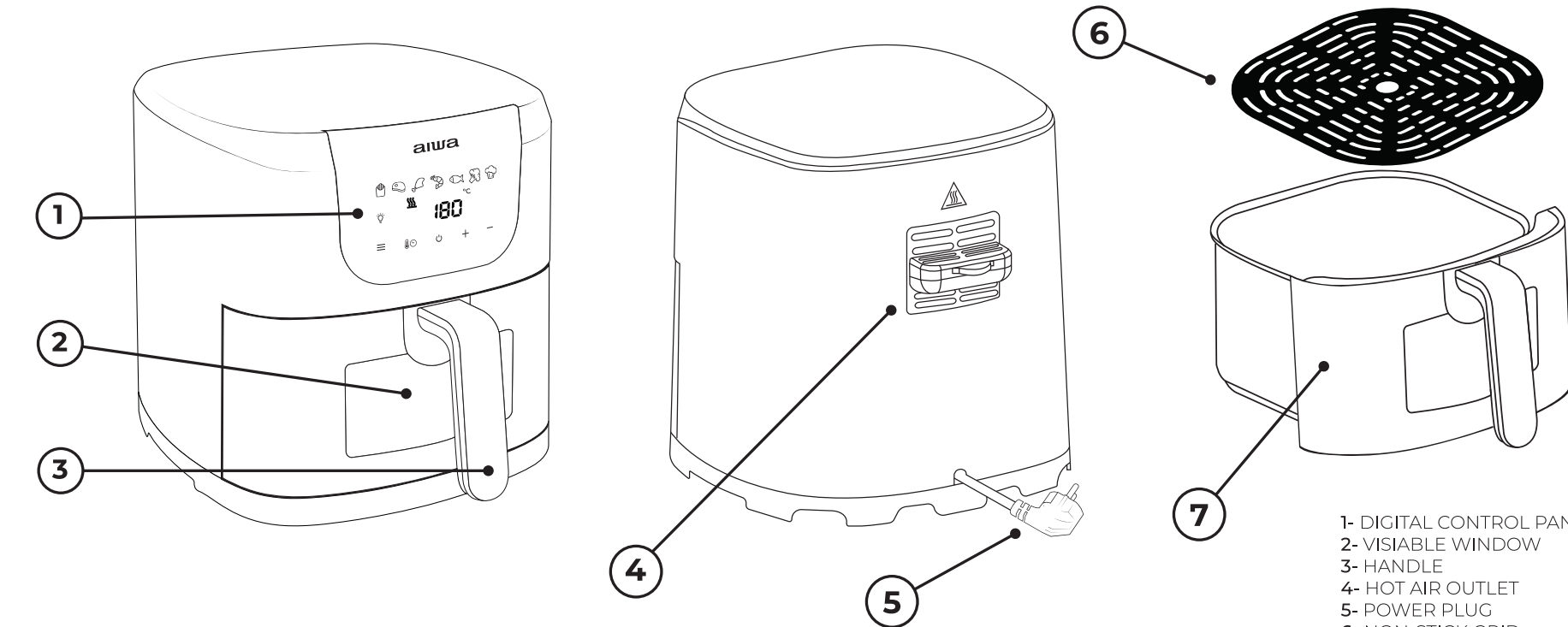


+ aiwa

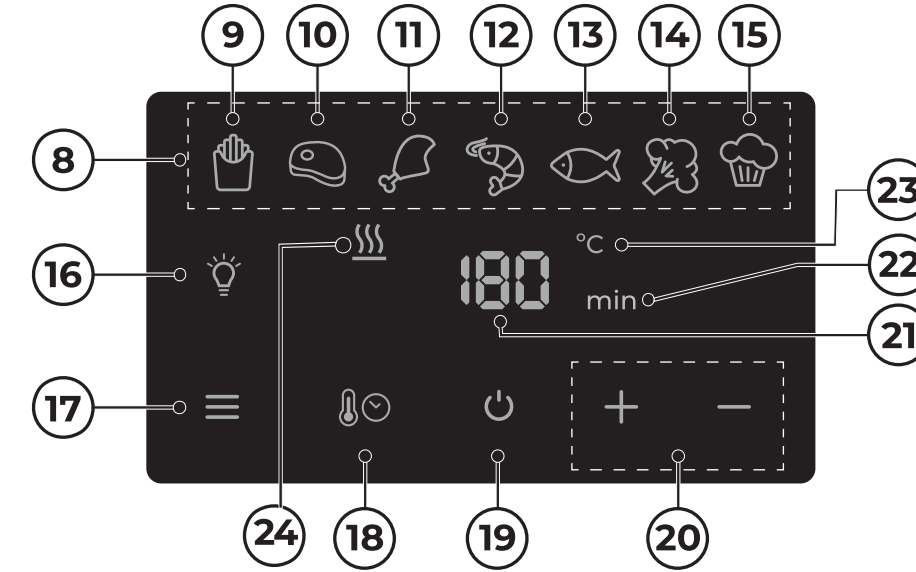


aiwaindustries.com

02. OVERALL VIEW

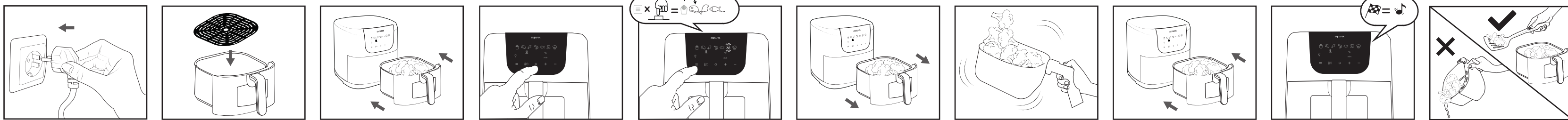


- 1- DIGITAL CONTROL PANEL
2- VISIBLE WINDOW
3- HANDLE
4- HOT AIR OUTLET
5- POWER PLUG
6- NON-STICK GRID
7- BASKET

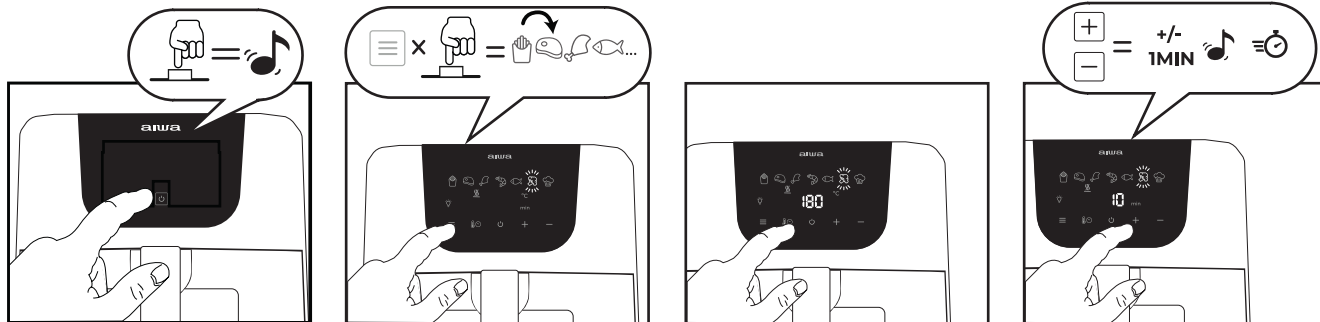


- 8- MENU DISPLAY
9- FRENCH FRIES MENU
10- MEAT MENU
11- CHICKEN WINGS MENU
12- SHRIMPS MENU
13- FISH MENU
14- VEGETAL MENU
15- PASTRY MENU
16- COOKING LIGHT ON/OFF
17- SELECTOR MENU
18- TEMPERATURE/TIME SELECTOR
19- ON/OFF BUTTON
20- TEMPERATURE/TIME SETTING (+/-)
21- DIGITAL SCREEN
22- TIME INDICATOR LIGHT
23- TEMPERATURE INDICATOR LIGHT
24- HEATING INDICATOR LIGHT

