



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 KULLANIMINDAN 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.

+ Yağsız fritözünüzün içini ve dışını temiz bir bez yardımıyla silin.

NOT:Yağsız fritözünüz sıcak hava ile çalıştığı için pişirme tavasını sıvı yağ ve kızartma yağı ile doldurmanıza gerek yok.

Yağsız Fritözünüzün Ayarı

Yağsız Fritözde kullanabileceğiniz 8 farklı pişirme ayarı bulunmaktadır.

Hepsinin önceden ayarlanmış bir süresi ve önceden ayarlanmış bir sıcaklığı mevcuttur. M düğmesine basarak ön ayarlamayı seçebilirsiniz. Farklı bir sıcaklık ve/veya süre ile pişirmek istediğinizde, ilgili simgelerin yanında bulunan "+" veya "-" düğmesini kullanarak süreyi ve sıcaklığı arttırabilir veya azaltabilirsiniz.



YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



8 pişirme ayarı için önceden ayarlanmış sıcaklık ve süreleri:

- + Kek: 185°C'de 15 dakika
- + Karides: 165°C'de 15 dakika
- + Et: 185°C'de 15 dakika
- + Tavuk: 200°C'de 15 dakika
- + Patates: 200°C'de 15 dakika
- + Biftek: 185°C'de 15 dakika
- + Pizza: 180°C'de 20 dakika
- + Balık: 185°C'de 20 dakika

Ön ayarlı pişirme süresi ve sıcaklıklarını kullanmak istemediğinizde veya kendiniz ayarlamak isterseniz, pişirme süresi ve sıcaklığı için "+" veya "-" düğmelerini kullanarak süreyi ve sıcaklığı kendiniz ayarlayabilirsiniz.

YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZÜ NASIL KULLANACAKSINIZ?

- + Yağsız fritözü düz bir zemin üzerine yerleştirin.

FRİTÖZÜ ISIYA DAYANIKLI OLMAYAN BİR YÜZEYE YERLEŞTİRMEYİN.

- + Sepeti pişirme tavaşının içine yerleştirin.

PİŞİRME TAVASINI YAĞ VEYA BAŞKA BİR SIVI İLE DOLDURMAYIN.

- + Malzemeleri sepetin içine, sepeti pişirme tavaşına, pişirme tavaşını da fritöze yerleştirin.

Fritözün LED ışığı yanmalıdır.

- + 8 ön ayardan birini seçerek veya "+" veya "-" düğmesiyle manuel olarak ayarlama yaparak pişirme süresini ve sıcaklığını ayarlayın. Doğru zamanı ve sıcaklığı belirlemek için sayfa 8'de bulunan Pişirme Kılavuzu'na bakın.

Not: Zamanı manuel olarak ayarlarken, tavanın ısınmasını sağlamak için pişirme süresine her zaman fazladan bir veya iki dakika ekleyin.

- + Pişirme sürenizi ve sıcaklığınızı ayarladıktan sonra, pişirme işlemi başlatmak için güç düğmesine basın.

Not: Pişirme işlemi durdurmak veya fritöz ayarını sıfırlamak için güç düğmesine tekrar basın.

- + Pişirme işleminin yarısında yağsız fritözünüzün içinde bulunan ürünlerde sallayarak karıştırmanızı gerektirecek malzemeler olabilir (sayfa 8’de bulunan Pişirme Kılavuzu’na bakın). Bunu yapmak için, pişirme tavasını tutamağından tutarak fritözden dışarıya doğru çekin, yağsız fritöz otomatik olarak kapanacak ve pişirme tavasını sallayarak karıştırdığınızda malzemeler karışacaktır. Ardından yağsız fritöze tekrar geri yerleştirdiğinizde pişirme işlemi devam edecektir. Zamanlayıcının asıl ayarları sıfırlanacağından sepeti fritözden çıkarmadan önce kalan süreyi not edin.
- + Pişirme süresine ulaşıldığında, zamanlayıcı 5 defa sinyal sesi verecek, ardından fan 40 saniye sonra duracaktır.
- + Pişirme tavasını fritözden çıkartın ve bir tencereye yerleştirin.

Not: Malzemelerden akan yağ pişirme tavasının altında birikeceğinden dolayı pişirme tavasını fritözden çıkarırken dikkatli olun.

