



AIRFRYDAY
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



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



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

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- + Yağsız fritözünüzü güvenle kullanarak yangın, elektrik çarpması ve olası kaza risklerinden korunmak için aşağıda açıkladığımız güvenlik şartlarına uygun hareket etmeye dikkat edin.
- + Yağsız fritözünüzü kullanmadan önce kılavuzda bulunan tüm talimatları okuyun.
- + Yağsız fritözünüz çalışırken bazı yüzey bölümleri oldukça sıcak olacaktır. Bu durumlarda yalnızca ısıya dayanıklı tutma sapını ve düğmelerini kullanın.
- + Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu, elektrik fişlerini ve yağsız fritözünüzün tabanını suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- + Yağsız fritözünüzü kullanırken çocuklar, yaşlılar ve engeli bulunan kişilerin, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulundurulmasını sağlayın. Yağsız fritözünüzle oynamalarına veya yaralanmalara engel olmak için çocukları ya da engeli bulunan kişileri yağsız fritözünüzden uzak tutun.
- + Kullanılmadığında ve temizlemeden önce, yağsız fritözünüzü kapatarak elektrik fişini prizden çekin. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- + Elektrik kablosu, fişi ya da yağsız fritözünüzün herhangi bir bölümü arızalandıktan veya hasar gördükten sonra çalıştırmayın. Hasarlı elektrik kablosunu değiştirmeye veya ek yapmaya çalışmayın. Böyle bir durumda, Homend teknik servisi veya uzman bir personele başvurun.
- + Homend tarafından tavsiye edilmeyen aksesuar parçalarının kullanılmasının, yaralanmalara neden olacağını unutmayın.



YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- + Her şeyden önce bu kullanım kılavuzunu baştan sona okuyun, 10 dakika içinde yağsız fritözünüzle tanışmış olduğunuzu göreceksiniz. Ardından fritözünüzün parçalarını, ambalajlarından çıkarın.
- + Yağsız fritözünüzün altında, kullanım için uygun olan voltaj seviyesini gösteren değerler bulunur. Lütfen bu değerlerin ana elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol edin.
- + Yağsız fritözünüzün parçalarından herhangi birinin zarar gördüğünü fark ederseniz, lütfen bizi 0850 222 32 45 numaralı canlı destek hattımızdan hemen arayın. Parçaları kontrol ederken, özellikle kabloya dikkat etmenizi rica ederiz.
- + Tüm ambalaj malzemelerini kutudan çıkarın.
- + Yağsız fritözünüzdeki parçalarda hiçbir sorun ve eksiğin olmadığını gördükten sonra çıkarılabilir parçaları elde yıkayın.
- + Yağsız fritözünüzü ilk defa kullandığınızda, pişirme işleminin ilk birkaç dakikasında duman ve hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu normal bir süreçtir. Odanın havalandırıldığından emin olun.
- + Pişirme haznesini/tavayı yağsız fritözünüzün içine doğru şekilde yerleştirin. Aksi halde yağsız fritözünüz çalışmayacaktır.

YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZÜ NASIL KULLANACAKSINIZ?

PIŞİRME İŞLEMİ

- * Yağsız fritözünüz taze veya donmuş yiyecekleri pişirmek için kullanılabilir. Her zaman yiyeceklerin yağla eşit şekilde kaplandığından emin olun.
- * Yağsız fritözünüzün patlamış mısır pişirmek için tasarlanmadığını unutmayın.
- + Yağsız fritözünüzü elektrik prizine takın.
- + Sıcaklık kontrol düğmesini gerekli sıcaklık konumuna getirin.
- + Açmak için zamanlayıcı kontrol düğmesini istediğiniz pişirme süresine getirin. Güç ve sıcaklık gösterge ışıkları yanacaktır.
- + En iyi sonuçları elde etmek için yiyecekleri yağsız fritözünüze yerleştirmeden önce ön ısıtma yapmak için 3-5 dakikalık ek bir süre ekleyin.

+ Pişirme sepetini yavaşça çekmek için ısıya dayanıklı tutma kolunu kullanın. Pişirme tepsisinin yerinde olduğundan emin olun ve yiyecekleri pişirme sepetine yerleştirin. Pişirme sepetini tekrar doğru bir şekilde yerleştirin.

*Pişirme sepeti düzgün yerleştirilmezse yağsız fritözünüz çalışmayacaktır.