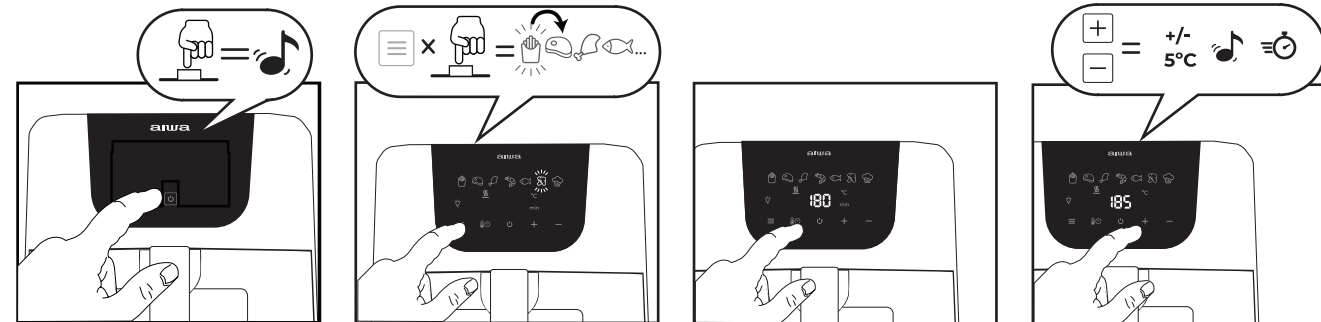
04. HOT AIR FRYING



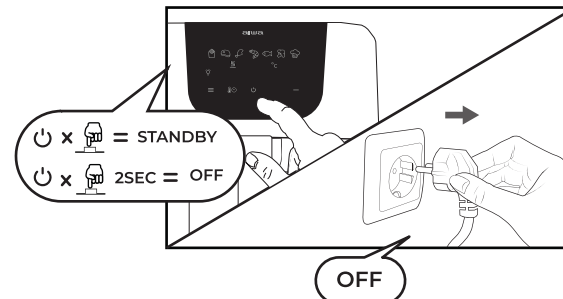
06. ADJUSTING THE TIME



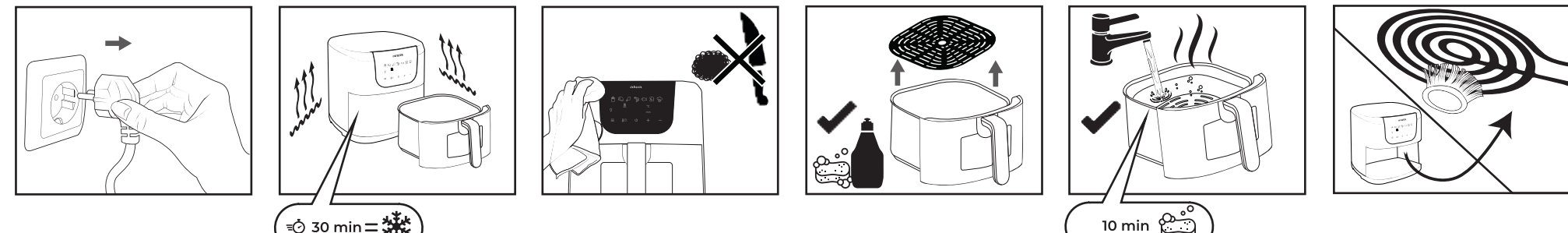
07. ADJUSTING THE TEMPERATURE



09. OFF/STANDBY



10. CLEANING



AFR-5000

1500W 5L Digital display 7 Presets

80° - 200°C Viewing Window Cooking Light Dishwasher safe

27,80 cm 36,00 cm 26,50 cm

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- КОШИЦА / 8- ЕКРАН МЕНЮ / 9- МЕНЮ С ПЪРЖЕНИ КРИЛИ / 10- МЕСНО МЕНЮ / 11- МЕНЮ С ПИЛЕШИ 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 регулируема чрез "+/-")
4. Скарриди [17 минути (1-60 минути, регулируеми чрез "+/-") | 180°C (80-200°C регулируеми чрез "+/-")

5. Рибa [23 минути (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: Пържени 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- RUKOJEŤ / 4- VÝSTUP TEPLÉHO VZDUCHU / 5- ZÁSTRČKA / 6- NEPRÍPLIVAJÍCÍ STUPEŇ / 7- KOŠÍK / 8- OBRÁZOVKA MENU / 9- MENU HRANOLKY / 10- MENU MASO / 11- MENU KUŘECÍ KRÍDLA / 12- MENU KREVET / 13- RYBY / 14- ZELENINOVÉ MENU / 15- MENU PEČIVA / 16- OSVĚTLENÍ VÁŘENÍ ZAPNUTO/VYPNUTO / 17- VOLIČ MENU / 18- VOLIČ

