

# Qilive



## Multifunction air fryer Q.5920

- FR** Friteuse à air multifonction
- ES** Freidora de aire multifunción
- PT** Air fryer multifunções
- PL** Wielofunkcyjna frytkownica beztuszczowa
- HU** Többfunkciós forrólevegős sütő
- RO** Friteuză Airfryer multifuncțională
- RU** Многофункциональный аэрогриль
- UA** Аерофритюрниця

<b>EN</b>	<b>User manual</b>	P. 4
<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	P. 14
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	P. 25
<b>PT</b>	<b>Manual de utilização</b>	P. 36
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	S. 47
<b>HU</b>	<b>Használati utasítás</b>	58. o.
<b>RO</b>	<b>Manual de instrucțiuni</b>	P. 69
<b>RU</b>	<b>Руководство пользователя</b>	C. 80
<b>UA</b>	<b>Довідник користувача</b>	C. 91

EN

FR

ES

PT

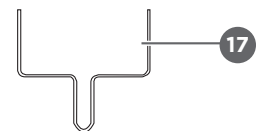
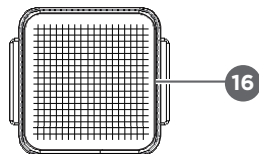
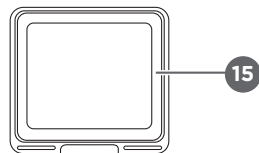
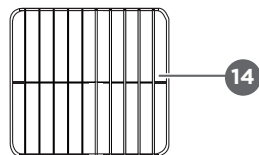
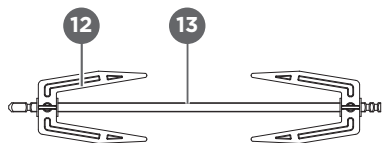
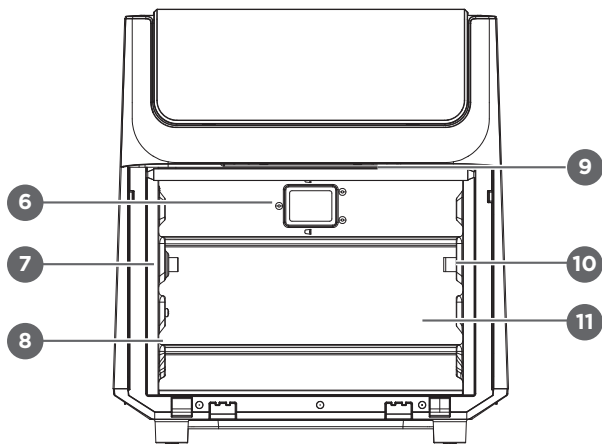
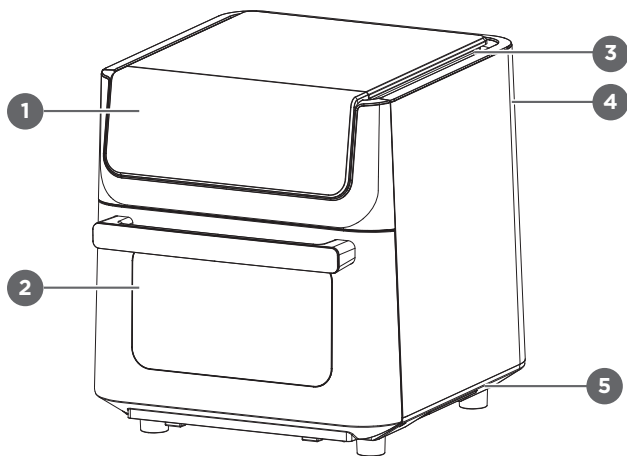
PL

HU

RO

RU

UA





# CONTENT OVERVIEW:



1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 7
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 7
4. USE	P. 7
5. MAINTENANCE AND CLEANING	P. 11
6. TROUBLESHOOTING	P. 12

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this product, carefully read these instructions and keep the user manual for future reference.

1. To protect against electrical hazards, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquids. Never rinse them under the tap.
2. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, see “MAINTENANCE AND CLEANING”.
3. This appliance has a built-in timer and will automatically shut off when the timer has finished. You can manually switch the appliance off by pressing the power button in the control panel.
4. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. 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. 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 aged less than 8 years.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Always unplug the appliance after use. To unplug, grasp and pull the plug. Do not pull on the cord.
7. Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.
8. 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.

9.  **RISK OF BURNS:** Do not touch hot surfaces. Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use.
10. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.
11. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
13. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance with wet hands.
14. Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.
15. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.
16. Do not place the appliance on or near a hot gas stove or electric burner, or in a heated oven. Do not place anything on top of the appliance.
17. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.
18. Never operate the appliance unattended.
19. If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before opening the door.
20. This appliance is intended for household use only. Do not use outdoors.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and others working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
22.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.
23. The product must be plugged into a grounded socket and must be properly plugged in.
24. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
25. Do not operate the appliance near flammable liquids or gases, or flammable materials (e.g. curtains, tablecloths, wallpapers).

26. Do not place the appliance close to a wall or other appliances. Keep a minimum clearance of 20 cm to the sides and 50 cm above.
27. Do not block the air inlets and outlets of the appliance.
28. Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement, next to a swimming pool or bathtub).
29. The appliance operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the appliance, as you would do with a conventional fryer!
30. The appliance is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
31. Do not leave the appliance switched on when it is empty (apart from “burning off” prior to first use).
32. Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the appliance.
33. Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
34. Always place the hot accessories on a heat-resistant surface.
35. Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating element of the appliance.
36. Keep the appliance clean. Any dirt and contamination could start to burn and possibly cause faults.
37.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to “used electrical and electronic equipment”.  
 This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

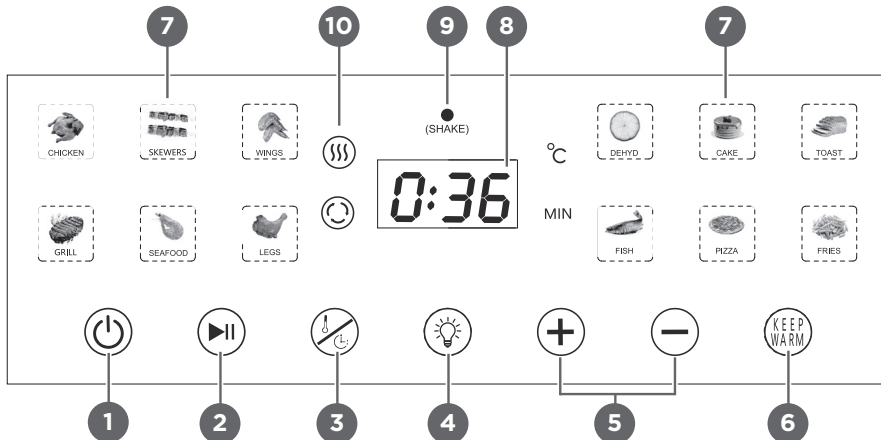
Power supply	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption	1800 W
Capacity	12 L
Temperature range	80 – 200 °C
Timer	Up to 60 minutes; "Drying" programme: up to 9 hours
Protection class	Class I

## 3. PRODUCT DESCRIPTION





- |   |   |
|---|---|
| 1. Control panel                        | 10. Support for the rotating spit (right) |
| 2. Door (detachable)                    | 11. Cooking chamber                       |
| 3. Air inlet                            | 12. Rotating spit fork with locking screw |
| 4. Air outlet (on the back side)        | 13. Shaft of the rotating spit            |
| 5. Air outlet (on the bottom)           | 14. Baking rack                           |
| 6. Light                                | 15. Fat collecting tray                   |
| 7. Support for the rotating spit (left) | 16. Frying basket                         |
| 8. Rails                                | 17. Removal tool                          |
| 9. Heating element                      |   |

## 4. USE

### 4.1. CONTROL PANEL



	Symbols	Description
1	Power button	The Power button switches the unit on or to standby and stops all cooking functions.
2	START/STOP button	After selecting the desired programme, press the START/STOP button to start cooking.

3	 TIME/TEMP button	After selecting the desired programme, press the TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment.
4	 Light button	Press to turn on the light in the cooking chamber.
5	+ / -	Press to adjust the cooking temperature and time.
6	KEEP WARM	Keep cooked food warm for up to 4 hours.
7	12 Programme symbols	Touch the desired symbol to select a programme. The symbol will be flashing.
8	Digital display	Shows the cooking time and temperature alternately.
9	SHAKE Shake indicator	Lights up when food needs to be shaken. (only for FRIES programme)
10	 Heat symbol	Indicates the unit is heating up.
	 Fan symbol	Indicates the fan is working.

## 4.2. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and tape from the appliance.
- Check that the air fryer has no visible damage and no parts are missing.
- Clean the appliance and accessories (see “MAINTENANCE AND CLEANING”).

**Note:** The appliance should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odour due to coating residues. Allow the appliance to heat up on the highest temperature setting for about 15 minutes without any food in it (see the “USING THE AIR FRYER” section).

## 4.3. ACCESSORIES

### Fat collecting tray

The fat collecting tray (15) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. It slides right into the bottom of the cooking chamber.

### Baking rack

The baking rack (14) is intended for drying. However, it can also be used for crisping, warming up, etc. The baking rack slides onto the rails in the cooking chamber. The heating element is located at the top of the cooking chamber, i.e. the higher the rack is placed, the more intense the heat is from above.

In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.

### Rotating spit

The rotating spit consists of the shaft (13) and two rotating spit forks (12). The rotating spit is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork. Assemble the rotating spit and insert it into the appliance:

1. Slide one of the rotating spit forks onto the shaft and secure with the locking screw. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. For smaller pieces of food, the rotating spit forks can be secured more centrally on the shaft.
2. Slide the items you want to grill onto the rotating spit fork.
3. Slide the other spit fork onto the shaft and into the food and secure with the locking screw.
4. Insert one end of the shaft into the round holder (7) on the left side of the cooking chamber. Then hang the other end of the shaft into the support (10) on the right side of the cooking chamber.
5. Check that it fits securely. The rotating spit must not be able to rotate about its own axis when the appliance is switched off. If this is not the case, insert the left end of the shaft deeper into the holder.



- After use, remove the hot rotating spit from the cooking chamber using the removal tool (see the “Removal tool” section). Always wear oven gloves to remove the spit forks and take off the grilled food.

#### Notes:

- The shaft contains two small round notches marking the outermost position of the locking screws. These must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure smooth operation.
- Do not place any pieces that are too large onto the rotating spit so that it can rotate without any hindrance.

#### Removal tool

The hot rotating spit is taken out of the cooking chamber using the removal tool (17).

- Place the curved ends of the removal tool under the shaft so that the two curved parts are hooked to the shaft.
- First lift the right end of the shaft and move it forward a little until the left end of the shaft is released from the holder.
- Carefully lift the rotating spit out of the cooking chamber and place it on a heat-resistant surface.



### 4.4. TURNING THE UNIT ON/OFF





Press  to switch the unit on; press and hold  for 3 seconds to switch the unit to standby.

### 4.5. USING THE AIR FRYER




#### CAUTION – Risk of burns:

- **Hot surface!** Do not touch hot surfaces. The air fryer accessories, heating element, and surfaces of the appliance become hot during use and are subject to residual heat after use. Use available handles or control panel. Always wear oven mitts when handling the hot accessories.
  - **Hot steam!** Beware of hot steam escaping from the air outlet of the appliance, or when opening the air fryer door.
- Place the appliance on a level, stable, and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
  - Ensure the air fryer door is closed firmly.
  - Plug the appliance into a grounded electrical socket.  
The unit will emit an audible signal and the control panel will illuminate briefly, and then enters standby mode with just the **Power** button  illuminated.
  - Open the door.
  - Slide the fat collecting tray into the bottom of the cooking chamber.
  - Select a suitable accessory for the food that is to be prepared (see the “Accessories” section). You can also use a small casserole or baking dish and place it on the baking rack.
  - Prepare the food and place it on/in the accessory.
  - Attach the accessory in the cooking chamber.
  - Close the door.
  - Press  to switch the unit on. The unit will emit an audible signal and the entire control panel will illuminate.
  - Touch the programme symbol to select a programme. The digital display will show the preset cooking time and temperature alternately.
    - If needed, you can change the cooking time or temperature of a selected programme: When the programme symbol is flashing, press the **TEMP/TIME** button one or more times to select time or temperature adjustment, then use the buttons +/- to adjust the time or temperature.


