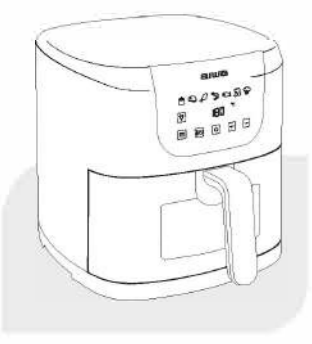


aiwa®

KOKUMA
AIR FRYER AFR-5000



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

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

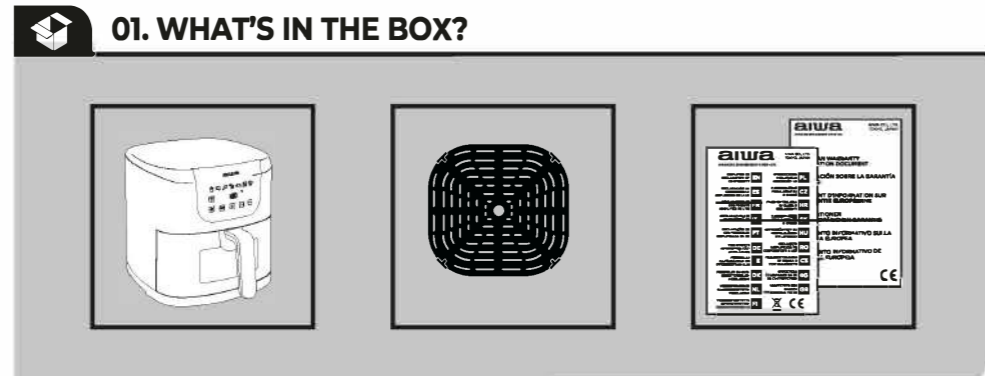
aiwa®
Japan est1951

www.aiwa-industries.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 Europe S.L., Av. Sigüenza, 34, ES-08860.
Made in P.R.C | Engineering in Japan.
REV. 02/02/2024 V1

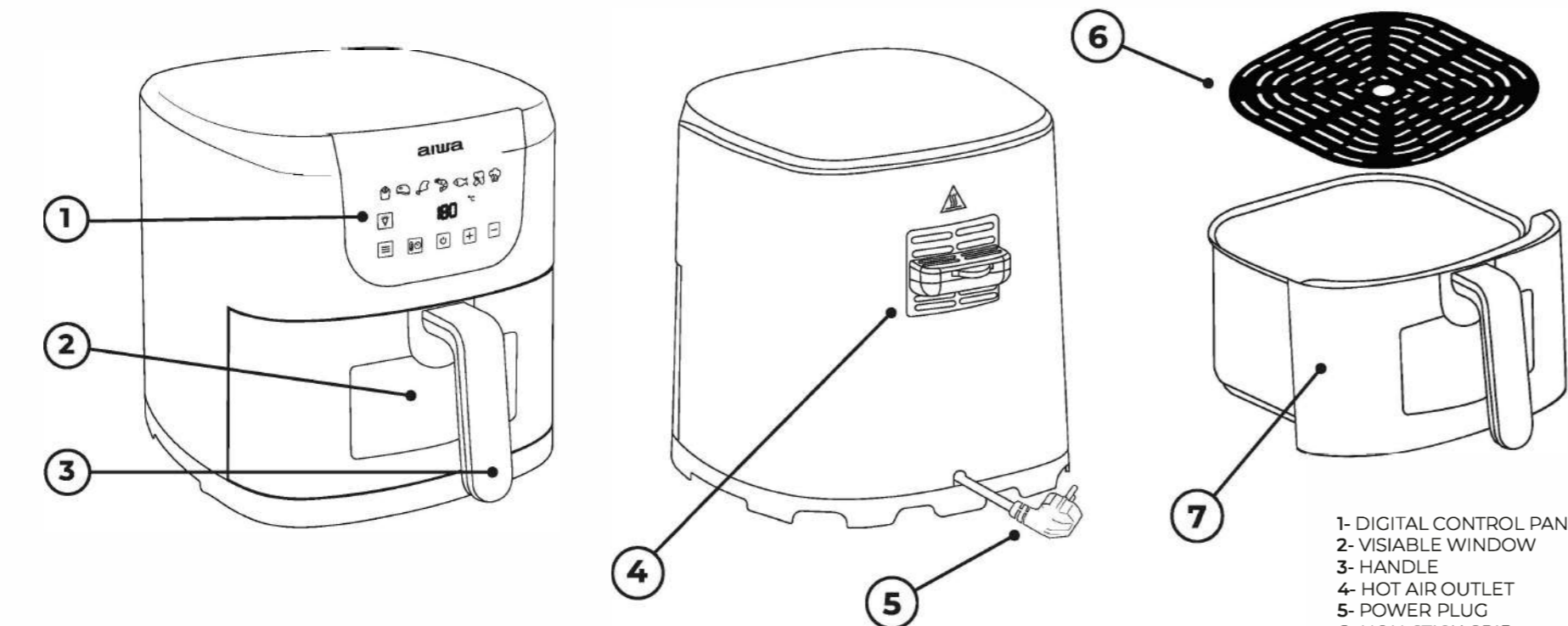
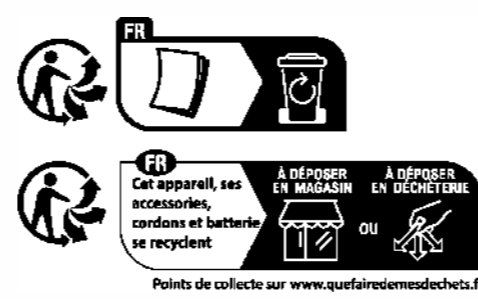
AFR-5000

