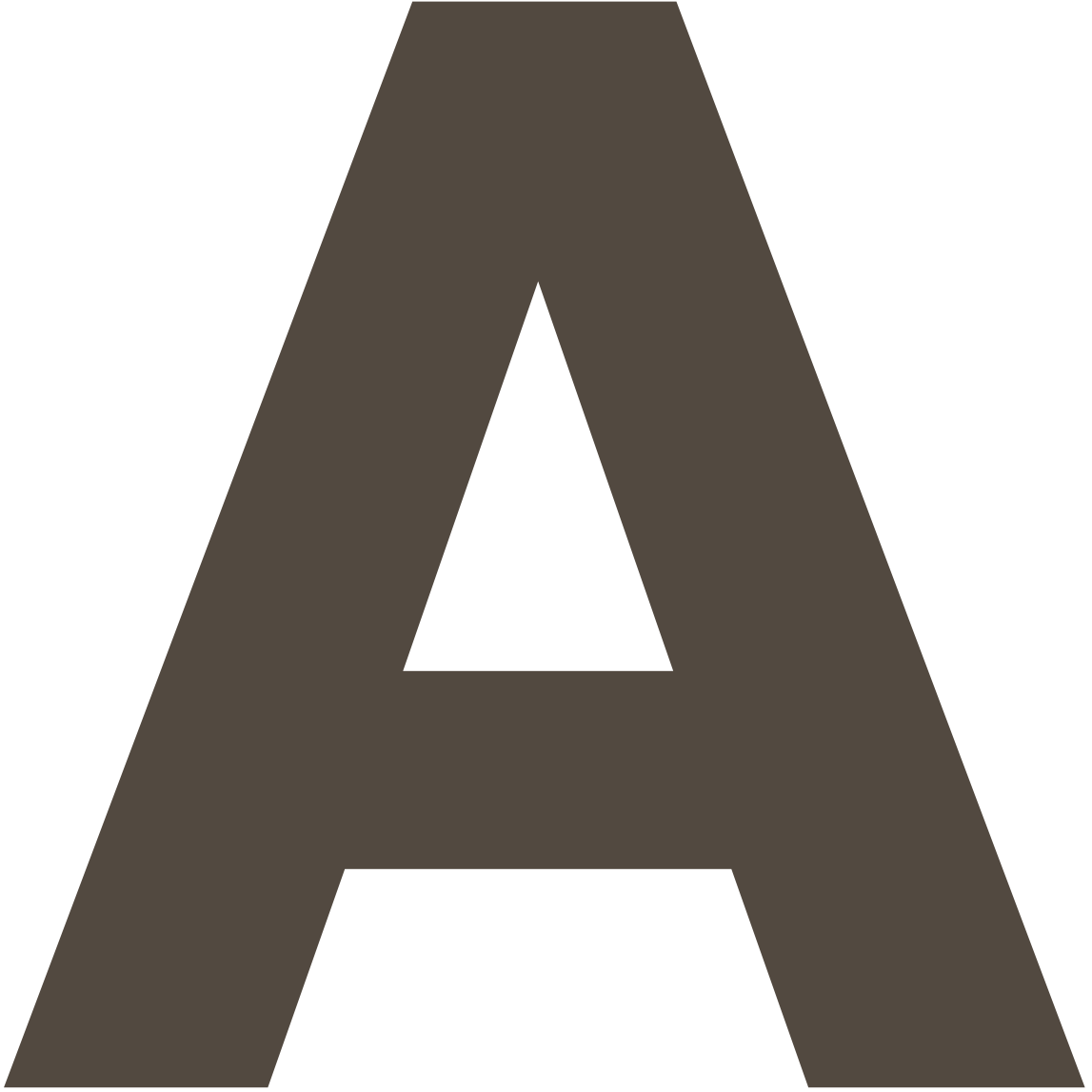




AIRFRYDAY
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Yeni yağısız 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 yağısız 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, 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.



YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?

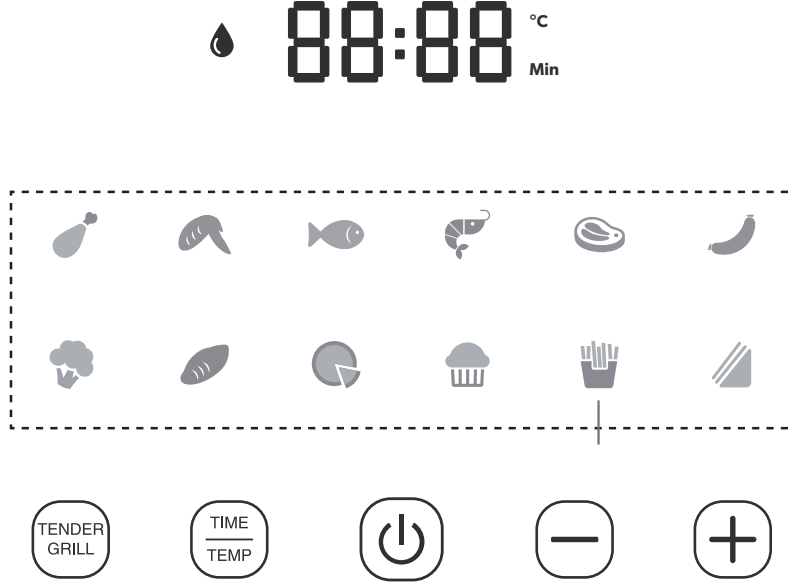


- + Yiyecekleri, ısıtıcı elemanlara doğrudan temas etmelerini önlemek için her zaman sepette tutun.
- + Cihaz çalışır konumdayken hava girişini ve hava çıkışını kapatmayın.
- + Yangın tehlikesine neden olabileceğinden pişirme haznesini yağ ile doldurmayın.
- + Cihaz çalışır konumdayken iç kısımlarına 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.
 - + Su haznesi, 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.
 - + Su haznesini çıkartın, kalibrasyon hattına su ekleyin ve tekrar yerine yerleştirin.
 - + 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.

Pişirmeye Başlama ve Cihazı alıştırma Adımları



Nemlendirme Sembolü

+ Yumuşak Gıda Pişirme düğmesine basın.

Sıcaklık Sembolü

+ Sıcaklığın görüntülendiğini gösterir.

Zaman/Sıcaklık gösterge penceresi

+ Bekleme modunda, 15:00 görüntülenir.

+ Halihazırda seçili olan pişirme süresini veya sıcaklığını görüntülemek için zaman ve sıcaklık ayar düğmesine basın.

+ Menüü seçin ve kalan pişirme süresini görüntülemek için Start/Başlat düğmesine basın.

+ Piřirmenin sonunda "End" görüntülenir.