12. If the rotating spit is used, touch the CHICKEN programme to use the rotating function.
13. Press the **START/STOP**  button to begin cooking. During cooking, the display will show the set temperature and remaining time alternately.
14. If you want to adjust the time or temperature during cooking, press  to pause cooking, then press **TEMP/TIME** and set the time or temperature with +/- buttons. Press  again to resume cooking.
15. When cooking is complete, the display flashes "0:00", the appliance emits 5 beeps and switches off automatically.  
To stop the appliance earlier, press the  button.
16. Carefully open the door and remove the cooked food from the appliance.
  - Only take out the rotating spit using the removal tool.
  - DO NOT place hot accessories on top of the unit.
17. Unplug the appliance after use.
18. Allow the appliance and accessories to cool before cleaning.

#### 4.5.1. CHOOSE A PROGRAMME

Touch the desired programme symbol. When it flashes, the programme is activated. You can change the programme while the symbol is flashing. Press  to start cooking immediately. The symbols represent the following presets:

Programme	Suitable food	Temperature	Cooking time
CHICKEN	Chicken (with automatic rotating function)	200°C	30 min
SKEWERS	Chop	200°C	15 min
WINGS	wings	180°C	15 min
DEHYD	Drying	50°C	4 h
CAKE	Cake	140°C	60 min
TOAST	Toast	200°C	5 min
GRILL	Beefsteak	180°C	12 min
SEAFOOD	Shrimps	200°C	8 min
LEGS	Chicken leg	200°C	24 min
FISH	Fish	180°C	15 min
PIZZA	Pizza	160°C	13 min
FRIES	Fries	200°C	20 min

#### Notes:

- The temperatures and cooking times which are set for the programme are averages and should be adjusted if necessary. As the ingredients differ due to their origin, size, shape and quality, the actual cooking temperatures and times may vary. Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- It is recommended to check the condition of the food occasionally to ensure that it does not burn. To do this, switch on the light using the  button or open the door. When the door is opened, operation is automatically interrupted and the light switches off. Operation is resumed once the door is closed.



#### 4.5.2. PAUSE COOKING

Cooking will automatically pause when the door is opened. Close the door to resume cooking.

#### 4.5.3. AUTO STANDBY

The air fryer automatically switches to standby if there is no operation within 10 minutes. Only the **Power** button will be lit.

#### 4.6. AIR FRYING TIPS

- For even browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the frying basket or on the rack with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply press , then press **TIME/TEMP** and +/- to adjust the temperature or time.
- To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- After selecting a cooking function, you can press  to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat & fish. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.
- For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING



**WARNING:** Before cleaning, unplug the appliance from the power supply and allow it to cool down completely.



**WARNING:** To avoid electrical hazards, never immerse the appliance, power cord or plug in water or any liquid. Never rinse them under the tap.

1. Clean the appliance after each use.
2. Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
3. Wipe the main unit with a soft, damp cloth. Dry completely with a soft, dry cloth. Never clean the main unit in a dishwasher.
4. Clean the accessories with warm soapy water using a soft sponge. Soak for about 10 minutes to soften stubborn food residue if required. Rinse and dry thoroughly.
5. All accessories are dishwasher safe on the top rack of the dishwasher.
6. Allow all parts to dry completely before using or storing.
7. Store the appliance unplugged, in a cool, clean and dry place.

## 6. TROUBLESHOOTING

You may try to solve the following simple problems by yourself. If they cannot be solved, please contact the after-sales service department.

Problem	Possible cause	Recommended solution
The air fryer does not work. The symbols on the control panel do not light up.	The door is not closed properly.	Close the door.
	The power plug is not properly inserted into the socket.	Push the plug into the socket until it stops.
	The mains socket is defective.	Try another socket.
	No mains voltage is present.	Check the fuse in the electrical distributor (fuse box).
	The overheating protection has been triggered.	Unplug the appliance and allow it to cool down completely. Then try again.
The fuse in the electrical distributor (fuse box) has tripped.	Too many devices connected to the same circuit.	Decrease the number of devices on the circuit.
The food is slightly burnt.	The selected temperature is too high or the cooking time is too long.	Reduce the temperature or cooking time.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with a kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
Food is not cooked evenly.	Different foods with different cooking times have been prepared at the same time.	Place foods that require a longer cooking time in the appliance first, then add ingredients that require a shorter cooking time.
	Foods requiring different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare foods that require different cooking temperatures in different batches.
	The set cooking time was too short or the temperature too low.	Increase the cooking time or temperature.
	The baking rack is overfilled.	Reduce the amount of food.
	Food is piled on top of each other.	Spread the food and mix from time to time.

An unpleasant smell or smoke is detected during use.	The appliance is soiled.	Follow the instructions in the "MAINTENANCE AND CLEANING" chapter.
	The appliance is being used for the first time.	An odour often develops when new appliances are first used. The smell should disappear after a few uses.
	Too much oil or grease.	Remove excess oil or grease.
Error messages E1 or E2	The sensor is defective	Contact the customer service department.

 **WARNING**

Self-repair or non-professional repair may cause serious risks to the safety of the user of the appliance and impact warranty.

# APERÇU DU CONTENU :


FR


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 14
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	P. 17
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 17
4. UTILISATION	P. 18
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P. 22
6. DÉPANNAGE	P. 23

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Avant d'utiliser cet accessoire, lisez attentivement ces instructions et conservez le manuel d'utilisation comme référence.

1. Pour éviter les risques électriques, n'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet.
2. En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, voir « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».
3. Cet appareil est équipé d'une minuterie intégrée et s'éteint automatiquement au terme du décompte. L'appareil peut être éteint manuellement en appuyant sur le bouton d'alimentation du panneau de contrôle.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être surveillés et d'avoir plus de 8 ans. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les enfants ne doivent pas prendre cet accessoire pour un jouet.
6. Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Pour débrancher, saisissez et tirez la fiche. Ne tirez pas sur le cordon.

7. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque manière que ce soit.
8. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
9.  **RISQUE DE BRÛLURES** : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe deviennent très chaudes pendant l'utilisation et peuvent le rester pendant un certain temps après l'utilisation.
10. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.
11. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
13. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et n'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
14. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
15. Lorsque la prise de courant est utilisée comme moyen de déconnexion de l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, d'un brûleur électrique ou d'un four chauffé. Ne placez rien au-dessus de l'appareil.
17. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
18. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
19. Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que celui-ci s'arrête avant d'ouvrir la porte.
20. Cet appareil est uniquement destiné à un usage ménager. N'utilisez pas le four à l'extérieur.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes.
22.  Ce symbole indique que les matériaux sont approuvés pour être en contact avec les aliments.
23. Le produit doit être branché sur une prise terre et ceci de manière correcte.
24. L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
25. N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou de matériaux inflammables (par exemple, rideaux, nappes, papiers peints).
26. Ne placez pas l'appareil à proximité d'un mur ou d'autres appareils. Gardez une distance minimale de 20 cm sur les côtés et de 50 cm au-dessus.
27. N'obstruez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.
28. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou d'une forte humidité (par exemple, dans un sous-sol humide, à côté d'une piscine ou d'une baignoire).
29. L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans l'appareil, comme vous le feriez avec une friteuse classique !
30. L'appareil ne convient pas à la préparation de plats liquides tels que soupes, sauces ou ragoûts !
31. Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide ( sauf lors du « brûlage » avant la première utilisation).
32. Ne placez pas dans l'appareil des aliments encore emballés dans un emballage en plastique ou dans des sacs en plastique.
33. Assurez-vous que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne sont pas surchauffés. Ils pourraient s'enflammer.
34. Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.
35. Assurez-vous que les aliments que vous souhaitez préparer n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
36. Gardez l'appareil propre. Toute saleté ou contamination pourrait commencer à brûler et éventuellement provoquer des pannes.



37.  Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, à la fin de son cycle de vie, ne peut pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, y compris les points de collecte locaux, les magasins et les autorités locales, créent un système approprié pour la collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un rangement et d'un traitement inappropriés de ces équipements.

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation	1800 W
Capacité	12 L
Plage de température	80 – 200 °C
Minuterie	Jusqu'à 60 minutes ; programme « Séchage » : jusqu'à 9 heures
Classe de protection	Classe I

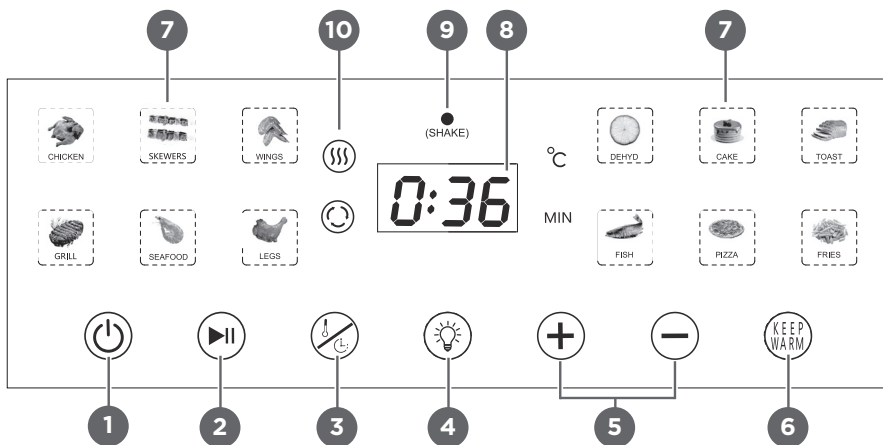
## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Panneau de contrôle                | 10. Support du tournebroche (à droite)          |
| 2. Porte (démontable)                 | 11. Chambre de cuisson                          |
| 3. Entrée d'air                       | 12. Fourche du tournebroche avec vis de blocage |
| 4. Sortie d'air (sur la face arrière) | 13. Arbre du tournebroche                       |
| 5. Sortie d'air (en dessous)          | 14. Grille de cuisson                           |
| 6. Lumière                            | 15. Plateau collecteur de graisse               |
| 7. Support du tournebroche (à gauche) | 16. Panier à friture                            |
| 8. Rails                              | 17. Outil de retrait                            |
| 9. Élément chauffant                  |   |

## 4. UTILISATION

### 4.1. PANNEAU DE CONTRÔLE

FR



	Symboles	Description
1	Bouton d'alimentation	Le bouton d'alimentation permet d'allumer l'appareil ou de le mettre en veille et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.
2	Bouton MARCHÉ/ARRÊT	Après avoir sélectionné le programme souhaité, appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT pour lancer la cuisson.
3	Bouton HEURE/TEMP	Après avoir sélectionné le programme souhaité, appuyez sur le bouton HEURE/TEMP pour sélectionner le réglage de la durée ou de la température.
4	Touche Éclairage	Appuyez pour éclairer la chambre de cuisson.
5	+ / -	Appuyez pour régler la température et le temps de cuisson.
6	KEEP WARM	Conservez les aliments cuits au chaud jusqu'à 4 heures.
7	Le programme comprend 12 symboles	Appuyez sur le symbole souhaité pour sélectionner un programme. Le symbole clignotera.
8	Écran numérique	Affiche alternativement le temps de cuisson et la température.
9	SHAKE Le voyant Shake	S'allume lorsque les aliments doivent être remués. (uniquement pour le programme FRIES)
10	Symbole du chauffage	Indique que l'unité est en train de chauffer.
	Symbole du ventilateur	Indique que le ventilateur fonctionne.

## 4.2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif de l'appareil.
- Vérifiez que la friteuse à air ne présente aucun dommage visible et qu'il ne manque aucune pièce.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires (voir « ENTRETIEN ET NETTOYAGE »).

**Remarque :** L'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aliments, car il peut produire de la fumée ou une odeur en raison des résidus de revêtement. Laissez l'appareil chauffer à la température la plus élevée pendant environ 15 minutes sans qu'aucun aliment ne soit placé à l'intérieur (voir la section « UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR »).

## 4.3. ACCESSOIRES

### Plateau collecteur de graisse

Le plateau collecteur de graisse (15) doit toujours être inséré de manière à ce que la graisse qui s'écoule, les miettes et les autres résidus alimentaires puissent y être recueillis. Il coulisse directement dans le fond de la chambre de cuisson.