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 "+/-") | 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 BEDIENTFELD / 2- SICHTBARES FENSTER / 3- GRIFF / 4- HEISSLUFTAUSSLASS / 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-/ZEIT-EINSTELLUNG (+/-) / 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- ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΓΡΑΔ / 7- ΚΑΛΑΘΙ / 8- ΘΘΟΝΗ ΜΕΝΟΥ / 9- ΓΑΛΛΙΚΑ / 10 MENU ΜΕΝΟΥ / 11- ΜΕΝΟΥ ΘΕΡΜΟΥΣ ΚΟΤΟΠΟΥ / 12- ΜΕΝΟΥ ΓΑΡΙΔΩΝ / 13- ΜΕΝΟΥ ΨΑΡΙΟΥ / 14- ΜΕΝΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / 15- ΜΕΝΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ / 16- ΦΟΙΤΕΜΑ ΜΑΦΕΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / 17- ΕΠΙΛΟΓΟΣ ΜΕΝΟΥ // 18- Τ. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / 20- ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ (+/-) / 21- ΨΗΦΙΑΚΗ ΘΘΘΝΗ / 22- ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΦΩΣ ΤΙΜΕ / 23- ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΦΩΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
03: Διαμόρφωση
A) Τρόφιμα | B) 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. Μπριζόλα [17 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά "+/-") | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά "+/-")
3. Μήρος [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. Επιστόρνια | 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

During baking of the dilatible 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

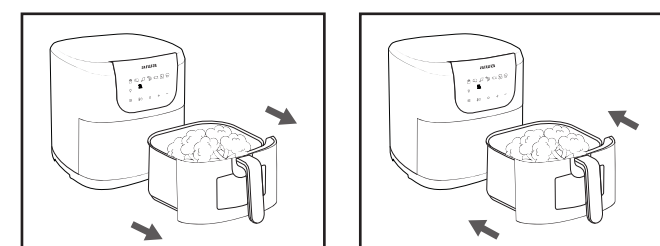
A) Name of Food	B) Shortcut Key	C) Time (Min)	D) Temperature (°C)
1 Chips		23min (1-60min adjustable by "+/-")	200°C (80-200°C adjustable by "+/-")
2 Steak		17min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")
3 Drumstick		25min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable 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



καλύτερη διαμόρφωση για τα συστατικά σας.

04: *Τηγάνα* με **ζεστό αέρα** / **05:** *Ρύθμιση* / **06:** *Χρόνος ρύθμισης* / **07:** *Ρύθμιση θερμοκρασίας* / **08:** *Οθόνη*
Διακοπή στη μέση του μαγειρέματος / **09:** *Ανεργοποίηση/αναμώση* / **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/TEMP/O /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 aun 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: *Fréir 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- KÄEPIDE /4- KUUMA ÕHU VÄLJUNDUS
5- PISK /6- NON-STICK GRAD /7- KORVI /8- MENÜÜ EKRAAN /9- PRANTSUSE MENÜÜ /10- LIHAMENÜÜ /11- KANATIBADE MENÜÜ /12- KREVITSE MENÜÜ /13- KALA /14- Kõõgilijade MENÜÜ /15- küpsetiste MENÜÜ /16- VALMISTATUD VALGUS SISSE/VÄLJA
22-AJA INDIKAATORI TULI /23- TEMPERAATUURI INDIKAATORI TULI

03: *Konfiguratsioon*

A) Toit | B) Kiirklahv | 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. Kõõgilijad [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 kuumaõhufrituurit on veel külm.
Märkus. Pange tähele, et need seaded on juhised. Kuna koostisosad erinevad päritolu, suuruse, kujuj ja kaubamärgi poolest, ei saa me garanteerida teie koostisosa parimat konfiguratsiooni.