- 1500W
- 5L
- Digital display
- 7 Presets
- 80° - 200°C
- Viewing Window
- Cooking Light
- Dishwasher safe
- 27,80 cm
- 36,00 cm
- 26,50 cm

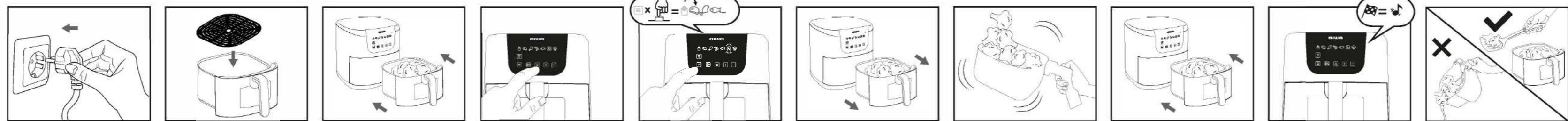
BG - БЪЛГАР
01: Какво има в кутията?
02: Преглед
 1- ЦИФРОВ КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ / 2- ВИДИМ ПРОЗОРЕЦ / 3- ДРЪЖКА / 4- ИЗХОД ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ / 5- ЩУПЕШ / 6- НЕЗАЛЕПВАЩА РЕШЕТКА / 7- КОШНИЦА / 8- ЕКРАН МЕНЮ / 9- МЕНЮ С ПЪРЖЕНИ КРАСИ / 10- МЕСНО МЕНЮ / 11- МЕНЮ С ПИЛЕШКИ КРИЛА / 12- МЕНЮ ОТ СКАРИДИ / 13- РИБНО 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: Настройка
 A) Храна | B) Клавиш за бърз достъп | C) Време (мин.) | D) Температура (°C)
 • 1. Чипс | 20 минути (1-60 минути, регулируеми чрез +/-) | 180°C (80-200°C регулируема чрез +/-)
 • 2. Пържола | 20 минути (1-60 минути, регулируеми чрез +/-) | 160°C (80-200°C регулируема чрез +/-)
 • 3. Бедро | 25 минути (1-60 минути, регулируеми чрез +/-) | 200°C (80-200°C регулируеми чрез +/-)
 • 4. Скариди | 8 минути (1-60 минути, регулируеми чрез +/-) | 200°C (80-200°C регулируеми чрез +/-)



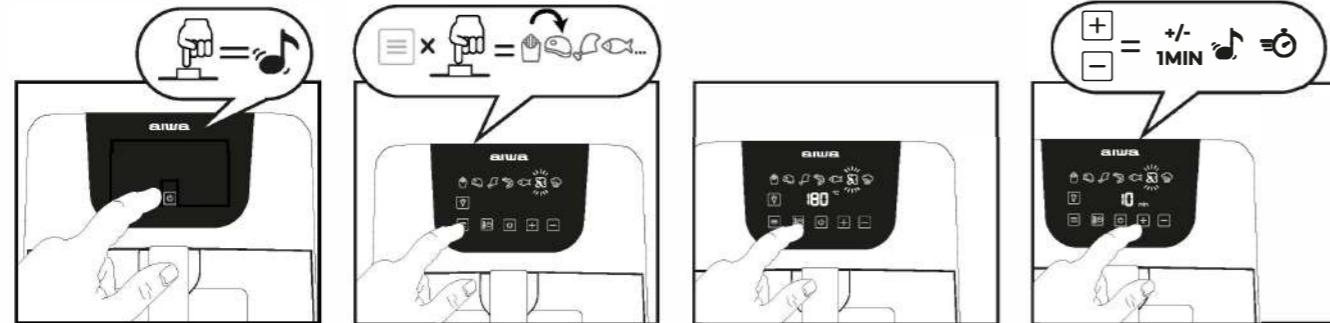
01. WHAT'S IN THE BOX?



