



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.

+ 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, duyuşal 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

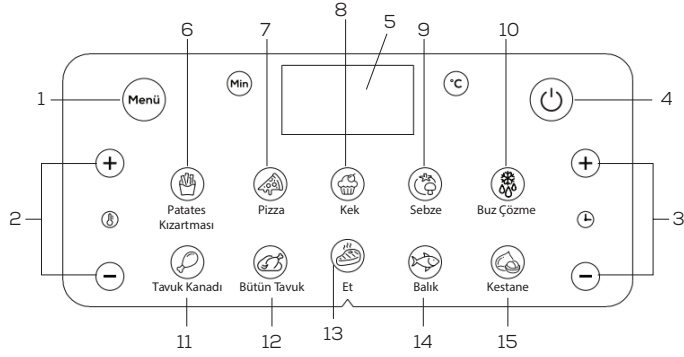
- + Tüm ambalaj malzemelerini, çıkartma ve etiketlerini çıkartın.
- + Hazne kapağı, pişirme haznesi ve tepsiyi sıcak deterjanlı su ve aşındırıcı olmayan bir sünger yardımıyla temizleyin.
- + Cihazın içini ve dışını temiz bir bez yardımıyla silin.
- + Pişirme modunu seçmek için panel anahtarına dokununuz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



KONTROL PANELİ



Ürün fişe takıldığında, cihaz program seçmeye hazır hale gelir.

ÇALIŞTIRMA DÜĞMELERİ

1 - MENÜ TUŞU: Menü butonuna dokunulduğunda program seçme aşamasına geçilir. Menü tuşuna dokunarak programlar arasında gezilebilir.

2 - SICAKLIK OKLARI: Pişirmeden önce veya pişirme sırasında pişirme sıcaklığını ayarlamak / değiştirmek için + ve - tuşlarını kullanın.

3 - ZAMAN OKLARI: Pişirmeden önce veya pişirme sırasında pişirme süresini ayarlamak / değiştirmek için + ve - tuşlarını kullanın.

4 - BAŞLAT/BİTİR DÜĞMESİ: Seçilmek istenilen program bir kere dokunularak başlatılır, seçilen modu durdurmak için bir kere dokunularak program durdurulabilir ve seçilen modu iptal etmek veya pişirme testi bitirilmek isteniliyorsa 3 saniye basılı tutulması gerekmektedir.

5 -KONTROL EKRANI : Kontrol ekranında seçimlerinizi görebilirsiniz. Pişirme sırasında sıcaklık ve kalan süreyi bu ekrandan takip edebilirsiniz.

6-PATATES KIZARTMASI: Patates kızartmalarını çıtır çıtır yapmak artık çok kolay.İster ince dilimler ister kalın kızartmalar, bu fonksiyonla mükemmel sonuçlar elde edersiniz.

7- PİZZA: Pizzalarınıza uygun sıcaklık ve süre referansı ile lezzetli pizzalar hazırlamak artık çok kolay!

8-KEK: Puf puf kabaan lezzetli kekler için bu fonksiyonu tercih edebilirsiniz.

9- SEBZE: Sebzelerinizi bu fonksiyon ile közleyebilirli sağlıklı ve lezzetli menüler hazırlayabilirsiniz.

10-BUZ ÇÖZME: Buz çözme fonksiyonu seçerek dondurulmuş gıdalarınızın buzlarını çözebilirsiniz.

11- TAVUK KANADI: Mangal tadında kanatlar pişirebilirsiniz.

12- BÜTÜN TAVUK: Bütün tavukları mükemmel şekilde pişirmenize yardımcı olur.

13- ET: İçi sulu dışı çıtır mangal tadında etler hazırlayabilirsiniz.

14- KESTANE: Kestanelerinizi hızla lezzetli ve çıtır hale getirebilirsiniz.

