stilevs

AIRTRON AF-700

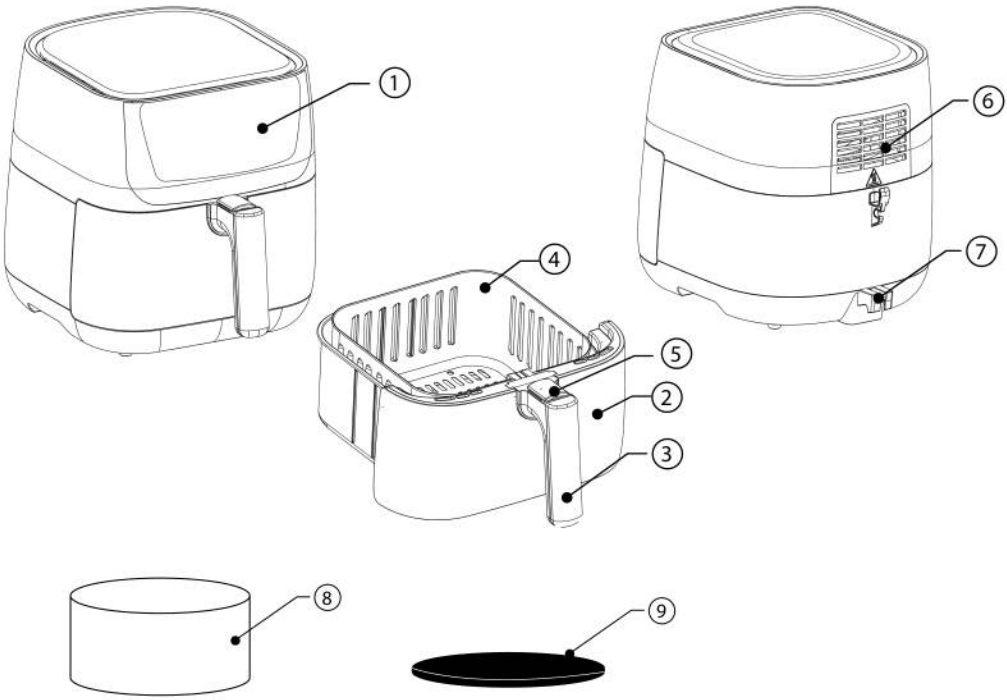
SICAK HAVA FRİTÖZÜ

AIR FRYER

Kullanma Kılavuzu

Instructions Manual

CİHAZIN TANITIMI VE DİĞER ÇİZİMLER



1. Dijital panel
2. Alt hazne
3. Hazne kulbu
4. İç Sepet
5. İç sepet çıkartma kilidi
6. Hava çıkış ızgarası
7. Kablo toplayıcı
8. Kek pişirme kabı
9. Isıya dayanıklı silikon mat

KULLANMA KILAVUZU

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızı bu kullanma kılavuzunu okuyup, kılavuzda belirtilen şekilde kullanırsanız; cihazınızdan en yüksek performansı elde edebilirsiniz. Iyi günlerde kullanınız.

İÇİNDEKİLER

I. Cihazın Tanıtımı
II. Emniyet Kuralları
III. Teknik Özellikler
IV. Kullanım
V. Temizlik ve Bakım

I. CİHAZIN TANITIMI

1. Dijital panel
2. Alt hazne
3. Hazne kulbu
4. İç Sepet
5. İç sepet çıkartma kilidi
6. Hava çıkış ızgarası
7. Kablo toplayıcı
8. Kek pişirme kabı
9. Isıya dayanıklı silikon mat

II. EMNİYET KURALLARI

Cihazınızı kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve müteakip kullanımlar için muhafaza ediniz.