- + Malzemelerin pişip pişmediğini kontrol edin, malzemeler pişmediyse, pişirme tavasını tekrar fritöze yerleştirin, pişirme süresini ve sıcaklığı ayarlayın ve yağsız fritözü çalıştırmak için güç düğmesine basın.

- + Sepeti pişirme tavasından tutamak yardımıyla çıkarıp malzemeleri boşaltabilirsiniz.

Not: Pişirme tavasında biriken yağlar malzemenin üzerine sızacağından, pişirme tavasını ters çevirmeyin.

- + Tava içinde biriken yağları bir kâseye veya tabağa boşaltın.

- + Daha fazla ürün pişirmek isterseniz, diğer malzemeler hazır olduğunda yağsız fritözü hemen kullanabilirsiniz.

Pişirme Rehberi

Aşağıdaki tablo, belirli malzemeler için zaman ve sıcaklığı ayarlamanıza yardımcı olacak bir rehber niteliğindedir.

Not: Malzemeler boyut, şekil, marka ve köken bakımından farklılık gösterdiğinden, bunun sahip olduğunuz malzemeler için en iyi ayar olduğunu garanti edemeyiz. RapidYağsız Fritöz Teknolojisi, fritözün içindeki havayı anındaisittiğinden pişirme tavasını kısa bir süreliğine fritözden çıkarmak pişirme işlemini kesintiye uğratmaz.

İPUÇLARI:

- + Küçük malzemeler daha büyük malzemelere göre daha kısa pişme süresine sahiptir.
- + Küçük malzemeleri pişirme süresinin yarısında sallayarak karıştırmakla daha iyi bir sonuç elde edersiniz.
- + Çıtır bir sonuç elde etmek için taze patateslere çok az yağ ilave edin.
- + Yağsız Fritözde sosis gibi aşırı derecede yağlı malzemeler hazırlamayın.
- + Patates kızartmasında çıtır bir sonuç elde etmek için tavsiye edilen dilimlenmiş patates miktarı 500 gramdır.
- + Hazır hamur, ev yapımı hamura göre daha kısa sürede pişecektir.
- + Kek, kiş veya doldurulmuş malzemeleri kızartmak isterseniz, sadece pişirme tavasını kullanın. Sepeti kullanmaktan kaçının.
- + Yağsız fritözü yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 80 'ye ayarlayın.

Malzeme	Miktar Min-Maks (g)	Zaman (dakika)	Sıcaklık (°C)	Sallayarak karıştırma	Ek bilgi
PATATES KIZARTMASI					
İnce doğranmış dondurulmuş patates kızartması	300-700	9-16	200°C	Sallayarak karıştırma	
Kalın doğranmış dondurulmuş patates kızartması	300-700	11-20	200°C	Sallayarak karıştırma	
Ev yapımı patates dilimleri	300-800	18-22	180°C	Sallayarak karıştırma	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Ev yapımı patates kızartması (8x8 mm)	300-800	10-16	200°C	Sallayarak karıştırma	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Ev yapımı patates küpleri	300-750	12-18	180°C	Sallayarak karıştırma	1/2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin
Patates rösti	250	15-18	180°C	Sallayarak karıştırma	
Patates graten	500	15-18	200°C	Sallayarak karıştırma	
KIRMIZI ET&BEYAZ ET					
Biftek	100-500	8-12	200°C	Çevirin	
Hamburger	100-500	7-14	180°C		
Sosisli börek	100-500	13-15	200°C	Çevirin	
Bagetler	100-500	18-22	180°C	Çevirin	
Tavukgöğsü	100-500	10-15	180°C	Çevirin	
ATIŞTIRMALIKLAR					
Rulo börek	100-400	8-10	200°C	Sallayarak karıştırma	Fırında kullanım

Dondurulmuş Tavuk Nuggets	100-400	6-10	200°C	Sallayarak karıştırma	Fırında kullanım
Dondurulmuş balık kroket	100-400	6-10	200°C	Sallayarak karıştırma	Fırında kullanım
Dondurulmuş Peynirli Ekmekler	100-400	8-10	180°C		Fırında kullanım
Dolma	100-400	10	160°C		
PİŞİRME					
Kek	300	20-25	160°C		Sadece tavayı kullanın
Kiş	400	20-22	180°C		Sadece tavayı kullanın
Çörek	300	15-18	200°C		Sadece tavayı kullanın
Tatlı atıştırmalıklar	400	20	160°C		Sadece tavayı kullanın

