

AIRFRYDAY
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Yeni yağsız fritözünüzü çok beğenerek aldığınızı, bir an önce lezzetli ve sağlıklı yiyecekler hazırlamak için sabırsızlandığınızı biliyoruz. Yine de enfes yemekler hazırlamadan önce, sizin için hazırladığımız kullanım kılavuzuna bir göz atmanızı rica ederiz. Ardından yağsız fritözünüzü keyifle ve güvenle kullanabilirsiniz.



Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Her şeyden önce bu kullanım kılavuzunu baştan sona okuyun,10 dakika içinde yağsız fritözünüzle tanışmış olduğunuzu göreceksiniz.

+ Yağsız fritözünüzün tüm ambalaj malzemelerini, bantlarını ve etiketleri çıkartın.

+ Sepeti ve pişirme tavasını sıcak su, sabun ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.

+ Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında bulundurulmalıdır.

+ Elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşmaması için üretici veya yetkili servis veya benzer kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

+ Elektrik çarpmasını veya fritözün zarar görmesini önlemek için cihazın kablosunu, elektrik fişini veya herhangi bir parçasını suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırmayın.

+ Cihaz, yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Personel mutfakları, çiftlikler, moteller ve diğer konut dışı ortamlarda kullanımı güvenli değildir.

+ Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatların kendilerine verilmesi ve kullanım koşullarını anlamaları durumunda, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihaz ve kablosunu 8 yaşından büyük çocukların erişemeyeceği yerde muhafaza edin.

- + Yiyecekleri, ısıtıcı elemanlara doğrudan temas etmelerini önlemek için her zaman sepette tutun.
- + Cihaz çalışır konumdayken hava girişini ve hava çıkışını kapatmayın.
- + Yangın tehlikesine neden olabileceğinden pişirme haznesini yağ ile doldurmayın.
- + Cihaz çalışır konumdayken iç kısımlarına temas etmeyin.
- + Cihazı değiştirmek veya tamir etmek için yetkili servisten yardım alın.
- + Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı maddelerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- + Cihaz çalışır konumdayken duvara veya başka bir cihaza dayamayın. Hava giriş / çıkışını temiz tutmak için cihazın arkasında, yanlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın.
- + Cihaz çalışır konumdayken üzerine herhangi bir şey koymayın.
- + Cihazı amacı dışında kullanmayın.
- + Air Fryer'in pişirme sırasında, hava çıkışlarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışlarından güvenli bir mesafede tutun. Pişirme haznesini cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat ediniz. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.
- + Cihazdan koyu duman çıktığını fark ettiğiniz anda derhal cihazın elektrik fişini prizden çekin, pişirme haznesini cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.
- + Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olunuz.

KULLANIM

- + Tüm ambalaj malzemelerini, çıkartma ve etiketlerini çıkartın.
- + Hazne kapağı, pişirme haznesi ve tepsiyi sıcak deterjanlı su ve aşındırıcı olmayan bir sünger yardımıyla temizleyin.
- + Cihazın içini ve dışını temiz bir bez yardımıyla silin.
- + Pişirme modunu seçmek için panel anahtarına dokununuz ve pişirme süresini ayarlayın.

Not: Cihaz sıcak hava ile çalıştığı için pişirme haznesini yağ ve kızartma yağı ile doldurmanıza gerek yoktur.

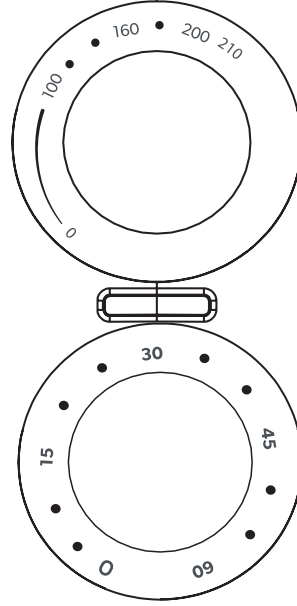
YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?




Et
200°C 15-20 DK


Tavuk
200°C 50-60 DK


Balık
190°C 10-20 DK




Patates Kızartması
200°C 15-20 DK


Közleme
200°C 8-20 DK


Kek
160°C 12-30 DK

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

+ Cihazdaki tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve koruma bantlarını çıkarınız.

+ Tüm aksesuarları paketten çıkarın ve kılavuzu dikkatlice okuyunuz.

Herhangi bir yaralanma veya maddi hasarı önlemek için lütfen çalıştırma talimatlarına, uyarılara ve önemli güvenlik önlemlerine özellikle dikkat ediniz.

+ Yanmaz yapışmaz kaplamalı pişirme haznesini ve yağ toplayicisini sıcak, sabunlu su ile yıkayın, ardından durulayın ve iyice kurulayınız. Pişirme haznesi ve yağ toplayici bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ana üniteyi ASLA bulaşık makinesinde yıkamayınız.

AIRFRYDAY'İ TANIYIN

Saati ya da sıcaklığı ayarlarken ilgili düğmeyi soldan sağa doğru çeviriniz.