- Bu kuralların tamamı sizin emniyetiniz içindir.
- Isıtma elemanlarına temas etmelerini engellemek için kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış deliklerini kapatmayın.
- Yangın tehlikesine yol açabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın ya da muslukta durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Hazneye yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki

şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Stilevs'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyumsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Elektrik fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığından her zaman emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Cihazı duvarın veya diğer cihazların yakınına yerleştirmeyin. Cihazın arkasında ve yan kısımlarında en az 10 cm, cihazın üzerinde de 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazı kullanım kılavuzunda açıklanan dışında bir amaç için kullanmayın.
- Sıcak havayla kızartma sırasında cihazın hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından güvenli mesafede tutun. Ayrıca tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Tava, sepet ve Airfryer'ın içindeki aksesuarlar kullanım sırasında ısınır. Bu aksesuarlara dokunurken dikkatli olun. Ürünle birlikte verilen yanmaz Silikon mat ürün içerinde kullanılmaz. Tava sıcak olduğunda bu matın üzerine konulur.
- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.

- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Cihazdan siyah bir duman çıktığını görürseniz cihazı fişten çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Elleriniz ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini çalıştırmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Cihazı kontrol veya onarım için her zaman yetkili bir Stilevs servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Stilevs söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı daima kuru, sabit, düz ve yatay bir yüzeyde bulundurun ve kullanın.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı renkte olmasına dikkat edin. Yanmış artıkları temizleyin. Taze patatesi 180°C'nin üzerinde kızartmayın (akrilamid üretimini en düşük düzeyde tutmak için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken ısınan parçalara ve metal kısımların kenarına dikkat edin.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Daima Airfyer'ın kontrolünün sizde olduğundan emin olun.

• Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Stilevs cihazı, elektromanyetik alanlarla ilgili yürürlükteki tüm standartlar ve düzenlemelere uygundur.

III. TEKNİK ÖZELLİKLER

Modeli	:	AirTron AF-700
Gerilim	:	220-240V AC
Frekans	:	50/60Hz.
Güç	:	1900W
Kapasite	:	5.9 litre
Isı derecesi	:	40°C—200°C
Zamanlayıcı	:	0-60 dakika

IV. KULLANIM

İlk kullanımdan önce

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- İlk kullanımdan önce temizlik bölümünde belirtilen şekilde cihazı iyice temizleyin.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.

Not

- Cihazın üzerine veya kenarlarına hiçbir şey koymayın. Bu durum hava akışını engelleyebilir ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.

Cihazın kullanımı

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecek tipleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

Not

- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler, köken, boyut, şekil ve markaya göre farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için sabit bir en iyi ayar garanti edemiyoruz.
- Daha fazla miktarda yiyecek hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için malzemeleri hazneni içinde 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Yiyecek Tablosu

Malzemeler	Min-maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Not:
İnce donmuş patates kızartması	500-600 gr.	18-25	200	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması	500-600gr.	20-29	200	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Patates graten	600 gr.	20-25	200	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Biftek	100-600 gr.	12-18	180	
Hamburger	100-600 gr.	10-20	180	
Sosis	100-600 gr.	13-15	200	
Tavuk baget	100-600 gr.	25-30	180	
Tavuk Göğsü	100-600 gr.	18-25	180	
Donmuş sigara böreği	100-600 gr.	8-10	200	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş tavuk nugget	100-600 gr.	8-12	180	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş balık fingers	100-500 gr.	6-10	200	
Bütün balık	1 yada daha çok balık	15-20	200	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	100-600 gr.	50-60	160	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Dolma	100-500 gr.	12-20	160	
Kek	500 gr.	8-15	180	Kek kalıbını kullanın
Kiş	500 gr.	20-22	180	
Muffin	500 gr.	15-18	200	Muffin kalıbı kullanın
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60gr)	1-4 parça	6-8	200	

Havayla Kızartma

Dikkat

- Bu cihaz, sıcak havayla çalışan bir Airfryer cihazıdır. Hazneye yağ, kızartma yağı veya başka sıvılarla doldurmayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

- Cihaz, ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir.
- Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.