HAZIR MODLAR İLE YEMEK YAPMA

- + Fişi prize takınız.
- + Pişirme haznesini ana üniteden çekerek çıkarınız.
- + Yağ Toplayıcıyı pişirme haznesinin içerisine yerleştiriniz.
- + Yiyeceklerinizi pişirme haznesinin içerisine, yağ toplayıcının üzerine ekleyiniz.
- + Pişirme haznesini ana üniteye geri yerleştiriniz.
- + Menü den tercih ettiğiniz pişirme fonksiyonunu seçiniz.
- + Kontrol ekranında referans pişirme süresi ve sıcaklığı görünecektir. Dilerseniz sıcaklık ve zaman tuşlarını kullanarak, ön ayarlı programın süre ve sıcaklığını değiştirebilirsiniz.
- + Cihazınızın BAŞLA/BİTİR “⏻” tuşuna bir kere dokunarak pişirmeyi başlatabilirsiniz. Pişirme işlemi başlayacak ve size sesli uyarı verecektir.
- + Yiyeceklerinizin her tarafının eşit şekilde pişmesi için aralıklarla kontrol edilmesini ve pişirme haznesi yerinden çıkarılarak, yiyeceklerinizin pişirme haznesi ile beraber ileri /geri sallanması tavsiye edilir. Et gibi ızgaralarınızın alt üst edilerek hem altının hem üstünün eşit şekilde pişmesini sağlayabilirsiniz. Pişirme haznesini sallama ve alt üst etme işlemi bittikten sonra yerine yerleştiriniz. herhangi bir tuşa basmanıza gerek yoktur. Pişirme fonksiyonu kaldığı yerden devam edecektir.
- + Pişirme işlemi tamamlandığında cihazın sesli uyarı vererek kapanacaktır.
- + Pişirdiğiniz yiyeceklerinizi servis tabağına dökerek veya fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/ mutfak aletleri kullanarak çıkarınız.

+ Pişirme işlemi ardından pişirme haznesi sıcaktır. Olası yangınlara karşı dikkatli olunuz.

Cihazınızın çalışmasını durdurmak istiyorsanız BAŞLAT/BİTİR düğmesine bir kere dokunarak programı durdurabilirsiniz. Seçilen fonksiyonu iptal etmek veya pişirmeyi bitirmek istiyorsanız Airfryday çalışırken BAŞLAT/BİTİR düğmesine “ ” 3 saniye tuşa basılı cihazın çalışmasını iptal edebilirsiniz.

Aşağıdaki hazır fonksiyonlar öneri niteliğindedir. Malzeme cinsine ve miktarına göre pişirme süresi ve sıcaklığı farklılık gösterebilir. Tercihinize göre pişirme süresini ve sıcaklığını değiştirebilirsiniz.

PROGRAM	SÜRE (DK)	SICAKLIK (°C)	SÜRE ARALIĞI	SICAKLIK DERECE ARALIĞI (°C)
Patates Kızartması	20 dk	200 °C	1 dk - 90 dk	150 °C - 200 °C
Pizza1	2 dk	160 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Kek	30 dk	180 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Sebze	20 dk	200 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Buz Çözme	30 dk	50 °C	1 dk - 90 dk	40 °C - 70 °C
Tavuk Kanadı	30 dk	180 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Bütün Tavuk	80 dk	200 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Et	15 dk	200 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Balık	20 dk	200 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C
Kestane	20 dk	200 °C	1 dk - 90 dk	70 °C - 200 °C

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlemeye başlamadan önce Airfryday’in soğumasını bekleyiniz. Cihazı kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basınız, fişi prizden çıkarınız ve cihazı soğumaya bırakınız. Airfryday’in daha hızlı soğuması için pişirme haznesini çıkarınız. Pişirme haznesindeki süzölmüş yağı dökünüz. Airfryday’in dış kısmını nemli bir bezle siliniz. Dijital ekranın nemli kalmadığından emin olunuz ve temizledikten sonra bir bezle kurulayınız. Rezistansı temizlerken deterjanlı, aşındırıcı olmayan bir sünger kullanınız. Pişirme haznesi ve yağ toplayıcı yanmaz yapışmaz yüzeylidir. Yüzeyde hasar oluşmaması için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Pişirme haznesi ve yağ toplayıcı bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Kireç sökücü veya yağ sökücü vb. temizlik malzemelerini kullanmayınız. Elde yıkamak isterseniz sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle temizleyiniz. Pişirme haznesinde ve yağ toplayıcısında kalan yemek kalıntılarını ya da yağ lekelerini çıkarmak için, bu parçaları deterjanlı sıcak suda 10-15 dakika bekletiniz. Orta sertlikte bir fırça yardımıyla temizleyiniz. Her kullanım sonrasında Airfryday’i mutlaka temizleyiniz.