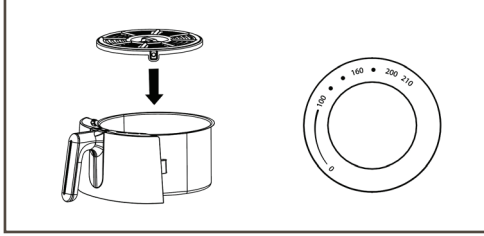
Zaman ayarını yaptırdığınızda Airfryday çalışmaya başlayacaktır.

Sıcaklık derecesi 100 dereceden 210 dereceye kadar, zaman ayarı ise

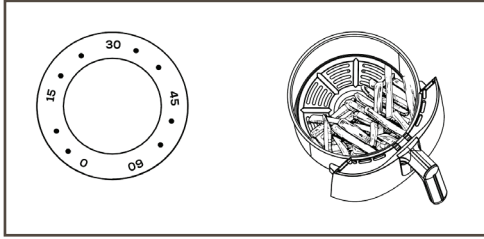
1 dakikadan 60 dakikaya kadar ayarlanabilmektedir.

GENEL KULLANIM

- + Yağ toplayıcının pişirme haznesinde olduğundan emin olunuz.
- + İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için düğmeyi çeviriniz.



- + İsteddiğiniz zamanı ayarlamak için düğmeyi çeviriniz.
 - + Malzemeleri pişirme haznesinin içindeki yağ toplayıcıya yerleştiriniz.
- Pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.



NOT: Malzeme eklemeyden 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir. Ön ısıtma yapıyorsanız, başlangıçta 4. adımı atlayın, pişirme haznesini yerleştirin ve başlamak için sıcaklık ayarını ve zamanlayıcıyı döndürerek çeviriniz. Ön ısıtma sonrası 4. adımı gerçekleştiriniz.

NOT: Pişirme sırasında işlemin homojen şekile gerçekleşmesi için malzemeleri karıştırmanız gerekmektedir. Karıştırmak için pişirme haznesini çıkarınız ve ileri geri sallayınız. Pişirme haznesini yerine tekrar yerleştiriniz, pişirme işlemi devam edecektir. Pişirme haznesini çıkarmadan önce veya sonra herhangi bir işlem yapmanıza gerek yoktur.

- + Pişirme işlemi tamamlandığında ünite kısa bir zil sesi çıkaracaktır.
- + Malzemeleri dışarı dökerek veya fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/mutfak aletleri kullanarak çıkarınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

Her kullanımdan sonra cihaz iyice temizlenmelidir.

- + Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.
- + Ana üniteyi ve kontrol panelini nemli bir bezle silerek temizleyin. Ovma teli kullanmayınız.
- + Pişirme haznesi ve yağ toplayıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- + Yağ toplayıcıya veya pişirme haznesine yiyecek artıkları yapışırsa, bunları ılık, sabunlu suyla dolu bir lavaboya koyunuz ve ıslatınız.
- + Kullandıktan sonra tüm parçaları açıkta kurumaya bırakın veya havluyla kurulayınız.
- + Rezistansı temizlerken veya ovma gerektiğinde naylon pedli veya kıllı, aşındırıcı olmayan bir temizleyici veya sıvı deterjan kullanınız.

NOT: Ana üniteyi ASLA suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız. Ana üniteyi ASLA bulaşık makinesinde yıkamayınız.

YARARLI İPUÇLARI

- + Eşit kızartma için, malzemelerin üst üste binmeyecek şekilde pişirme haznesinin alt kısmında bir tabaka halinde yerleştirildiğinden emin olunuz. Malzemeler üst üste biniyorsa, ayarlanan pişirme süresinin yarısında tavayı mutlaka sallayarak malzemeleri karıştırınız.
- + Geleneksel fırınındaki tarifleri uygulamak için Airfryday'in sıcaklığını 10°C azaltınız. Aşırı pişmesini önlemek için yiyecekleri sık sık kontrol ediniz.

- + 3 dakika ön ısıtma yapmanızı öneririz. 3 dakikalık süreyi ayarlamak için cihazın üzerindeki zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz.
- + Ara sıra, Airfryday'in fanı hafif yiyecekleri etrafa sıçratır. Bunu azaltmak için yiyecekleri (bir sandviç üzerindeki en üst dilim ekme gibi) kokteyl çubuklarıyla sabitleyiniz.
- + Yağ toplayıcı, pişirme haznesindeki malzemeleri yükselterek eşit ve net sonuçlar için havanın altlarında ve çevresinde dolaşabilmesini sağlar.
- + En iyi sonucu elde etmek, aşırı pişmeyi önlemek için pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra yiyecekleri çıkarınız.
- + Taze sebzeler ve patateslerde en iyi sonucu elde etmek için en az 1 yemek kaşığı yağ kullanınız. Tercih edilen gevreklik/çıtırılık seviyesini elde etmek için istediğiniz kadar yağ ekleyiniz.
- + En iyi sonuçlar için, pişirme boyunca kontrol edin ve istenen kızarma düzeyine ulaşıldığında yiyecekleri çıkarın. Yiyeceklerin iç sıcaklığını izlemek için yemek termometresi kullanmanızı öneririz. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra, aşırı pişmeyi önlemek için yiyecekleri hemen çıkarınız.