1. Fişi prize takın.
2. Hazneyi sapından çekerek cihazdan çıkarın
3. Önce sepeti sonrada yiyecekleri hazneye koyun.
   - Not;
     - Airfryer, geniş bir malzeme yelpazesini pişirmek için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu" bölümüne başvurun.
     - Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya sepeti "MAKS" göstergesinden daha fazla doldurmayın.
     - Farklı malzemeleri aynı anda pişirmek istiyorsanız birlikte pişirme işlemine başlamadan önce farklı malzemeler için önerilen pişirme sürelerini kontrol edin.
4. Hazneyi/ tavayı tekrar cihaza yerleştirin.
   - Dikkat
     - Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.
     - Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.
5. Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.
6. Mod düğmesini kullanarak dilediğiniz pişirme modunu seçin ya da manuel modu seçin.
7. Manuel modda; Sıcaklık ve zaman ayarı yapmak için ISI/Süre düğmesine basın. ISI/SÜRE düğmesine her bastığınızda ISI ikonu ya da ZAMAN ikonu yanacaktır. Hangi ikon yanıyorsa artırma veya azaltma düğmelerini kullanarak ISI ya da Zamanı ayarlayabilirsiniz.
8. Pişirme işlemini başlatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.
   - Not:
     - Pişirme sırasında sıcaklık ve süre değişimli olarak gösterilir.
     - Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
     - Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna başvurun.
   - İpucu:
     - Pişirme sırasında pişirme süresini veya sıcaklığını değiştirmek isterseniz dilediğiniz zaman önce ISI/SÜRE düğmesi ile değiştirmek istediğiniz ayarı seçin, sonra da artırma veya azaltma düğmesine basın.
     - Pişirme işlemini duraklatmak için Açma/Kapama düğmesine basın. Pişirme işlemine devam etmek için tekrar Açma/Kapama düğmesine basın. Cihazı duraklattıktan sonra, 3 dakika içinde bir seçim yapmaz

iseniz cihaz otomatik olarak stand by moduna geçecektir.
- Tavayı ve sepeti çekip çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatma moduna girer. Tava ve sepet tekrar cihaza yerleştirildiğinde pişirme işlemi devam eder.

- Not:
  - Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için hazneyi / tavayı çekip çıkarın, ardından hazneyi lavabonun üzerine sallayın. Daha sonra tekrar cihazın içine yerleştirin.
  - Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamayı unutmayın.

9. Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.

- Not
  - Pişirme işlemini manuel olarak durdurabilirsiniz. Bunu yapmak için Açma/ Kapama düğmesine basın. Eğer 3 dakika içinde bir seçim yapmaz iseniz cihaz otomatik olarak stand by moduna geçecektir.

10. Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

- Dikkat
  - Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası ve sepeti sıcak olur. Tavayı ve/veya sepeti cihazdan çıkardığınızda daima ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun (ör. nihale vb.).

- Not
  - Malzemeler henüz hazır değilse tavayı sapından tutarak tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve ayarlamış olduğunuz süreye birkaç dakika daha ekleyin.

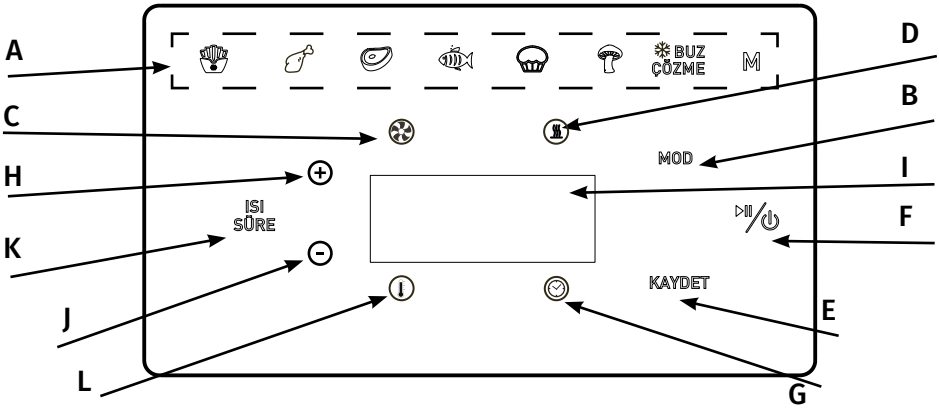
- Dikkat
  - Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.