ÜRÜNÜN TEMİZLİĞİ

			
	Evet	Evet	Evet
	Evet	Hayır	Evet
	Hayır	Hayır	Evet
	Hayır	Hayır	Evet
	Hayır	Hayır	Evet

YARARLI İPUÇLARI

- 1- 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.
- 2- Geleneksel fırınınızdaki tarifleri uygulamak için Airfryday'ın sıcaklığını 10°C azaltınız. Aşırı pişmesini önlemek için yiyecekleri sık sık kontrol ediniz.
- 3- Ara sıra, Airfryday'ın fanı hafif yiyecekleri etrafa sıçratır. Bunu azaltmak için yiyecekleri (bir sandviç üzerindeki en üst dilim ekmek gibi) kokteyl çubuklarıyla sabitleyiniz.
- 4- Yağ toplayıcı, Pişirme haznesindeki malzemeleri yükselterek eşit ve net sonuçlar için havanın altlarında ve çevresinde dolaşabilmesini sağlar.
- 5- Bir pişirme fonksiyonu seçildikten sonra, hemen pişirmeye başlamak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basabilirsiniz. Ünite varsayılan sıcaklık ve saatte çalışacaktır.
- 6- En iyi sonucu elde etmek, aşırı pişmeyi önlemek için pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra yiyecekleri çıkarınız.
- 7- 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.
- 8- En iyi sonuçlar için, pişirme boyunca kontrol edin ve istenen kızarma düzeyine ulaşıldığında yiyecekleri çıkarınız. Yiyeceklerin iç sıcaklığını izlemek için yemek termometresi kullanmanızı öneririz. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra, aşırı pişmeyi önlemek için yiyecekleri hemen çıkarınız.

Model no	Airfryday 2512H
Voltaj seviyesi	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Güç seviyesi	1900 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 űrűnű satın alarak iyi bir hizmet almaya hak kazandınız. Őimdiki adım, birbirimizi biraz daha iyi tanımak. Tűrkiye'nin her yerinden, gűnűn her saati bize ulaőabilecekiniz telefon numaramız: **0850 222 32 45**. Sizin için uygun olan en kısa zamanda bize bir telefon aın, űrűnűnűzű kaydedelim. Bűylece sonraki gűnlerde bizi aradıđınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmaq zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen baőlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldıđınız Homend űrűnűnű, **homend.com.tr**'den kaydederseniz, size garanti belgesi dahil hiçbir belge sormayız. Bűylece kutu, garanti belgesi, fiő ya da fatura saklama derdini ortadan kaldırırız.



48 SAATTE ÇÖZÜM.

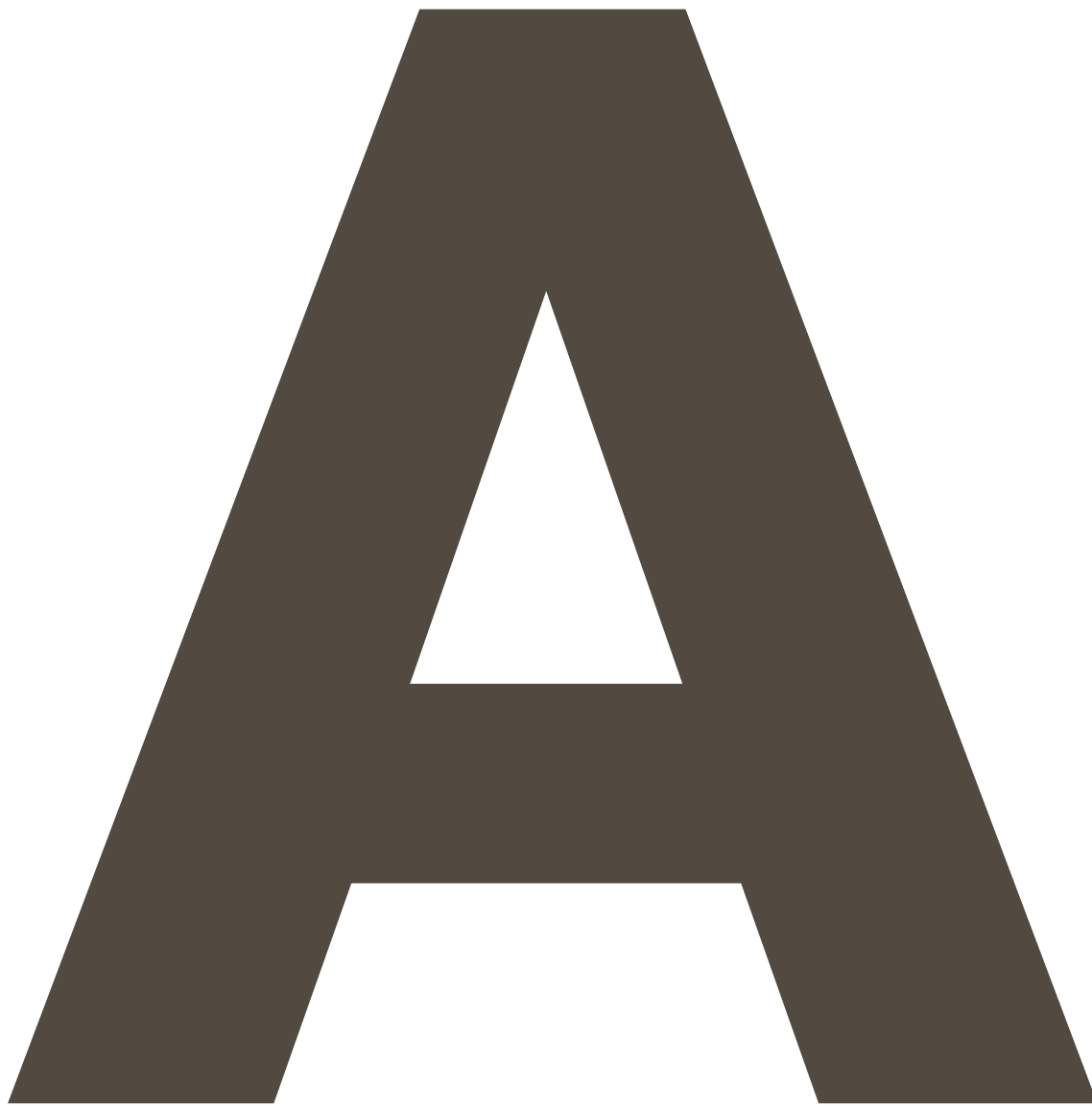
Servisimize gelen űrűnű en hızlı Őekilde sađlıđına kavuőturmak isteriz. Yedek paraları depomuzda varsa, kargo teslimat sűresi hari **48 saate** sorunu özeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend űrűnűnű servisimize ulaőtırmak için **0850 222 32 45**'ten aldıđınız kodla űrűnű kargoya verin, servis iőlemi bittikten sonra istediđiniz yere teslim edelim. űstelik kargo űcreti 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