### Grille de cuisson

La grille de cuisson (14) est destinée au séchage. Cependant, elle peut également être utilisée pour croustiller, réchauffer, etc. La grille de cuisson coulisse sur les rails de la chambre de cuisson. L'élément chauffant est situé sur la partie supérieure de la chambre de cuisson, c'est-à-dire que plus la grille est placée en hauteur, plus la chaleur est intense par le haut. Dans la partie supérieure, les aliments sont cuits plus rapidement et sont plus croustillants. La position médiane devrait être choisie pour obtenir un chauffage uniforme de tous les côtés. Les rails inférieurs sont adaptés à la cuisson douce.

### Tournebroche

Le tournebroche se compose d'un arbre (13) et de deux fourches rotatives (12). Le tournebroche convient pour griller de grandes pièces de viande, par exemple du poulet, du porc grillé ou rôti. Assemblez le tournebroche et insérez-le dans l'appareil :

1. Faites glisser l'une des fourches du tournebroche sur l'arbre et fixez-la à l'aide de la vis de blocage. L'arbre contient une petite encoche ronde pour la pointe de la vis de blocage. Pour les aliments de petites tailles, les fourches du tournebroche peuvent être fixées plus au centre de l'arbre.
2. Faites glisser les aliments à griller sur la fourche du tournebroche.
3. Faites glisser l'autre fourche sur l'arbre et dans l'aliment, puis fixez-la à l'aide de la vis de blocage.
4. Insérez une extrémité de l'arbre dans le support rond (7) sur le côté gauche de la chambre de cuisson. Accrochez ensuite l'autre extrémité de l'arbre dans le support (10) sur le côté droit de la chambre de cuisson.
5. Vérifiez qu'il tient bien en place. Le tournebroche ne doit pas pouvoir tourner sur son axe lorsque l'appareil est éteint. Si ce n'est pas le cas, insérez l'extrémité gauche de l'arbre plus profondément dans le support.
6. Après utilisation, retirez le tournebroche chaud de la chambre de cuisson à l'aide de l'outil de retrait (voir la section « Outil de retrait »). Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les fourches et que vous enlevez les aliments grillés.

### Remarques :

- L'arbre comporte deux petites encoches rondes marquant la position extérieure des vis de blocage. Celles-ci ne doivent pas être fixés plus loin que les extrémités extérieures de l'arbre afin d'assurer un fonctionnement sans heurts.
- Ne placez pas de pièces trop grandes sur le tournebroche afin qu'il puisse tourner sans entrave.

### Outil de retrait



Le tournebroche chaud est retiré de la chambre de cuisson à l'aide de l'outil de retrait (17).

1. Placez les extrémités incurvées de l'outil de retrait sous l'arbre de manière à ce que les deux parties incurvées soient accrochées à l'arbre.
2. Soulevez d'abord l'extrémité droite de l'arbre et déplacez-la légèrement vers l'avant jusqu'à ce que l'extrémité gauche de l'arbre soit libérée du support.

3. Soulevez délicatement le tournebroche de la chambre de cuisson et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

#### 4.4. ALLUMER/ÉTEINDRE L'APPAREIL







FR

Appuyez sur  pour allumer l'appareil ; appuyez et maintenez  pendant 3 secondes pour mettre l'appareil en veille.

#### 4.5. UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR




##### ATTENTION - Risque de brûlures :

- **Surface chaude !** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les accessoires de la friteuse à air, l'élément chauffant et les surfaces de l'appareil deviennent chauds pendant l'utilisation et sont soumis à une chaleur résiduelle après l'utilisation. Servez-vous des poignées disponibles ou du panneau de commande. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les accessoires chauds.
  - **Vapeur chaude !** Attention à la vapeur chaude qui s'échappe de la sortie d'air de l'appareil ou lors de l'ouverture de la porte de la friteuse à air.
1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre de tous les côtés (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
  2. Assurez-vous que la porte de la friteuse à air est bien fermée.
  3. Branchez l'appareil à une prise électrique dotée d'une mise à la terre. L'unité émettra un signal sonore et le panneau de contrôle s'allumera brièvement, puis entrera en mode veille avec seulement le bouton d'alimentation  allumé .
  4. Ouvrez la porte.
  5. Faites coulisser le plateau collecteur de graisse dans le fond de la chambre de cuisson.
  6. Sélectionnez un accessoire adapté à l'aliment à préparer (voir la section « Accessoires »). Vous pouvez également utiliser une petite casserole ou un plat à four et le placer sur la grille de cuisson.
  7. Préparez les aliments et placez-les sur/à l'intérieur de l'accessoire.
  8. Fixez l'accessoire dans la chambre de cuisson.
  9. Fermez la porte.
  10. Appuyez sur  pour mettre l'appareil en marche. L'unité émettra un signal sonore et l'ensemble du panneau de contrôle s'allumera.
  11. Touchez le symbole du programme pour sélectionner un programme. L'écran numérique affichera alternativement le temps de cuisson et la température pré-réglés.
    - Si nécessaire, vous pouvez modifier le temps de cuisson ou la température d'un programme sélectionné : Lorsque le symbole du programme clignote, appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **TEMP/HEURE** pour sélectionner le réglage de la durée ou de la température, puis utilisez les boutons +/- pour régler la durée ou la température.
  12. Si le tournebroche est utilisé, touchez le programme CHICKEN pour utiliser la fonction de rotation.
  13. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**  pour commencer la cuisson. Pendant la cuisson, l'écran affichera alternativement la température de consigne et le temps restant.
  14. Si vous souhaitez régler la durée ou la température pendant la cuisson, appuyez sur  pour mettre la cuisson en pause, puis appuyez sur **TEMP/HEURE** et réglez la durée ou la température à l'aide des boutons +/- . Appuyez à nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
  15. Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage clignote « 0:00 », l'appareil émet 5 signaux sonores et s'éteint automatiquement. Pour arrêter l'appareil plus tôt, appuyez sur le bouton .

16. Ouvrez délicatement la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil.
  - Ne retirez le tournebroche qu'à l'aide de l'outil de retrait.
  - **NE PLACEZ PAS** d'accessoires chauds sur l'appareil.
17. Débranchez l'appareil après utilisation.
18. Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.


#### 4.5.1. CHOISIR UN PROGRAMME

Touchez le symbole du programme souhaité. Lorsqu'il clignote, le programme est activé. Vous pouvez changer de programme lorsque le symbole clignote. Appuyez sur  pour commencer immédiatement la cuisson.

Les symboles représentent les pré-réglages suivants :

Programme	Aliments appropriés	Température	Temps de cuisson
CHICKEN	Poulet (avec fonction de rotation automatique)	200°C	30 min
SKEWERS	Hachette	200°C	15 min
WINGS	Ailes	180°C	15 min
DEHYD	Séchage	50°C	4 h
CAKE	Gâteau	140°C	60 min
TOAST	Rôtie	200°C	5 min
GRILL	Beefsteak	180°C	12 min
SEAFOOD	Crevettes	200°C	8 min
LEGS	Cuisse de poulet	200°C	24 min
FISH	Poisson	180°C	15 min
PIZZA	Pizza	160°C	13 min
FRIES	Frites	200°C	20 min

#### Remarques :

- Les températures et les temps de cuisson réglés pour le programme sont des moyennes et doivent être réglés si nécessaire. Les ingrédients étant différents en raison de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur qualité, les températures et les temps de cuisson réels peuvent varier. Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de les servir.
- Il est recommandé de vérifier de temps en temps l'état des aliments pour s'assurer qu'ils ne brûlent pas. Pour ce faire, éclairez à l'aide du bouton  ou ouvrez la porte. Lorsque la porte est ouverte, le fonctionnement est automatiquement interrompu et la lumière s'éteint. Le fonctionnement reprend lorsque la porte est fermée.



#### 4.5.2. METTRE LA CUISSON EN PAUSE

La cuisson se mettra automatiquement en pause à l'ouverture de la porte. Fermez la porte pour reprendre la cuisson.

#### 4.5.3. VEILLE AUTOMATIQUE

La friteuse à air se met automatiquement en veille si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes. Seul le bouton d'**alimentation** est allumé.

## 4.6. CONSEILS POUR LA FRITURE À AIR

- Pour un brunissement uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en couche régulière au fond du panier à friture ou sur la grille, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se recouvrent, assurez-vous de les remuer à la moitié du temps de cuisson prévu.
- La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur , puis sur **HEURE/TEMP** et +/- pour régler la température ou la durée.
- Pour adapter les recettes de votre four conventionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Il est possible que le ventilateur de la friteuse projette des petits morceaux d'aliment autour de l'appareil. Pour y remédier, bloquez les aliments (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) à l'aide de bâtonnets à cocktail.
- Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et au temps par défaut.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, ajoutez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez de l'huile si nécessaire pour obtenir le niveau de croustillant souhaité.
- Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson au fur et à mesure et retirez les aliments lorsqu'ils ont atteint le degré de brunissement désiré. Nous recommandons de vérifier la température interne de la viande et du poisson à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez immédiatement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Pour de meilleurs résultats, retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson afin d'éviter de trop cuire.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT** : Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.



**AVERTISSEMENT** : Pour éviter les risques électriques, n'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans un liquide quelconque. Ne les rincez jamais sous le robinet.

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. N'utilisez jamais de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets pointus ou de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.
3. Essuyez l'unité principale avec un chiffon doux et humide. Séchez complètement avec un chiffon doux et sec. Ne nettoyez jamais le bloc principal dans un lave-vaisselle.
4. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Laissez tremper pendant environ 10 minutes pour ramollir les résidus alimentaires tenaces si nécessaire. Rincez-les et séchez-les complètement.
5. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle au niveau du panier supérieure du lave-vaisselle.
6. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les utiliser ou de les ranger.
7. Rangez l'appareil débranché dans un endroit frais, propre et sec.

## 6. DÉPANNAGE

Vous pouvez essayer de résoudre tout seul les problèmes simples suivants. S'ils ne peuvent être résolus, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution recommandée
La friteuse à air ne fonctionne pas. Les symboles du panneau de contrôle ne s'allument pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte.
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée dans la prise.	Poussez la fiche dans la prise jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
	La prise de courant est défectueuse.	Essayez une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Vérifiez le fusible situé dans le distributeur électrique (boîte à fusibles).
	La protection contre la surchauffe a été déclenchée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Essayez à nouveau.
Le fusible situé dans distributeur électrique (boîte à fusibles) s'est déclenché.	Trop d'appareils connectés sur le même circuit.	Diminuez le nombre d'appareils sur le circuit.
Les aliments sont légèrement brûlés.	La température sélectionnée est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long.	Réduisez la température ou le temps de cuisson.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre contiennent trop d'eau.	Coupez les pommes de terre en morceaux plus minces. Tamponnez les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout et arrosez-les d'un peu d'huile de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Plusieurs aliments ayant des temps de cuisson différents ont été préparés en même temps.	Placez d'abord dans l'appareil les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, puis ajoutez les ingrédients qui nécessitent un temps de cuisson plus court.
	Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps.	Préparez les aliments qui nécessitent des températures de cuisson différentes par lots.
	Le temps de cuisson de consigne était trop court ou la température trop basse.	Augmentez le temps de cuisson ou la température.
	La grille de cuisson est trop remplie.	Réduisez la quantité d'aliments.
	Les aliments sont empilés les uns sur les autres.	Étalez les aliments et mélangez-les de temps en temps.

Une odeur désagréable ou de la fumée est détectée pendant l'utilisation.	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions du chapitre « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».
	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'un nouvel appareil. L'odeur devrait disparaître après quelques utilisations.
	Trop d'huile ou de graisse.	Enlevez l'excès d'huile ou de graisse.
Messages d'erreur E1 ou E2	Le capteur est défectueux	Contactez le service clientèle.

#### AVERTISSEMENT

L'autoréparation ou la réparation non professionnelle peut entraîner des risques graves pour la sécurité de l'utilisateur de l'appareil et avoir une incidence sur la garantie.



# RESUMEN DEL CONTENIDO:


1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 25
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 28
4. USO	P. 29
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	P. 33
6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 34


ES


## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto, lea atentamente estas instrucciones y conserve el manual del usuario para futuras consultas.