12. Haznedeki malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın. Tavanın tabanında sıcak yağ olabileceğinden yiyecekleri boşaltırken daima sepeti tavadan çıkarın.

- Not
  - Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
  - Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
  - Pişirilen malzemelerin türüne göre her partiden sonra hazneyi sallamadan ya da yerleştirmeden önce fazla veya süzülen yağı tavadan dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Sepeti tekrar tavaya koyun.

13. Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.
- Not
  - Pişirme işlemine yeniden başlamak istiyorsanız 3-12 arasındaki adımları tekrarlayın.

Kontrol Paneli



A. Menü göstergesi
B. Mod seçme düğmesi
C. Motor (Fan) çalışma göstergesi
D. Sıcak hava göstergesi
E. Kaydet düğmesi
F. Güç/Başlat/Durdur düğmesi
G. Zaman ikonu
H. Arttırma düğmesi
I. Sıcaklık ve Zaman göstergesi
J. Azaltma düğmesi
K. Isı / Süre seçim düğmesi
L. Sıcaklık ikonu

Menüdeki ikonlar sırasıyla; patates, tavuk, biftek, balık, kek, sebze, buz çözme ve manuel (ön ayarsız) kullanım.

Ön ayarsız pişirme

1. Cihazı fişe takın ve Güç düğmesine basın.
2. Mod düğmesine basarak manuel pişirme (M) moduna gelin.
3. Sıcaklık ve Zaman düğmelerini kullanarak arzu ettiğiniz zaman ve sıcaklık değerini girin.
4. Başlat düğmesine basın.

Bir ön ayar ile pişirme

1. "Havayla kızartma" bölümündeki 1-5 arası adımları uygulayın.
2. Mod (B) düğmesine basın. Donmuş atıştırmalıklar simgesi yanıp söner. Gereken ön ayar yanıp sönene kadar Mod (B) düğmesine basın.
3. Açma/Kapama (F) düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

Başka bir ön ayara geçiş yapma

1. Pişirme sırasında pişirme işlemini durdurmak için Açma/Kapama (F) düğmesine uzunca basın. Cihaz bekleme moduna geçer.
2. Cihazı çalıştırmak için tekrar Açma/Kapama düğmesine basın.
3. Gerekli ön ayar yanıp sönene kadar moddüğmesine basın.
4. Pişirme işlemini başlatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

DİKKAT: Cihazla birlikte verilen yanmaz silikon mat, kesinlikle cihaz, tava içerinde kullanılmaz. Bu mat tava (sepet) sıcak olduğunda, tavayı üzerine koymak içindir.

Hafıza Modu Kullanımı

Otomatik pişirme modlarında ideal pişirme derecesi ve zamanı tanımlanmıştır. Tercihinize göre istediğiniz pişirme modunda zamanı ve dereceyi değiştirebilir, hafıza modu ile istediğiniz pişirme zamanı ve derecesini kaydedebilir, bir sonraki kullanımda kaydettiğiniz derece ve zaman ayarları ile pişirme işlemini başlatabilirsiniz.

1. Menü seçme butonundan istediğiniz menüyü seçiniz.
2. Zaman ayarlama butonuna tıklayınız ve tercih ettiğiniz zamanı seçiniz.
3. Derece ayarlama butonuna tıklayınız ve tercih ettiğiniz dereceyi seçiniz.
4. Hafıza modu butonuna 3 sn basılı tutunuz ve bip sesi geldiğinde tercih ettiğiniz pişirme zamanı ve derecesi otomatik olarak kayıtlı hale gelir.
5. Daha sonra başlat/durdur butonu ile pişirme işlemini başlatabilirsiniz.

NOT!

Her yemek programının kendine özgü ayarlanmış süresi ve sıcaklığı vardır. İstenilen şekilde seçilen menülerin zaman ve derece ayarlarını değiştirebilirsiniz.

Ev yapımı kızartmalar yapma

Airfryer'da mükemmel ev yapımı kızartmalar yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
- Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 500 g porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük patates dilimleri küçük dilimlere oranla daha az çıtır olur.