Zaman Sembolü

+ Pişirme süresinin görüntülendiğini gösterir.

Menü Düğmeleri

+ Kullanmak istediğiniz menüyü seçin.

Yumuşak Gıda Pişirme Düğesi

+ Nemi artırmak için bu tuşa basın.

"+/-" Düğmeleri

+ Pişirme süresini ve sıcaklığını ayarlarken kullanın.

Zaman/Sıcaklık Ayar Düğmesi

+ Zamanı ayarlamak için bu tuşa basın.

+ Sıcaklığı ayarlamak için bu tuşuna basın.

Başlat/Durdur Düğmesi

+ Güç açıkken veya kapalıyken bekleme durumuna geçmek için bu tuşa basın.

+ Başlatmak veya duraklatmak için bu tuşa basın.

+ Güç kapatmak için bu tuşa uzunca basın.

Elektrik fişini prize takın: Cihaz açıldıktan sonra  düğmesine basın ve bekleme konumuna gidin. Daha sonra menü ışıklarının yandığını göreceksiniz ve ardından istediğiniz fonksiyonu seçebileceksiniz.

Pişirme menüsünün seçimi: Doğrudan pişirmek istediğiniz yemeği seçmek için uygun sembole basın. Seçilen menü yanıp sönecektir.

Zaman ayarlama: Pişirme süresini ayarlamak için "  ", düğmesine basın, ardından "  " veya "  " düğmelerine basın. Seçilen sürede "Min" simgesi yanacaktır. Tüm fonksiyonların ayarlanabilir zaman aralığı 1 dakika - 60 dakika ve ayar süresi birim değeri 1 dakikadır.

Sıcaklık ayarlama: Pişirme sıcaklığını ayarlamak için  düğmesine, ardından "  " veya "  " düğmesine basınız. Seçilen sıcaklığın "°C" simgesi yanacaktır.

Tüm fonksiyonlar için ayarlanabilir sıcaklık aralığı 80°C - 200°C'dir, ayarlanabilir sıcaklık birim değeri 10°C'dir.

Yumuşak Gıdaları Pişirme Fonksiyonu

Bu fonksiyon, yiyeceği daha lezzetli hale getirmek içindir ve pişmiş yiyecekleri çok kuru hale getirmez. Lezzeti sağlamak için, bu fonksiyon sandviç, kek ve pizza pişirmek için kullanılamaz.

Program	Pişirme Süresi	Pişirme Sıcaklığı
 Tavuk baget	22 dk	200 °C
 Tavuk kanadı	20 dk	180 °C
 Balık	20 dk	180 °C
 Karides	10 dk	180 °C
 Biftek	10 dk	200 °C
 Sosis	15 dk	180 °C
 Sebze	10 dk	200 °C
 Tatlı Patates	30 dk	200 °C
 Pizza	15 dk	170 °C
 Kek	20 dk	150 °C
 Cips	20 dk	200 °C
 Sandviç	8 dk	170 °C

Yumuşak Gıdaları Pişirme Fonksiyonu adımları :

+ Su haznesine su ekleyin.

+ Su ekledikten sonra su haznesini Air Fryer'in üzerine yerleştirin.

+ Pişirilecek yemek menüsünü seçin. Yiyecek için fonksiyon düğmesine basın. Bazı fonksiyonlarda, yumuşak gıdaları pişirme fonksiyonu mevcuttur ve yumuşak gıdaları pişirme fonksiyonu varsayılan olarak aktiftir.

Varsayılan olarak (Sandviç, pasta ve pizza menüsü hariç), "  " sembolü yanar

+ İptal etmek veya nemi ayarlamaya başlamak için "  " yumuşak gıda pişirme düğmesine basın.

Yumuşak gıda pişirme düğmesine bastıktan sonra, cihaz otomatik olarak su püskürtmeli nemlendirmeyi başlatacak, pişirme süresi boyunca makine otomatik olarak yiyeceklerin üzerine su püskürtecek, böylece pişmiş yiyecekler daha lezzetli hale gelecektir.

+ İptal etmeniz gerekiyorsa, Yumuşak Gıda Pişirme fonksiyonunu iptal etmek için "  " düğmesine de basabilirsiniz ve böylece "  " simgesi kaybolacaktır.

+ Pişirmeye başlama: Başlat düğmesine "  " basarak pişirme işlemini başlatabilirsiniz.

Seçilen menü ışığı yanıp sönmeden uzun süreli olarak yanacaktır.

Cihaz çalışmaya başladıktan 3 saniye sonra pişirme haznesindeki ışık yavaş yavaş yanacaktır.

Işığın parlaklığı yavaşça belirir, bu normaldir.

Çalışma sırasında: Pişirme haznesini dışarı doğru çekin, malzemeleri çevirip ardından pişirme haznesini cihaza yerleştirin ve pişirme işlemine devam edin.

Malzemelerin çevrilmesi gerekip gerekmediği, malzemelerin türüne, pişirme miktarına, pişirme süresine bağlıdır.

Pişirme haznesi dışarı doğru çekildiğinde, cihaz bekleme durumuna geçerek ısıtmayı durdurur.

Hazne cihaza geri yerleştirildiğinde cihaz önceki işlemine kaldığı yerden devam eder.

Yanmaları önlemek için yüksek sıcaklıkta ve cihaz çalışır durumdayken pişirme haznesi, izleme penceresi ve fırın tepsisine dokunmayın.

Pişirme işlemi sonu: Pişirme haznesini çıkartın, düz ve yüksek sıcaklığa dayanıklı bir zemine yerleştirin ve yiyecekleri çıkarmak için mutfak aparatlarını kullanın. Yanmaları önlemek için doğrudan elinizle dokunmayın.

Diğer Notlar :

- + Pişirme işleminden sonra, gösterge penceresinde "End" sembolü görüntülenecektir, ısıtma borusu ısıtmayı durdurur ve cihazı mümkün olan en kısa sürede soğutma yapmak için soğutma fanı 40 saniye daha çalışmaya devam edecektir.
- + Pişirme işleminden sonra hazne sıcaklığı yüksek olacağından, herhangi bir yanmaya maruz kalmamak için hazneyi doğrudan masa üzerine yerleştirmeyin.
- + Yumuşak gıda pişirme fonksiyonu kullanılırken, su borusunda kalan suyu boşaltmak için lütfen " " düğmesine uzunca basın ve haznedeki saf suyu veya filtrelenmiş suyu değiştirin.