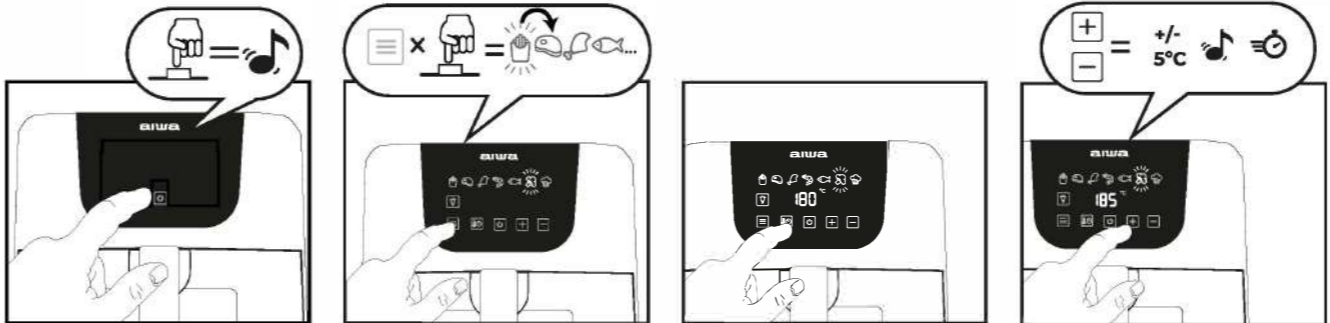
04. HOT AIR FRYING



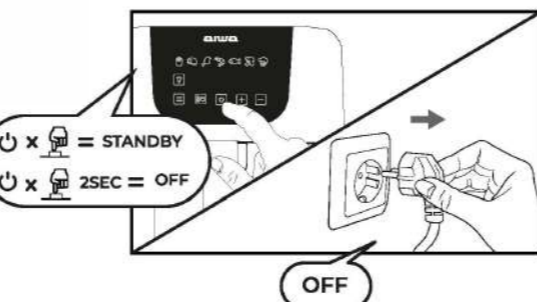
06. ADJUSTING THE TIME



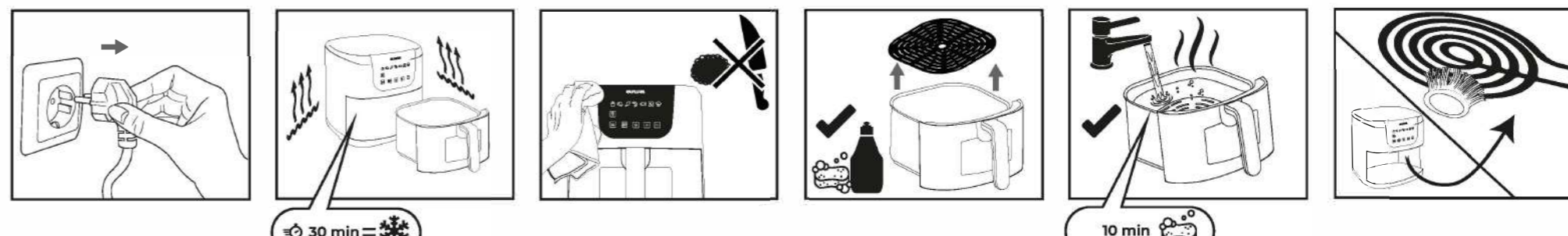
07. ADJUSTING THE TEMPERATURE



09. OFF/STANDBY



10. CLEANING



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- NEPŘÍPLAVÁJÍCÍ STUPEŇ / 7- KOŠÍK / 8- OBRÁZOVKA MENU / 9- MENU HRANOLKY / 10- MENU MASO / 11- MENU KUŘECÍ KŘÍDLA / 12- MENU KREVET / 13- RYBY / 14- ZELENIŇOVÉ MENU / 15- MENU PEČIVA / 16- OSVĚTLENÍ VAŘENÍ ZAPNUTO/VYPNUTO / 17- VOLÍČ MENU / 18- VOLÍČ