Ev Yapımı Patates Kızartması

Ev yapımı patates kızartması yapmak için aşağıdaki adımları izleyebilirsiniz:

1. Patatesleri suda yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra dilimlere ayırın.
2. Patates dilimlerini iyice yıkayın ve kâğıt havluyla kurulayın.
3. Bir kâsenin içine 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı dökün, patates dilimlerini yağın üstüne yerleştirip ve dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.
4. Fazla yağın kâsede kalması için ellerinizle veya mutfak aleti ile dilimleri kâseden çıkartın ve dilimleri sepetin içine yerleştirin.
5. Patates dilimlerini yukarıdaki pişirme rehberine uygun olarak kızartın.

YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZÜ GÜVENLE KULLANMAK SİZİN ELİNİZDE

+ KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUN.

- + Yağsız fritözünüzü muhafaza etmek için kutuyu ve ambalaj malzemesini saklayın.
- + Elektrik çarpmasına veya fritözün hasar görmesine karşı korumak için kabloyu, elektrik fişlerini veya fritözün herhangi bir parçasını suya veya başka sıvıyadaldırmayın.
- + Isıtma elemanlarıyla temas etmesini engellemek için tüm malzemeleri sepette tutun.
- + Yağsız fritözünüz çalışırken hava giriş ve çıkışını kapatmayın.
- + Pişirme tavasını yağ ile doldurmayın. Pişirme tavasını yağ ile doldurmak yangın tehlikesine neden olabilir.
- + Yağsız fritözünüz çalışırken iç kısmına dokunmayın.
- + Elektrik fişinde, ana elektrik kablosunda veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa Yağsız fritözünüzü kullanmayın.
- + Yağsız fritözünüzü değiştirmek veya tamir etmek için kalifiye olmayan kişilerden yardım talep etmeyin.
- + Ana elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- + Yağsız fritözünüzü ıslak ellerle prize takıp kullanmaktan kaçının.
- + Yağsız fritözünüzün prize düzgün şekilde takıldığından emin olun.
- + Kabloyu ve yağsız fritözünüzü çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.
- + Yağsız fritözünüzü harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- + Yağsız fritözünüzü masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- + Yağsız fritözünüz çalışırken duvara veya başka herhangi bir cihazın üzerine yerleştirmeyin. Hava giriş/çıkışlarını temiz tutmak için fritözün arkasında, yanlarında ve üzerine en az 20 cm boşluk bırakın.
- + Çalışma sırasında yağsız fritözünüzün üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- + Yağsız fritözünüzü bu kullanım kılavuzunda açıklanan amaçlar dışında kullanmayın.
- + Yağsız fritözünüz çalışırken gözetimsiz bırakmayın.
- + Sıcak havayla gerçekleştirilen kızartma işlemi sırasında, yağsız fritözünüzün hava çıkış ağzından sıcak hava çıkacaktır. Ellerinizi ve yüzünüzü, buhar ve sıcak hava çıkışlarına yaklaştırmayın. Tavayı fritözden çıkarırken, sıcak buhar ve sıcak havaya karşı dikkatli olun. Kullanım sırasında yağsız fritözünüzün dış yüzeyleri çok yüksek sıcaklık değerlerine erişebilir.

- + Yağsız fritözünüzden siyah duman çıkması durumunda derhal elektrik fişini prizden çekin ve tavayı fritözden çıkarmadan önce duman oluşumunun sona ermesini bekleyin.
- + Yağsız fritözünüzü sabit, dengeli, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- + Yağsız fritözünüz, yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Personel mutfakları, çiftlikler, moteller ve diğer konut dışı ortamlarda kullanımı güvenli değildir.
- + Yağsız fritözünüzün profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla kullanılması veya talimatlara uygun kullanılmaması durumunda garanti geçersiz olacaktır.
- + Yağsız fritözünüzü kaldırmadan veya temizlemeden önce soğuması için 30 dakika bekleyin.
- + Elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşmaması için üretici, yetkili servis ve benzer kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- + 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, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- + Yağsız fritözünüzü ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.