Fonksiyon süresi ve sıcaklık kontrolü:

- + Tüm fonksiyonların ayarlanabilir sıcaklık aralığı 80 °C - 200 °C'dir ve ayarlanabilir sıcaklık birim değeri 10°C'dir.
- + Tüm fonksiyonların ayarlanabilir zaman aralığı 1 dk-60 dk'dır ve zaman birim değeri 1dk olarak ayarlanır.
- + Pişirme işlemi sırasında elektrik bağlantısı kesilirse, cihaz çalışması için gereken kalan süreyi anımsayacaktır.
- + Elektrik bağlantısını 10 dakika içinde yeniden açarsanız, elektriği kesmeden önce kalan süre boyunca çalışmaya devam edebilirsiniz.
- + Hazne pişirme işlemi sırasında dışarı doğru çekildiğinde, süre duraklatılır ve bekleme durumuna geçer, 5 dakika içinde hazne tekrar yerine yerleştirildiğinde ise cihazın çalışmaya devam etmesi için geri kalan süre boyunca beklemeniz gerekmektedir.
- + Sandviç, kek ve pizza pişirme işlemi olduğunda, daha fazla lezzet elde etmek için yumuşak gıda pişirme düğmesinin LED ışığını kapatın. Kullanıcı açamaz ve su pompası kapanmaya zorlanır.

YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZÜ TEMİZLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİSİNİZ?

- + Temizlemeden önce mutlaka elektrik kablosunun fişini prizden çekin ve temizlik işleminden önce cihaz gövdesinin soğumasını bekleyin.
- + Cihazı temizlerken gövdeyi suya daldırmayın, benzin, alkol, deterjan, sert fırça ve benzeri temizlik ürünleri kullanmayın.
- + Cihazın bakımı için bulaşık makinesi veya kurutma makinesi kullanmayın.

Dış Yüzey / İç boşluk

- + Nemli ıslak bir havlu bez ile silin.

Piştirme Haznesi ve Kızartma Tepsisi

- + Seyreltilmiş bulaşık deterjanı ve sünger ve su ile yıkayın. Haznenin dış yüzeyini kurutun.
 - + Piştirme haznesini temizlik kabı olarak kullanmayın.
 - + Florür kaplı yüzeyde renk değişikliği veya işaretler görünebilir ancak sağlığı ve kullanımı etkilemez.
 - + Hazne içinde hava kanalı tasarımı mevcuttur ve sızdırmaz değildir. Su kullanmayın.
- Temizledikten sonra zamanında boşaltın.

Tank ve Tank Kapağı

- + Çıkartınız ve durulayın.

Düzenli Bakım

- + Ayda bir defa kontrol edin, kir varsa lütfen zamanında temizleyin.

Kirli gaz portu

Hava girişi

Çöp ve yabancı maddeleri çıkarmak için elektrikli süpürgesi kullanın.

- + Fritözü her kullanımdan sonra temizleyin ve elektrik fişini prizden çekin.

FRİTÖZÜ TEMİZLEMEDEN ÖNCE DAİMA EN AZ 30 DAKİKA SOĞUMASINI BEKLEYİNİZ.

Not: Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden dolayı cihazı, hazneyi ve cihaz içini herhangi bir metal mutfak aleti veya aşındırıcı temizlik malzemeleri ile temizlemeyin.

- + Fritözün dış yüzeyini nemli bir bezle silin.
- + Tepsiyi ve sepeti sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Yağ çözücü sıvı deterjan kullanarak kalan yemek kalıntılarını temizleyebilirsiniz.

İpucu: Sepete veya tepsinin dibine yapışmış yiyecek kalıntıları varsa, tepsiyi yaklaşık 10 dakika sıcak su ve deterjanla ıslatın.

- + Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan sünger ile temizleyin.

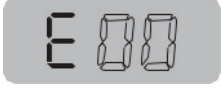
Not: Cihazın içine çok fazla su girmediyğinden emin olun, yiyecek kalıntılarından ve yağdan kurtulmak için sadece silmelisiniz.

+ Herhangi bir yiyecek kalıntısını temizlemek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

OLASI SORUNLAR VE ÇÖZÜMLERİ

Sorun	Nedenler	Sorun Giderme
Cihaza elektrik gelmiyor.	Elektrik fişi düzgün takılmamış olabilir.	Tekrar aynı prize veya başka bir prize takın.
Cihaz başlatılmıyor.	Pişirme haznesi yerine tam oturmamış olabilir.	Pişirme haznesini dışarıya doğru çekin ve ardından gövdeye tekrar yerleştirin.
Motor dönmüyor veya anormal bir ses çıkıyor.	Yabancı cisimler fan kanatlarını veya hava girişini engellemiş olabilir.	Elektrik bağlantısı kapatıldıktan sonra, havalandırma deliği ve boşluğun içinde yabancı maddelerin olup olmadığını kontrol edin.
Ses, pencere içinde sis veya aşağıda az miktarda su sızıntısı mevcut.	Hava kanalının içinde, temizlik sırasında hazne boşaltılmamış ve artık su olabilir.	Bu normal bir durumdur, kullandığınızdan emin olabilirsiniz. (Gövdenin alt kısmında çok miktarda su sızdırıyorsa, lütfen yetkili servise götürünüz.)

Aşağıda belirtildiği gibi bir görüntü oluştuğunda;

Hata ekranı	Kontrol ediniz
	Elektrik fişini prizden çıkartıp 10 dakika bekleyin ve ardından yeniden prize takın. "U1" hala görünüyorsa, lütfen onarım için yetkili servise götürün.
	Gövdeyi soğuttuktan sonra elektrik fişini prizden çekip yeniden takmayı deneyin. "U02" hala görünüyorsa, lütfen onarım için yetkili servise götürün.
	Elektrik fişini prizden çıkartıp tekrar takmayı deneyin. E hala görüntüleniyorsa, bu bir arıza olduğunu gösterir. lütfen onarım için yetkili servise götürünüz ve hata kodunu ("E" den sonra iki hane) bildirin.

Model no	Airfryday 2507H
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 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 aradıėınızda kendinizi tekrar tekrar tanıtmaq zorunda kalmayın, ayrıcalıklı hizmetlerimizden yararlanmaya hemen baőlayın.



GARANTİ BELGESİ İSTEMEYİZ.

Aldıėınız 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.