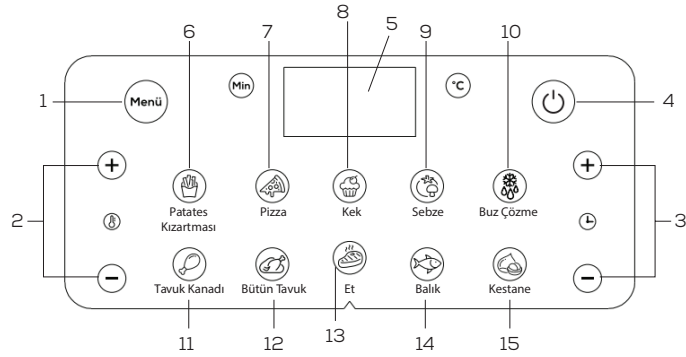
- + Remove all packaging materials, stickers and labels.
- + Clean tank lid, cooking basket and tray with hot detergent water and a non-abrasive sponge.
- + Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.
- + Touch the panel switch to select the cooking mode and set the cooking time.

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?



CONTROL PANEL



When the product is plugged in, the device is ready for programme selection.

OPERATION BUTTONS

1 - MENU BUTTON: When you press the Menu button, you enter the program selection stage.

You can navigate through the programs by touching the Menu button.

2 - TEMPERATURE ARROWS: Use the + and - buttons to adjust/change the cooking temperature before or during cooking.

3 - TIME ARROWS: Use the + and - buttons to set/change the cooking time before or during cooking.

4 - START/STOP BUTTON: The program you want to select is started by touching it once, To stop the selected mode, the program can be stopped by touching it once, and if you want to cancel the selected mode or finish the cooking test, it must be pressed for 3 seconds.

5 -CONTROL DISPLAY: You can see your selections on the control screen. During cooking, you can monitor the temperature and remaining time on this screen.

6-FRENCH FRIES: Making crispy French fries is now very easy. Whether you want thin slices or thick fries, you can achieve perfect results with this function.

7- PIZZA: It is now very easy to prepare delicious pizzas with the appropriate temperature and time reference for your pizzas!

8-CAKE: You can choose this function for delicious puff cakes.

9-VEGETABLE: You can roast your vegetables with this function and prepare healthy and delicious menus.

10-DEFROSTING: You can defrost frozen food by selecting the defrost function.
You can solve it.

11- CHICKEN WINGS: You can cook barbecue-like wings.

12- WHOLE CHICKEN: Helps you cook whole chickens perfectly.

13- MEAT: You can prepare barbecue-tasting meat that is juicy on the inside and crispy on the outside.

14- CHESTNUTS: You can quickly make your chestnuts delicious and crispy.