1. Para protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo.
2. Respecto a las instrucciones para la limpieza de superficies en contacto con alimentos o aceite, ver “MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA”.
3. Este aparato tiene un temporizador incorporado y se apagará automáticamente cuando finalice el temporizador. Puede apagar manualmente el aparato pulsando el botón de encendido en el panel de control.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden los peligros que conlleva. La limpieza y las tareas de mantenimiento realizables por el usuario no deben llevarlas a cabo niños, a menos que tengan más de 8 años y lo hagan bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchufe siempre el aparato después de su uso. Para desenchufar, agarre y tire del enchufe. No tire del cable.
7. No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera.

8. En caso de que el cable de alimentación esté dañado debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado u otra persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
9.  **RIESGO DE QUEMADURAS:** No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato marcadas con este signo se calientan mucho durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de su uso.
10. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
11. **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni manipule el aparato con las manos mojadas.
14. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de los mostradores de las mesas ni permita que toque superficies calientes.
15. Cuando la toma de corriente sirva como medio para desconectar el aparato, la toma de corriente debe permanecer fácilmente accesible.
16. No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas ni quemador eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No coloque nada encima del aparato.
17. No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual. El mal uso del aparato puede causar lesiones.
18. Nunca deje el aparato funcionando desatendido.
19. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de abrir la puerta.
20. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No lo utilice al aire libre.
21. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; ambientes tipo bed and breakfast.

22.  Este símbolo indica que los materiales son aptos para el contacto con alimentos.
23. El producto debe enchufarse a una toma de corriente con conexión a tierra y debe estar enchufado correctamente.
24. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por medio de un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
25. No utilice el aparato cerca de líquidos ni gases inflamables, ni de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, manteles o papeles pintados).
26. No coloque el aparato cerca de una pared ni de otros aparatos. Mantenga una distancia mínima de 20 cm hacia los lados y 50 cm hacia arriba.
27. No bloquee las entradas ni las salidas de aire del aparato.
28. No utilice este aparato cerca del agua o de mucha humedad (por ejemplo, en un sótano húmedo, junto a una piscina o bañera).
29. Este aparato funciona exclusivamente con aire caliente. No vierta aceite ni grasa en el aparato, como haría con una freidora convencional.
30. Este aparato no es adecuado para preparar platos líquidos como sopas, salsas o guisos.
31. No deje el aparato encendido cuando esté vacío (salvo para realizar el "precalentamiento" antes del primer uso).
32. No introduzca en el aparato alimentos que aún estén envasados en envoltorios o bolsas de plástico.
33. Asegúrese de no sobrecalentar los alimentos que contengan aceite y grasas. Podrían inflamarse.
34. Coloque siempre los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor.
35. Asegúrese de que los alimentos que desea preparar no entran en contacto con la resistencia del aparato.
36. Mantenga el aparato limpio. Cualquier suciedad o contaminación podría comenzar a arder y provocar averías.

37.  La marca que aparece en este dispositivo (símbolo de un contenedor tachado) cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a "equipos eléctricos y electrónicos usados". Dicha marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no se debe desechar con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a algún agente de recogida de equipos electrónicos y eléctricos usados. Los agentes de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, comercios y autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recogida adecuada de los equipos electrónicos y eléctricos usados ayuda a evitar efectos nocivos en la salud humana y en el medio ambiente, derivados de componentes peligrosos, así como de un almacenamiento o tratamiento inadecuado de este equipo.

ES

## 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

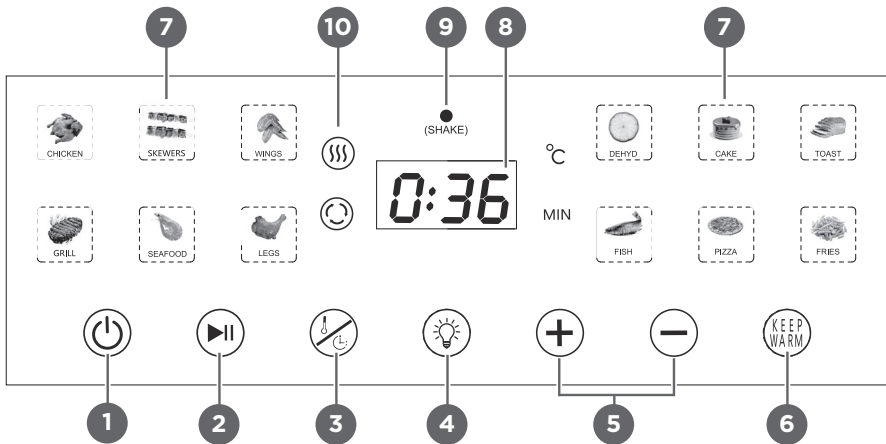
Alimentación	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia	1800 W
Capacidad	12 L
Rango de temperatura	80 – 200 °C
Temporizador	Hasta 60 minutos; programa "Secado": hasta 9 horas
Clase de protección	Clase I

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- |   |   |
|---|---|
| 1. Panel de control                             | 10. Soporte para el asador giratorio (derecha)  |
| 2. Puerta (desmontable)                         | 11. Cámara de cocción                           |
| 3. Entrada de aire                              | 12. Horquilla giratoria con tornillo de bloqueo |
| 4. Salida de aire (en la parte trasera)         | 13. Eje del asador giratorio                    |
| 5. Salida de aire (en la parte inferior)        | 14. Rejilla de horneado                         |
| 6. Luz  | 15. Bandeja colectora de grasa                  |
| 7. Soporte para el asador giratorio (izquierda) | 16. Cesta para freír                            |
| 8. Raíles                                       | 17. Herramienta de extracción                   |
| 9. Resistencia                                  |   |

## 4. USO

### 4.1. PANEL DE CONTROL



	Símbolos	Descripción
1	Botón de encendido	El botón de encendido activa el aparato o lo pone en modo de espera y detiene todas las funciones de cocción.
2	Botón INICIAR/DETENER	Una vez seleccionado el programa deseado, pulse el botón INICIAR/DETENER para comenzar a cocinar.
3	Botón HORA/TEMP	Después de seleccionar el programa deseado, pulse el botón HORA/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura.
4	Botón Luz	Pulse para encender la luz de la cámara de cocción.
5	+ / -	Pulse para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
6	KEEP WARM	Mantiene calientes los alimentos cocinados hasta 4 horas.
7	12 símbolos de programa	Toque el símbolo deseado para seleccionar un programa. El símbolo parpadeará.
8	Pantalla digital	Muestra de forma alterna el tiempo de cocción y la temperatura.
9	SHAKE Indicador Shake	Se ilumina cuando es necesario remover los alimentos. (solo para el programa FRIES)
10	Símbolo de calor	Indica que el aparato se está calentando.
	Símbolo del ventilador	Indica que el ventilador está funcionando.

ES

## 4.2. ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y la cinta adhesiva del aparato.
- Compruebe que la freidora no tenga daños visibles y que no le falten piezas.
- Limpiar el aparato y sus accesorios (ver "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA").

**Observación:** El aparato debe utilizarse por primera vez sin ningún alimento dentro, ya que puede producir algo de humo u olor debido a los residuos del revestimiento. Deje que el aparato se caliente a la temperatura más alta durante unos 15 minutos sin ningún alimento en su interior (consulte la sección "USO DE LA FREIDORA DE AIRE").

## 4.3. ACCESORIOS

### Bandeja colectora de grasa

La bandeja colectora de grasa (15) debe estar siempre insertada para poder recoger en ella la grasa que gotee, las migas u otros restos de alimentos. Se desliza hasta el fondo de la cámara de cocción.

### Rejilla de horneado

La rejilla de horneado (14) está destinada a la cocción en seco. Sin embargo, también puede utilizarse para dorar, calentar, etc. La rejilla de horneado se desliza sobre los raíles de la cámara de cocción. La resistencia está situada en la parte superior de la cámara de cocción, es decir, cuanto más alta se coloque la rejilla, más intenso será el calor procedente de arriba.

En la parte superior, los alimentos se cocinan más rápido y quedan más dorados. La posición central debe elegirse para obtener un calentamiento uniforme por todos los lados. Los raíles inferiores son idóneos para una cocción suave.

### Asador giratorio

El asador giratorio se compone de un eje (13) y dos horquillas giratorias (12). Es adecuado para asar grandes piezas de carne, como por ejemplo, pollo, cerdo a la parrilla o asado. Monte el asador giratorio e introdúzcalo en el aparato:

1. Deslice una de las horquillas giratorias sobre el eje y fjela con el tornillo de bloqueo. El eje contiene una pequeña muesca redonda para la punta del tornillo de bloqueo. Para piezas de alimentos más pequeñas, las horquillas giratorias pueden fijarse más centradas en el eje.
2. Coloque los alimentos que desee asar en la horquilla giratoria.
3. Deslice la otra horquilla sobre el eje, introdúzcala en el alimento y fjela con el tornillo de bloqueo.
4. Introduzca un extremo del eje en el soporte redondo (7) situado en el lado izquierdo de la cámara de cocción. A continuación, coloque el otro extremo del eje en el soporte (10) situado en el lado derecho de la cámara de cocción.
5. Compruebe que encaja bien. Cuando el aparato esté apagado, el asador giratorio no debe poder girar sobre su propio eje. En caso contrario, introduzca el extremo izquierdo del eje más profundamente en el soporte.
6. Después del uso, retire el asador giratorio caliente de la cámara de cocción utilizando la herramienta de extracción (consulte la sección "Herramienta de extracción"). Utilice siempre guantes de horno para desmontar las horquillas y retirar los alimentos asados.

### Notas:

- El eje contiene dos pequeñas muescas redondas que marcan la posición más exterior de los tornillos de bloqueo. Para garantizar el correcto funcionamiento, no deben fijarse más allá de los extremos exteriores del eje.
- No coloque piezas demasiado grandes en el asador giratorio para que este pueda girar sin impedimentos.



### Herramienta de extracción

El asador giratorio caliente se debe extraer de la cámara de cocción con la herramienta de extracción (17).

1. Coloque los extremos curvados de la herramienta de extracción debajo del eje, de modo que las dos partes curvadas queden acopladas al eje.
2. Primero levante el extremo derecho del eje y muévelo un poco hacia adelante hasta que el extremo izquierdo del eje se suelte del soporte.

3. Saque con cuidado el asador giratorio de la cámara de cocción y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.







#### 4.4. ENCENDIDO/APAGADO DE LA UNIDAD

Pulse  para encender el aparato; mantenga pulsado  durante 3 segundos para poner el aparato en modo de espera.

#### 4.5. USO DE LA FREIDORA DE AIRE




##### PRECAUCIÓN – Riesgo de quemaduras:

- **¡Superficie caliente!** No toque las superficies calientes. Los accesorios de la freidora, la resistencia y las superficies del aparato se calientan durante el uso y mantienen calor residual tras su uso. Utilice las manijas o el panel de control disponibles. Utilice siempre guantes de cocina al manipular los accesorios calientes.
  - **¡Vapor caliente!** Tenga cuidado con el vapor caliente que se escapa por la salida de aire del aparato o al abrir la puerta de la freidora.
1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor. Asegúrese de que hay suficiente espacio libre en todos los lados (al menos 20 cm hacia los lados y 50 cm hacia arriba).
  2. Asegúrese de que la puerta de la freidora esté bien cerrada.
  3. Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.  
El aparato emitirá una señal acústica, el panel de control se iluminará brevemente y, a continuación, entrará en modo de espera con el botón de **encendido**  iluminado.
  4. Abra la puerta.
  5. Deslice la bandeja colectora de grasa hacia el fondo de la cámara de cocción.
  6. Seleccione un accesorio adecuado para el alimento que vaya a preparar (consulte la sección "Accesorios"). También puede utilizar una cazuela o fuente de horno pequeña y colocarla sobre la rejilla de horneado.
  7. Prepare los alimentos y colóquelos en el accesorio.
  8. Coloque el accesorio en la cámara de cocción.
  9. Cierre la puerta.
  10. Pulse  para encender el aparato. Se emitirá una señal acústica y se iluminará todo el panel de control.
  11. Toque el símbolo del programa deseado para seleccionar un programa. La pantalla digital mostrará de forma alterna el tiempo de cocción y la temperatura preestablecidos.
    - En caso necesario, puede modificar el tiempo de cocción o la temperatura de un programa seleccionado: Cuando el símbolo del programa parpadee, pulse el botón **TEMP/HORA** una o más veces para seleccionar el ajuste del tiempo o de la temperatura y, a continuación, utilice los botones +/- para ajustar el tiempo o la temperatura.
  12. Si se utiliza el asador giratorio, toque el programa CHICKEN para utilizar esta función.
  13. Pulse el botón **INICIAR/DETENER**  para comenzar a cocinar. Durante la cocción, la pantalla mostrará de forma alterna la temperatura programada y el tiempo restante.
  14. Si desea ajustar el tiempo o la temperatura durante la cocción, pulse  para pausar la cocción y, a continuación, pulse **TEMP/HORA** y ajuste el tiempo o la temperatura con los botones +/- . Vuelva a pulsar  para reanudar la cocción.
  15. Una vez finalizada la cocción, la pantalla parpadea "0:00", el aparato emite 5 pitidos y se apaga automáticamente.  
Para detener el aparato antes de tiempo, pulse el botón .