1. Patatesleri soyun ve dilimleyin (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 kalınlığında).
2. Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
3. Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini kuru bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.
4. Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.

5. Dilimleri kaseden elinizle veya süzgeçli bir mutfak aletiyle çıkararak fazla yağın kasede kalmasını sağlayın.
   • Not:
      • Tavada aşırı yağ olmasını önlemek için tüm dilimlerin bulunduğu kaseyi sepete boşaltmayın.
6. Dilimleri sepete koyun.
7. Patates dilimlerini kızartın ve pişirme sırasında sepeti 2-3 kez sallayın.

UYARI!

• Cihaz çalışır durumdayken elektrik kesintileri için bir hafıza fonksiyonu gereklidir ve elektrik 5 dakika içerisinde geri geldiğinde, arıza öncesi ile aynı durumda işlem devam eder.

NOT!

• Yiyeceği karıştırırken hazne içinde ısıya dayanıklı tahta kaşık kullanınız. Aksi halde haznenin kaplamasına zarar verebilirsiniz.

NOT!

• Yiyeceklerin pişirme derece ve süreleri; cinsine, miktarına , kalınlığına, mevsimselliğine ve kesim şekline göre farklılık göstermektedir. Otomatik verilen zaman ve derece ayarlarını pişirilen yiyeceklere göre manuel ayarlamanız gerekmektedir.

V. TEMİZLİK VE BAKIM

• UYARI: Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.
• UYARI: Tava, sepet ve cihazın iç kısmı yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Bu yapışmaz kaplamada hasar oluşmaması için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
• Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, her temizliğe ve bakıma başlamadan önce mutlaka kapatınız ve fişi prizden çekiniz.
• Her kullanım sonrasında cihazı mutlaka temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

1. Cihazı kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.
   • İpucu
      • Cihazın daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.
2. Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.
3. Tavanın iç kısmını ve sepeti musluk altında su ile yıkayabilirsiniz. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz.

İpucu

• Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak

suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Suda bekletme işlemi yemek kalıntılarını yumuşatarak temizlenmelerini kolaylaştırır. Bulaşık deterjanını yağ çözücü özellikte olduğundan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ giderici kullanın.

- Gerekirse ısıtma parçasına yapışan yemek kalıntıları yumuşak veya orta sertlikte bir fırçayla temizlenebilir. Çelik telli veya sert fırça kullanmayın, aksi takdirde ısıtma parçasının kaplaması zarar görebilir.

4. Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.
   - Not
     - Kontrol panelinin nemli kalmadığından emin olun. Kontrol panelini temizledikten sonra paneli bir bezle kurulayın.
5. Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.
6. Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Saklama

- Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Airfryer cihazını taşırken her zaman yatay tutun. Yanlışlıkla aşağı doğru eğilmesi halinde tava ve sepet, cihazdan kayabileceğinden cihazın ön kısmından tavayı da tuttuğunuzdan emin olun. Aksi takdirde bu parçalar zarar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilen parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken sabitlendiğinden emin olun.

TAŞIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orijinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

Sorun Giderme

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınır.	İçerideki ısı dış yüzeylere yansır.	Bu durum normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm tutma yerleri ve düğmeler yeterli düzeyde soğuk kalır.
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman elle dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Airfryer'ı uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınacaktır. Bu alanlar cihaz üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir: Sıcak alanları bildiğiniz ve bu alanlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, Airfryer tamamen güven şekilde kullanılabilir.
Ev yapımı patateslerim beklediğim gibi kızarmıyor.	Doğru patates çeşidini kullanmamış olabilirsiniz.	En iyi sonuçları elde etmek için taze ve sert patates kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Ambalajında kızartmaya uygun olduğu belirtilen patatesleri tercih edin.
	Sepetin içindeki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 18. sayfada yer alan talimatları uygulayın.
	Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yarısında karıştırılmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 18. sayfada yer alan talimatları uygulayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.
	Tavada bir önceki kullanımdan yağ artıkları kalmıştır.	Beyaz duman yağlı kalıntıların tavada ısınmasından kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Gıda pane unu veya harcıyla doğru şekilde kaplanmamıştır.	Hava yoluyla pane harcına giren küçük parçalar beyaz dumana neden olabilir. Pane harcının malzemeye iyice yapışması için iyice bastırın.
	Marinat, sıvı veya et suları yağların sıçramasına neden olur.	Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlanmıştır.	Airfryer yüksek watt gücüne sahiptir. Başka bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
Airfryer'ın ekranında "E1" görüntüleniyor.	Cihaz bozuk/kusurlu.	Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
	Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.	Cihazınız düşük bir ortam sıcaklığında saklanmışsa tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyin. Ekranınızda hala "E1" uyarısı görüntüleniyorsa Stilevs servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