COOKING WITH PRESET MODES

- + Plug in the power cord.
- + Remove the cooking chamber from the main unit.
- + Insert the grease collector into the cooking chamber.
- + Add your food into the cooking chamber on top of the fat collector.
- + Place the cooking chamber back into the main unit.
- + Select your preferred cooking function from the menu.
- + The control display will show the reference cooking time and temperature. If you wish, you can change the time and temperature of the preset programme using the temperature and time buttons.
- + You can start cooking by touching the START/ FINISH " ⏻ " button of your device once. The cooking process will start and give you an audible warning.
- + It is recommended to check your food at intervals to ensure that all sides of your food are cooked evenly and to remove the cooking chamber and shake your food back and forth with the cooking chamber. You can turn your grills such as meat upside down to ensure that both the top and bottom are cooked evenly. After shaking and turning the cooking chamber upside down, place it back in its place. you do not need to press any button. The cooking function will continue from where it left off.
- + When the cooking process is completed, the device will switch off with an audible warning.

+ Remove the cooked food by pouring it onto a serving plate or by using oven mitts or silicone tongs/kitchen utensils.

+ The cooking chamber is hot after cooking. Be careful of possible burns.

If you want to stop the operation of your appliance, you can stop the programme by touching the START/ FINISH button once. If you want to cancel the selected function or finish cooking, you can cancel the operation of the device by pressing the START/ FINISH button “ ⏻ ” for 3 seconds while the Airfryday is running.

The following ready-made functions are suggestions. Cooking time and temperature may vary depending on the type and amount of ingredients. You can change the cooking time and temperature according to your preference.

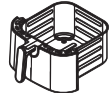
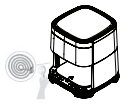
PROGRAM	TIME (DK)	TEMPERATURE (°C)	TIME RANGE	TEMPERATURE RANGE (°C)
Fries	20 min	200 °C	1 min- 90 min	150 °C - 200 °C
Pizza	12 min	160 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Cake	30 min	180 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Vegatable	20 min	200 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Defrost	30 min	50 °C	1 min- 90 min	40 °C - 70 °C
Chicken Wings	30 min	180 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Whole chicken	80 min	200 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Meat	15 min	200 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Fish	20 min	200 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C
Chestnut	20 min	200 °C	1 min- 90 min	70 °C - 200 °C

CLEANING AND MAINTENANCE

Allow the Airfryday to cool down before you start cleaning. Press the On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down.

To allow the Airfryday to cool down faster, remove the cooking tray. Pour out the drained oil from the cooking pan. Wipe the outside of the Airfryday with a damp cloth. Make sure that the digital display is not damp and dry it with a cloth after cleaning. Use a non-abrasive sponge with detergent when cleaning the heating element. The cooking chamber and oil collector have fireproof, non-stick surfaces. To avoid surface damage, do not use metal utensils or abrasive cleaning agents. The cooking chamber and oil collector are dishwasher safe. Do not use limescale removers or degreasers and similar cleaning agents. If you want to wash by hand, clean with hot water, dishwashing detergent and a soft sponge. To remove food residue or oil stains remaining in the cooking chamber and oil collector, soak these items in hot water with detergent for 10-15 minutes. Clean with a medium-hard brush. Always clean the Airfryday after each use.