DE - DEUTSCHSPRACHIGE
01: Was ist in der Box?
02: Übersicht
 1- DIGITALES BEDIENFELD / 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- GARNELN-MENÜ / 13- FISCH-MENÜ / 14- GEMÜSE-MENÜ / 15- GEBÄCK-MENÜ / 16- GARLICHT EIN/AUS / 17- MENÜ-AUSWAHL / 18- TEMPERATUR-/ZEITAUSWAHL / 19- EIN/AUS-TASTE / 20- TEMPERATUR-/ZEITANSTELLUNG (+/-) / 21- DIGITALANZEIGE / 22- ZEITANZEIGELICHT / 23- TEMPERATURANZEIGELICHT

Čas nastavení / 07: Nastavení teploty / 08: Zastavení uprostřed vaření / 09: Vypnutí / pohotovostní režim / 10: Čištění
 A) Jídlo | B) Klávesová zkratka | C) Čas (min) | D) Teplota (°C)
 • 1. Chipsy | 20 min (1-60 min nastavitelné pomocí +/-) | 180°C (80-200°C nastavitelné pomocí +/-)
 • 2. Steak | 20 min (1-60 min nastavitelné pomocí +/-) | 160°C (80-200°C nastavitelné pomocí +/-)
 • 3. Stehno | 25 min (1-60 min nastavitelné pomocí +/-) | 200°C (80-200°C nastavitelné pomocí +/-)
 • 4. Krevety | 8 min (1-60 min nastavitelné pomocí +/-) | 200°C (80-200°C nastavitelné pomocí +/-)
 • 5. Ryby | 15 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 přisady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší konfiguraci pro vaše přísady.
04: Horkovzdušné smažení / 05: Nastavení / 06:

03: Konfiguration
 A) Essen | B) Tastenkombination | C) Zeit (Min) | D) Temperatur (°C)
 • 1. Chips | 20 Min. (1-60 Min. einstellbar durch +/-) | 180 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)
 • 2. Steak | 20 Min. (1-60 Min. einstellbar durch +/-) | 160 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)
 • 3. Oberschenkel | 25 Min. (1-60 Min. einstellbar durch +/-) | 200 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)
 • 4. Garnelen | 8 Min. (1-60 Min. einstellbar durch +/-) | 200 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)
 • 5. Fisch | 15 Min. (1-60 Min. einstellbar +/-) | 180 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)
 • 6. Gemüse | 22 Min. (1-60 Min. einstellbar +/-) | 160 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)
 • 7. Desserts | 13 Min. (1-60 Min. einstellbar +/-) | 180 °C (80-200 °C einstellbar durch +/-)

04: Heißluftfrittieren / 05: Einstellung / 06: Einstellungszeit / 07: Temperatureinstellung / 08: Stopp während des Garvorgangs / 09: Aus / Standby / 10: Sauberkeit
 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.
 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.

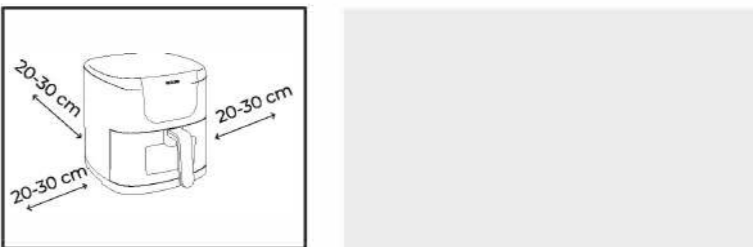
03: Διαμόρφωση
 A) Τρόφιμα | B) Πλήκτρο συντόμευσης | Γ) Χρόνος (Ελάτωση) | Δ) Θερμοκρασία (°C)
 • 1. Τσιπς | 20 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά +/-) | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά +/-)
 • 2. Μπριόζα | 13 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά +/-) | 160°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά +/-)
 • 3. Μηρόσι | 25 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά +/-) | 200°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά +/-)
 • 4. Γαρίδες | 8 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο κατά +/-) | 200°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά +/-)
 • 5. Ψάρια | 15 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. Επιστάκια | 13 λεπτά (1-60 λεπτά ρυθμιζόμενο +/-) | 180°C (80-200°C ρυθμιζόμενο κατά +/-)
 Σημείωση: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν ξεκινήσετε το πηγιάνισμα όσο η φριτέζα ζεστό αέρα είναι ακόμα κρύα.
 Σημείωση: Αδείτε 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