16. Abra la puerta con cuidado y saque los alimentos cocinados del aparato.
  - Extraiga el asador giratorio únicamente con la herramienta de extracción.
  - NO coloque accesorios calientes encima del aparato.
17. Desenchufe el aparato después de su uso.
18. Antes de limpiar el aparato y los accesorios, deje que se enfríen.

#### 4.5.1. SELECCIÓN DE UN PROGRAMA


Toque el símbolo del programa deseado. Cuando parpadea, el programa está activado.

Puede cambiar el programa mientras el símbolo parpadea. Pulse  para comenzar la cocción de inmediato.

Los símbolos representan los siguientes preajustes:

Programa	Alimentos adecuados	Temperatura	Tiempo de cocción
CHICKEN	Pollo (con función de rotación automática)	200°C	30 min
SKEWERS	Chuletas	200°C	15 min
WINGS	Alitas	180°C	15 min
DEHYD	Secado	50°C	4 h
CAKE	Pastel	140°C	60 min
TOAST	Tostadas	200°C	5 min
GRILL	Bistec	180°C	12 min
SEAFOOD	Gambas	200°C	8 min
LEGS	Muslo de pollo	200°C	24 min
FISH	Pescado	180°C	15 min
PIZZA	Pizza	160°C	13 min
FRIES	Fritos	200°C	20 min

#### Notas:

- Las temperaturas y los tiempos de cocción establecidos para el programa son promedios y deben ajustarse en caso necesario. Dado que los ingredientes difieren por su origen, tamaño, forma y calidad, las temperaturas y los tiempos de cocción reales pueden variar. Asegúrese de que la carne y las aves estén bien cocinadas antes de servir las.
- Se recomienda comprobar regularmente el estado de los alimentos para asegurarse de que no se queman. Para ello, encienda la luz con el botón  o abra la puerta. Al abrir la puerta, se interrumpe automáticamente el funcionamiento y la luz se apaga. Una vez cerrada la puerta, se reanuda el funcionamiento.

#### 4.5.2. PAUSAR LA COCCIÓN



La cocción se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta. Cierre la puerta para reanudar la cocción.

#### 4.5.3. ESPERA AUTOMÁTICA

Si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos, la freidora pasará automáticamente al modo de espera. Solo se iluminará el botón **encendido**.



#### 4.6. SUGERENCIAS PARA FREIR EN LA FREIDORA DE AIRE

- Para obtener un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa uniforme en el fondo de la cesta de freír o en la rejilla, sin superponerse. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de agitarlos a la mitad del tiempo de cocción establecido.
- La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con pulsar , y después **TIME/TEMP** y **+/-** para ajustar la temperatura o el tiempo.
- Para modificar recetas de horno convencional, reduzca la temperatura en 10 °C. Revise los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.
- A veces, los alimentos de poco peso se moverán con el aire del ventilador de la freidora. Para evitarlo, asegure los alimentos (como la rebanada superior del pan de un sándwich) con palillos.
- Después de seleccionar una función de cocción, puede pulsar  para comenzar a cocinar inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura y hora predeterminadas.
- Para obtener mejores resultados con verduras y patatas frescas, utilice al menos 1 cucharada de aceite. Añada más aceite si lo desea para lograr el nivel deseado de textura crujiente.
- Para obtener mejores resultados, verifique el progreso durante la cocción y retire los alimentos cuando haya alcanzado el nivel deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura interna de la carne y el pescado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retire los alimentos inmediatamente para evitar que se cocinen demasiado.
- Para obtener mejores resultados, retire los alimentos inmediatamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar que se cocinen demasiado.

#### 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



**ADVERTENCIA:** Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la fuente de alimentación y deje que se enfríe completamente.



**ADVERTENCIA:** Para evitar riesgos eléctricos, nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo.

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. Nunca utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos punzantes ni estropajos para limpiar el aparato.
3. Limpie la unidad principal con un paño suave y húmedo. Seque completamente con un paño suave y seco. Nunca limpie la unidad principal en un lavavajillas.
4. Limpie los accesorios con agua tibia y jabón usando una esponja suave. Remoje durante unos 10 minutos para ablandar los residuos de comida rebeldes si es necesario. Aclárelos y séquelos con cuidado.
5. Todos los accesorios se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
6. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de usarlas o guardarlas.
7. Guarde el aparato desenchufado, en un lugar fresco, limpio y seco.

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede tratar de resolver los siguientes problemas sencillos por sí mismo. Si no se pueden solucionar, póngase en contacto con el servicio posventa.

Problema	Posible causa	Solución recomendada
La freidora de aire no funciona. No se iluminan los símbolos del panel de control.	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta.
	El enchufe no está correctamente insertado en la toma de corriente.	Introduzca el enchufe en la toma hasta que haga tope.
	La toma de corriente está defectuosa.	Pruebe con otro enchufe.
	No hay tensión de red.	Compruebe los fusibles en el distribuidor eléctrico (caja de fusibles).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente. Vuelva a intentarlo.
Ha saltado el fusible del distribuidor eléctrico (caja de fusibles).	Hay demasiados dispositivos conectados al mismo circuito.	Reduzca el número de dispositivos conectados al circuito.
Los alimentos están ligeramente quemados.	La temperatura seleccionada es demasiado alta o el tiempo de cocción demasiado largo.	Reduzca la temperatura o el tiempo de cocción.
Las patatas fritas hechas con patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas contienen demasiada agua.	Corte las patatas en porciones más finas. Séquelas con un paño de cocina y rocíelas con un poco de aceite para cocinar.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Se han preparado al mismo tiempo diferentes alimentos con distintos tiempos de cocción.	Coloque primero en el aparato los alimentos que requieran un tiempo de cocción más largo y, a continuación, añada los ingredientes que requieran un tiempo de cocción más corto.
	Se han preparado al mismo tiempo alimentos que requieren diferentes temperaturas de cocción.	Prepare alimentos que requieran diferentes temperaturas de cocción en diferentes hornadas.
	El tiempo de cocción establecido era demasiado corto o la temperatura demasiado baja.	Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.
	La rejilla de horneado está demasiado llena.	Reduzca la cantidad de alimentos.
	Los alimentos están unos encima de otros.	Distribuya los alimentos y muévalos de vez en cuando.

Se detecta un olor desagradable o humo durante el uso.	El aparato está sucio.	Siga las instrucciones del capítulo "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA".
	Es la primera vez que se utiliza el aparato.	Los aparatos nuevos suelen desprender olor cuando se utilizan por primera vez. El olor debería desaparecer tras unos pocos usos.
	Hay un exceso de aceite o grasa.	Retire el exceso de aceite o grasa.
Mensajes de error E1 o E2	El sensor está defectuoso	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

#### ADVERTENCIA

La reparación por su cuenta o de forma no profesional puede suponer serios riesgos para la seguridad del usuario del aparato y afectar la garantía.

# RESUMO DO CONTEÚDO:


<b>1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b>	<b>P. 36</b>
<b>2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>	<b>P. 39</b>
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>P. 39</b>
<b>4. UTILIZAÇÃO</b>	<b>P. 40</b>
<b>5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	<b>P. 44</b>
<b>6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>P. 45</b>



PT

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as presentes instruções e guarde o manual de instruções para consulta futura.

1. Para proteger contra perigos elétricos, não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. Nunca os enxague sob a torneira.
2. Relativamente a instruções sobre a limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte “MANUTENÇÃO E LIMPEZA”.
3. Este aparelho possui um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando o temporizador termina. Pode desligar manualmente o aparelho premindo o botão de alimentação no painel de controlo.
4. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se tiverem tido formação relativa à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
5. As crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Desligue sempre a ficha do aparelho, após a utilização. Para desligar a ficha, aperte e puxe pela ficha. Não puxe pelo cabo.
7. Não use este aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiver danificado de alguma forma.

8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar perigos.
9.  **RISCO DE QUEIMADURAS:** Não toque em superfícies quentes. As superfícies do aparelho marcadas com este sinal ficam muito quentes durante a utilização e podem manter-se quentes por algum tempo após a utilização.
10. Permita que o aparelho arrefeça completamente antes da limpeza ou da manutenção.
11. **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis do mesmo ficam quentes durante a utilização. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas a não ser que estejam a ser supervisionadas.
12. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho podem provocar ferimentos.
13. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes. Não ligue o cabo de alimentação ou opere o aparelho com as mãos molhadas.
14. Não deixe o cabo de alimentação suspenso na ponta dos cantos da mesa nem permita que toque em superfícies quentes.
15. Quando a tomada seja utilizada para desligar o aparelho, a tomada deve manter-se facilmente acessível.
16. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico ou num forno quente. Não coloque nada em cima do aparelho.
17. Não utilize o aparelho para qualquer finalidade que não a descrita neste manual. Uma utilização indevida do aparelho pode provocar ferimentos.
18. Nunca opere o aparelho sem supervisão.
19. Se o aparelho emitir fumo preto, desligue-o imediatamente da ficha e aguarde que o fumo pare antes de abrir a porta.
20. Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Não utilize no exterior.
21. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de lavoura; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes do tipo pensão.

22.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para contacto com alimentos.
23. O produto tem de estar ligado a uma tomada com ligação de terra e tem de estar corretamente ligado.
24. O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
25. Não opere o aparelho próximo de líquidos ou gases inflamáveis ou materiais inflamáveis (p. ex. cortinas, toalhas de mesa, papel de parede, etc.).
26. Não coloque o aparelho muito perto de uma parede ou de outros aparelhos. Mantenha um espaço mínimo de 20 cm para os lados e 50 cm acima.
27. Não bloqueie as entradas e as saídas de ar do aparelho.
28. Não use este aparelho perto de água ou forte humidade (p. ex. uma cave húmida, perto de uma piscina ou banheira).
29. O aparelho funciona exclusivamente com ar quente. Não deite óleo ou gordura no aparelho, como faria numa fritadeira convencional!
30. O aparelho não é adequado para a preparação de pratos líquidos, como sopas, molhos ou estufados!
31. Não deixe o aparelho ligado quando estiver vazio (exceto para "queimar" antes da primeira utilização).
32. Não coloque no aparelho alimentos que ainda estejam embalados em película ou sacos de plástico.
33. Não deixe sobreaquecer os alimentos que contêm óleos e gorduras. Podem inflamar-se.
34. Coloque sempre os acessórios quentes sobre uma superfície resistente ao calor.
35. Certifique-se de que os alimentos que pretende preparar não entram em contacto com o elemento de aquecimento do aparelho.
36. Mantenha o aparelho limpo. A sujidade e a contaminação podem provocar queimaduras e, eventualmente, avarias.
37.  A marcação deste dispositivo (símbolo de um caixote de lixo riscado) está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a "equipamentos elétricos e eletrónicos usados". Esta marcação significa que este equipamento, no final da sua vida útil, não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos.

O utilizador é obrigado a entregá-lo aos operadores que recolhem o equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultantes da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.

## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

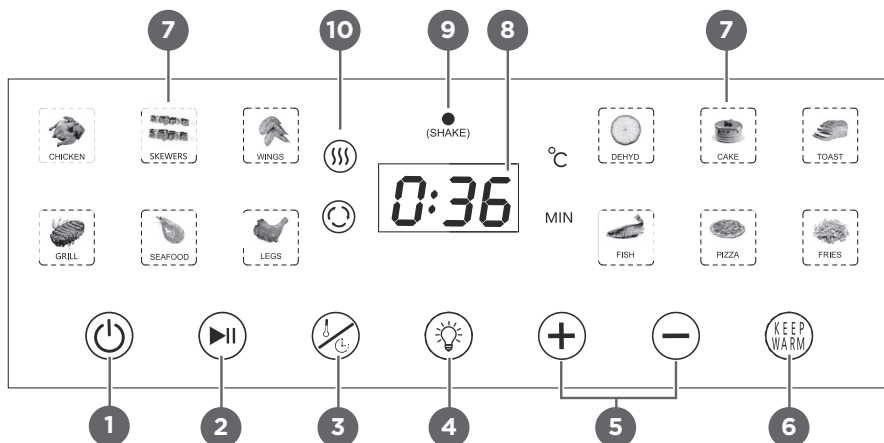
Alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energia	1800 W
Capacidade	12 L
Intervalo de temperaturas	80 – 200 °C
Temporizador	Até 60 minutos; programa "Secagem": até 9 horas
Classe de proteção	Classe I

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- |  |   |
|--|---|
| 1. Painel de controlo                        | 10. Suporte para o espeto rotativo (direita)          |
| 2. Porta (amovível)                          | 11. Câmara de cozedura                                |
| 3. Entrada de ar                             | 12. Garfo do espeto rotativo com parafuso de bloqueio |
| 4. Saída de ar (na parte de trás)            | 13. Eixo do espeto rotativo                           |
| 5. Saída de ar (na parte inferior)           | 14. Grelha de cozedura                                |
| 6. Luz                                       | 15. Tabuleiro de recolha de gorduras                  |
| 7. Suporte para o espeto rotativo (esquerda) | 16. Cesto de fritar                                   |
| 8. Calhas                                    | 17. Ferramenta de remoção                             |
| 9. Elemento de aquecimento                   |   |

## 4. UTILIZAÇÃO

### 4.1. PAINEL DE CONTROLO



	Símbolos	Descrição
1	Botão de alimentação	O botão " Alimentação " liga o aparelho ou coloca-o em estado de espera e interrompe todas as funções de cozedura.
2	Botão de INICIAR/PARAR	Depois de selecionar o programa desejado, prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.
3	Botão de TEMPO/ TEMPORIZADOR	Depois de selecionar o programa pretendido, prima o botão TEMPO/TEMPORIZADOR para selecionar a regulação do tempo ou da temperatura.
4	Botão da luz	Premir para acender a luz na câmara de cozedura.
5	+ / -	Prima para ajustar a temperatura e o tempo de cozedura.
6	KEEP WARM	Manter os alimentos cozinhados quentes até 4 horas.
7	12 Símbolos dos programas	Toque no símbolo pretendido para selecionar um programa. O símbolo fica intermitente.
8	Visor digital	Mostra alternadamente o tempo de cozedura e a temperatura.
9	SHAKE Indicação de agitar	Acende-se quando os alimentos precisam de ser agitados. (Apenas para o programa FRIES)
10	Símbolo de aquecimento	Indica que a unidade está a aquecer.
	Símbolo do ventilador	Indica que a ventoinha está a funcionar.



## 4.2. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todos os materiais de embalagem e a fita do aparelho.
- Verifique se a air fryer não possui danos visíveis e se não faltam peças.
- Limpe o aparelho e os acessórios (ver "MANUTENÇÃO E LIMPEZA").

**Nota:** O aparelho deve ser utilizado pela primeira vez sem alimentos, pois pode produzir algum fumo ou odor devido a resíduos de revestimento. Deixe o aparelho aquecer na temperatura mais elevada durante cerca de 15 minutos sem alimentos (ver secção "UTILIZAR A AIR FRYER").

## 4.3. ACESSÓRIOS

### Tabuleiro de recolha de gorduras

O tabuleiro de recolha de gorduras (15) deve estar sempre inserido de modo a que qualquer gota de gordura, migalhas ou outros resíduos alimentares possam ser recolhidos. Este desliza diretamente para o fundo da câmara de cozedura.

### Grelha de cozedura

A grelha de cozedura (14) destina-se à secagem. No entanto, também pode ser utilizada para tostar, aquecer, etc. A grelha desliza sobre as calhas da câmara de cozedura. O elemento de aquecimento está localizado na parte superior da câmara de cozedura, ou seja, quanto mais alto a grelha for colocada, mais intenso será o calor vindo de cima.

Na secção superior, os alimentos são cozinhados mais rapidamente e de forma mais estaladiça. A posição intermédia deve ser escolhida para obter um aquecimento uniforme de todos os lados. As calhas inferiores são adequadas para uma cozedura suave.

### Espeto rotativo

O espeto rotativo é composto pelo eixo (13) e por duas forquilhas de espeto rotativo (12).

O espeto rotativo é adequado para grelhar grandes pedaços de carne, por exemplo, frango, carne de porco grelhada ou assada. Monte o espeto rotativo e introduza-o no aparelho:

1. Deslize uma das forquilhas do espeto rotativo para o eixo e fixe-a com o parafuso de bloqueio. O eixo contém um pequeno entalhe redondo para a ponta do parafuso de bloqueio. Para alimentos mais pequenos, os garfos de espeto rotativo podem ser fixados mais centralmente no eixo.
2. Faça deslizar os alimentos que pretende grelhar para o garfo de espeto rotativo.
3. Deslize o outro garfo de espeto para o eixo e para dentro do alimento e fixe-o com o parafuso de bloqueio.
4. Introduza uma extremidade do eixo no suporte redondo (7) situado no lado esquerdo da câmara de cozedura. Em seguida, pendure a outra extremidade do eixo no suporte (10) do lado direito da câmara de cozedura.
5. Verifique se encaixa corretamente. O espeto rotativo não deve poder rodar em torno do seu próprio eixo quando o aparelho está desligado. Se não for esse o caso, insira a extremidade esquerda do eixo mais profundamente no suporte.
6. Após a utilização, retire o espeto rotativo quente da câmara de cozedura com a ferramenta de remoção (ver o capítulo "Ferramenta de remoção"). Utilize sempre luvas de forno para retirar os garfos do espeto e para retirar os alimentos grelhados.

### Notas:

- O eixo contém dois pequenos entalhes redondos que marcam a posição mais exterior dos parafusos de bloqueio. Estes não devem ser fixados para além das extremidades exteriores do eixo para garantir um funcionamento regular.
- Não coloque peças demasiado grandes no espeto rotativo para que este possa rodar sem qualquer obstáculo.

### Ferramenta de remoção

O espeto rotativo quente é retirado da câmara de cozedura com a ferramenta de remoção (17).

1. Coloque as extremidades curvas da ferramenta de remoção sob o eixo, de modo a que as duas partes curvas fiquem presas ao eixo.
2. Levante primeiro a extremidade direita do veio e desloque-a um pouco para a frente até que a extremidade esquerda do veio se solte do suporte.
3. Retire cuidadosamente o espeto rotativo da câmara de cozedura e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.







## 4.4. LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

Prima  para ligar a unidade; prima  sem soltar durante 3 segundos para colocar a unidade em espera.

## 4.5. UTILIZAR A AIR FRYER




### CUIDADO – Risco de queimaduras:

- **Superfícies quentes!** Não toque em superfícies quentes. Os acessórios da air fryer, o elemento de aquecimento e as superfícies do aparelho aquecem durante a utilização e estão sujeitos a calor residual após a utilização. Utilize as pegas ou o painel de controlo disponíveis. Use sempre luvas de forno quando manusear os acessórios quentes.
  - **Vapor quente!** Cuidado com o vapor quente que sai da saída de ar do aparelho ou ao abrir a porta da air fryer.
1. Coloque o aparelho sobre uma superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Certifique-se de que existe espaço livre suficiente em todos os lados (pelo menos 20 cm para os lados e 50 cm acima).
  2. Certifique-se de que a porta da air fryer está bem fechada.
  3. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica ligada à terra.  
A unidade emite um sinal sonoro e o painel de controlo ilumina-se por breves instantes, entrando depois no modo de espera apenas com o botão **Alimentação**  iluminado.
  4. Abra a porta.
  5. Introduza o tabuleiro de recolha das gorduras no fundo da câmara de cozedura.
  6. Selecione um acessório adequado para o alimento que vai ser preparado (veja a secção "Acessórios"). Pode também utilizar uma pequena caçarola ou uma assadeira e colocá-la na grelha de cozedura.
  7. Prepare os alimentos e coloque-os no acessório.
  8. Coloque o acessório na câmara de cozedura.
  9. Feche a porta.
  10. Prima  para ligar a unidade. A unidade emite um sinal sonoro e todo o painel de controlo acende.
  11. Toque no símbolo do programa para selecionar um programa. O ecrã digital indica alternadamente o tempo de cozedura e a temperatura predefinidos.
    - Se necessário, é possível alterar o tempo de cozedura ou a temperatura de um programa selecionado: Quando o símbolo do programa estiver a piscar, prima o botão **TEMPORIZADOR/TEMPO** uma ou mais vezes para selecionar o ajuste do tempo ou da temperatura e, em seguida, utilize os botões +/- para ajustar o tempo ou a temperatura.
  12. Se for utilizado o espeto rotativo, toque no programa CHICKEN para utilizar a função de rotação.
  13. Prima o botão **INICIAR/PARAR**  para começar a cozinhar. Durante a cozedura, o ecrã apresenta alternadamente a temperatura definida e o tempo restante.
  14. Se pretender ajustar o tempo ou a temperatura durante a cozedura, prima  para interromper a cozedura e, em seguida, prima **TEMPORIZADOR/TEMPO** e defina o tempo ou a temperatura com os botões +/- . Prima novamente  para retomar a cozedura.
  15. Quando a cozedura estiver concluída, o ecrã pisca "0:00", o aparelho emite 5 sinais sonoros e desliga-se automaticamente.  
Para parar o aparelho mais cedo, prima o botão .
  16. Abra cuidadosamente a porta e retire os alimentos cozinhados do aparelho.
    - Retire o espeto rotativo apenas com a ferramenta de remoção.
    - NÃO coloque acessórios quentes em cima da unidade.


17. Desligue o aparelho da tomada depois de o utilizar.
18. Deixe o aparelho e os acessórios arrefecerem antes de os limpar.

#### 4.5.1. SELECIONAR UM PROGRAMA

Toque no símbolo do programa pretendido. Quando este pisca, o programa está ativado. Pode alterar o programa enquanto o símbolo estiver a piscar. Prima  para começar a cozinhar imediatamente. Os símbolos representam as seguintes funções:

Programa	Alimentos adequados	Temperatura	Tempo de cozedura
CHICKEN	Frango (com função de rotação automática)	200 °C	30 min
SKEWERS	Costeleta	200 °C	15 min
WINGS	asas	180 °C	15 min
DEHYD	Secagem	50 °C	4 h
CAKE	Bolo	140 °C	60 min
TOAST	Torrada	200 °C	5 min
GRILL	Bife de vaca	180 °C	12 min
SEAFOOD	Camarões	200 °C	8 min
LEGS	Coxa de frango	200 °C	24 min
FISH	Peixe	180 °C	15 min
PIZZA	Pizza	160 °C	13 min
FRIES	Batatas fritas	200 °C	20 min

#### Notas:

- As temperaturas e os tempos de cozedura definidos para o programa são valores médios e devem ser ajustados se necessário. Como os ingredientes diferem devido à sua origem, tamanho, forma e qualidade, as temperaturas e os tempos de cozedura reais podem variar. Certifique-se de que a carne e as aves estão bem cozinhadas antes de as servir.
- Recomenda-se que verifique ocasionalmente o estado dos alimentos para garantir que não se queimam. Para o fazer, acenda a luz utilizando o botão  ou abra a porta. Quando a porta é aberta, o funcionamento é automaticamente interrompido e a luz desliga-se. O funcionamento é retomado quando a porta é fechada.

#### 4.5.2. SUSPENDER A COZEDURA



A cozedura é automaticamente interrompida quando a porta é aberta. Feche a porta para retomar a cozedura.

#### 4.5.3. ESPERA AUTOMÁTICA

A air fryer passa automaticamente para o modo de espera se não for utilizada durante 10 minutos. Apenas o botão **Alimentação** ficará aceso.

#### 4.6. SUGESTÕES PARA FRITAR A AR QUENTE

- Para dourar uniformemente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo do cesto de fritar ou na grelha, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se de os agitar a meio do tempo de cozedura definido.