PRODUCT CLEANING

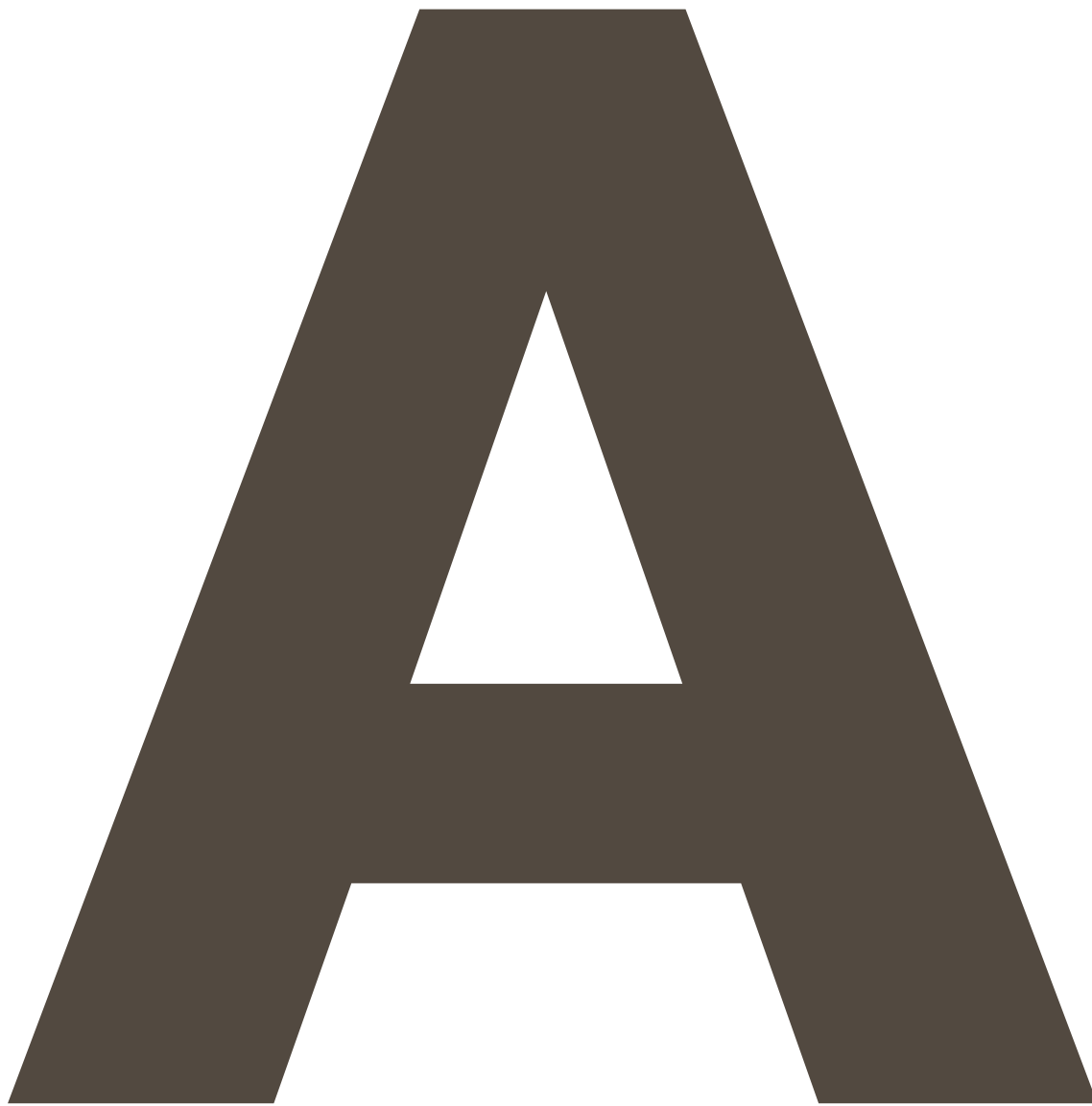
			
	YES	YES	YES
	YES	NO	YES
	NO	NO	YES
	NO	NO	YES
	NO	NO	YES

USEFUL TIPS

- 1- For even frying, make sure that the ingredients are placed in a layer on the bottom of the cooking chamber without overlapping. If the ingredients overlap, be sure to shake the pan halfway through the set cooking time to mix the ingredients.
- 2- Reduce the temperature of the Airfryday by 10°C to follow recipes from your conventional oven. Check the food frequently to avoid overcooking.
- 3- Occasionally, the fan of the Airfryday will splatter light food around. To reduce this, secure food (such as the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- 4- The grease collector raises the ingredients in the cooking chamber, allowing air to circulate under and around them for even and crisp results.
- 5- Once a cooking function has been selected, you can press the START/STOP button to start cooking immediately. The unit will operate at the default temperature and time.
- 6- For best results, remove food immediately after the cooking time is completed to avoid overcooking.
- 7- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add as much oil as desired to achieve the preferred level of crispness/crunch.
- 8- For best results, check throughout cooking and remove food when the desired level of browning is reached. We recommend using a food thermometer to monitor the internal temperature of the food. After the cooking time is complete, remove the food immediately to avoid overcooking.

Model no	Airfryday 2512H
Voltage level	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Power level	1900 W

homend.com.tr



AIRFRYDAY
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Machen Sie Ihre neue ölfreie Fritteuse sehr gut. Wir wissen, dass Sie es mögen und dass 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

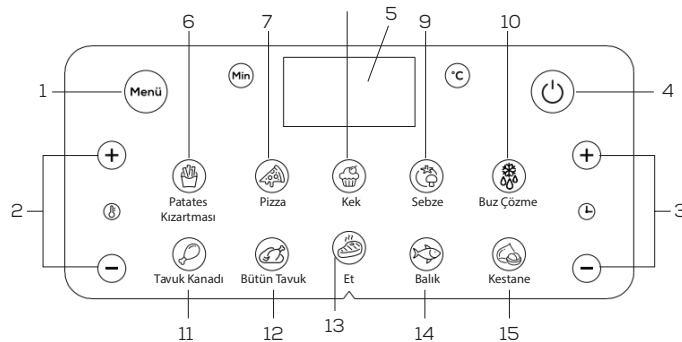
- + Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
- + Reinigen Sie den Wasserbehälter, die Behälterabdeckung, den Garkorb und das Blech mit heißem Spülwasser und einem weichen Schwamm.
- + Wischen Sie den Innenraum und die Außenseite des Geräts mit einem sauberen Tuch ab.
- + Wählen 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?