03. SETTINGS

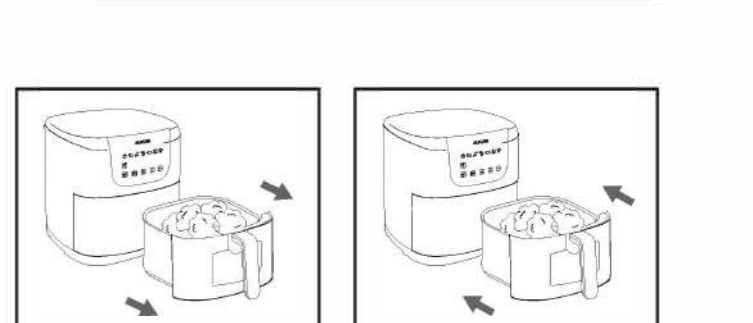
A) Name of Food	B) Shortcut Key	C) Time (Min)	D) Temperature (°C)
1 Chips		20min (1-60min adjustable by "+/-")	180°C (80-200°C adjustable by "+/-")
2 Steak		20min (1-60min adjustable by "+/-")	160°C (80-200°C adjustable by "+/-")
3 Drumstick		25min (1-60min adjustable by "+/-")	200°C (80-200°C adjustable by "+/-")
4 Shrimp		8min (1-60min adjustable by "+/-")	200°C (80-200°C adjustable by "+/-")
5 Fish		15min (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



καλύπτερη διαμόρφωση για τα συστατικά σας.

04: Θηγάνας με ζεστό αέρα / 05: Ρύθμιση / 06: Χρόνος ρύθμισης / 07: Ρύθμιση θερμοκρασίας / 08: Διακοπή στη μέση του μαγαρέματος / 09: Ανεργησότητα/αναμονή / 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 PESCOLO /12- MENÚ DE CAMARONES /13- 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) Teda de método abreviado | C) Tiempo (Min) | D) Temperatura (°C)
• 1. Chips |20 min (1-60min ajustable por "+/-") |180°C (80-200°C ajustable por "+/-")
• 2. Filete |20 min (1-60min ajustable por "+/-") |160°C (80-200°C ajustable por "+/-")
• 3. Muslo |25 min (1-60min ajustable por "+/-") |200°C (80-200°C ajustable por "+/-")
• 4. Camarones |8 min (1-60min ajustable por "+/-") |200°C (80-200°C ajustable por "+/-")
• 5. Pescado |15 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- MENUÜ EKRAAN /9- PRANTSUSE MENUÜ /10- LIHAMENUÜ /11- KANATIIBADE MENUÜ /12- KREVITTE MENUÜ /13- KALA /14- Kõõgiviljade MENUÜ /15- kùpsestite MENUÜ /16- VALMISTATUD VALGUS SISSE/VÄLJA 22- AJA INDIKAATORI TULI /23- TEMPERAUIURI INDIKAATORI TULI
03: Konfiguratsioon
A) Toit | B) Kiirklahv | C) Aeg (min) | D) Temperatuur (°C)
• 1. Laastud |20 min (1-60 min reguleeritav +/-) |180°C (80-200°C reguleeritav +/-)
• 2. Praad |20 min (1-60 min reguleeritav +/-) |160°C (80-200°C reguleeritav +/-)
• 3. Reie |25 min (1-60 min reguleeritav "+/-" abil) |200°C (80-200°C reguleeritav +/-)
• 4. Krevetid |8 min (1-60 min reguleeritav +/-) |200°C (80-200°C reguleeritav +/-)
• 5. Kala |15 min (1-60 min reguleeritav "+/-") |180°C (80-200°C reguleeritav +/-)
• 6. Kõõgiviljad |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, kü kuumaõhufütüür on veel külm.

Märkus. Pange tähele, et need seaded on juhised. Kuna koostisained erinevad päritolu, suuruse, kujuga kaubamärgi poolest, ei saa me garanteerida teie koostisained parimat konfiguratsiooni.
04: Kuuma õhuga praadimine / 05: Seadistamine / 06: Seadistusaeg / 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: Àperçu