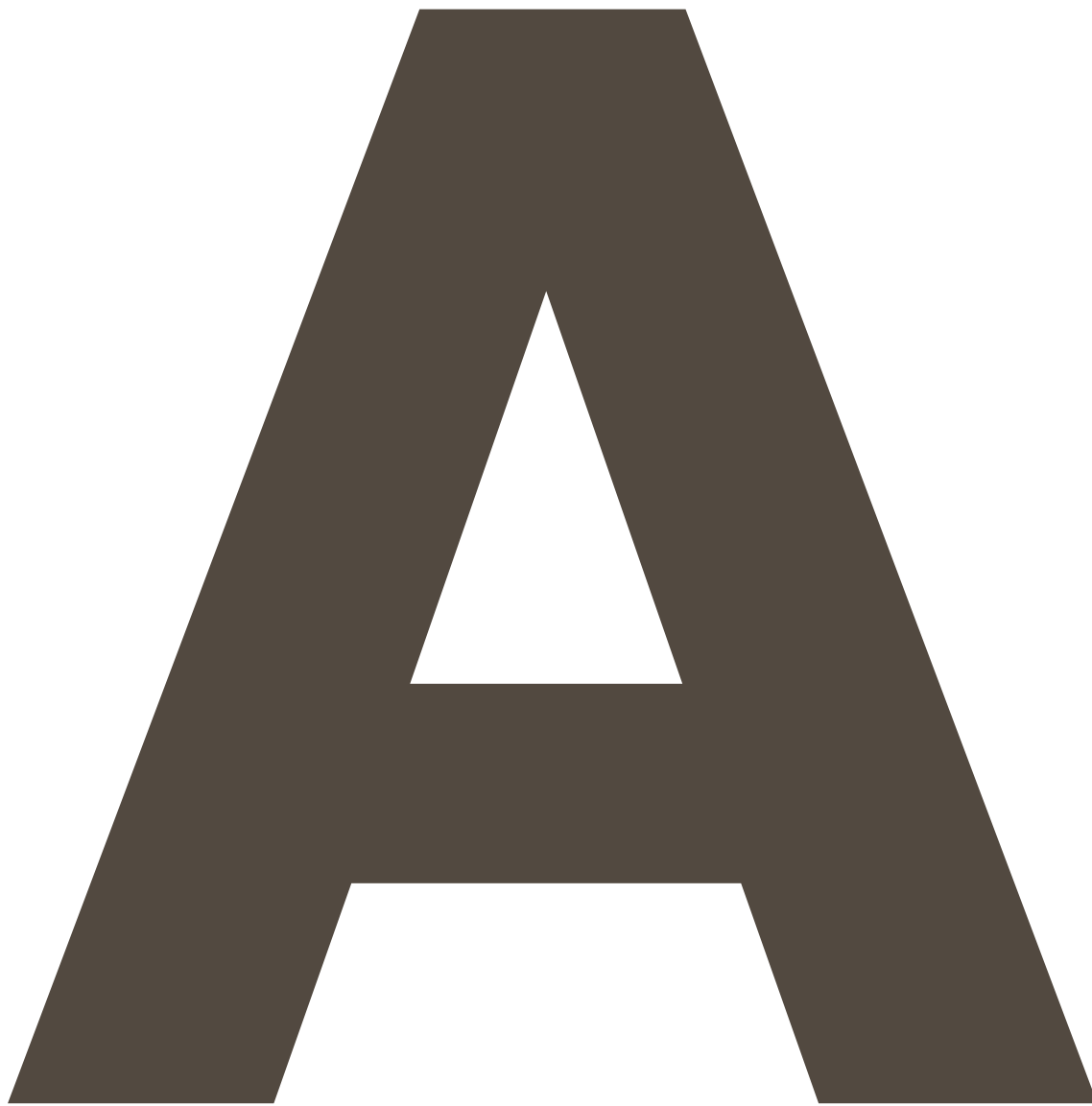
Servisimize gelen űrűnű en hızlı Őekilde saėlıėına kavuőturmak isteriz. Yedek paraları depomuzda varsa, kargo teslimat sűresi hari **48 saate** sorunu özeriz.



EVE SERVİS ÜCRETSİZ.

Bir Homend űrűnűnű servisimize ulaőtırmak için **0850 222 32 45**'ten aldıėınız kodla űrűnű kargoya verin, servis iőlemi bittikten sonra istediėiniz 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 like it and that
you can't wait to prepare delicious
and healthy foods as soon as
possible. However, before
preparing delicious meals, read the
instruction manual we have
prepared for you. please take a look
Thank 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.



WHAT PARTS DOES YOUR OILLESS FRYER CONSIST OF?



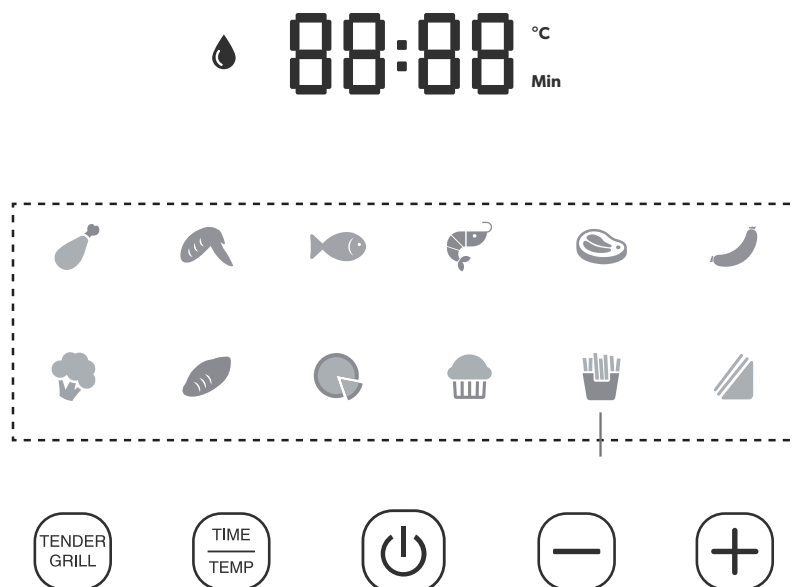
- + The heating parts of the appliance may remain warm for a while after use. The appliance has not been designed to be operated through an external timer or a separate remote control system.
- + Keep food in the basket at all times to avoid direct contact with the heating elements.
- + Do not obstruct 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 the water tank, 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.
- + Remove the water tank, add water to the calibration line and place it back.
- + 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.

Steps to Start Cooking and Starting the Appliance



Moistening Symbol

+ Press the Soft Food Cooking button.

Temperature Symbol

+ Indicates that the temperature is displayed.

Time/Temperature display window

+ In standby mode, 15:00 is displayed.

+ Press the time and temperature setting button to display the currently selected cooking time or temperature.

+ Select the menu and press Start to display the remaining cooking time.

+ "End" is displayed at the end of cooking.

Time Symbol

+ Indicates that the cooking time is displayed.

Menu Buttons

+ Select the menu you want to use.

Soft Food Cooking Button

+ Press this key to increase the moisture.

"+/-" Buttons

- + Use them when setting the cooking time and temperature.

Time/Temperature Setting Button

- + Press this key to set the time.
- + Press this key to set the temperature.

Start / Stop button

- + Press this key to enter the standby mode when the power is on or off.
- + Press this key to start or pause.
- + Long press this key to turn off the power.