- A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Prima  e, em seguida, prima **TEMPO/TEMPORIZADOR** e +/- para ajustar a temperatura ou o tempo.
- Para converter as receitas do forno tradicional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos frequentemente para evitar cozinhá-los demasiado.
- Ocasionalmente, a ventoinha da air fryer espalhará pedaços de alimento leves. Para o evitar, fixe os alimentos (como a fatia de pão superior de uma sanduíche) com palitos.
- Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir  para começar a cozinhar imediatamente. A unidade operará à temperatura e durante o tempo predefinidos.
- Para obter os melhores resultados com legumes frescos e batatas, utilize, pelo menos, 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo, conforme desejado, para que os alimentos fiquem mais crocantes.
- Para obter os melhores resultados, verifique o progresso da cozedura e remova os alimentos quando estes estiverem dourados conforme pretendido. Recomendamos que utilize um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna da carne e do peixe. Após o tempo de cozedura estar concluído, remova imediatamente os alimentos para evitar cozinhá-los demasiado.
- Para obter os melhores resultados, remova imediatamente os alimentos após o fim do tempo de cozedura para evitar cozinhá-los demasiado.

## 5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



**AVISO:** Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer completamente.



**AVISO:** Para evitar perigos elétricos, nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer líquido. Nunca os enxague sob a torneira.

1. Limpe o aparelho depois de cada utilização.
2. Nunca use solventes, produtos de limpeza químicos ou abrasivos, escovas de arame, objetos afiados ou esfregões para limpar o aparelho.
3. Limpe a unidade com um pano macio e húmido. Seque completamente com um pano macio e seco. Nunca lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
4. Limpe os acessórios com água morna e sabão, utilizando uma esponja macia. Deixe de molho por aproximadamente 10 minutos para amolecer os resíduos alimentares mais difíceis, se necessário. Enxague e seque bem.
5. Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça no tabuleiro superior da máquina.
6. Permita que todas as peças sequem completamente antes de usar ou guardar.
7. Guarde o aparelho desligado da tomada num local fresco, limpo e seco.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O utilizador pode tentar resolver os seguintes problemas simples. Se não for possível resolver o problema, contacte o departamento de serviço pós-venda.

Problema	Causa possível	Solução recomendada
A air fryer não funciona. Os símbolos no painel de controlo não se acendem.	A porta não está corretamente fechada.	Feche a porta.
	A ficha de alimentação não está corretamente inserida na tomada.	Empurre a ficha para dentro da tomada até parar.
	A tomada de corrente está avariada.	Tente outra tomada.
	Não existe tensão de rede.	Verifique o fusível no distribuidor elétrico (caixa de fusíveis).
	A proteção contra o sobreaquecimento foi ativada.	Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente. Depois, tente novamente.
O fusível do distribuidor elétrico (caixa de fusíveis) disparou.	Demasiados aparelhos ligados ao mesmo circuito.	Reduza o número de aparelhos no circuito.
Os alimentos estão ligeiramente queimados.	A temperatura selecionada é demasiado elevada ou o tempo de cozedura é demasiado longo.	Reduza a temperatura ou o tempo de cozedura.
As batatas fritas feitas com batatas frescas não estão estaladiças.	As batatas contêm demasiada água.	Corte as batatas em pedaços mais estreitos. Seque os pedaços de batata com um pano de cozinha e, em seguida, regue-os com um pouco de óleo alimentar.
Os alimentos não estão cozinhados de forma homogénea.	Foram preparados ao mesmo tempo alimentos diferentes com tempos de cozedura diferentes.	Coloque primeiro no aparelho os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo e, em seguida, adicione os ingredientes que necessitam de um tempo de cozedura mais curto.
	Foram preparados ao mesmo tempo alimentos que requerem diferentes temperaturas de cozedura.	Prepare os alimentos que requerem temperaturas de cozedura diferentes em lotes diferentes.
	O tempo de cozedura definido foi demasiado curto ou a temperatura demasiado baixa.	Aumente o tempo de cozedura ou a temperatura.
	A grelha de cozedura está demasiado cheia.	Reduza a quantidade de alimentos.
	Os alimentos estão empilhados uns em cima dos outros.	Espalhe os alimentos e misture-os de vez em quando.

Durante a utilização, é detetado um cheiro desagradável ou fumo.	O aparelho está sujo.	Siga as instruções do capítulo "MANUTENÇÃO E LIMPEZA".
	O aparelho está a ser utilizado pela primeira vez.	É frequente surgir um odor aquando da primeira utilização de um aparelho novo. O cheiro deve desaparecer após algumas utilizações.
	Demasiado óleo ou gordura.	Remova o excesso de óleo ou de gordura.
Mensagens de erro E1 ou E2	O sensor está avariado	Contacte o serviço de apoio ao cliente.

** AVISO**

A reparação autónoma ou não profissional pode apresentar riscos graves à segurança do utilizador do aparelho e afetar a garantia.

# PRZEGLĄD TREŚCI:


1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	S. 47
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 50
3. OPIS PRODUKTU	S. 50
4. OBSŁUGA	S. 51
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	S. 55
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 56

PL


## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w celu skorzystania w przyszłości.


1. Aby chronić urządzenie przed zagrożeniem elektrycznym, nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego bądź wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie wolno płucać elementów pod kranem.
2. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem można znaleźć w części „KONSERWACJA I CZYSZCZENIE”.
3. To urządzenie ma wbudowany licznik czasu i wyłączy się automatycznie, gdy licznik czasu zakończy działanie. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk zasilania na panelu sterowania.
4. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą korzystać z tego urządzenia. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby posiadające obniżone zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru i udzielenia wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz objaśnienia powiązanych zagrożeń. Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone przynajmniej 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie oraz jego kabel zasilania powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Przed użyciu urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania. Aby odłączyć urządzenie, należy pociągnąć za wtyczkę. Nie ciągnąć za przewód.
7. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
8. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi zostać on wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
9.  **RYZYKO OPARZEŃ:** Nie dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia oznaczone tym znakiem nagrzewają się podczas użytkowania i mogą pozostawać gorące przez pewien czas po zakończeniu pracy.
10. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.
11. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części rozgrzewają się podczas używania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do 8. roku życia powinny być trzymane z daleka, chyba że będą ciągle nadzorowane.
12. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może prowadzić do obrażeń ciała.
13. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie podłączać przewodu zasilającego ani nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
14. Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią blatu stołu lub dotykał gorących powierzchni.
15. Jeśli urządzenie odłącza się od gniazda zasilania, gniazdo to musi być łatwo dostępne.
16. Nie wolno umieszczać urządzenia na gorącej kuchence gazowej, palniku elektrycznym lub w rozgrzanym piekarniku ani w ich pobliżu. Na urządzeniu nie wolno stawiać żadnych przedmiotów.
17. Nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w tej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
18. Nie wolno używać urządzenia bez nadzoru.
19. Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed otwarciem drzwiczek poczekać, aż dym zniknie.



20. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać na zewnątrz.
21. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwach rolnych, w hotelach i motelach przez klientów oraz innych miejscach mieszkalnych.
22.  Ten symbol oznacza, że zastosowane materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
23. Produkt musi być podłączony do uziemionego gniazdka i musi być podłączony prawidłowo.
24. To urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym zegarem ani osobnym systemem zdalnego sterowania.
25. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów ani łatwopalnych materiałów (np. zasłon, obrusów, tapet).
26. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu ścian lub innych urządzeń. Należy zachować minimalną odległości 20 cm z boków i 50 cm nad urządzeniem.
27. Nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza urządzenia.
28. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu wody lub miejsc o dużej wilgotności (np. w wilgotnej piwnicy, obok basenu lub wanny).
29. Urządzenia działa wyłącznie na gorące powietrze. Do urządzenia nie należy wlewać oleju ani tłuszczu, jak w przypadku konwencjonalnej frytkownicy!
30. Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania płynnych potraw, takich jak zupy, sosy lub gulasze!
31. Nie pozostawiać urządzenia włączonego, gdy jest puste (z wyjątkiem „wypalania” przed pierwszym użyciem).
32. Nie umieszczać w urządzeniu żywności zapakowanej w folię lub plastikowe torebki.
33. Upewnić się, że żywność zawierająca oleje i tłuszcze nie jest przegrzana. Może się zapalić.
34. Gorące akcesoria zawsze umieszczać na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
35. Upewnić się, że przygotowywana żywność nie styka się z elementem grzejnym urządzenia.

36. Urządzenie powinno być utrzymywane w czystości. Wszelkie zabrudzenia i zanieczyszczenia mogą się zapalić i spowodować usterki.

37.  Oznaczenie urządzenia (symbol przekreślonego pojemnika na odpady) jest zgodny z Dyrektywą europejską 2012/19/UE dotyczącą „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Takie oznakowanie oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do dostarczenia urządzenia odpowiednim organizacjom, które zajmują się zbieraniem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Służby odpowiedzialne za zbiórkę takiego sprzętu, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i organy lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pomaga uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie ludzkie i środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych składników, a także z niewłaściwego przechowywania i obróbki takiego sprzętu.

PL

## 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

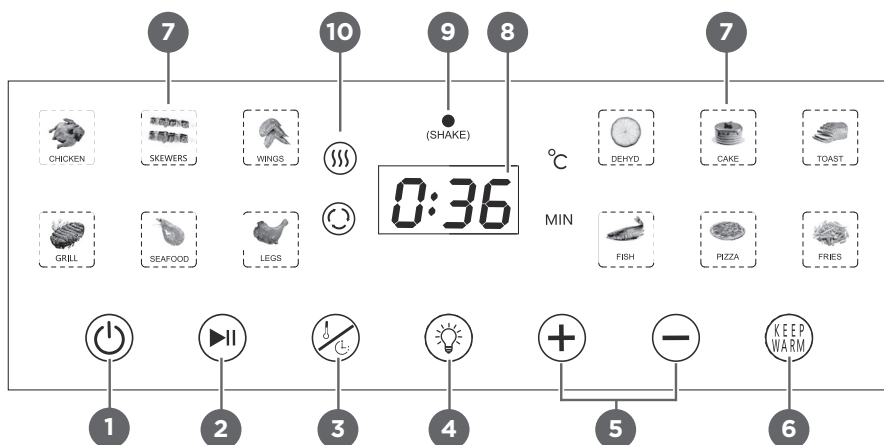
Zasilanie	220–240 V~, 50–60 Hz
Moc urządzenia	1800 W
Pojemność	12 l
Zakres temperatur	80–200°C
Licznik czasu	Do 60 minut; program „Suszenie”: do 9 godzin
Klasa ochrony	Klasa I

## 3. OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Drzwiczki (odłączane)
3. Wlot powietrza
4. Wylot powietrza (z tyłu)
5. Wylot powietrza (na dole)
6. Oświetlenie
7. Wspornik różna obrotowego (lewy)
8. Relingi
9. Element grzewczy
10. Wspornik różna obrotowego (prawy)
11. Komora gotowania
12. Widełki różna obrotowego ze śrubą blokującą
13. Wałek różna obrotowego
14. Ruszt
15. Tacka na tłuszcz
16. Koszyk do smażenia
17. Narzędzie do wymijowania

## 4. OBSŁUGA

### 4.1. PANEL STEROWANIA



	Symbole	Opis
1	Przycisk zasilania	Przycisk zasilania włącza lub przełącza urządzenie w tryb gotowości i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.
2	Przycisk START/STOP	Po wybraniu wybranego programu nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
3	Przycisk CZAS/TEMPERATURA	Po wybraniu wybranego programu nacisnąć przycisk CZAS/TEMPERATURA, aby wybrać czas lub temperaturę gotowania.
4	Przycisk oświetlenia	Nacisnąć, aby włączyć oświetlenie komory gotowania.
5	+ / -	Naciskać, aby regulować temperaturę i czas gotowania.
6	KEEP WARM	Utrzymywanie ciepła ugotowanego pożywienia do 4 godzin.
7	12 symboli programów	Dotknąć wybranego symbolu, aby wybrać program. Symbol będzie migał.
8	Cyfrowy wyświetlacz	Wskazuje naprzemiennie czas oraz temperaturę gotowania.
9	SHAKE Wskaźnik Shake:	Świeci się, gdy trzeba potrząsnąć gotowanym produktem (tylko dla programu FRIES).
10	Symbol ciepła	Wskazuje nagrzewanie urządzenia.
	Symbol wentylatora	Wskazuje działanie wentylatora.