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 /11- MENU POISSON /14- MENU LEGUMES /15- MENU PÂTISSERIE /16- LUMIÈRE DE CUISON 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. Puces |20 min (1-60 min réglable par « +/- ») |180°C (80-200°C réglable par « +/- »)
• 2. Côte de porc |20 min (1-60 min réglable par « +/- ») |160°C (80-200°C réglable par « +/- »)
• 3. Cuisse |25 min (1-60 min réglable par « +/- ») |200°C (80-200°C réglable par « +/- »)
• 4. Crevettes |8 min (1-60 min réglable par « +/- ») |200°C (80-200°C réglable par « +/- »)
• 5. Poisson |15 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 diffèrent 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- NEPRIJELJIVI GRAD /7- KOŠARICA /8- EKРАН ZA JELOVNIK /9- JELOVNIK POMFRITA /10- MENI JELOVNIK /11- PILEĆA KRILCCA JELOVNIK /12- JELOVNIK KOZIĆA /13- RIBA /14- JELOVNIK POVRČA /15- IZBORNIK ZA SLASTIVA /16- UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE SVJETLA ZA KUHANJE /17- BIRAČ IZBORNIKA /18- BIRAČ TEMPERATURE/VREMENA /19- TIPIKA ZA UKLJUČIVANJE /ISKLJUČIVANJE /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 |20 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |180°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 2. Odrezak |20 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |160°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 3. Bedro |25 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |200°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 4. Skamp |8 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |200°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 5. Riba |15 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 počne 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- DIGITÁLIS KEZELŐPANEL/2- ABLAK /LÁTHATÓ /3- FOGANTYÚ /4- FORRÓLEVEGŐ KIMENET /5- PULG /6- NON-STICK GRAD /7- KOSÁR /8- MENÜKÉPERNYŐ /9- SÜLTŐSÜLTŐ MENÜ /10- HŰS MENÜ /11- CSIRKESZÁRNYÁK MENÜ /12- RÁKEP MENÜ /13- HAL /14- VEGETABLE /15- SŰTÉMA MENÜ /16- SŰTÉSI FÉNY BE/KI /17- MENÜVÁLASZTÓ /18- HŰMÉRŐSKÉLET/DŐ BEÁLLÍTÁSA (+/-) /21- DIGITÁLIS KIJELZŐ /22- IDŐJELZŐ FÉNY /23- HŰMÉRŐSKÉLETJELZŐ FÉNY
03: Konfiguráció
A) Élelmiszer | B) Gyorsbillentyű | C) Idő (perc) | D) Hőmérséklet (°C)
• 1. Chips |20 perc (1-60 perc a „+/-” gombbal állítható) |180°C (80-200°C a „+/-” gombbal állítható)
• 2. Steak |20 perc (1-60 perc a „+/-” gombbal állítható) |160°C (80-200°C a „+/-” gombbal állítható)
• 3. Comb |25 perc (1-60 perc a „+/-” gombbal állítható) |200°C (80-200°C a „+/-” gombbal állítható)
• 4. Garnelárák |8 perc (1-60 perc a „+/-” gombbal állítható) |160°C (80-200°C a „+/-” gombbal állítható)
• 6. Zöldszék |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 lárnymutatók. 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 beállítás / 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 |20 min (1-60 min regolabile con "+/-") |180°C (80-200°C regolabile con "+/-")
• 2. Bistecca |20 min (1-60 min regolabile con "+/-") |160°C (80-200°C regolabile con "+/-")
• 3. Coscia |25 min (1-60 min regolabile con "+/-") |200°C (80-200°C regolabile con "+/-")
• 4. Gamberetti |8 min (1-60 min regolabile con "+/-") |200°C (80-200°C regolabile con "+/-")
• 5. Pesce |15 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 "+/-")

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 diffèrent 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

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- NEPRIJELJIVI GRAD /7- KOŠARICA /8- EKРАН ZA JELOVNIK /9- JELOVNIK POMFRITA /10- MENI JELOVNIK /11- PILEĆA KRILCCA JELOVNIK /12- JELOVNIK KOZIĆA /13- RIBA /14- JELOVNIK POVRČA /15- IZBORNIK ZA SLASTIVA /16- UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE SVJETLA ZA KUHANJE /17- BIRAČ IZBORNIKA /18- BIRAČ TEMPERATURE/VREMENA /19- TIPIKA ZA UKLJUČIVANJE /ISKLJUČIVANJE /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 |20 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |180°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 2. Odrezak |20 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |160°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 3. Bedro |25 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |200°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 4. Skamp |8 min (1-60 min podesivo pomoću "+/-") |200°C (80-200°C podesivo pomoću "+/-")
• 5. Riba |15 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 "+/-")