DISPLAY



Wenn das Gerät eingesteckt ist, ist es bereit für die Programmwahl.

BEDIENKNÖPFE

1 - MENÜ-TASTE: Wenn Sie die Menütaste drücken, gelangen Sie in den Programm-

Auswahlmodus. Sie können die Programme durch Berühren der Menütaste durchgehen.

2 - EMPERATURPFEILE: Verwenden Sie die Tasten + und -, um die Gartemperatur vor oder während des Garens einzustellen/zu ändern.

3 - ZEITPFEILE: Verwenden Sie die Tasten + und -, um die Garzeit vor oder während des Garens einzustellen/zu ändern.

4 - START/STOP-TASTE: Durch einmaliges Antippen wird das gewünschte Programm gestartet, Um den ausgewählten Modus zu stoppen, kann das Programm durch einmaliges Berühren gestoppt werden. Wenn Sie den ausgewählten Modus abbrechen oder den Gartest beenden möchten, muss er 3 Sekunden lang gedrückt werden.

5 - KONTROLLANZEIGE: Sie können Ihre Auswahl auf dem Kontrollbildschirm sehen. Während des Garvorgangs können Sie auf diesem Bildschirm die Temperatur und die verbleibende Zeit überwachen.

6-POMMES FRITES: Das Zubereiten von knusprigen Pommes frites ist jetzt sehr einfach. Ganz gleich, ob Sie dünne Scheiben oder dicke Pommes wünschen, mit dieser Funktion erzielen Sie perfekte Ergebnisse.

7- PIZZA: Es ist jetzt ganz einfach, köstliche Pizzen mit dem passenden Temperatur- und Zeitbezug für Ihre Pizzen zuzubereiten!

8-KUCHEN: Diese Funktion können Sie für leckere Blätterteigkuchen wählen.

9-GEMÜSE: Mit dieser Funktion können Sie Ihr Gemüse rösten und gesunde und köstliche Menüs zubereiten.

10-AUFTAUEN: Sie können gefrorene Lebensmittel auftauen, indem Sie die Auftaufunktion auswählen. Du kannst es lösen.

11- HÜHNERFLÜGEL: Sie können Wings im Barbecue-Stil zubereiten.

12-GANZES HUHN: Hilft Ihnen, ganze Hähnchen perfekt zuzubereiten.

13- FLEISCH: Sie können Grillfleisch zubereiten, das innen und saftig ist außen knusprig.

14- KASTANIEN: So können Sie Ihre Kastanien schnell lecker und knusprig zubereiten.

KOCHEN MIT VORDEFINIERTEN MODI:

- + Stecken Sie das Netzkabel ein.
- + Entnehmen Sie die Kochkammer aus der Haupteinheit.
- + Setzen Sie den Fettauffangbehälter in den Garraum ein.
- + Geben Sie Ihr Gargut in den Garraum über dem Fettauffangbehälter.
- + Platzieren Sie die Kochkammer wieder in die Haupteinheit.
- + Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion aus dem Menü.
- + Auf dem Kontrolldisplay werden die Referenzgarzeit und -temperatur angezeigt. Wenn Sie möchten, können Sie die Zeit und Temperatur des voreingestellten Programms mit den Tasten Temperatur und Zeit ändern.
- + Sie können den Garvorgang starten, indem Sie einmal auf die Taste START/ FINISH "⏻" Ihres Geräts drücken. Der Garvorgang beginnt und Sie erhalten ein akustisches Warnsignal.
- + Es wird empfohlen, das Grillgut in regelmäßigen Abständen zu überprüfen, um sicherzustellen, dass alle Seiten des Grillguts gleichmäßig gegart werden, und den Garraum herauszunehmen und das Grillgut mit dem Garraum hin und her zu schütteln. Sie können Ihr Grillgut, z. B. Fleisch, auf den Kopf stellen, um sicherzustellen, dass sowohl die Ober- als auch die Unterseite gleichmäßig gegart werden. Nachdem Sie den Garraum geschüttelt und umgedreht haben, setzen Sie ihn wieder an seinen Platz. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.

- + Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Gerät mit einem akustischen Signal aus.
- + Nehmen Sie die gegarten Speisen auf einen Servierteller oder mit Ofenhandschuhen oder Silikonzangen/Küchenutensilien heraus.
- + Der Garraum ist nach dem Garen heiß. Achten Sie auf mögliche Verbrennungen.

Wenn Sie den Betrieb Ihres Geräts unterbrechen möchten, können Sie das Programm durch einmaliges Berühren der Taste START/ FINISH beenden. Wenn Sie die gewählte Funktion abbrechen oder den Garvorgang beenden möchten, können Sie den Betrieb des Geräts abbrechen, indem Sie die Taste START/ FINISH " ☺ " 3 Sekunden lang drücken, während der Airfryday läuft.

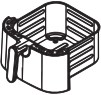
Die folgenden vorgefertigten Funktionen sind Vorschläge. Garzeit und Temperatur können je nach Art und Menge der Zutaten variieren. Sie können die Garzeit und Temperatur nach Ihren Wünschen ändern.

PROGRAMM	DAUER (DK)	TEMPERATURE (°C)	ZEITINTERVALL	TEMPERATURGRADBEREICH (°C)
Pommes Frites	20 min	200 °C	1 min - 90 min	150 °C - 200 °C
Pizza	12 min	160 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Kuchen	30 min	180 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Gemüse	20 min	200 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Aufwärmen	30 min	50 °C	1 min - 90 min	40 °C - 70 °C
Hähnchenflügel	30 min	180 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Ganzes Huhn	80 min	200 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Fleisch	15 min	200 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Fisch	20 min	200 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C
Maroni	20 min	200 °C	1 min - 90 min	70 °C - 200 °C

REINIGUNG UND WARTUNG

Lassen Sie den Airfryday vor der Reinigung abkühlen. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie das Kochgeschirr, damit das Airfryday schneller abkühlen kann. Gießen Sie das abgetropfte Öl aus dem Kochtopf aus. Wischen Sie das Äußere des Airfryday mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass die Digitalanzeige nicht feucht ist und trocknen Sie sie nach der Reinigung mit einem Tuch ab. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm mit Spülmittel, um das Heizelement zu reinigen. Wenn Sie das Gerät von Hand reinigen möchten, verwenden Sie heißes Wasser, Spülmittel und einen weichen Schwamm. Um Fettflecken aus dem Garraum oder der Bratwanne zu entfernen, weichen Sie diese Teile 10-15 Minuten lang in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Mit einer mittelharten Bürste reinigen. Reinigen Sie das Airfryday immer nach jedem Gebrauch.

REINIGUNG DES PRODUKTS

			
	JA	JA	JA
	JA	NEIN	JA
	NEIN	NEIN	JA
	NEIN	NEIN	JA
	NEIN	NEIN	JA

NÜTZLICHE TIPPS

- 1- Um ein gleichmäßiges Braten zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass die Zutaten in einer Schicht auf den Boden des Kochbehälters gelegt werden, ohne sich zu überlappen. Wenn sich die Zutaten überlappen, müssen Sie die Pfanne nach der Hälfte der eingestellten Kochzeit schütteln, um die Zutaten zu vermischen.
- 2- Reduzieren Sie die Temperatur des Airfryday um 10°C, um die Rezepte Ihres herkömmlichen Backofens zu befolgen. Kontrollieren Sie die Speisen häufig, um ein Übergaren zu vermeiden.
- 3- Gelegentlich spritzt das Gebläse des Airfryday leichte Speisen umher.
- 4- Der Fettauffangbehälter hebt die Zutaten im Kochbehälter an, so dass die Luft unter und um sie herum zirkulieren kann, um ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- 5- Wenn Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste START/STOP, um den Kochvorgang sofort zu starten.
- 6- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen sofort nach Ende der Garzeit herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.
- 7- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie so viel Öl hinzu, wie Sie möchten, um den gewünschten Grad an Knusprigkeit zu erreichen.

Model no	Airfryday 2512H
Spannungsniveau	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Leistungspegel	1900 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 / Beşiktaş / İstanbul
Tel: 0850 222 32 45
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 2512H

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 34485
E-posta: info@homend.com.tr
Tic Sic No: 249689-S
Mersis No: 0403 115 0215 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 2512H

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 2512H

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 2512H

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 2512H

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 2512H

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 2512H

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:


KARACA Porzellan
Deutschland GmbH
Vogelsanger Weg 80
40470 Düsseldorf

Ürünün;

Cinsi:

Yağsız Fritöz

Markası:

Homend

Modeli:

Airfryday 2512H

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

homend.com.tr