04: *Kuuma õhuga praadimine* / **05:** *Seadistamine* / **06:** *Seadistusaeag* / **07:** *Temperatuuri seadistamine* / **08:** *Peatus keset küpsetamist* / **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 CUSSION ON/OFF /17- SÉLECTEUR DE MENU /18- SÉLECTEUR TEMPERATURE/TEMPS /19- BOUTON ON/OFF /20- RÉGLAGE TEMPERATURE/HEURE (+/-) /21- AFFICHAGE NUMÉRIQUE /22- VOYANT TEMPERATURE /23- VOYANT TEMPERATURE

03 : *Configuration*

A) Alimentation | B) Touche de raccourci | C) Temps (min) | D) Température (°C)

- 1. Puces [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- RUKAČ /4- IZLAZ ZA TOPLI ZRAK
5- UtiKač /6- NEPRIJEDPLJIV GRAD /7- KOŠARICA /8- EKTRAN ZA JELOVNIK /9- JELOVNIK POMFRITA /10- MENI JELOVNIK /11- PILEČA KRILCCA JELOVNIK /12- JELOVNIK KOZICA /13- RIBA /14- JELOVNIK POVRČA /15- IZBORNIK ZA SLASTIVA /16- UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE SVJETLA ZA KUHANJE /17- BIRAČ IZBORNIKA /18- BIRAČ TEMPERATURE/VREMENA /19- TIPKA ZA UKLJUČIVANJE /ISKLUČIVANJE /20- POSTAVKA TEMPERATURE/VREMENA (+/-) /21- DIGITALNI ZASLON /22- SVJETLO INDIKATORA VREMENA /23- SVJETLO INDIKATORA TEMPERATURE

03: *Konfiguracija*

A) Hrana | B) Tipka 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 vremena 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:** *Postavjanje vremena* / **07:** *Postavka temperature* / **08:** *Zaustavljanje usred kuhanja* / **09:** *Isključivanje / pripravnost* / **10:** *Čišćenje*

HU - MAGYAR

01: *Mi van a dobozban?*

02: *Áttekintés*

1- DIGITÁLIS KEZELŐPANEL /2- ABLAK / LÁTHATÓ /3- FOGANTÚ /4- FŐRRŐLEVEGŐ KIMENET
5- PLUG /6- NON-STICK GRAD /7- KOSÁR /8- MENÜKÉPERNYŐ /9- SÜLTŐSÜLTŐ MENÜ /10- HŰS MENÜ /11- CSIRKESZÁRNYAK MENÜ /12- RÁKÉP MENÜ /13- HAL /14- VEGETÁLE /15- SÜTÉMA MENÜ /16- SÜTESI BE/KE /17- MENÜVÁLASZTÓ /18- HÖMÉRSEKLET/IDŐ VÁLASZTÓ /19- BE/KI GOMB /20- HÖMÉRSEKLET/IDŐ BEÁLLÍTÁSA (+/-) /21- DIGITÁLIS KIJELZŐ 22- IDŐJELZŐ FÉNY /23- HÖMÉRSEKLETJELZŐ 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 a „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)

Pastaba: Prídékte 3 minutes prie praoúšimo laika, kai pradadete kepti, kol karšto oro gruzdintuve dar šalta.
Pastaba: atkreipkite dėmesį, kad šie nustatymai yra gairės. Kadangi sudedamosios dalys skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženku, negalime garantuoti geriausios sudedamųjų dalių konfiguracijos.

- 1. Chips [23 perc (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 a „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)

- 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: Adjon 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 MENTA /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 [17 min (1-60 min regolabile con +/-) | 180 °C (80-200°C regolabile con +/-)°
- 5. Pesce [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 /3- MATOMAS /3- RANKENĖ /4- KARŠTO ORO IŠEJIMO ANGA 5- KIŠTUKAS /6- NEPRIKLAINAS GRAD /7- KREPŠIUS /8- MENUI EKRANAS /9- GRUNDŽIŲ BRUKTŲ MENUI /10- MĖSOS MENUI /11- VIŠTOS SPARNŲ MENUI /12- KREVETIŲ MENUI /13- ŽUVIES /14- VEGETALĖ /15- KENKINIŲ MENUI /16- GAMYBOS SVIESOS JUNGTAS /IŠJUNGTAS /17- MENUI PARINKIETIS /18- TEMPERATŪROS / LAIKAS PARINKIMAS /19- JUNGIMO /IŠJUNGIMO MYGTUKAS /20- TEMPERATŪROS / LAIKAS NUSTATYMAS (+/-) /21- SKAITMENINIS EKRANAS /22- LAIKO INDIKATORIAUS SVIESA /23- TEMPERATŪROS INDIKATORIAUS SVIESA

03: *Konfiguracija*

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

- 1. Traškučiai [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. Slauuys [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 reguliuojamas +/-)°

Pastaba: Prídékte 3 minutes prie praoúšimo laika, kai pradadete kepti, kol karšto oro gruzdintuve dar šalta.
Pastaba: atkreipkite dėmesį, kad šie nustatymai yra gairės. Kadangi sudedamosios dalys skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženku, negalime garantuoti geriausios sudedamųjų dalių konfiguracijos.