SORUN GİDERME KILAVUZU

- Sıcaklık neden daha fazla yükselmiyor?
Maksimum sıcaklık 210°C'dir.
- Ön ısıtma ne kadar sürer ve tamamlandığını nasıl bileceğim?
3 dakika ön ısıtma öneririz. 3 dakikayı ayarlamak için cihaz üzerindeki zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz.
- Malzemelerimi ön ısıtmadan önce mi sonra mı eklemeliyim?
Malzemeleri eklemeyen önce ünitenin 3 dakika önceden ısıtılması önerilir.
- Hava ile kızartmadan önce donmuş gıdaların buzunu çözmem gerekir mi?
Yemeğe bağlı. Paketin üzerindeki talimatları uygulayınız.
- Geri sayımı nasıl duraklatabilirim?
Zamanlayıcı kısmını sol tarafa doğru çevirerek bitiş sesine kadar çeviriniz.

- Pişirme haznesini tezgahıma koymak güvenli mi?

Pişirme sırasında pişirme haznesi ısınacaktır. Tutarken dikkatli olun ve yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylere yerleştiriniz.

- Yağ toplayıcıyı ne zaman kullanacağımı nasıl bilebilirim?

Yiyeceklerin çıtır çıkmasını istediğinizde yağ toplayıcıyı kullanınız. Yağ toplayıcı yiyeceklerin pişirme haznesinin tabanından yüksekte durmasını sağlayarak havanın yağ toplayıcının altına girmesine ve malzemelerin eşit şekilde gevrekleşmesini sağlar.

- Yemeğim pişmedi.

Pişirme sırasında pişirme haznesinin tam olarak yerleştirildiğinden emin olunuz. Tutarlı kızartma için, malzemelerin üst üste binmeyecek şekilde pişirme haznesinin alt kısmında eşit bir tabaka halinde yerleştirildiğinden emin olunuz. Eşit gevreklik için malzemeleri sallayın. Pişirme süresi ve sıcaklık, pişirme sırasında herhangi bir zamanda ayarlanabilir. Zaman veya sıcaklığı ayarlamak için ZAMAN ve SICAKLIK düğmelerini sağa ve sola çevirerek ayarlayabilirsiniz.

- Yemeğim fazla pişmiş.

En iyi sonuçlar için, pişirme boyunca cihazı kontrol edin ve pişirmede istenen düzeye ulaşıldığında yiyecekleri çıkarınız. Aşırı pişmeyi önlemek için, yiyecekleri pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra çıkarınız.

- Yemeğim havayla kızartma yaparken neden etrafa saçılıyor?

Bazen, Airfryday'in fanı hafif yiyecekleri etrafa sıçratır. Bunu azaltmak için yiyecekleri (bir sandviç üzerindeki en üst dilim ekme gibi) kokteyl çubuklarıyla sabitleyiniz.

- Islak yoğurulmuş malzemeleri havayla kızartabilir miyim?

Evet, ancak uygun paneleme tekniğini kullanın. Yiyecekleri önce un, sonra yumurta ve sonra galeta unu ile kaplamak önemlidir. Galeta ununu elinizle malzemenin üzerine bastırdığınızdan emin olun. Airfryday'in mekanizmasının bir parçası olarak güçlü bir fana sahip olduğundan, pane bazen dökülebilir. Galeta ununu sıkıca bastırmak yapışmalarına yardımcı olacaktır.

- Ünite bip sesi çıkarıyor.

Yemeğiniz pişmiştir.

- Yağ toplayıcının silikon ayakları çıkartılmalı mı?

Kesinlikle çıkartılmamalı, Yağ toplayıcının silikon ayakları gıda ile temasa uygundur ve sağlığa zararlı değildir.

Model no	Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H
Voltaj seviyesi	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Güç seviyesi	1550 W

İthalatçı / Üretici firma teknik özelliklerde haber vermeden değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmamalıdır. Lütfen, bu ürünün geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurun.

Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Tel: 0850 222 32 45

Yetkili Servis Listesi



homend.com.tr

Size Őimdi anlatacaklarımıza kayıtsız kalamayacaksınız.

Tebrik ederiz, bu ürünü satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Őimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Türkiye'nin her yerinden, günün her saati bize ulaşabileceğiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon açın, ürününüzü kaydedelim. Böylece sonraki günlerde bizi aradığınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmak zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen başlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldığınız Homend ürününü, **homend.com.tr**'den kaydederseniz, size garanti belgesi dahil hiçbir belge sormayız. Böylece kutu, garanti belgesi, fiş ya da fatura saklama derdini ortadan kaldırırız.