DİKKAT:

- **Cihazı ve aksesuarlarını, kullanım sırasında darbelerden koruyunuz. Çarpma veya düşürülme sonucunda oluşacak hasarlarda, garanti harici işlem uygulanacaktır.**
- **Çeyizlik, hediyelik v.b. nedenlerden dolayı satın alınan ve kullanılmayan ürünün garanti başlangıcı Stilevs Yetkili Servisi tarafında yapılmaktadır. İlk kullanımına başlayacağınız gün itibariyle bölgenizde bulunan en yakın Yetkili Servisimizde Garanti Belgenizi onaylatınız.**
- **Garanti belgesini satış tarihinde muhakkak yetkili satıcıya (ürününüzü satın aldığınız kişi) tasdik ettiriniz (Unvan kaşesi ve satış tarihi).**
- **Herhangi bir arıza durumunda Stilevs Yetkili Servisimize şahsen başvurunuz.**
- **Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;**
  - **a. Sözleşmeden dönme,**
  - **b. Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **c. Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **d. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**

  haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

- **Satıcı tarafından Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.**

Cihazınızın yasal kullanım ömrü 7 yıldır.

İMALATÇI veya İTHALATÇI FİRMA:

STİLEVS ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. ve TİC. A.Ş.
Adres : Yakuplu Mah. Haramidere Cad. Target İş Merkezi, No:8/A-3, 34524, Beylikdüzü, İSTANBUL
Telefon : (0212) 706 47 34
Faks : (0212) 876 75 88
Menşei : TÜRKİYE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
AEEE
Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir.
Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.

USER MANUALS

Thank you for choosing our product. This instructions manual has been prepared for you to achieve complete satisfaction and maximum performance from your product. READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

CONTENTS

I. Safety Instructions
II. Description
III. Technical Specifications
IV. Preparation for Use
V. Operating the Appliance
VI. Cleaning and Maintenance

I. DECRIPTIONS

1. Dijital control panel
2. Cooking pan
3. Handle
4. Inner basket
5. Inner basket removing lock
6. Air outlet openings
7. Cable budnler
8. Cooking/Cake pan
9. Heat resistant silicone mat

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

II. SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
- **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance man-

ufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Danger
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
  Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pay from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

III. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	:	AirTron AF-700
Voltage	:	220-240V AC
Frequency	:	50/60Hz.
Power	:	1900W
Capacity	:	5.9 liters max.
Temperature	:	40°C—200°C
Timer	:	0-60 minutes

IV. PREPARATION FOR USE

Before first use

- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance .
- Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.
- Place the basket in the pan.
- Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.
- Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

V. OPERATING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the Hot-air fryer
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
- Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the I fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have