- 1. Traškučiai [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. Slauuys [25 min (1-60 min reguliuojamas +/-)° | 180°C (80-200°C reguliuojamas +/-)°
- 4. Krevetės [17min (1-60 min reguliuojamas +/-) | 180°C (80-200°C reguliuojamas +/-)°
- 5. Žuvis[23 min (1-60 min reguliuojamas +/-)° | 180°C (80-200°C reguliuojamas +/-)°
- 6. Daržovės [22 min (1-60 min reguliuojamas +/-)° | 160°C (80-200°C reguliuojamas +/-)°
- 7. Desertai [13 min (1-60 min reguliuojamas +/-)° | 180°C (80-200°C reguliuojamas +/-)°

Pastaba: Prídékte 3 minutes prie praoúšimo laika, kai pradadete kepti, kol karšto oro gruzdintuve dar šalta.
Pastaba: atkreipkite dėmesį, kad šie nustatymai yra gairės. Kadangi sudedamosios dalys skiriasi savo kilme, dydžiu, forma ir prekės ženku, negalime garantuoti geriausios sudedamųjų dalių konfiguracijos.

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

Nustatymo laikas / **07:** *Temperatūros nustatymas* /

08: *Sustabdykite gaminio viduryje* / **09:**

Išjungimas / budėjimo režimas / **10:** **Vaymas**

LV - LATVIEŠU

01: *Kas ir kastē?*

02: *Pārskats*

1- DIGITĀLAIS VADĪBAS PANEĻS /2- LOGS /REDZĀMS /3- ROKTURIS /4- KARŠTĀ GAISA IEJĒJA
5- IZVĒLNE /6- NON-LIIPP GRAD /7- GROZS /8- IZVĒLNES EKRAĻNS /9- FRANĀUĀ FRUPU IZVĒLNE /10- GAĻAS IZVĒLNE /11- CĀTAS SPĀRŅU IZVĒLNE /12- GARŅĻU IZVĒLNE /13- ZIVIS /14- VEGETĀLE /15- KONĀICEJUMU IZVĒLNE /16- GATAVOŠANAS GAISMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA /17- IZVĒLNES SLĒDZEKLIS /18- TEMPERATŪRAS/LAIKA SLĒDŽES /19- IESLĒGŠANAS /IZSLĒGŠANAS POGA /20- TEMPERATŪRAS/LAIKA IESTĀTĪJUMI (+/-) /21- Ciparu displejs /22- LAIKU INDIKATORA GAISMA /23- TEMPERATŪRAS INDIKATORA GAISMA

03: *konfigurācija*

A) Pārteka | 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. Garneļi [17min (1-60 min regulējams ar +/-)° |180 °C (80-200°C reguljams 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 reguljams ar +/-)°
- 7. Deserti [13 min (1-60 min reguljams +/-)° | 180°C (80-200°C reguljams ar +/-)°

Piezīme: Pievienojiet 3 minūtes gatavošanas laikam, kad sākat cepšanu, kamēr karstā gaisa fritieris vēl ir auksts.
Piezīme. Lūdzu, nemiet vērā, ka šie iestatījumi ir vadlīnijas. 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:** *Apstāšanās 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- WARMTELUCHTUITLAAT /5- PLUG /6- NON-STICK GRAD /7- MAND /8- MENUSCHERM /9- FRIETESMENU /10- VLEES MENU /11- KIPPEN/LEUGELS MENU /12- GARNALENMENU /13- VISMENU /14- GROENTENMENU /15- GEBAKMENU /16- KOOKLICHT AAN/UIT /17- MENUKEUZE /18- TEMPERAATUUR/TIJDKEUZE /19- AAN/UIT-KNOP /20- TEMPERAATUUR/TIJDINSTELLING (+/-) /21- DIGITALE DISPLAY /22- TIJDINDICATORLAMPJE /23- TEMPERAATUURINDICATORLAMPJE

03: *Configuratie*

A) Voedsel | B) Sneltoets | 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. Dij [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 +/-)°