48 SAATTE ÇÖZÜM.

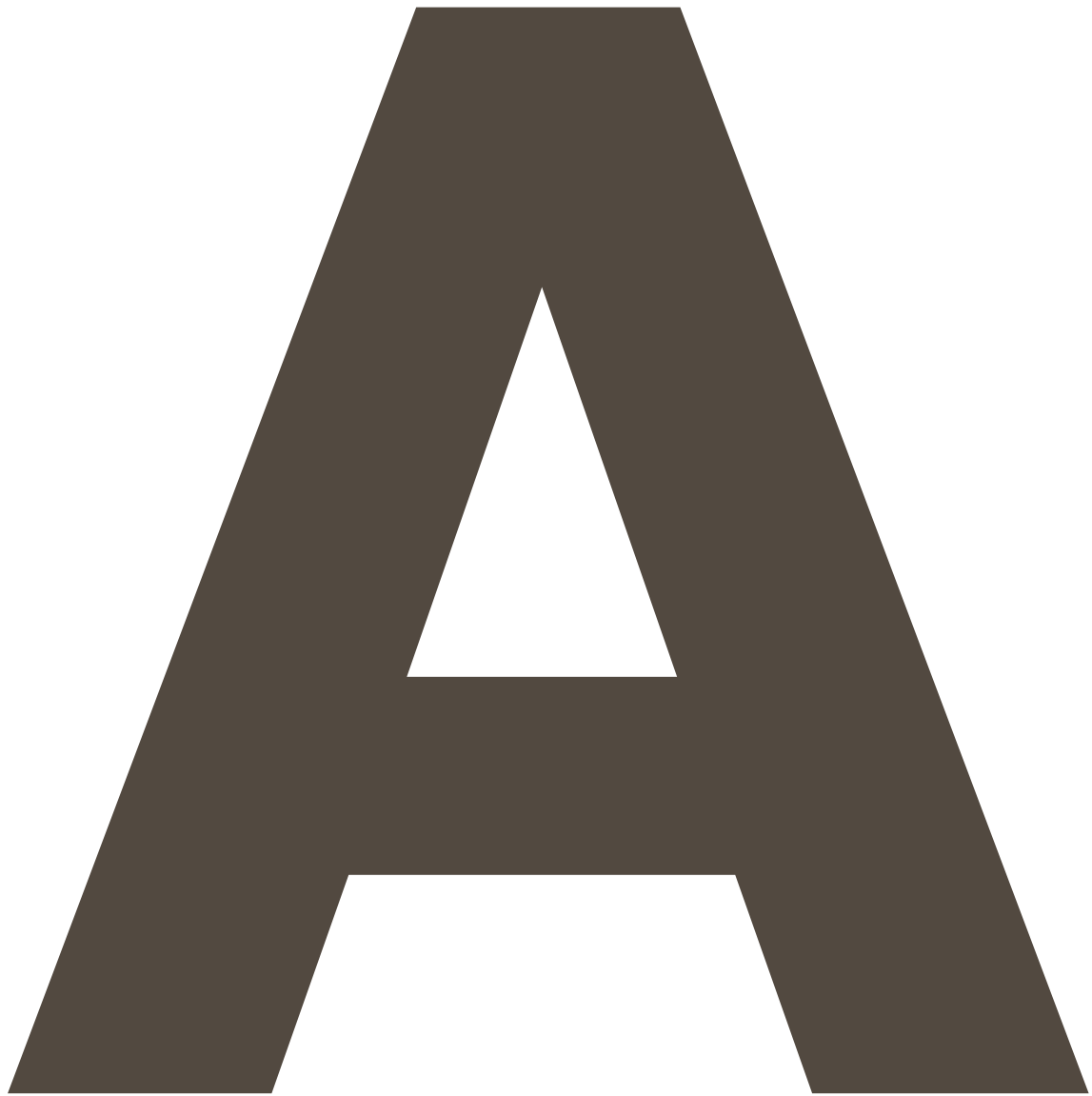
Servisimize gelen ürünü en hızlı şekilde sağlığına kavuşturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat süresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend ürününü servisimize ulaştırmak için **0850 222 32 45**'ten aldığınız kodla ürünü kargoya verin, servis işlemi bittikten sonra istediğiniz yere teslim edelim. Üstelik kargo ücreti talep etmeyelim.

homend.com.tr



AIRFRYDAY
User's Manual

Homend
Serving life



Make your new oil-free fryer very
We know that you loved your new
oil-free deep fryer and can't wait to
prepare delicious and healthy food
as soon as possible. However,
before preparing delicious meals,
read the instruction manual we have
prepared for you. Then you can use
your oil-free fryer with pleasure and
confidence.



In this user's manual, we tried to introduce everything as clearly as possible. So, we hope that it will be sufficient for you to read it for once only. Even so, taking into account that there may be something unclear in your mind at any time, we recommend you keep it in an easily accessible place.

BEFORE THE FIRST USE

- + This appliance may not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been supervised or given instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for safety.
- + Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- + If the power cord is damaged, ensure that the cord is replaced by the manufacturer or an authorized service or a similarly qualified technician in order to avoid any danger.
- + To avoid electric shock or damage to the air fryer, do not immerse the appliance cord, plug or any part of it in water or any other liquid.
- + The appliance is intended for domestic use only. It is not safe to use in staff kitchens, farms, motels and other non-residential environments.
- + This appliance may be used by children aged 8 years and older and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided that they are under supervision or have been given instructions for safe use of the appliance and understand the conditions of use. Cleaning and user maintenance of the appliance should not be done by children unless they are over 8 years old and unless they are under supervision. Keep the appliance and its cord out of the reach of children younger than 8 years.
- + Do not immerse the appliance in water.

- + The heating parts of the appliance may remain warm for a while after use. The appliance has not been designed to be operated through an external timer or a separate remote control system.
- + Keep food in the basket at all times to avoid direct contact with the heating elements.
- + Do not obstruct the air inlet and air outlet while the appliance is in operation.
- + Do not fill the cooking basket with oil as it may cause a fire hazard.
- + Do not touch the inside of the appliance while it is in operation.
- + Get assistance from an authorized service to replace or repair the appliance.
- + Do not place the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
- + Do not lean the appliance against the wall or any other appliance while it is in operation. To keep the air inlet / outlet clean, leave at least 10 cm of space behind, on the sides and above the appliance.

HOW TO USE

- + Remove all packaging materials, stickers and labels.
- + Clean tank lid, cooking basket and tray with hot detergent water and a non-abrasive sponge.
- + Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.
- + Touch the panel switch to select the cooking mode and set the cooking time.

Note: Since the appliance operates with hot air, you do not need to fill the cooking basket with oil and frying oil.

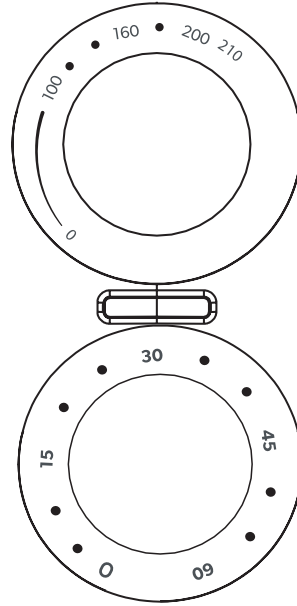
WHAT PARTS DOES YOUR OILLESS FRYER CONSIST OF?




Et
200°C 15-20 DK


Tavuk
200°C 50-60 DK


Balık
190°C 10-20 DK




Patates Kızartması
200°C 15-20 DK


Közleme
200°C 8-20 DK


Kek
160°C 12-30 DK

BEFORE FIRST USE

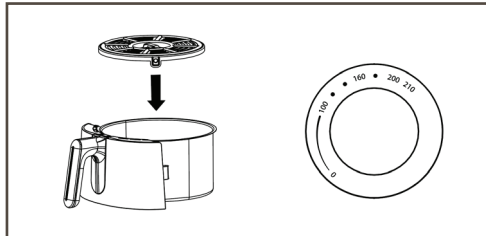
- + Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- + Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- + Wash the pan and crisper plate in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The pan and crisper plate are also dishwasher safe. NEVER clean the main unit in the dishwasher.

GETTING TO KNOW YOUR AIRFRYDAY

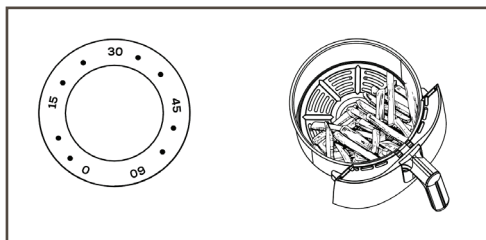
When setting the time or temperature, turn the relevant knob from left to right. When you set the time setting, the Airfryday will start manual operation. The temperature can be adjusted from 100 degrees to 210 degrees and the time setting can be adjusted from 1 minute to 60 minutes.

GENERAL USAGE

- + Ensure the crisper plate is in the pan.
- + To set the desired temperature turn the button.



- + Set the desired time turn the button to switch.
 - + Place ingredients on the crisper plate that is assembled in the pan.
- Insert the pan in the unit.



NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the empty pan and press the turn the temperature setting and the timer by rotating it.

NOTE: To toss the ingredients during cooking, remove the pan and shake back and forth. You do not need to take any action before or after removing the Cooking Pan.

- + The unit will sound a short buzzer when cooking is complete.
- + Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped-tongs/-utensil.

CLEANING YOUR AIRFRYDAY

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- + Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- + To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. Do not use a scouring pad.
- + Crisper plate and any accessories can be washed in the dishwasher.
- + If food residue is stuck on the crisper plate or pan, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
- + Air-dry or towel-dry all parts after use.
- + When cleaning heating elementt, scrubbing is necessary use a non-abrasive cleaner or liquid detergent with a nylon pad or bristles.

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.

HELPFUL TIPS

- + For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- + To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the Airfryday by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

- + We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- + Occasionally, the fan from the Airfryday will blow lightweight foods around. To avoid this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- + The crisper plate elevates ingredients in the pan so air can circulate under and around them for even, crisp results.
- + For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- + For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- + For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor internal temp of foods. After the cook time is complete remove food immediately to avoid overcooking

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Why won't my temperature go any higher?

The max temperature is 210°C.

- How long does it take to preheat and how will I know when it's done?

We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.

- Should I add my ingredients before or after preheating?

It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

- Do I need to defrost frozen foods before air frying?

It depends on the food. Follow package instructions.

- How do I make the countdown pause?

Turn the timer to the left side until the end sound.

- Is the pan safe to put on my worktop?

The pan will heat during cooking. Be careful when handling and only place on heat-resistant surfaces.

- How do I know when to use the crisper plate?

Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The crisper plate allows for food to be elevated in the pan, so that air can go under the plate and evenly crisp ingredients.

- My food didn't cook .

Make sure the pan is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. Shake loose ingredients for even crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. You can adjust the time or temperature by turning the TIME and TEMPERATURE knobs left and right.

- My food is overcooked

For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

- Why is my food blowing around when air frying?

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.

- Can I Airfryday wet battered ingredients?

Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food with your hands. Because the Airfryday has a powerful fan as part of its mechanism, breading can sometimes be blown off. Pressing the bread crumbs firmly on will help them adhere.

- The unit is beeping .

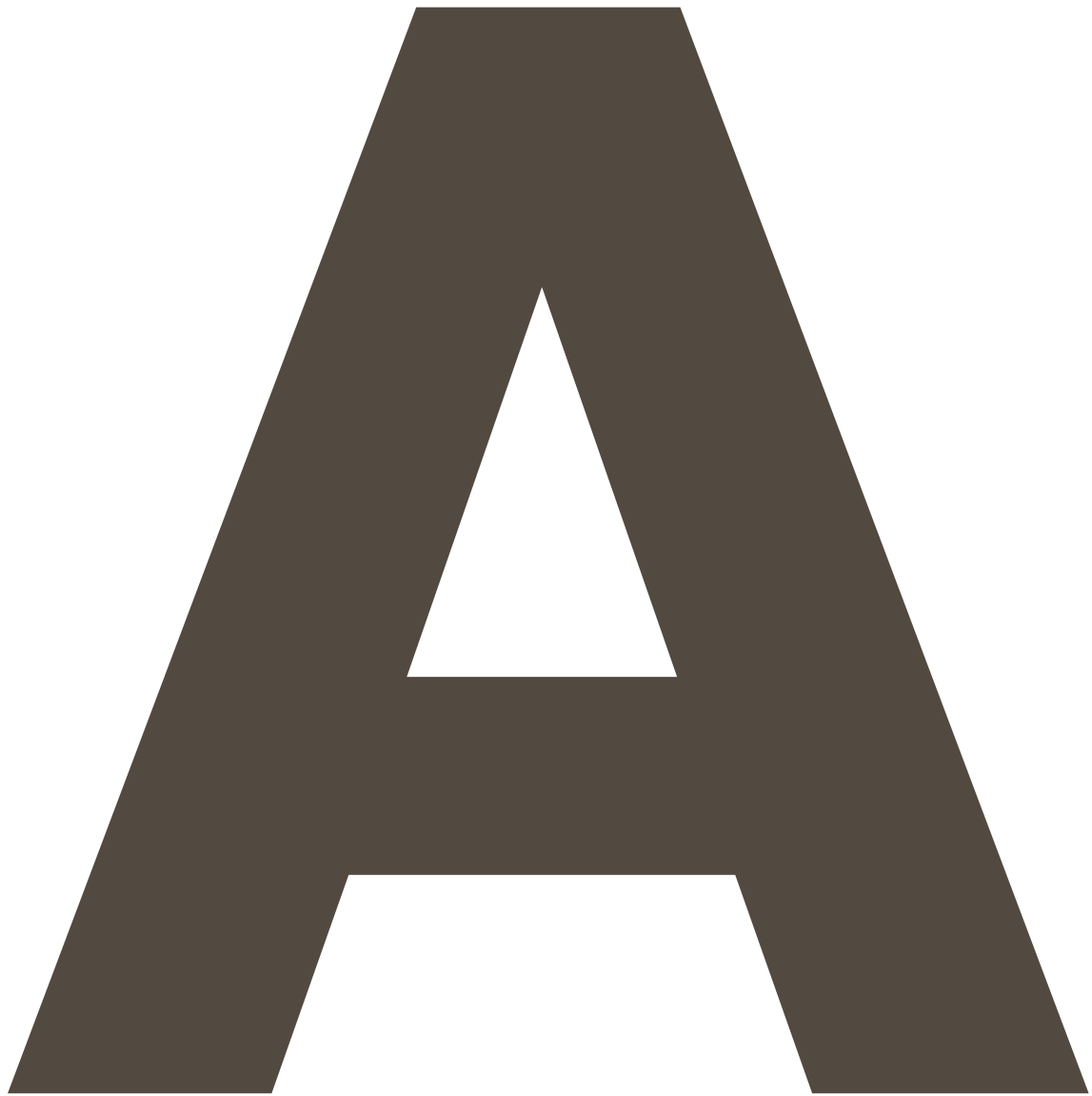
Your food is done cooking.

- Should the silicone pads of the oil collector be removed?

They should never be removed. The silicone pads of the oil collector are suitable for contact with food and are not harmful to health.

Model no	Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H
Voltage level	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Power level	1550 W

homend.com.tr



AIRFRYDAY
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Machen Sie Ihre neue ölfreie Fritteuse sehr gut. Wir wissen, dass Sie es mögen und das Sie können es kaum erwarten, köstlich zuzubereiten und gesunde Lebensmittel sobald möglich. Allerdings vorher köstliche Mahlzeiten zubereiten, lesen Sie die Bedienungsanleitung, die wir haben für Sie vorbereitet. Bitte schauen Sie sich um. Vielen Dank. Dann können Sie Ihre ölfreie Fritteuse mit Freude und Zuversicht verwenden.



Wir haben uns darum bemüht, in der Gebrauchsanweisung alles so gut wie klar zu beschreiben. Wir hoffen, dass ein einmaliges Lesen ausreichend sein wird. Wir empfehlen diese Gebrauchsanweisung stets zugänglich aufzubewahren. Vielleicht wird Ihnen etwas einfallen und Sie möchten nachschlagen.accessible place.

VOR DEM ERSTE BENUTZUNG

- + Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts gründlich eingewiesen.
- + Um sich darüber vergewissern zu können, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, lassen Sie Kinder mit dem Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- + Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.
- + Um Stromschläge oder Schäden an der Fritteuse zu vermeiden, tauchen Sie Kabel, Netzstecker oder Teile des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- + Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Ein Einsatz des Geräts in Personalküchen, Landhäusern, Motels und anderen nicht zu Wohnzwecken dienenden Umfeldern ist nicht sicher.
- + Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder an Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Nutzungsbedingungen verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern über 8 Jahren auf.
- + Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

- + Die Heizelemente des Geräts bleiben nach dem Einsatz noch eine Weile heiß. Ihr Gerät ist nicht für eine Bedienung über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernbedienung konfiguriert.
- + Um einen direkten Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden, halten Sie die Lebensmittel im Korb.
- + Während des Betriebs des Geräts die Luftzufuhr und die Luftausfuhr nicht abdecken.
- + Der Garbehälter nicht mit Öl befüllen. Dies kann zu einem Brandrisiko führen.
- + Während des Betriebs des Geräts die Innenseiten des Geräts nicht berühren.
- + Für einen Austausch oder eine Reparatur des Geräts lassen Sie sich bitte vom zuständigen Kundendienst beraten.
- + Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Stoffe wie Tischdecken oder in die Nähe brennbarer Stoffe wie Vorhänge.
- + Lehnen Sie während des Betriebs das Gerät nicht gegen die Wand oder ein anderes Gerät. Lassen Sie hinter dem Gerät, an den Seiten des Geräts und über dem Gerät einen Freiraum von mindestens 10 cm, um den Lufteinlass/-auslass frei zu halten.

VERWENDUNG

- + Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
- + Reinigen Sie den Wasserbehälter, die Behälterabdeckung, den Garkorb und das Blech mit heißem Spülwasser und einem weichen Schwamm.
- + Wischen Sie den Innenraum und die Außenseite des Geräts mit einem sauberen Tuch ab.
- + Wählen Sie den Modus durch Betätigen der Anzeige und stellen Sie die Dauer ein.

HINWEIS: Das Gerät funktioniert mit Heißluft, daher müssen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Bratfett befüllen.

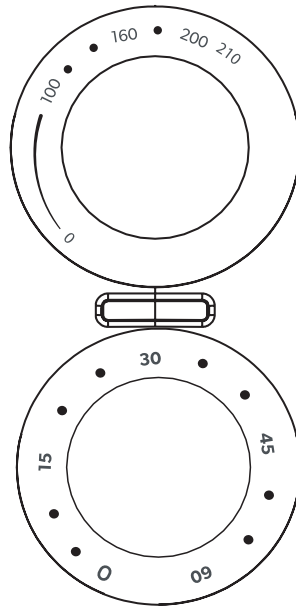
AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHRE ÖLFREIE FRITTEUSE?




Et
200°C 15-20 DK


Tavuk
200°C 50-60 DK


Balık
190°C 10-20 DK




Patates Kızartması
200°C 15-20 DK


Közleme
200°C 8-20 DK


Kek
160°C 12-30 DK

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

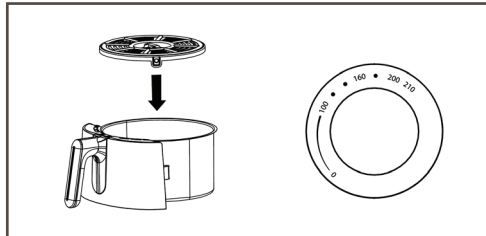
- + Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- + Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- + Reinigen Sie die Pfanne und die Cripser-Platte mit Keramikbeschichtung mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Pfanne und Platte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit niemals in der Geschirrspülmaschine.

EINFÜHRUNG IN IHREN AIRFRYDAY

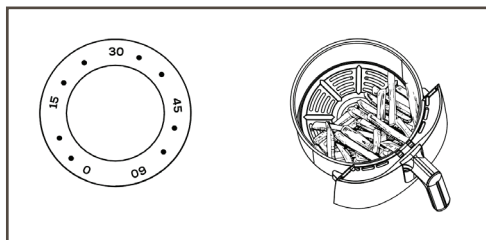
Drehen Sie beim Einstellen der Zeit oder der Temperatur den entsprechenden Knopf von links nach rechts. Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, startet der Airfryday den manuellen Betrieb. Die Temperatur kann von 100 Grad bis 210 Grad eingestellt werden und die Zeiteinstellung kann von 1 Minute bis 60 Minuten eingestellt werden.

ALLGEMEINE NUTZUNG

- + Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.
- + So stellen Sie die gewünschte Temperatur ein Drehen Sie den Drehknopf.



- + Stellen Sie die gewünschte Zeit ein Drehen Sie den Drehknopf, um den Schalter einzuschalten.
- + Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Hinzufügen von Zutaten 3 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie zum Vorheizen Schritt 4 aus, schieben Sie die leere Pfanne hinein und drücken Drehen Sie die Temperatureinstellung und den Timer, indem Sie ihn drehen.

HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Sie müssen weder vor noch nach dem Entfernen des Kochfeldes etwas unternehmen.

- + Das Gerät gibt einen kurzen Signalton ab, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.
- + Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensil zur Hilfe.

REINIGUNG IHRER

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- + Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- + Reinigen Sie die Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Auf keinen Fall einen Scheuerschwamm verwenden.
- + Die Crisper-Platte und sonstiges Zubehör können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden
- + Wenn Speisereste an der Crisper-Platte oder der Pfanne kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.
- + Lassen Sie sämtliche Teile nach dem Gebrauch an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.
- + Falls das Heizelement gereinigt werden muss oder Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.

HINWEIS: Tauchen Sie die Haupteinheit NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Haupteinheit NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.

HILFREICHE TIPPS

- + Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, schwenken Sie sie nach der Hälfte der Garzeit gut durch.
- + Um Speisen wie in Ihrem herkömmlichen Ofen zuzubereiten, sollten Sie die Temperatur der Heißluftfritteuse um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Übergaren zu vermeiden.

- + Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- + Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der herumwirbelt. herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Zahnstocher fixieren.
- + Dank der Crisper-Platte befinden sich die Zutaten in erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie rundum knusprig werden.
- + Für perfekte Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.
- + Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln fügen Sie mindestens 1 Esslöffel Öl hinzu. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- + Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- Warum wird meine Temperatur nicht höher?
Die maximale Temperatur beträgt 210 °C.
- Wie lange dauert das Vorheizen und woher weiß ich, wann es beendet ist?
Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- Soll ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?
Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

- Muss ich gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen?

Das hängt von der Art der Lebensmittel ab. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

- Wie halte ich den Countdown an?

Drehen Sie das Timerteil nach links, bis der Endton ertönt.

- Kann ich die Pfanne auf der Arbeitsplatte abstellen?

Die Pfanne erwärmt sich während des Garvorgangs. Gehen Sie vorsichtig mit ihr um und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

- Woher weiß ich, wann ich die Crisper-Platte verwenden muss?

Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn die Speisen knusprig werden sollen.

Dank der Crisper-Platte befinden sich die Speisen in erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft unter der Platte durchströmen, sodass die Zutaten rundum knusprig werden.

- Mein Essen ist nicht gar .

Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und sich nicht überlappen. Schwenken Sie die Zutaten, damit sie rundum knusprig werden. Sie können die Zeit oder Temperatur einstellen, indem Sie die Knöpfe TIME und TEMPERATURE nach links oder rechts drehen.

- Mein Essen ist verkocht .

Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

- Warum wird mein Essen während des Frittierens in der Fritteuse herumgeblasen?

Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumwirbelt. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Zahnstocher fixieren.

- Kann ich feuchte, mit Backteig/Panierung überzogene Zutaten mit Luft frittieren?

Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, Lebensmittel zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Achten Sie darauf, dass Sie die Semmelbrösel mit den Händen auf dem Essen festdrücken. Da zum Mechanismus der Heißluftfritteuse ein starker Ventilator gehört, kann es gelegentlich vorkommen, dass die Panade abgeblasen wird. Wenn Sie die Semmelbrösel fest andrücken, bleiben sie besser haften.

- Das Gerät piept .

Ihr Essen ist fertig gegart.

- Die Anzeige wird schwarz .

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

- Dürfen die Silikonpolster des Ölauffangbehälters entfernt werden?

Die Polster dürfen unter keinen Umständen entfernt werden. Die Silikonpolster des Ölauffangbehälters sind für den Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt und nicht gesundheitsschädlich.

Model no	Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H
Spannungsniveau	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Leistungspegel	1550 W

For Turkey, Für Turkey;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Address Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli, 34485 İstanbul
E-posta: info@homend.com.tr
Tic. Sic. No: 249 89-5
Mersis No: 0403 115 0210 0001

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Airfryer

Model: Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Homend Elektronik Day. Tük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Kat:2 Ofis No:18 Şişli, 34485 İstanbul

Kundenshotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND ELEKTRONİK DAYANIKLI
TÜKETİM CİHAZLARI SAN.VE TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli/İstanbul www.homend.com.tr
Beyoğlu Mh. No:15/6621
Tic. Sic. No: 249889-5
Mersis No: 0403 110 0210 0001

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Airfryer

Modell: Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Marke: Homend

Seriennummer:

For UK, Für UK;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: HOMEND UK LIMITED

Address: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom, HP10 0AA

Customer Services: 0800 044 8181

Web: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Airfryer

Model: Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: HOMEND UK LIMITED

Merkez adresi: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Telefonu: 0800 044 8181

Yetkili firma kaşesi / imzası:

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor, Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Ürünün;

Cinsi:

Yağsız Fritöz

Markası:

Homend

Modeli:

Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: HOMEND UK LIMITED

Adresse: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Kundenhotline: 0800 044 8181

Webseite: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor, Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Airfryer

Modell: Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Marke: Homend

Seriennummer:

Für DEU, For DEU;

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Adresse: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr



Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Airfryer

Modell: Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Marke: Homend

Seriennummer:

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Address: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Customer Services: 0850 222 32 45

Web: www.homend.com.tr

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:



Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Airfryer

Model: Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı / ithalatçı firmanın;

Unvanı: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Merkez adresi: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Telefonu: 0850 222 32 45

Yetkili firma kaşesi / imzası:



Ürünün;

Cinsi:

Yağsız Fritöz

Markası:

Homend

Modeli:

Airfryday 2508H-2509H-2510H-2511H

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:







homend.com.tr