Nota: dodajte 3 minuti al tiempo de preparación cuando si inihiza a freírre 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: Fritura 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 IŠEJIMU ANGA /5- KIŠTUKAS /6- NEPRIKLANTAS GRAD /7- KREPSELIS /8- MENUI EKRANAS /9- GRUNDUJŲ BRUKTŲ MENUI /10- MĖSOS MENUI /11- VIŠTOS SPARNŲ MENUI /12- KREVĖČIŲ MENUI /13- ŽUVIES /14- VEGETABLE /15- KENKINIŲ MENUI /16- GAMBYOS ŠVIŠIOS JUNGTIAS /ŠJUNGTIAS /17- MENUI PARINKIAMS /18- TEMPERATŪROS /LAIKAS PARINKIMAS /19- JUNGIMIO /ŠJUNGIMIO MYGTUKAS /20- TEMPERATŪROS /LAIKAS NUSTATYMAS (+/-) /21- SKAITMENINIS EKRANAS /22- LAIKO INDIKATORIAUS ŠVIESA /23- TEMPERATŪROS INDIKATORIAUS ŠVIESA
03: Konfigūracija
A) Maistas | B) Spartusis klavišas | C) Laikas (min) | D) Temperatūra (°C)
• 1. Traškučiai |20 min (1-60 min reguliuojama „+/-“) |180°C (80-200°C reguliuojama „+/-“)
• 2. Kepsnys |20 min (1-60 min reguliuojama „+/-“) |160°C (80-200°C reguliuojama „+/-“)
• 3. Šlaunys |25 min (1-60 min reguliuojama „+/-“) |200°C (80-200°C reguliuojama „+/-“)
• 4. Krevetės |8 min (1-60 min reguliuojama „+/-“) |200°C (80-200°C reguliuojama „+/-“)
• 5. Žuvis |15 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 „+/-“)

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 esken?

02: Oversikt

1- DIGITALT KONTROLLPANEL/2- VINDU /SYNLJØ /3- HÅNDTIK /4- VARMLUFTUTSLØP /5- PULG /6- NON-STICK GRAD /7- KURV /8- MENYSKJERM /9- Pommes friters MENU /10- KJØTTMENY /11- KYLLINGVINTER MENU /12- REKER MENU /13- FISK /14- GRØNNSAKER MENU /15- PASTRY MENU /16- KOOKELYS PÅ/AV /17- MENYVELGER /18- TEMPERATUR/TIDSVELGER /19- PÅ /AV-KNAPP /20- TEMPERATUR/TID-INNSTILLING (+/-) /21- DIGITAL DISPLAY 22- TIDS INDIKATORLYS /23- TEMPERATUR INDIKATORLYS
03: Konfigurasjon
A) Mat | B) Hurtigtast | C) Tid (min) | D) Temperatur (°C)
• 1. Chips |20 min (1-60 min Justerbar med "+/-") |180°C (80-200°C justérável por "+/-")
• 2. Bife |20 min (1-60min ajustável por "+/-") |160°C (80-200°C ajustável por "+/-")
• 3. Coxão |25 min (1-60min ajustável por "+/-") |200°C (80-200°C ajustável por "+/-")
• 4. Camarão |8 min (1-60min ajustável por "+/-") |200°C (80-200°C ajustável por "+/-")
• 5. Peixe |15 min (1-60 min ajustável "+/-") |180°C (80-200°C ajustável por "+/-")
• 6. Legumes |22 min (1-60 min ajustável "+/-") |160°C (80-200°C ajustável por "+/-")
• 7. Sobremesas |13 min (1-60 min ajustável "+/-") |180°C (80-200°C ajustável por "+/-")

Observação: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar a fritar enquanto a fritadeira ainda está fria.
Observação: observe que essas configurações são diretrizes.

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

LV - LATVIĒŠU

01: Kas ir kastē?