Elektromanyetik Alanlar (EMF)

Homend Yağsız Fritöz Elektro-Manyetik alanlar (EMF) ile ilgili tüm standartlara uygundur, Uygun kullanımda mevcut bilimsel kanıtlara göre insan vücuduna herhangi bir zararı bulunmamaktadır.

YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZÜ TEMİZLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİSİNİZ?

- + Fritözü her kullanımdan sonra temizleyin. Fritözün fişini çekin.
- TEMİZLEMEDEN ÖNCE FRİTÖZÜN SOĞUMASI İÇİN HER ZAMAN EN AZ 30 DAKİKA BEKLEYİN.
- Not:** Pişirme tavası, sepet ve fritözün içini temizlerken herhangi bir metal mutfak gereçleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın, kullanılması durumunda yapışmaz kaplama zarar görecektir.
- + Fritözün dış kısmını nemli bir bez yardımıyla silin.
 - + Pişirme tavasını ve sepeti sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin. Kalan yiyecek kalıntılarını çıkartmak için yağ giderici sıvı kullanabilirsiniz.

İpucu: Sepete veya pişirme tavaının dibinde yiyecek kalıntısı yapışmışsa, pişirme tavaını sıcak su ve bulaşık deterjanı ile doldurup yaklaşık olarak 10 dakika bekletin.

+ Yağsız fritözünüzün içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin.

Not:Sadece yemek kalıntıları ve yağlardan kurtulmak istenildiğinde fritözün içine çok miktarda suyun girmediğinden emin olun.

+ Isıtma elemanına yapışan yiyecek kalıntılarını temizleme fırçası kullanılarak temizleyebilirsiniz.

Çevreye Hepimiz Değer Veriyoruz

Cihazın kullanım ömrü tamamlandığında, evsel atıklar ile birlikte atmayın, geri dönüşüm için resmi bir toplama noktasına teslim edin. Bu şekilde yapıldığında çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz.

HAYATTA HER SORUNUN BİR CEVABI VAR.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuz.	Yağsız Fritözde yağlı yiyecekleri kızarttığınızda, pişirme tavaına çok miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarmaktadır ve pişirme tavaı normalden daha fazla ısınabilir. Bu, Yağsız fritözünüzü veya nihai sonucu etkilemeyecektir.
	Pişirme tavaında önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları bulunmaktadır.	Beyaz duman, pişirme tavaındaki yağın ısınmasından kaynaklanmaktadır. Her kullanımdan sonra pişirme tavaını düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartması yağsız fritözde eşit olmayan bir biçimde kızartılıyor.	Doğru patates türü kullanılmamıştır.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert olduklarından emin olun.
	Patates dilimlerinikızartmadan önce uygun bir şekilde yıkayın.	Dilimlerin dışındaki nişastayı çıkartmak için patates dilimleriniuygun bir şekilde yıkayın.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Yağsız Fritöz çalışmıyor.	Yağsız fritözünüz prize takılı değildir.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Zamanlayıcı ayarlanmamıştır.	
Fritöz ile kızartılan yiyecekler pişmemiş.	Sepetteki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.	Sepete daha küçük porsiyonlu yiyecekler ilave edin. Daha küçük porsiyonlu yiyecekler eşit bir şekilde kızaracaktır.
	Ayarlanan sıcaklık seviyesi çok düşüktür.	Sıcaklık düğmesinin yanında bulunan "+" veya "-" düğmelerini kullanarak sıcaklığı artırabilirsiniz. ("Yağsız Fritözün Kullanımı" bölümüne bakın)
Yiyecekler yağsız fritözde eşit olmayan şekilde kızartılıyor.	Belirli türdeki yiyeceklerin pişme süresinin yarısında sallayarak karıştırılması gerekmektedir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemelerin (örneğin; patates kızartması) pişme süresinin yarısında sallayarak karıştırılması gerekmektedir. ("Yağsız Fritözün Kullanımı" bölümüne bakın)
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmuyorlar.	Geleneksel bir fritözde pişirilmesi gereken bir çeşit atıştırmalık kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç almak için fırında kullanılan atıştırmalıklar kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Pişirme tavasını cihaza düzgün bir şekilde kaydırarak yerleştiremiyorum.	Sepetteki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.	Sepeti Max göstergesini aşacak şekilde doldurmayın.

Model no	Airfryday 2502H
Voltaj seviyesi	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Güç seviyesi	1400 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 ũrũnũ satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Őimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Tũrkiye'nin her yerinden, gũnũn her saati bize ulaşabilecekiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon aın, ũrũnũnũzũ kaydedelim. Bũylece sonraki gũnlerde bizi aradığınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmaq zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen başlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

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



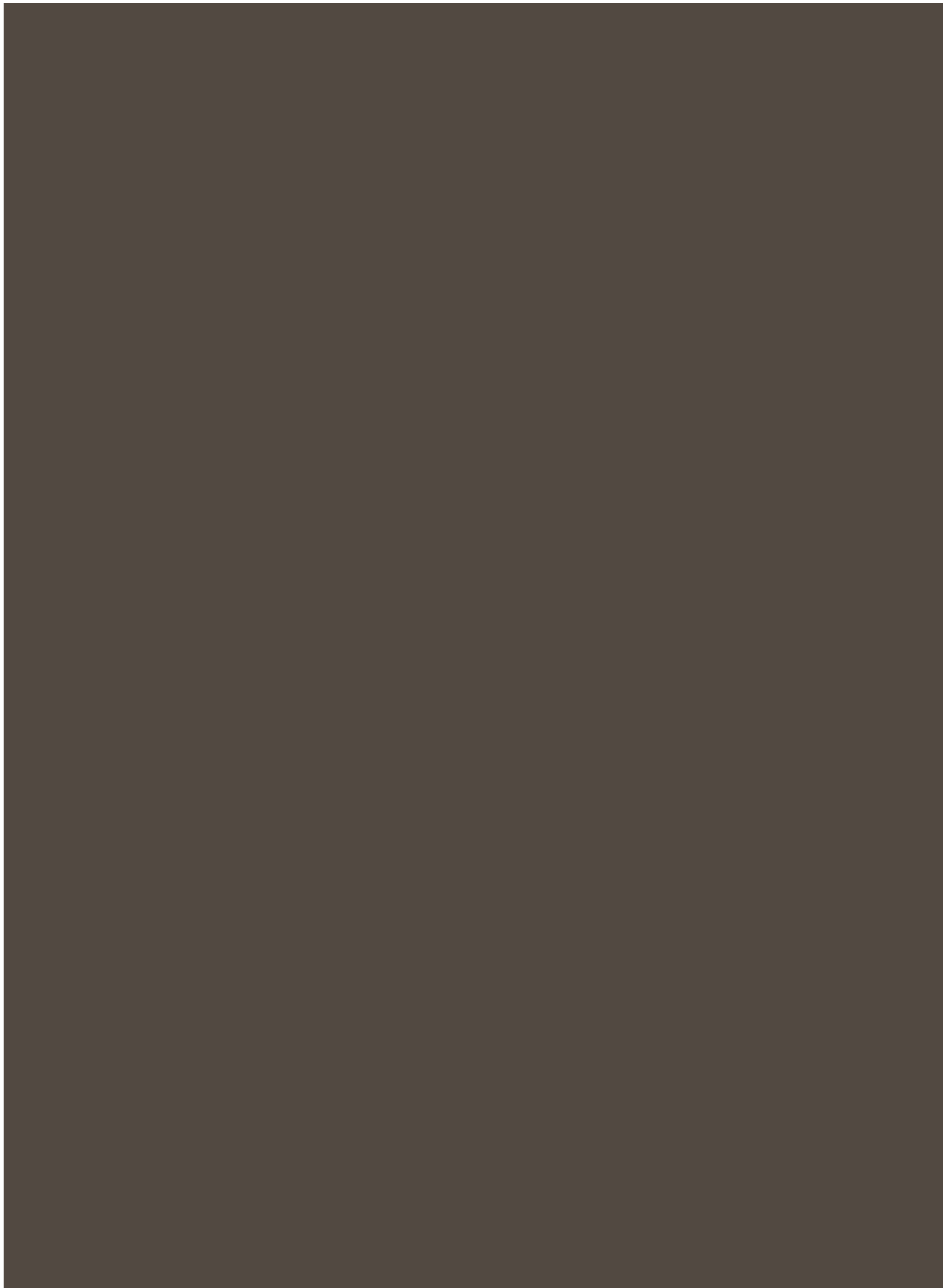
48 SAATTE ÇÖZÜM.