to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

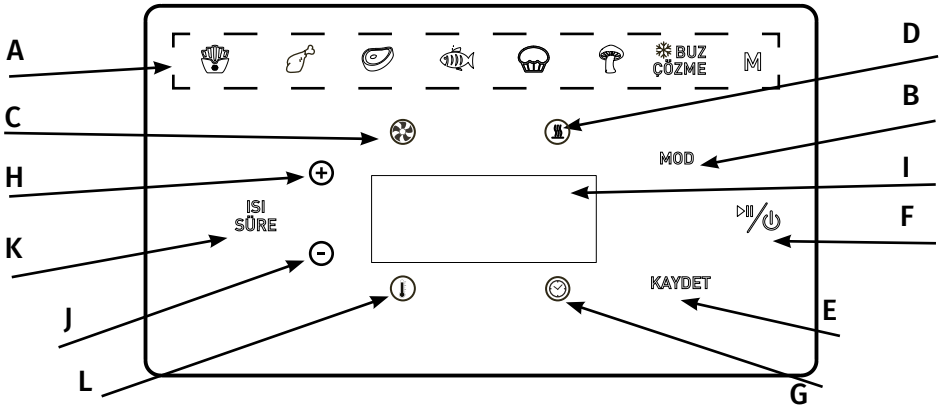
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control 0.

- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

- When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control panel instructions



A. Menu display
B. Menu/Mod selection
C. Motor working light
D. Air fryer working light
E. Save/Memory button
F. Power/Start/Stop key
G. Time light
H. “+” increase key
I. Temperature and Time display
J. Decrease “-” key
K. Temperature/Time selection
L. Temperature light

Settings

- This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.
- Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly
- Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Food Table

Malzemeler	Min-max. Amount (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Note:
Thin frozen fries	500-600	18-25	200	Shake 2-3 times
Thick frozen fries	500-600	20-25	200	Shake 2-3 times
Patates gratin	600	20-25	200	Shake 2-3 times
Steak	100-600	12-18	180	
Hamburger	100-600	10-20	180	
Sausage roll	100-600	13-15	200	
Drumstick	100-600	25-30	180	
Chicken breast	100-600	18-25	180	
Spring roll	100-600	8-10	200	Half of the cooking time shake it
Frozen chicken nugget	100-600	8-12	180	Half of the cooking time shake it
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	
Whole fish	1 or more	15-20	200	
Stuffed vegetables	100-600	50-60	160	Half of the cooking time shake it
Cake	500	8-15	180	Use cake cup
Quiche	500	20-22	180	
Muffin	500	15-18	200	Use muffin cups
Sweet snacks	500	20	160	

Operating Instructions of the Appliance

1. Plug in the appliance.
2. Press on the menu selection button
3. Select the desired menu.
4. Press the “temperature/time setting” button to manually set the temperature and then, perform the desired setting by pressing ‘+’ , ‘-’ keys.
5. Press the “temperature/time setting” button to manually set the time and then, perform the desired setting by pressing ‘+’ , ‘-’ ’ keys.
6. Press the cooking ‘start/pause’ button and start the process. Use the same button to hold the transaction.
7. Press the same button for 3 second to finish the cooking process.

Memory Mode Usage

Ideal cooking temperature and time are defined in automatic cooking modes. You can change the time and temperature in the cooking mode you want according to your preference, save the desired cooking time and temperature with the memory mode, and start the next cooking process with the temperature and time settings you have saved.

1. Select the menu you want from the menu selection button.
2. Click the time setting button and select your preferred time.
3. Click the temperature setting button and select your preferred temperature.
4. Press and hold the memory mode button for 3 seconds and when the beep sounds, your preferred cooking time and temperature will be automatically saved.
5. Then, you can start the cooking process with the start/stop button.

NOTE!

Each cooking program has its own set time and temperature. You can change the time and degree settings of the optionally selected menus.

WARNING!

While the device is in operation, a memory function is necessary for power cut-offs and the process continues in the same manner as prior to the malfunction, when the power comes back in 5 minutes.

NOTE!

While mixing the foodstuff, use a heat-resistant wooden spoon in the chamber. Otherwise you may damage the coating of the chamber.

NOTE!

Cooking degrees and times of food differ according to their type, quantity, thickness, seasonality and cutting form. You need to manually adjust the automatically given time and temperature settings according to the foods to be cooked.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

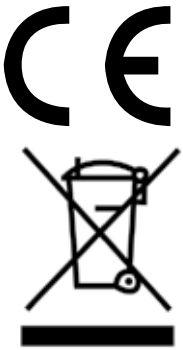
- Clean the appliance after every use.
- The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter' Using the appliance').



AEEE

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Notlar / Notes: