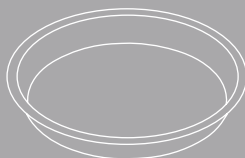
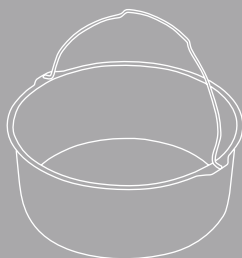
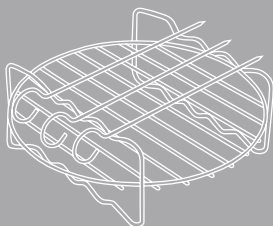
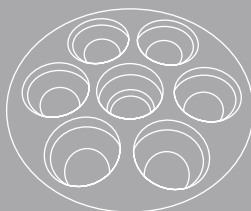
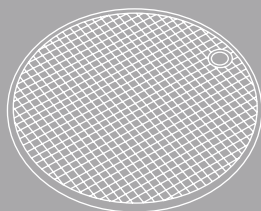


CREATE

FRYER AIR PRO COMPACT TOOLS



COOKING ACCESSORIES FOR FRYER AIR SMART
ACCESORIOS DE COCINA PARA FRYER AIR SMART

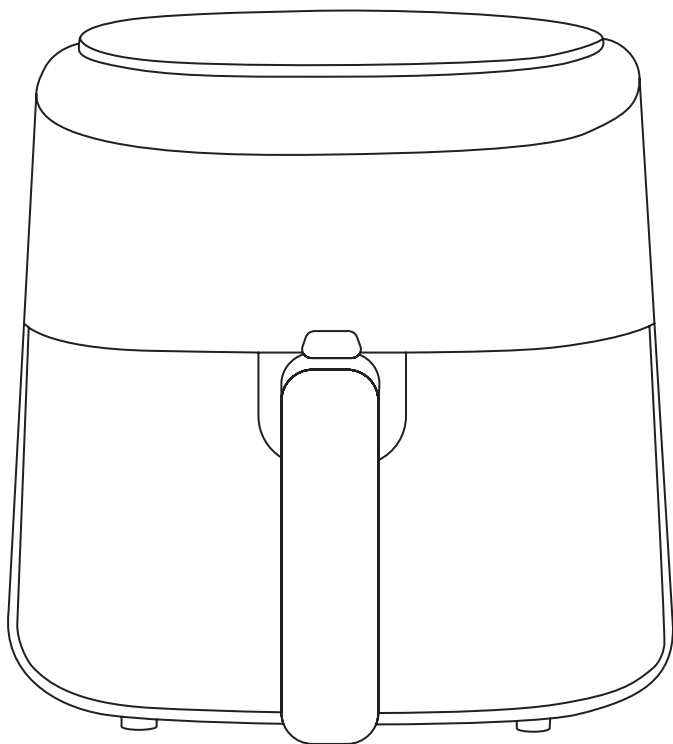
USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

CREATE

FRYER AIR
PRO COMPACT
TOOLS



INDEX

ENGLISH

Important safeguards	6
List of accessories	7
Settings	7

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	8
Lista de accesorios	9
Ajustes	9

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	10
Lista de acessórios	11
Definições	11

FRANÇAIS

Instructions de sécurité	12
Liste des accessoires	13
Réglages	13

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	14
Elenco degli accessori	15
Impostazioni	15

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	16
Zubehörliste	17
Einstellungen	17

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	18
Accessoire lijst	19
Instellingen	19

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	20
Lista akcesoriów	21
Ustawienia	21

ENGLISH

Thank you for choosing our air fryer. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

IMPORTANT SAFEGUARDS

With these accessories, you can cook a larger variety of dishes.

Recommendations for the use of frying accessories:

- Before first use, remove all packaging materials, stickers or labels from the accessories.
- Read the instructions carefully, and keep them within reach.
- Refer to the appliance instructions for the use of these accessories and associated recommendations.
- Ensure that the accessories are stable, well positioned and correctly placed on the appliance. Only use the cooking accessories provided with the appliance or bought from an approved service center.
- To prevent damage to the accessories, only use them on the models that they were designed for. (Do not place in an oven, on the gas range or electric hot-plate, etc.).
- To avoid damaging the baking basket and pizza pan accessories, always use plastic or wooden utensils.
- Never cut food directly on the accessory.
- Accessories become very hot during cooking. Use heat-resistant oven gloves when handling accessories after cooking.
- Do not place the hot accessories on a fragile surface. Only place them on a heat-resistant surface.
- We advise you to use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the accessories, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

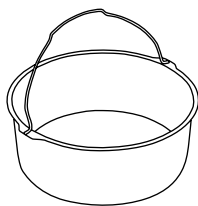
Note: The accessories are all dishwasher safe **except the baking basket**.

- Do not use metallic scouring pads, steel wool, or any abrasive cleaners to clean any part of your accessories, only use nylon or non-metallic cleaning pads. In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing up liquid.

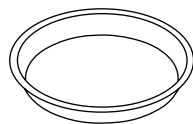
Reminder: Skewers cannot be touched by children, because they are very sharp and have a risk to injury.

LIST OF ACCESSORIES

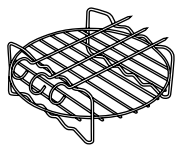
1. Baking basket
2. Pizza pan
3. Rack and skewers
4. Rubber mat
5. Oil sprayer
6. Cupcake mold



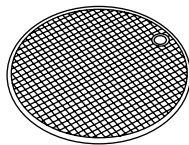
1



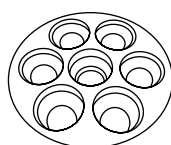
2



3

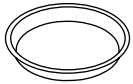
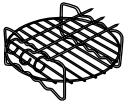


4



5

SETTINGS

RECIPE	ACCESSORY	QUANTITY	TEMPERATURE	TIME
Cake		150-250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 pizza (approx. 155 g)	190 °C	7-10 min
Skewers		100-500 g	180 °C	12-19 min

The temperature and time setting can be adjusted for different recipes.

Muchas gracias por elegir nuestra freidora de aire. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Con estos accesorios, podrá cocinar una gran variedad de platos.

Recomendaciones para el uso correcto de los accesorios de la freidora:

- Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje, las pegatinas y las etiquetas que pueda haber adheridas a los accesorios.
- Lea las instrucciones con detenimiento y guárdelas para futuras referencias.
- Consulte las instrucciones de la freidora acerca del uso de los accesorios y recomendaciones asociadas.
- Asegúrese de que los accesorios se colocan adecuadamente y de manera estable en el interior de la freidora. Utilice solo los accesorios provistos junto con la freidora o adquiridos a través del servicio oficial de la marca.
- Para evitar daños a los accesorios, utilice los accesorios únicamente con los modelos para los que fueron diseñados. (No los introduzca en el horno, sobre los quemadores de gas o cocinas eléctricas, etc.).
- Para evitar que se dañe el recipiente de horneado y la bandeja para pizzas, utilice solo utensilios de madera o plástico.
- Nunca corte los alimentos directamente sobre los accesorios.
- Los accesorios se calientan mucho durante el cocinado. Utilice guantes resistentes al calor cuando maneje los accesorios después del cocinado.
- No coloque los accesorios mientras están calientes sobre superficies frágiles. Colóquelos solo sobre superficies resistentes al calor.
- Es aconsejable que se utilice una esponja, agua caliente y detergente lavavajillas para limpiar los accesorios, después enjuáguelos para eliminar cualquier residuo. Séquelos con papel.

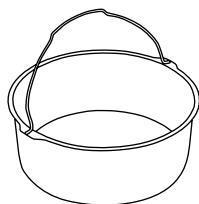
Nota: Todos los accesorios son aptos para lavarlos en el lavavajillas **excepto el recipiente de horneado**.

- No utilice estropajos de metal, lana de acero o cualquier otro limpiador abrasivo para limpiar los accesorios. Utilice solo estropajos suaves de nylon o no metálicos. En caso de que la suciedad sea difícil de limpiar, deje los accesorios en remojo en agua caliente con líquido detergente.

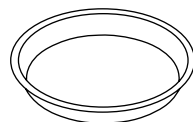
Recuerde: Las brochetas no deben dejarse al alcance de los niños y no deben utilizarse como juguetes. Están muy afiladas y los niños podrían hacerse daño.

LISTA DE ACCESORIOS

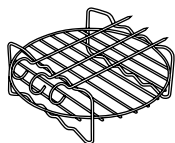
1. Recipiente de horneado
2. Bandeja para pizzas
3. Rejilla con brochetas
4. Estera de silicona
5. Rociador de aceite
6. Molde para cupcakes



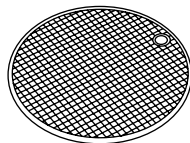
1



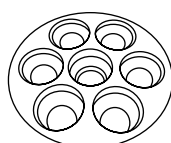
2



3

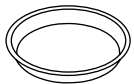


4



5

AJUSTES

RECETA	ACESORIO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Pastel		150-250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 pizza (approx. 155 g)	190 °C	7-10 min
Brochetas		100-500 g	180 °C	12-19 min

Los ajustes de temperatura y tiempo pueden cambiar dependiendo de la receta.

Muito obrigado por escolher a nossa fritadeira de ar. Antes de usar este produto, leia atentamente as instruções para seu uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de choque elétrico, ferimentos e até morte, se obedecidas estritamente. Guarde este manual em um lugar seguro para referência futura, junto com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, passe essas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Sempre siga as precauções básicas de segurança e as regras de prevenção de acidentes ao usar um aparelho. Declinamos qualquer responsabilidade derivada do não cumprimento dessas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Com esses acessórios, você pode cozinhar uma grande variedade de pratos. Recomendações para o uso correto dos acessórios da fritadeira:

- Antes da primeira utilização, remova todos os materiais de embalagem, adesivos e etiquetas que possam estar colados aos acessórios.
- Leia as instruções com atenção e guarde-as para referência futura.
- Consulte as instruções da fritadeira sobre o uso de acessórios e recomendações associadas.
- Certifique-se de que os acessórios estejam posicionados de forma adequada e estável dentro da fritadeira. Use apenas os acessórios fornecidos com a fritadeira ou adquiridos no serviço oficial da marca.
- Para evitar danos aos acessórios, use acessórios apenas com os modelos para os quais foram projetados. (Não os coloque no forno, em queimadores a gás ou fogões elétricos, etc.).
- Para evitar danificar a assadeira e a assadeira para pizza, use apenas utensílios de madeira ou plástico.
- Nunca corte alimentos diretamente nos acessórios.
- Os acessórios ficam muito quentes durante o cozimento. Use luvas resistentes ao calor ao manusear acessórios após cozinhar.
- Não coloque acessórios enquanto eles estiverem quentes em superfícies frágeis. Coloque-os apenas em superfícies resistentes ao calor.
- É recomendável usar uma esponja, água quente e sabão em pó para limpar os acessórios e, em seguida, enxágue-os para remover qualquer resíduo. Seque-os com papel.

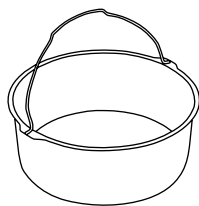
Observação: Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça exceto a assadeira.

- Não use esfregões de aço, palha de aço ou qualquer outro limpador abrasivo para limpar os acessórios. Use apenas náilon macio ou esfregões não metálicos. Caso a sujeira seja difícil de limpar, mergulhe os acessórios em água quente com detergente líquido.

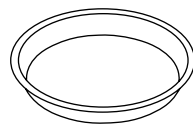
Lembrar: Os espetos não devem ser deixados ao alcance das crianças e não devem ser usados como brinquedos. Eles são muito afiados e as crianças podem se machucar.

LISTA DE ACESSÓRIOS

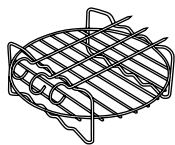
1. Recipiente para assar
2. Bandeja de pizza
3. Rack com espetos
4. Tapete de silicone
5. Pulverizador de óleo
6. Molde de cupcake



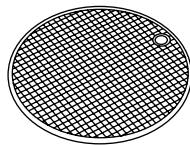
1



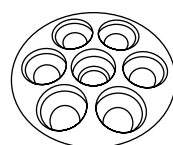
2



3

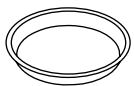


4



5

DEFINIÇÕES

RECEITA	ACESSÓRIO	QUANTIA	TEMPERATURA	TEMPO
Bolo		150-250 g	160 °C	25 min
pizza		1 pizza (aprox. 155 g)	190 °C	7-10 min
Espetos		100-500 g	180 °C	12-19 min

As configurações de temperatura e tempo podem mudar dependendo da receita.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre friteuse à air. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions pour son utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque d'électrocution, de blessure et même de mort si elles sont strictement respectées. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure, avec la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les règles de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil. Nous déclinons toute responsabilité découlant du non-respect de ces instructions par les clients.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avec ces accessoires, vous pouvez cuisiner une grande variété de plats. Recommandations pour une utilisation correcte des accessoires de friteuse:

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes qui peuvent être attachés aux accessoires.
- Veuillez lire attentivement les instructions et les conserver pour référence ultérieure.
- Consultez les instructions de la friteuse sur l'utilisation des accessoires et les recommandations associées.
- Assurez-vous que les accessoires sont positionnés correctement et de manière stable à l'intérieur de la friteuse. N'utilisez que les accessoires fournis avec la friteuse ou achetés via le service officiel de la marque.
- Pour éviter d'endommager les accessoires, n'utilisez les accessoires qu'avec les modèles pour lesquels ils sont conçus. (Ne les mettez pas dans le four, sur des brûleurs à gaz ou des cuisinières électriques, etc.).
- Pour éviter d'endommager le plat de cuisson et le plat à pizza, utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.
- Ne coupez jamais les aliments directement sur les accessoires.
- Les accessoires deviennent très chauds pendant la cuisson. Portez des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des accessoires après la cuisson.
- Ne placez pas les accessoires lorsqu'ils sont chauds sur des surfaces fragiles. Placez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Il est recommandé d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et du savon à vaisselle pour nettoyer les accessoires, puis les rincer pour éliminer tout résidu. Séchez-les avec du papier.

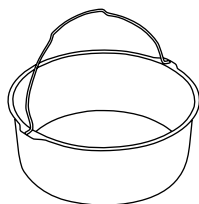
Noter: Tous les accessoires vont au lave-vaisselle **sauf le plat de cuisson.**

- N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de laine d'acier ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer les accessoires. Utilisez uniquement des tampons à récurer en nylon doux ou non métalliques. Si la saleté est difficile à nettoyer, faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude avec un détergent liquide.

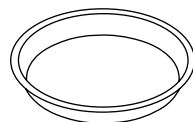
Rappelles toi: Les brochettes ne doivent pas être laissées à la portée des enfants et ne doivent pas être utilisées comme jouets. Ils sont très copants et les enfants pourraient se blesser.

LISTE DES ACCESSOIRES

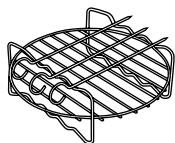
1. Récipient de cuisson
2. Plateau à pizza
3. Rack avec brochettes
4. Tapis en silicone
5. Pulvérisateur d'huile
6. Moule à cupcake



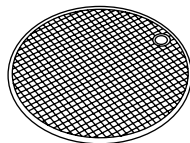
1



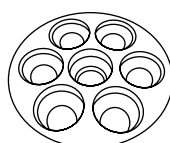
2



3



4



5

RÉGLAGES

RECETTE	ACCESSOIRE	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	TEMPS
Gâteau		150 à 250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 pizza (env. 155 g)	190 °C	7-10 min
Brochettes		100 à 500 g	180 °C	12 à 19 min

Les réglages de température et de temps peuvent changer selon la recette.

Grazie mille per aver scelto la nostra friggitrice ad aria. Prima di utilizzare questo prodotto leggere attentamente le istruzioni per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino morte se rispettate rigorosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, insieme alla scheda di garanzia del prodotto debitamente compilata, alla confezione originale del prodotto e alla prova di acquisto. Se possibile, trasmettere queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base e le regole di prevenzione degli incidenti quando si utilizza un apparecchio. Si declina ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Con questi accessori puoi cucinare un'ampia varietà di piatti.

Consigli per il corretto utilizzo degli accessori della friggitrice:

- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette che possono essere attaccati agli accessori.
- Si prega di leggere attentamente le istruzioni e di conservarle per riferimento futuro.
- Consultare le istruzioni della friggitrice sull'uso degli accessori e le relative raccomandazioni.
- Assicurarsi che gli accessori siano posizionati correttamente e stabilmente all'interno della friggitrice. Utilizzare solo gli accessori forniti con la friggitrice o acquistati tramite il servizio ufficiale del marchio.
- Per evitare danni agli accessori, utilizzare gli accessori solo con i modelli per i quali sono stati progettati. (Non metterli in forno, su fornelli a gas o cucine elettriche, ecc.).
- Per evitare di danneggiare la teglia e la teglia per pizza, utilizzare solo utensili in legno o plastica.
- Non tagliare mai il cibo direttamente sugli accessori.
- Gli accessori diventano molto caldi durante la cottura. Indossare guanti resistenti al calore quando si maneggiano gli accessori dopo la cottura.
- Non posizionare gli accessori mentre sono caldi su superfici fragili. Posizionarli solo su superfici resistenti al calore.
- Si consiglia di utilizzare una spugna, acqua calda e sapone per i piatti per pulire gli accessori, quindi risciacquarli per rimuovere eventuali residui. Asciugali con la carta.

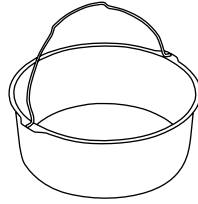
Nota: Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie **tranne la teglia**.

- Non utilizzare pagliette metalliche, lana d'acciaio o altri detergenti abrasivi per pulire gli accessori. Utilizzare solo nylon morbido o spugnette abrasive non metalliche. Nel caso in cui lo sporco sia difficile da pulire, immergere gli accessori in acqua calda con detersivo liquido.

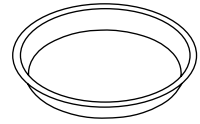
Ricorda: Gli spiedini non devono essere lasciati alla portata dei bambini e non devono essere usati come giocattoli. Sono molto acuti e i bambini potrebbero ferirsi.

ELENCO DEGLI ACCESSORI

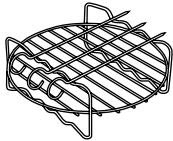
1. Contenitore da forno
2. Vassoio per pizza
3. Rack con spiedini
4. Tappetino in silicone
5. Spruzzatore di olio
6. Stampo per cupcake



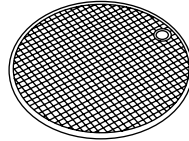
1



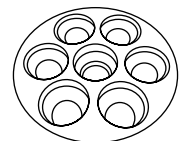
2



3

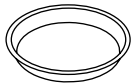


4



5

IMPOSTAZIONI

RICETTA	ACCESSORIO	QUANTITÀ	TEMPERATURA	TEMPO
torta		150-250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 pizza (ca. 155 g)	190 °C	7-10 min
Spiedini		100 -500 g	180 °C	12-19 min

Le impostazioni di temperatura e tempo possono cambiare a seconda della ricetta.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Luftfritteuse entschieden haben. Lesen Sie die Anweisungen zur korrekten Verwendung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und sogar zum Tod, wenn sie strikt eingehalten werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufnachweis an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anweisungen nach Möglichkeit an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Geräts immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsregeln. Wir lehnen jede Verantwortung ab, die sich aus der Nichteinhaltung dieser Anweisungen durch Kunden ergibt.

SICHERHEITSHINWEISE

Mit diesem Zubehör können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten. Empfehlungen für die korrekte Verwendung von Friteusenzubehör:

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten, die möglicherweise am Zubehör angebracht sind.
- Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Konsultieren Sie die Anweisungen der Friteuse zur Verwendung von Zubehör und die dazugehörigen Empfehlungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Zubehör richtig und stabil in der Friteuse positioniert ist. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit der Friteuse geliefert oder über den offiziellen Service der Marke gekauft wurde.
- Verwenden Sie Zubehör nur mit den Modellen, für die es entwickelt wurde, um Schäden am Zubehör zu vermeiden. (Stellen Sie sie nicht in den Ofen, auf Gasbrenner oder Elektroherde usw.).
- Verwenden Sie nur Holz- oder Plastikutensilien, um eine Beschädigung der Backform und der Pizzapfanne zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt auf Zubehör.
- Zubehör wird beim Kochen sehr heiß. Tragen Sie beim Umgang mit Zubehör nach dem Kochen hitzebeständige Handschuhe.
- Stellen Sie Zubehöerteile nicht heiß auf zerbrechliche Oberflächen. Stellen Sie sie nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- Es wird empfohlen, das Zubehör mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen und anschließend abzuspülen, um eventuelle Rückstände zu entfernen. Trockne sie mit Papier.

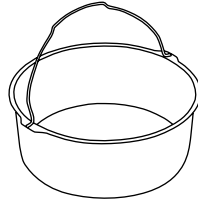
Hinweis: Alle Zubehöerteile sind spülmaschinenfest **außer der Backform**.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs keine Metall-Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Scheuermittel. Verwenden Sie nur weiches Nylon oder nichtmetallische Scheuerschwämme. Wenn der Schmutz schwer zu reinigen ist, legen Sie das Zubehör mit flüssigem Reinigungsmittel in heißes Wasser.

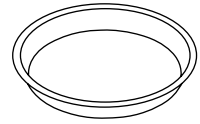
Merken: Spieße sollten nicht in Reichweite von Kindern gelassen und nicht als Spielzeug verwendet werden. Sie sind sehr scharf und Kinder könnten sich verletzen.

ZUBEHÖRLISTE

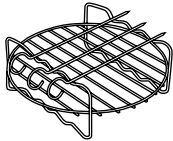
1. Backbehälter
2. Pizzatablett
3. Gestell mit Spießen
4. Silikonmatte
5. Ölsprüher
6. Cupcake-Form



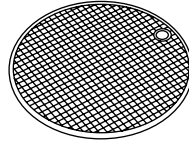
1



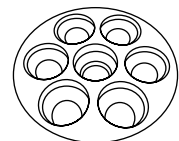
2



3

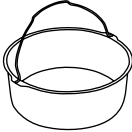
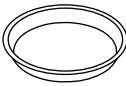


4



5

EINSTELLUNGEN

KOCHREZEPT	ZUBEHÖRTEIL	MENGE	TEMPERATUR	ZEIT
Kuchen		150-250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 Pizza (ca. 155 g)	190 °C	7-10 Min
Spieße		100-500 g	180 °C	12-19 min

Die Temperatur- und Zeiteinstellungen können sich je nach Rezept ändern.

Hartelijk dank voor het kiezen van onze heteluchtfriteuse. Lees voordat u dit product gebruikt zorgvuldig de instructies voor het juiste gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs overlijden als ze strikt worden nageleefd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de naar behoren ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen en ongevallenpreventievoorschriften bij het gebruik van een apparaat. Wij wijzen elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Met deze accessoires kun je een grote variatie aan gerechten bereiden.

Aanbevelingen voor het juiste gebruik van friteuse-accessoires:

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, stickers en labels die op de accessoires kunnen zijn aangebracht.
- Lees de instructies aandachtig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Raadpleeg de instructies van de friteuse over het gebruik van accessoires en de bijbehorende aanbevelingen.
- Zorg ervoor dat de accessoires correct en stabiel in de friteuse zijn geplaatst. Gebruik alleen de accessoires die bij de friteuse zijn geleverd of die zijn aangeschaft via de officiële dienst van het merk.
- Gebruik accessoires alleen met de modellen waarvoor ze zijn ontworpen om schade aan accessoires te voorkomen. (Plaats ze niet in de oven, op gasbranders of elektrische fornuizen, enz.).
- Gebruik alleen houten of plastic keukengerei om schade aan de bakvorm en pizzaplaat te voorkomen.
- Snijd voedsel nooit rechtstreeks op accessoires.
- Accessoires worden erg heet tijdens het koken. Draag hittebestendige handschoenen bij het hanteren van accessoires na het koken.
- Plaats geen hete accessoires op kwetsbare oppervlakken. Plaats ze alleen op hittebestendige oppervlakken.
- Het wordt aanbevolen om een spons, heet water en afwasmiddel te gebruiken om de accessoires schoon te maken en ze vervolgens af te spoelen om eventuele resten te verwijderen. Droog ze af met papier.

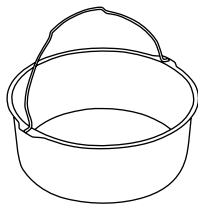
Notitie: Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig behalve de bakvorm.

- Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of andere schuurmiddelen om de accessoires schoon te maken. Gebruik alleen zachte nylon of niet-metalen schuursponsjes. Als het vuil moeilijk te verwijderen is, laat de accessoires dan weken in heet water met vloeibaar wasmiddel.

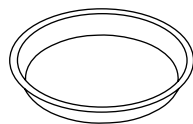
Onthouden: Spiesjes mogen niet binnen het bereik van kinderen worden gelaten en mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Ze zijn erg scherp en kinderen kunnen zichzelf bezeren.

ACCESSOIRE LIJST

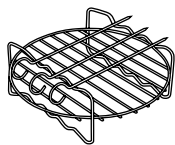
1. Bakvormpje
2. Pizzaplaat
3. Rekje met spiesjes
4. Siliconen mat
5. Olie sproeier
6. Cupcake vorm



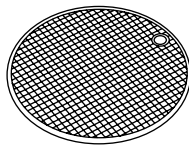
1



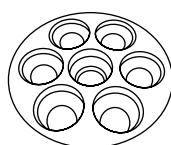
2



3

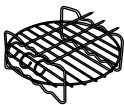


4



5

INSTELLINGEN

KEUKENRE- CEPTEN	ACCESSOIRE	BEDRAG	TEMPERATUUR	WEER
Taart		150 -250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 pizza (ong. 155 g)	190 °C	7 -10 min
Spiesjes		100 -500 g	180 °C	12 -19 min

De temperatuur- en tijdstellingen kunnen veranderen afhankelijk van het recept.

Bardzo dziękujemy za wybranie naszej frytownicy powietrznej. Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją jego prawidłowego użytkowania.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem elektrycznym, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Prosimy zachować tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności i zasad zapobiegania wypadkom. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania tych instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Dzięki tym akcesoriom możesz gotować różnorodne potrawy.

Zalecenia dotyczące prawidłowego korzystania z akcesoriów do frytownicy:

- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety, które mogą być przyłączone do akcesoriów.
- Przeczytaj uważnie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.
- Zapoznaj się z instrukcjami frytownicy dotyczącymi korzystania z akcesoriów i związanymi z nimi zaleceniami.
- Upewnij się, że akcesoria są prawidłowo i stabilnie umieszczone we frytownicy. Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych z frytownicą lub zakupionych za pośrednictwem oficjalnego serwisu marki.
- Aby uniknąć uszkodzenia akcesoriów, używaj akcesoriów tylko z modelami, do których są przeznaczone. (Nie wkładaj ich do piekarnika, na palniki gazowe lub kuchenki elektryczne itp.).
- Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia i formy do pizzy, należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów.
- Nigdy nie krój żywności bezpośrednio na akcesoriach.
- Podczas gotowania akcesoria bardzo się nagrzewają. Podczas obsługi akcesoriów po gotowaniu nosić rękawice odporne na ciepło.
- Nie umieszczaj gorących akcesoriów na delikatnych powierzchniach. Umieszczaj je tylko na powierzchniach żaroodpornych.
- Do czyszczenia akcesoriów zaleca się użycie gąbki, gorącej wody i płynu do naczyń, a następnie wyłuskanie w celu usunięcia wszelkich pozostałości. Osusz je papierem.

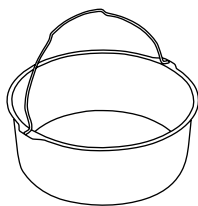
Uwaga: Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce **oprócz formy do pieczenia**.

- Do czyszczenia akcesoriów nie używaj druciaków metalowych, wetny stalowej ani innych środków do szorowania. Używać tylko miękkich nylonowych lub niemetalowych czyszcików do szorowania. Jeśli zabrudzenia są trudne do usunięcia, zamocz akcesoria w gorącej wodzie z płynnym detergentem.

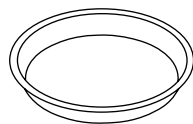
Zapamiętaj: Szaszłyków nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci i nie należy ich używać jako zabawek. Są bardzo ostre i dzieci mogą się zranić.

LISTA AKCESORIÓW

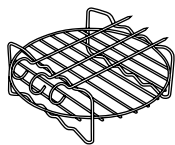
1. Pojemnik do pieczenia
2. Taca do pizzy
3. Stojak ze szaszłykami
4. Mata silikonowa
5. Rozpylacz oleju
6. Forma do ciastek



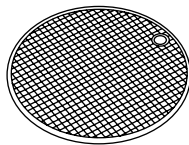
1



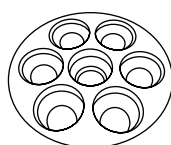
2



3

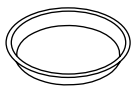


4



5

USTAWIENIA

PRZEPIS	AKCESORIUM	ILOŚĆ	TEMPERATURA	CZAS
Ciasto		150-250 g	160 °C	25 min
Pizza		1 pizza (ok. 155 g)	190 °C	7-10 min
Szaszłyki		100-500 g	180 °C	12-19 min

Ustawienia temperatury i czasu mogą się zmieniać w zależności od przepisu.

[illegible]

[illegible]

CREATE