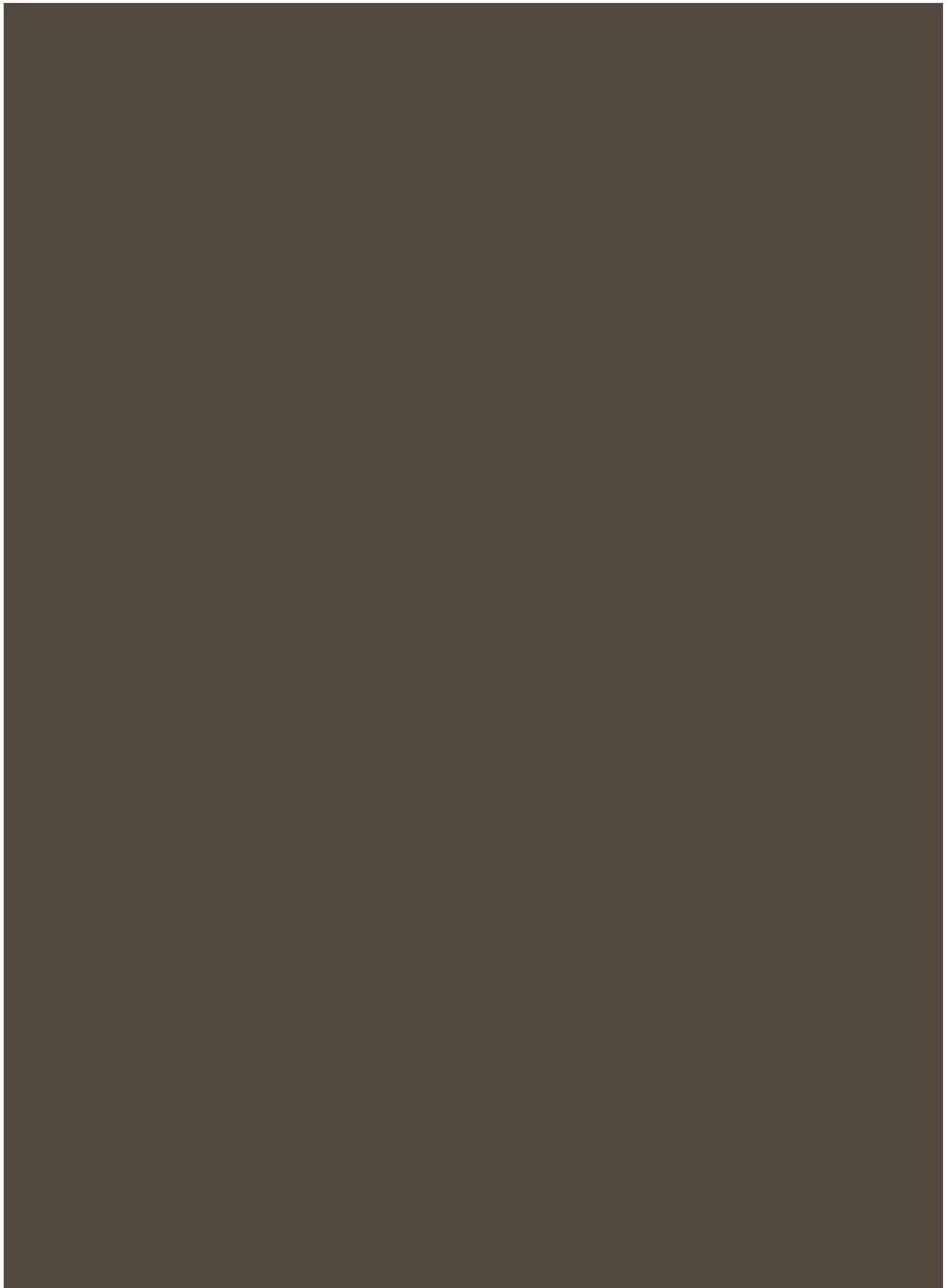
Servisimize gelen ũrũnũ en hızlı şekilde sağlığına kavuşturmak isteriz. Yedek parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat sũresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend ũrũnũnũ servisimize ulaştırmak için **0850 222 32 45**'ten aldığınız kodla ũrũnũ kargoya verin, servis işlemi bittikten sonra istediğiniz yere teslim edelim. ũstelik kargo ũcreti talep etmeyelim.





homend.com.tr