+ Gevrekliği ya da çıtırılığı sağlamak için bazı yiyeceklerin pişirme işleminin yarısında sallayarak karıştırılması gerekmektedir. Bu işlemi yapmak için, pişirme sepetini ısıya dayanıklı tutma sapından tutarak, dışarı doğru çekin ve yiyeceği hafifçe sallayarak karıştırın. Ardından sepeti kaydırarak yerleştirin ve pişirmeye devam edin.

*Sepetteki yiyecekler sallayarak karıştırılırken, çıkarılabilir pişirme tepsisi yerinden çıkabilir. Pişirmeye devam etmek için sepeti yeniden yerleştirmeden önce pişirme tepsisinin doğru konumda bulunduğundan emin olun.

+ Zamanlayıcı uyarı sesini duyduğunuzda, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olacaktır. Sepeti dışarı doğru çekin ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler pişmemişse, yeniden yerine yerleştirin ve pişirme süresine birkaç dakika daha ekleyin.

+ Yemek hazır olduğunda, pişirme sepetini dikkatlice çekerek çıkartın ve yiyecekleri servis kâsesine veya tabağına boşaltın. Pişirme tepsisinin gevşememesine dikkat edin.

+ Daha büyük, daha kırılgan yiyecekleri sepetten çıkarmak için maşa kullanın.

+ Yemek kalıntılarını pişirme tepsisinden veya pişirme sepetinden çıkarmak için metal aparatlar kullanmayın.

+ Çıkarılabilir pişirme tepsisinden yiyecekleri çıkarmak için ısıya dayanıklı, metal olmayan aparatlar kullanın.

Yaygın bilinen ve dondurulmuş gıdaların pişirilmesi

Aşağıdaki tabloda yaygın bilinen ve dondurulmuş gıdalar için temel pişirme talimatları verilmiştir. Pişirilen yiyeceklerin kalınlık ve boyutlarındaki farklılıklar nedeniyle, en iyi pişirme sonuçları için bazı denemeler yapılması gerekebileceğini lütfen unutmayın. Yiyecekleri tüketmeden önce her zaman uygun sıcaklıkta iyice pişirildiğinden emin olun.

* Daha çıtır pişirme sonuçları elde etmek için pişirme işlemi boyunca yağsız fritözünüzün sepetini 1-2 defa sallayarak karıştırmanızı öneririz.

Program	Pişirme Süresi	Pişirme Sıcaklığı
Balık	15 -20 dk	180 °C
Patates kızartması	15-20 dk	200 °C
Et	12-16 dk	200 °C
Kek	15-20 dk	180 °C
Tavuk	15-20 dk	180 °C
Biftek	15-20 dk	200 °C
Sebze	15-20 dk	180 °C
Karides	10-12 dk	160 °C

Sıvı ve Yağlar için Talimatlar

Yiyecekleri pişirmek için yağsız fritözünüzü kullanmak, bazı tariflerde ihtiyaç duyulan yağ miktarını azaltmanıza yardımcı olur ve bu da diyetinize fayda sağlayabilir. Aşağıdaki tabloda daha yaygın olarak bulunan yağlardan bazılarının bilgisi verilmiştir. Hepsi yağsız fritözünüzde kullanılabilir.

YAĞSIZ FRİTÖZÜNÜZÜ NASIL TEMİZLEYECEKSİNİZ?

Temizlik ve bakım işlemi yapılırken, yağsız fritözünüzün elektrik fişini her zaman prizden çekin ve temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Gövdeyi, güç kablosunu veya elektrik fişini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Sert aşındırıcı temizleyiciler veya temizlik malzemeleri kullanmaktan kaçınin.

Isıtma fanı kapağına sıçrayan yağları dikkatlice mutfak kâğıdı ile silin. Dış gövdeyi temiz, hafif nemli bir bezle silin ve kurulayın.

Çıkarılabilir pişirme sepetini bez, sünger veya aşındırıcı olmayan bir fırça kullanarak ılık deterjanlı su ile yıkayın. Kullanmadan veya muhafaza etmeden önce tamamen kurulayın.

Yağsız fritözünüzün hiçbir parçasının bakımı, sizin tarafınızdan yapılmaya uygun değildir. Bu temizlik işlemleri dışındaki herhangi bir işlem için Homend yetkili servisi veya benzer uzman bir personelle iletişime geçmeyi unutmayın.

Model no	Airfryday 2504H-2505H
Voltaj seviyesi	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Güç seviyesi	1260-1500 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 parçaları depomuzda varsa, kargo teslimat sűresi hariç **48 saate** sorunu çözeriz.



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