02: Pārskats

1- DIGITĀLAIS VADĪBAS PANEĻS /2- LOGS /REDZAMS /3- ROKTURIS /4- KARŠTĀ GAISA IEEJA /5- IZVĒLNĒS EKĀRNS /9- FRANČŪ FRUPI IZVĒLNĒ /10- ĢAĻAS IZVĒLNĒ /11- CĀTAS SPĀRŅU IZVĒLNĒ /12- GARNĒĻU IZVĒLNĒ /13- ZĪVIS /14- VEĢETĀBLE /15- KONDIČĒJUMU IZVĒLNĒ /16- GATAVOŠANAS GAISMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA /17- IZVĒLNĒS SLĒDŽEKĻS /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) Pārtaika | B) Iesnājumtaustīnš | C) Laiks (min) | D) Temperatūra (°C)
• 1. Čipsi |20 min (1–60 min regulējams ar "+/-") |180°C (80-200°C regulējams ar "+/-")
• 2. Steiks |20 min (1–60 min regulējams ar "+/-") |160°C (80-200°C regulējams ar "+/-")
• 3. Augšstilbs |25 min (1–60 min regulējams ar "+/-") |200°C (80-200°C regulējams ar "+/-")
• 4. Garneļš 8 min (1–60 min regulējams ar "+/-") |200°C (80-200°C regulējams ar "+/-")
• 5. Zivis |15 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 ievadlīnijas. Tā kā sastāvdaļas atšķiras pēc izcelsmes, izmēra, formas un zīmola, mēs nevaram garantēt jūsu sastāvdaļu labāko konfigurāciju.
04: Čepšana 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- WARMTELUCHTSLAAT /5- PULG /6- NON-STICK GRAD /7- MAND /8- MENUSCHERM /9- FRIETESJEMU /10- VLEES MENU /11- KIPPENVLEUGELS MENU /12- GARNELEN MENU /13- VISMENU /14- GROENTENMENU /15- CEBASKAMU /16- KOOKLICHT AAN/UIT /17- MENUKEUZE /18- TEMPERATUUR/TIDKEUZE /19- AAN/UIT-KNOP /20- TEMPERATUUR-/TIDINSTELLING (+/-) /21- DIGITALE DISPLAY /22- TID INDIKATORLAMPJE /23- TEMPERATUURINDICATORLAMPJE
03: Configuratie
A) Voedsel | B) Sneltoets | C) Tijd (min) | D) Temperatuur (°C)
• 1. Chips |20 min (1-60min instelbaar met "+/-") |180°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 2. Biefstuk |20 min (1-60min instelbaar met "+/-") |160°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 3. Dij |25 min (1-60min instelbaar met "+/-") |200°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 4. Garnalen |8 min (1-60min instelbaar met "+/-") |200°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 5. Vis |15 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 "+/-")

Nota: aggiugere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inihiza 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: Fritura ad aria calda / 05: Impostazione / 06: Impostazione tempo / 07: Impostazione temperatura / 08: Arresto a metà cottura / 09: Spegnimento/standby / 10: Pulizia

NL - NEDERLANDSE

01: Wat zit er in de doos?

02: Overzicht

1- DIGITALE BEDIENINGSPANEEL /2- ZICHTBAAR VENSTER /3- HANDGREEP /4- WARMTELUCHTSLAAT /5- PULG /6- NON-STICK GRAD /7- MAND /8- MENUSCHERM /9- FRIETESJEMU /10- VLEES MENU /11- KIPPENVLEUGELS MENU /12- GARNELEN MENU /13- VISMENU /14- GROENTENMENU /15- CEBASKAMU /16- KOOKLICHT AAN/UIT /17- MENUKEUZE /18- TEMPERATUUR/TIDKEUZE /19- AAN/UIT-KNOP /20- TEMPERATUUR-/TIDINSTELLING (+/-) /21- DIGITALE DISPLAY /22- TID INDIKATORLAMPJE /23- TEMPERATUURINDICATORLAMPJE
03: Configuratie
A) Voedsel | B) Sneltoets | C) Tijd (min) | D) Temperatuur (°C)
• 1. Chips |20 min (1-60min instelbaar met "+/-") |180°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 2. Biefstuk |20 min (1-60min instelbaar met "+/-") |160°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 3. Dij |25 min (1-60min instelbaar met "+/-") |200°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 4. Garnalen |8 min (1-60min instelbaar met "+/-") |200°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 5. Vis |15 min (1-60 min instelbaar "+/-") |180°C (80-200°C instelbaar met "+/-")
• 6. Warzywa |22 min (1-60 min z możliwość regulacji „+/-“) |160°C (80-200°C regulowana za pomocą „+/-“)
• 7. Desery |13 min (1-60 min z możliwość regulacji „+/-“) |180°C (80-200°C regulowana za pomocą „+/-“)

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, rozpocznając smażenie, gdy frytownia na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter wytycznych. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszej konfiguracji Twoich składników.

04: Smażenie gorącym powietrzem / 05: Ustawianie temperatury / 06: Ustawianie czasu / 07: Ustawianie temperatury / 08: Wyłączenie w trakcie gotowania / 09: Wyłączenie/czuwanie / 10: Czyszczenie

PT - PORTUGUESA

01: O que há na caixa?

02: Visão geral