Plug in the appliance: After the appliance is turned on, press the  button and go to the standby position. You will then see the menu lights, and you will be able to select the desired function.

Selecting the cooking: Directly press the appropriate symbol to select the dish you want to cook. The selected menu will flash.

Setting the time: : Press the "", button to set the cooking time, then press the " " or " " buttons. The "Min" icon will light up for the selected time. The adjustable time interval of all functions is between 1 minute - 60 minutes and the setting time unit value is 1 minute.

Setting the temperature: Press the "", button to set the cooking time, then press the " " or " " buttons. The "°C" icon of the selected temperature will light up. The adjustable temperature range for all functions is 80°C - 200°C and the adjustable temperature unit value is 10°C.

Soft Food Cooking Function: This function is used to make food more delicious and does not make cooked food too dry. To ensure flavor, this function cannot be used to bake sandwiches, cakes, and pizzas.

Program	Time	Temperature
 Chicken leg	22 min	200 °C
 Chicken wing	20 min	180 °C
 Fish	20 min	180 °C
 Shrimp	10 min	180 °C
 Steak	10 min	200 °C
 Sausage	15 min	180 °C
 Vegetable	10 min	200 °C
 Sweet potatoes	30 min	200 °C
 Pizza	15 min	170 °C
 Cake	20 min	150 °C
 Chips	20 min	200 °C
 Sandwiches	8 min	170 °C

Soft Food Cooking Function steps:

- + Add water to the water tank.
- + After adding water, place the water tank on the Airfryday.
- + Select the menu for the dish to be cooked. Press the function button for food. Some functions have a soft food cooking function and the soft food cooking function is activated by default. By default (except for sandwich, cake and pizza menu), the "  " symbol lights up.
- + Press the soft food cooking button "  " to cancel or start adjusting the moisture. After pressing the soft food cooking button, the appliance will automatically start the water spray moisture and during the cooking time the machine will automatically spray water on the food, so that the cooked food becomes more delicious and moist.
- + If you need to cancel, you can also press the "  " button to cancel the Soft Food Cooking function and the "  " icon will disappear.
- + Starting to cook: You can start the cooking process by pressing the Start "  " button. The selected menu light will be on for a long time without flashing.

3 seconds after the appliance starts working, the light in the cooking basket will light up slowly. The brightness of the light slowly appears, which is normal.

During operation: Pull out the cooking basket, turn the ingredients and then insert the cooking basket into the appliance back and continue the cooking process.

- + Whether the materials need to be turned depends on the type of materials, the amount of cooking, and the cooking time.
- + When the cooking basket is pulled out, the appliance switches to standby mode and stops heating. When the cooking basket is inserted back in the appliance, the appliance resumes its previous operation.
- + To prevent burns, do not touch the cooking basket, the viewing window and the baking tray when the appliance is in operation and at high temperature.

End of cooking: Pull out the cooking basket, place it on a flat, high-temperature-resistant surface, and use kitchen utensils to take food out.

- + To prevent burns, do not directly touch with your hands.

Other Notes:

- + After cooking, the "End" symbol will be displayed in the display window, the heating pipe will stop heating and the cooling fan will continue to operate for 40 seconds to cool the appliance in the shortest time possible.
- + Since the cooking basket temperature will be high after cooking, do not place the basket directly on the table to avoid any burning.
- + When using the soft food cooking function, please press the " " button long enough to discharge the water remaining in the water pipe and replace the distilled water or filtered water in the tank.

Function time and temperature control:

- + The adjustable temperature range of all functions is 80 C° - 200 °C and the adjustable temperature unit value is 10°C.
- + The adjustable time interval of all functions is between 1 min-60 min and the time unit value is set to 1 min.
- + If the electrical connection is interrupted during the cooking process, the appliance will remember the remaining time required for operation.
- + If you turn on the electrical connection within 10 minutes, you can continue working for the remaining time before disconnecting the power.
- + When the cooking basket is pulled out during the cooking process, the time will be paused and the appliance will go into the standby mode and when the basket is placed back in within 5 minutes, you will need to wait for the remaining time for the appliance to continue operating.
- + When making sandwiches, cakes, and pizzas, turn off the soft food cooking button's LED light to get more flavor. The user cannot turn it on and the water pump will be forced off.

WHAT SHOULD YOU CONSIDER WHEN CLEANING YOUR OIL-FREE FRYERS?

- + Always unplug the appliance before cleaning and allow the appliance body to cool down before cleaning.
- + When cleaning the appliance, do not immerse it in water, do not use gasoline, alcohol, detergent, hard brushes and similar cleaning products.
- + Do not use a dishwasher or dryer for maintenance of the appliance.

Outer Surface / Inner Space

- + Wipe with a damp towel cloth.

Cooking Basket and Frying Tray

- + Wash with diluted dishwashing detergent, sponge and water. Dry the outer surface of the cooking basket.
- + Do not use the cooking basket as a cleaning container.
- + Discoloration or marks may appear on the fluoride coated surface but this does not affect health and use.
- + There is an air duct design in the basket and it is not sealed. Do not use water; After cleaning, empty the basket in a timely manner.

Tank and Tank Lid

- + Remove and rinse it.

Regular Maintenance

- + Check once a month, if there is dirt please clean it in a timely manner.

Exhaust Port: Exhaust Port:

Air inlet: Air inlet

Use a vacuum cleaner to remove rubbish and foreign materials.

ALWAYS ALLOW THE FRYER TO COOL DOWN FOR AT LEAST 30 MINUTES BEFORE CLEANING.

Note: Do not clean the appliance, basket and interior of the appliance with any metal utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

- + Wipe the outer surface of the air fryer with a damp cloth.
 - + Clean the tray and the basket with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. You can remove the remaining food residues by using a degreasing liquid detergent.
- Tip: If there are food residues stuck to the basket or bottom of the tray, soak the tray with hot water and detergent for about 10 minutes.
- + Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

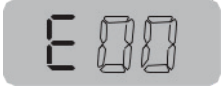
Note: Make sure that too much water does not get inside the appliance, you should just wipe the inside part off to get rid of food residue and fat.

+ Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

IF THERE IS ANY PROBLEM

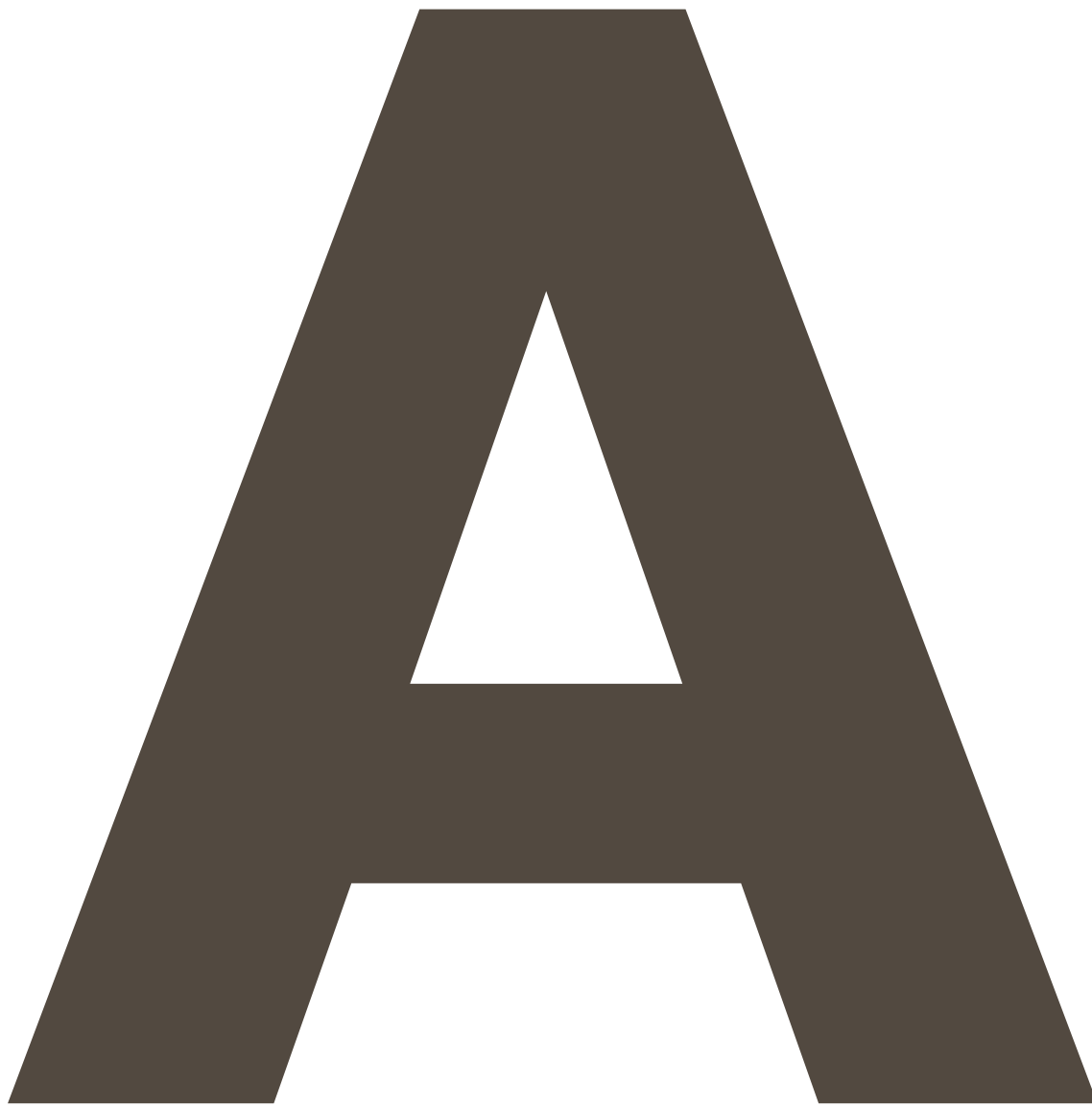
Failure	Possible Causes	Troubleshooting
No electricity is supplied to the appliance.	The power plug may not be plugged in properly.	Plug it back into the same outlet or another one.
The appliance will not start.	The cooking basket may not have been properly placed.	Pull out the cooking basket out and then place it back into the body.
The engine does not turn or makes an abnormal noise.	Foreign objects may have obstructed the fan blades or the air inlet.	After the electricity is disconnected, check if there is any foreign object in the ventilation hole and cavity.
There is noise, fog inside the window or a small amount of water leakage below.	The tank may not have been emptied during cleaning and there may be residual water inside the air duct.	This is normal, you can continue using the appliance. (If there is a large amount of water leaking from the bottom of the body, please take it to an authorized service.)

When an image occurs as specified below;

Errors display	Check
	Unplug the appliance and wait for 10 minutes, then plug it back in. If "U1" is still displayed, please take the appliance to an authorized service for repair.
	After cooling the body, try unplugging and plugging back the appliance. If "U02" is still displayed, please take the appliance to an authorized service for repair.
	Try unplugging the power plug and plugging it back in. If E is still displayed, this indicates a malfunction. please take the appliance to an authorized service for repair and report the error code (two digits after "E").

Model no	Airfryday 2507H
Voltage level	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Power level	1400 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.



AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHRE ÖLFREIE FRITTEUSE?



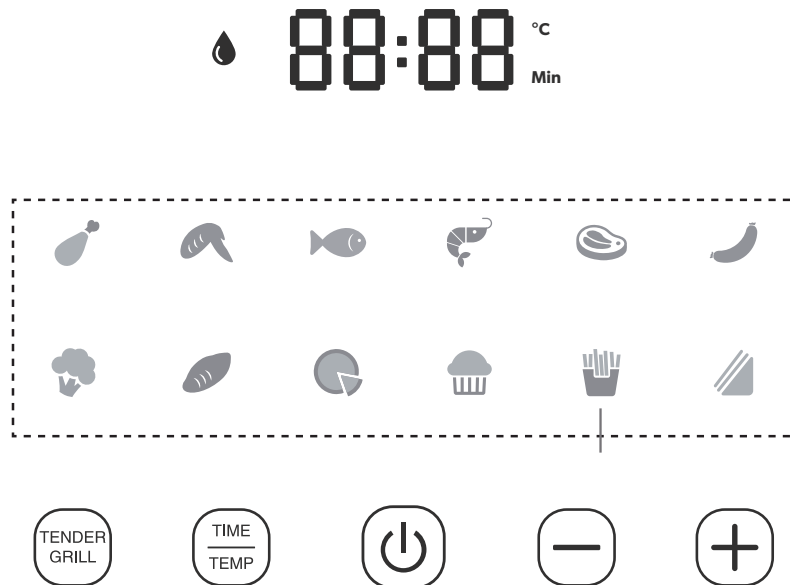
- + Die Heizelemente des Geräts bleiben nach dem Einsatz noch eine Weile heiß. Ihr Gerät ist nicht für eine Bedienung über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernbedienung konfiguriert.
- + Um einen direkten Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden, halten Sie die Lebensmittel im Korb.
- + Während 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.
- + Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, füllen Sie die Kalibrierleitung mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
- + 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.

Schritte für die Inbetriebnahme und das Beginnen mit dem Garen



Feuchtigkeitssymbol

+ Betätigen Sie die Taste, um weiche Lebensmittel zuzubereiten.

Wärmesymbol

+ Zeigt die Anzeige der Temperatur an.

Zeit-/Temperatur-Anzeige

+ Im Standby-Modus erscheint 15:00 auf der Anzeige.

+ Um die bereits ausgewählte Garzeit und Temperatur anzuzeigen, betätigen Sie die Zeit-/Temperatur-Taste.

+ Wählen Sie das Menü und betätigen Sie die Taste Start, um die restliche Garzeit einzublenden.

+ Nach Abschluss des Garens wird „End“ angezeigt.

Zeitsymbol

+ Zeigt die Anzeige der Garzeit an.

Menütasten

+ Wählen Sie das gewünschte Menü aus.

Taste für die Zubereitung weicher Lebensmittel

+ Betätigen Sie diese Taste, um die Feuchtigkeit zu erhöhen.

"+/-" Tasten

+ Betätigen Sie diese Tasten für das Einstellen der

Zeit/Temperatur-Einstelltaste

+ Betätigen Sie diese Taste, um die Zeit einzustellen.

+ Betätigen Sie diese Taste, um die

Start / Stopp-Taste

+ Betätigen Sie diese Taste bei eingeschaltetem oder ausgeschaltetem Gerät, um in den Standby-Modus zu kommen.

+ Betätigen Sie diese Taste, um den Vorgang zu starten bzw. zu stoppen.

+ Zum Ausschalten halten Sie diese Taste gedrückt.

Stecken Sie das Gerät ein: Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, betätigen Sie die Taste , um in den Standby-Modus zu kommen. Sie werden dann erkennen, dass die Menüleuchten aufleuchten und anschließend können Sie die gewünschte Funktion auswählen.

Auswahl des Menüs: Um direkt das zuzubereitende Gericht auszuwählen, betätigen Sie das entsprechende Symbol. Das ausgewählte Menü wird an- und ausleuchten.

Zeiteinstellung: : Um die Garzeit einzustellen, betätigen Sie die Taste „  “ und anschließend die Taste “  “ oder “  “. Bei der ausgewählten Zeit wird das Zeichen „Min“ aufleuchten. Die einstellbare Zeit für alle Funktionen liegt zwischen 1 Minute - 60 Minuten und der Einheitswert für die Einstellung beträgt 1 Minute.

Temperatureinstellung: Für die Einstellung der Gartemperatur betätigen Sie die Taste  und anschließend die Taste “  “ oder “  “. Bei der ausgewählten Temperatur wird das Zeichen „°C“ aufleuchten. Die einstellbare Temperatur für alle Funktionen liegt zwischen 80 °C – 200 °C und der Einheitswert für die Einstellung beträgt 10 °C.

Garfunktion für weiche Lebensmittel: Diese Funktion sorgt für mehr Geschmack Ihrer Speisen und lässt zubereitete Speisen nicht austrocknen. Um den Geschmack sicherzustellen, diese Funktion nicht beim Zubereiten von Sandwiches, Kuchen und Pizzen anwenden.

Programm	Zeit	Temperaturerogramm
 Hühnerbein	22 Minute	200 °C
 Hähnchenflügel	20 Minute	180 °C
 Fisch	20 Minute	180 °C
 Garnele	10 Minute	180 °C
 Steak	10 Minute	200 °C
 Würstchen	15 Minute	180 °C
 Gemüse	10 Minute	200 °C
 Süßkartoffeln	30 Minute	200 °C
 Pizza	15 Minute	170 °C
 Kuchen	20 Minute	150 °C
 Chips	20 Minute	200 °C
 Sandwich	8 Minute	170 °C

Schritte für die Funktion zum Zubereiten weicher Lebensmittel:

- + Geben Sie Wasser in den Wasserbehälter hinzu.
 - + Nachdem Sie das Wasser hinzugegeben haben, stellen Sie den Wasserbehälter auf den Air Fryer.
 - + Wählen Sie das entsprechende Menü aus. Betätigen Sie für Lebensmittel die Funktionstaste. Bei einigen Funktionen steht die Funktion zum Zubereiten von weichen Lebensmitteln zur Verfügung und die Funktion zum Zubereiten von weichen Lebensmitteln ist als angenommene Funktion aktiv. Als angenommene Funktion wird (ausgenommen beim Menü für Sandwich, Kuchen und Pizzen) das Symbol „  „ aufleuchten.
 - + Um abzubrechen oder um mit der Einstellung der Feuchtigkeit zu beginnen, betätigen Sie die Taste „  „ für das Zubereiten weicher Lebensmittel.
- Nachdem Sie die Taste für das Zubereiten von weichen Lebensmitteln betätigt haben, wird das Gerät automatisch die Befeuchtung durch Wasserbesprühung starten und während der ganzen Garzeit die Speisen regelmäßig mit Wasser besprühen, sodass ihre Speisen viel schmackhafter werden.
- + Möchten Sie den Vorgang abbrechen, betätigen Sie zum Abbrechen der Funktion zum Zubereiten von weichen Lebensmitteln die Taste „  „ so wird das Symbol „  „ erlöschen.

Beginnen mit dem Garen: Durch Betätigen der Start-Taste „  „ können Sie mit dem Garen beginnen. Bevor die Leuchte für das ausgewählte Menü beginnt an- und auszuleuchten, wird sie erst etwas länger leuchten.

3 Sekunden nachdem das Gerät in Betrieb genommen wurde, wird die Leuchte im Garbehälter langsam aufleuchten. Die Leuchte wird langsam aufglänzen, dies ist normal.

Während des Betriebs: Ziehen Sie den Garbehälter heraus, wenden Sie die Zutaten, setzen Sie den Garbehälter wieder in das Gerät und garen Sie weiter.

Ob die Zutaten gewendet werden müssen, hängt von der Art der Zutaten, der Menge der gegarten Zutaten und der Garzeit ab. Beim Herausziehen des Garbehälters schaltet das Gerät in den Standby-Modus und heizt nicht weiter. Ist der Behälter wieder im Gerät eingesetzt, setzt das Gerät den vorigen Betrieb an der Stelle fort, an der es unterbrochen wurde.

- + Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Garbehälter, das Sichtfenster und das Backblech bei hohen Temperaturen und während des Betriebs nicht.

Nach dem Garen: Nehmen Sie den Garbehälter heraus, stellen Sie ihn auf eine ebene, hochtemperaturbeständige Oberfläche und entnehmen Sie die Speisen mit entsprechenden Küchenutensilien aus dem Behälter.

- ✦ Um Verbrennungen zu vermeiden, nicht direkt mit der Hand berühren.

Sonstige Hinweise:

- + Nach dem Garen wird im Anzeigefenster das Symbol „End“ angezeigt, das Heizrohr hört auf zu heizen und das Kühlgebläse läuft noch 40 Sekunden nach, um das Gerät so schnell wie möglich abzukühlen.
- + Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie den Behälter nicht direkt auf den Tisch, da die Behältertemperatur nach dem Garen noch weiterhin hoch ist.
- + Bei der Verwendung der Garfunktion für weiche Lebensmittel, halten Sie die Taste „  “ gedrückt, um das Restwasser im Wasserrohr zu entleeren, und wechseln Sie das Reinwasser oder das gefilterte Wasser im Speicher aus.

Funktionsdauer und Temperaturkontrolle:

- + Der einstellbare Temperaturbereich aller Funktionen liegt zwischen 80°C - 200°C und der einstellbare Temperatureinheitswert beträgt 10C .
- + Der einstellbare Zeitbereich aller Funktionen liegt zwischen 1 Minute – 60 Minuten und der Zeiteinheitswert ist auf 1 Minute eingestellt.
- + Wird während des Garvorgangs die Stromversorgung unterbrochen, speichert sich das Gerät die erforderliche restliche Betriebszeit.
- + Schalten Sie das Gerät innerhalb von 10 Minuten wieder ein, können Sie für die restliche Zeit weiterarbeiten, bevor das Gerät ausgeschaltet wird.
- + Wird der Behälter während des Garvorgangs herausgezogen, stoppt die Zeitfunktion und das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Wird der Behälter innerhalb von 5 Minuten wiedereingesetzt, müssen Sie für die Fortführung des Betriebs des Geräts die restliche Zeit warten.
- + Schalten Sie beim Zubereiten von Sandwiches, Kuchen und Pizza das LED-Licht der Taste für weiche Speisen aus, um mehr Geschmack zu erhalten. Der Benutzer kann es nicht einschalten und die Wasserpumpe muss abgeschaltet werden.

REINIGUNG

- + Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker aus und warten Sie, bis das Gerätegehäuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- + Tauchen Sie das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser und verwenden Sie für die Reinigung des Geräts kein Benzin, Alkohol, Reinigungsmittel, harte Bürsten und ähnliche Reinigungsmittel.
- + Verwenden Sie zur Pflege des Geräts keine Spülmaschine und keinen Trockner.

Außenfläche / Innenraum

- + Mit einem feuchten Tuch abwischen.

Garbehälter und Bratblech

- + Mit verdünntem Spülmittel, Schwamm und Wasser reinigen. Außenfläche des Behälters gründlich abtrocknen.
- + Den Garbehälter nicht als Reinigungswanne benutzen.
- + Auf der fluoridbeschichteten Fläche können Farbänderungen oder Kennzeichen beobachtet werden, jedoch haben diese keine Auswirkungen auf Ihre Gesundheit oder die Verwendung des Geräts.
- + Im Behälter sind entsprechende Luftkanäle konfiguriert, die undicht sind. Kein Wasser verwenden. Nach der Reinigung rechtzeitig ausleeren.

Tank und Tankabdeckung

- + Abnehmen und abspülen.

Regelmäßige Instandhaltung

- + Monatlich einmal kontrollieren und bei Verschmutzungen bitte rechtzeitig reinigen.

Exhaust Port : Abgas-Port

Air intake : Luftzufuhr

Zum Herausaugen von Abfällen und Fremdpartikeln benutzen Sie einen Staubsauger.

WARTEN SIE VOR DER REINIGUNG DER FRITTEUSE MINDESTENS 30 MINUTEN, BIS SIE VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.

HINWEIS: Das Gerät, den Behälter und den Innenraum des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder ätzenden Reinigungsmitteln reinigen, da dies der Antihafbeschichtung schaden könnte.

- + Die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch abwischen.

+ Das Blech und den Korb mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen.

Um Speisereste zu entfernen, können Sie ein fettlösendes Spülmittel verwenden.

Tipp: Haften Speisereste am Korb oder am Blech, können Sie diese einweichen, indem Sie das Blech bzw. den Korb für 10 Minuten mit heißem Wasser und Spülmittel befeuchten.

+ Den Innenraum des Geräts mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

PROBLEMLÖSUNG

Störungsfall	Eventuelle Gründe	Problemlösung
Keine Stromzufuhr zum Gerät.	Netzstecker nicht korrekt eingesteckt.	Erneut in derselben Steckdose oder in einer anderen Steckdose einstecken.
Gerät startet nicht.	Garbehälter sitzt nicht korrekt.	Garbehälter herausnehmen und erneut korrekt einsetzen.
Motor läuft nicht oder es sind anormale Geräusche zu hören.	Fremdpartikel verhindern die Lüfterflügel oder die Luftzufuhr.	Nach Unterbrechung der Stromzufuhr die Lüftungsöffnung und den Innenraum auf Fremdpartikel kontrollieren.
Es bestehen Geräusche, Nebel im Fenster oder ein geringer Wasserauslauf unterhalb des Geräts.	Restwasser im Luftkanal, das bei der Reinigung aus dem Behälter nicht gereinigt wurde.	Dies ist normal, vergewissern Sie sich über den Einsatz. (Läuft unterhalb des Gehäuses viel Wasser heraus, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.)

Bei einer Anzeige wie folgt:

Fehleranzeige	Kontrollieren
	Stecken Sie den Netzstecker aus und warten Sie 10 Minuten und stecken Sie den Netzstecker anschließend wieder ein. Wird weiterhin „U1“ angezeigt, bringen Sie das Gerät für eine Instandsetzung zum zuständigen Kundendienst.
	Stecken Sie nach Abkühlen des Gehäuses den Netzstecker aus und versuchen Sie, ihn erneut einzustecken. Wird weiterhin „U02“ angezeigt, bringen Sie das Gerät für eine Instandsetzung zum zuständigen Kundendienst.
	Stecken Sie den Netzstecker aus und versuchen Sie, ihn erneut einzustecken. Wird E weiterhin angezeigt, besteht eine Störung. Bitte bringen Sie das Gerät für eine Instandsetzung zum zuständigen Kundendienst und melden Sie den Fehlercode (zwei Stellen nach „E“).

Model no	Airfryday 2507H
Spannungsniveau	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Leistungspegel	1400 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: 249689-S
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 2507H

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: 249895
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 2507H

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 2507H

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 2507H

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 2507H

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 2507H

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 2507H

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 2507H

Seri numarası:

Satıcı firmanın;

Unvanı:

Adresi:

Telefonu / faksı / e-postası:

Fatura tarihi ve sayısı:

Tüketiciye teslim tarihi ve yeri:

Kaşesi / imzası:

homend.com.tr