## 4.2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.
- Sprawdzić, czy frytkownica beztłuszczowa nie ma widocznych uszkodzeń i czy nie brakuje żadnych części.
- Wyczyścić urządzenie i akcesoria (patrz „KONSERWACJA I CZYSZCZENIE”).

**Uwaga:** Urządzenie powinno być włączone po raz pierwszy bez użycia żywności ponieważ może wydzielać dym lub zapach z powodu pozostałości na nim powłok. Pozostawić urządzenie do nagrzania na najwyższym ustawieniu temperatury przez około 15 minut bez żywności (patrz rozdział KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ).

## 4.3. AKCESORIA

### Tacka na tłuszcz

Tacka do zbierania tłuszczu (15) powinna zawsze być założona, aby spływający tłuszcz, spadające okruchy lub inne pozostałości były na niej zbierane. Tacka jest wsuwana w dolnej części komory gotowania.

### Ruszt

Ruszt (14) jest przeznaczony do suszenia. Można go jednak również używać do przypiekania, podgrzewania itp. Ruszt wsuwa się na relingi w komorze gotowania. Element grzewczy znajduje się w górnej części komory gotowania, co oznacza, że im wyżej umieszczony jest ruszt, tym intensywniejsze jest ciepło z góry.

W górnej części potrawy gotują się szybciej i są bardziej chrupiące. Należy wybrać środkową pozycję, aby uzyskać równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron. Dolne relingi nadają się do delikatnego gotowania.

### Obrotowy rożen

Obrotowy rożen składa się z wałka (13) i dwóch obrotowych widełek różna (12). Obrotowy rożen nadaje się do grillowania dużych kawałków mięsa, np. kurczaka, grillowanej lub pieczonej wieprzowiny. Złożyć obrotowy rożen i wstawić go do urządzenia:

1. Wsunąć jedno z widełek różna na wałek i zabezpieczyć śrubą blokującą. Wałek zawiera małe okrągłe wycięcie na końcówkę śruby blokującej. W przypadku mniejszych kawałków żywności obracające się widełki można zamocować bardziej centralnie na wałku.
2. Należy nabić produkty do grillowania na obrotowe widełki.
3. Wsunąć drugie widełki na wałek i wbić w grillowany produkt, następnie zablokować śrubą blokującą.
4. Włożyć jeden koniec wałka do okrągłego uchwytu (7) po lewej stronie komory gotowania. Następnie zawiesić drugi koniec wałka na wsporniku (10) po prawej stronie komory gotowania.
5. Sprawdzić, czy części są dopasowane. Rożen nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone. Jeśli tak nie jest, wsunąć lewy koniec wałka głębiej w uchwyt.
6. Po użyciu wyjąć gorący rożen obrotowy z komory gotowania za pomocą narzędzia do wyjmowania (patrz rozdział „Narzędzie do wyjmowania”). Zawsze używać rękawic kuchennych do usuwania widełek z różna i wyjmowania grillowanych potraw.

### Uwagi:



- Wałek zawiera dwa małe okrągłe wcięcia, oznaczające najbardziej zewnętrzne pozycje śrub blokujących. Aby zapewnić płynne działanie, nie można ich mocować dalej niż do zewnętrznych końców wałka.
- Nie umieszczać zbyt dużych kawałków na różnie obrotowym, aby mógł on obracać się bez przeszkód.

### Narzędzie do wyjmowania

Gorący rożen obrotowy jest wyjmowany z komory gotowania za pomocą narzędzia do wyjmowania (17).

1. Umieścić zakrzywione końce narzędzia do wyjmowania pod wałkiem, tak aby dwie zakrzywione części były zaczepione o wałek.
2. Najpierw podnieść prawy koniec wałka i przesunąć go nieco do przodu, aż lewy koniec wałka zostanie zwolniony z uchwytu.
3. Ostrożnie wyjąć obrotowy rożen z komory i umieścić go na żaroodpornej powierzchni.







#### 4.4. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Nacisnąć  aby włączyć urządzenie; nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.

#### 4.5. KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ



##### OSTROŻENIE – ryzyko oparzeń:

- **Gorąca powierzchnia!** Nie dotykaj gorących powierzchni. Akcesoria frytkownicy beztłuszczowej, element grzejny i powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania i po użyciu pozostają pod wpływem ciepła resztkowego. Użyć dostępnych uchwytów lub panelu sterowania. Zawsze nosić rękawice izolujące podczas obsługi gorących akcesoriów.
  - **Gorąca para!** Uważać na gorącą parę wydobywającą się z wylotu powietrza urządzenia lub przy otwieraniu drzwiczek frytkownicy beztłuszczowej.
1. Umieścić urządzenie na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zapewnić wystarczającą ilość wolnej przestrzeni ze wszystkich stron (co najmniej 20 cm po bokach i 50 cm nad urządzeniem).
  2. Upewnić się, że drzwiczki frytkownicy są dokładnie zamknięte.
  3. Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a panel sterowania podświetli się na krótko, po czym przejdzie w tryb czuwania z podświetlonym przyciskiem **zasilania**  illuminated.
  4. Otworzyć drzwiczki.
  5. Wsunąć tackę na tłuszcz w dolną część komory gotowania.
  6. Wybrać akcesorium odpowiednie do przygotowywanej potrawy (patrz rozdział „Akcesoria”). Można również użyć małej formy do zapiekank lub naczynia do pieczenia i umieścić je na ruszce.
  7. Przygotować jedzenie i umieścić je na/w akcesorium.
  8. Umieścić akcesorium w komorze gotowania.
  9. Zamknąć drzwiczki.
  10. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a cały panel sterowania podświetli się.
  11. Dotknąć symbolu programu, aby wybrać program. Cyfrowy wyświetlacz będzie wyświetlał na przemian ustawiony czas gotowania i temperaturę.
    - W razie potrzeby można zmienić czas gotowania lub temperaturę wybranego programu: Gdy symbol programu miga, nacisnąć przycisk **TEMPERATURA/CZAS** jeden lub więcej razy, aby wybrać czas lub temperaturę, a następnie użyć przycisków **+/-**, aby ustawić czas lub temperaturę.
  12. Jeżeli używany jest rożen obrotowy, nacisnąć program CHICKEN, aby włączyć funkcję obracania.
  13. Nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania wyświetlacz będzie na przemian pokazywał ustawioną temperaturę i pozostały czas.
  14. Aby dostosować czas lub temperaturę podczas gotowania, nacisnąć przycisk  w celu wstrzymania gotowania, a następnie nacisnąć przycisk **TEMPERATURA/CZAS** i ustawić czas lub temperaturę za pomocą przycisków **+/-**. Nacisnąć  ponownie, aby wznowić gotowanie.
  15. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu miga „0:00”, urządzenie emituje 5 sygnałów dźwiękowych i wyłącza się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie wcześniej, nacisnąć przycisk .
  16. Ostrożnie otworzyć drzwiczki i wyjąć ugotowane jedzenie z urządzenia.

- Rożen obrotowy należy wyjmować wyłącznie za pomocą narzędzia do wyjmowania.
- Na urządzeniu NIE wolno stawiać żadnych gorących akcesoriów.

17. Po użyciu urządzenia odłączyć je od zasilania.

18. Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie i akcesoria do schłodzenia.

#### 4.5.1. WYBÓR PROGRAMU


Dotknąć symbolu wybranego programu. Gdy zamiga, program jest aktywowany. Można zmienić

program, gdy symbol miga. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić program gotowania.

Symboly przedstawiają następujące programy:

Program	Odpowiednia potrawa	Temperatura	Czas gotowania
CHICKEN	Kurczak (z funkcją automatycznego obracania)	200°C	30 min
SKEWERS	Kotlet	200°C	15 min
WINGS	Skrzydółka	180°C	15 min
DEHYD	Suszenie	50°C	4 godz.
CAKE	Ciasto	140°C	60 min
TOAST	Grzanka	200°C	5 min
GRILL	Befsztyk	180°C	12 min
SEAFOOD	Krewetki	200°C	8 min
LEGS	Udko kurczaka	200°C	24 min
FISH	Ryba	180°C	15 min
PIZZA	Pizza	160°C	13 min
FRIES	Frytki	200°C	20 min

#### Uwagi:

- Temperatury i czasy gotowania ustawione dla danego programu są wartościami średnimi i w razie potrzeby należy je dostosować. Ponieważ składniki różnią się ze względu na pochodzenie, rozmiar, kształt i jakość, rzeczywiste temperatury i czasy gotowania mogą się różnić. Upewnić się, że mięso i drób są dokładnie ugotowane przed podaniem.
- Zaleca się sprawdzanie stanu potrawy od czasu do czasu, aby upewnić się, że się nie przypala. W tym celu włączyć oświetlenie za pomocą przycisku  lub otworzyć drzwiczki. Po otwarciu drzwiczek działanie jest automatycznie przerywane, a oświetlenie wyłącza się. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie wznowia działanie.



#### 4.5.2. WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po otwarciu drzwiczek. Aby wznowić gotowanie, zamknąć drzwiczki.

#### 4.5.3. AUTOMATYCZNY TRYB GOTOWOŚCI

Frytkownica beztłuszczowa automatycznie przełącza się w tryb gotowości, jeżeli w ciągu 10 minut nie zostanie wykonane żadne działanie. Tylko przycisk **zasilania** będzie świecił.

## 4.6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO

- Aby składniki przyrumieniły się równomiernie, należy ułożyć je w równej warstwie na dnie koszyka lub rusztu, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, należy wstrząsnąć nimi w połowie ustawionego czasu smażenia.
- Temperaturę i czas smażenia można regulować w dowolnym momencie. Nacisnąć przycisk , następnie **CZAS/TEMPERATURA** i +/-, aby regulować temperaturę lub czas.
- Aby przekształcić przepisy z piekarnika konwencjonalnego, należy zmniejszyć temperaturę o 10°C. Należy często sprawdzać potrawy, aby ich nie przypalić.
- Zdarza się, że wentylator frytkownicy beztłuszczowej przewraca lekkie potrawy. Aby temu zapobiec, należy zabezpieczyć żywność (np. górną kromkę chleba na kanapce) za pomocą patyczków koktajlowych.
- Po wybraniu funkcji gotowania można nacisnąć przycisk , aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać z ustawioną domyślnie temperaturą i czasem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, należy użyć co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby można dodać więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy sprawdzać przebieg smażenia i wyjmować potrawy po osiągnięciu pożądanego poziomu zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb. Po zakończeniu smażenia natychmiast wyjąć potrawę, aby uniknąć przypalenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wyjąć potrawę natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.

PL

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać na jego całkowite ostygnięcie.



**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć zagrożenia elektrycznego, nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakiegokolwiek cieczy. Nie wolno płukać elementów pod kranem.

1. Należy wyczyścić urządzenie po każdym użyciu.
2. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać rozpuszczalników, chemicznych lub ściernych środków czyszczących, szczołek drucianych, ostrych przedmiotów ani zmywaków.
3. Przetrzeć urządzenie główną miękką, wilgotną ściereczką. Całkowicie wysuszyć miękką, suchą ściereczką. Nigdy nie czyścić jednostki głównej w zmywarce do naczyń.
4. Akcesoria czyścić ciepłą wodą z mydłem przy użyciu miękkiej gąbki. W razie potrzeby moczyć przez około 10 minut, aby rozpuścić pozostałości jedzenia. Wypłucz części i dokładnie je wysusz.
5. Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce w górnym koszu.
6. Przed użyciem lub przechowywaniem pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
7. Urządzenie należy składować odłączone od zasilania, w chłodnym, czystym i suchym miejscu.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Następujące proste problemy można spróbować rozwiązać samodzielnie. Jeżeli nie można ich rozwiązać, skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.

Problem	Możliwa przyczyna	Zalecane rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa. Na panelu sterowania nie świecą symbole.	Drzwiczki nie są poprawnie zamknięte.	Zamknąć drzwiczki.
	Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo umieszczona w gniazdku.	Wepchnąć wtyczkę do gniazdka do oporu.
	Gniazdko elektryczne jest uszkodzone.	Spróbować użyć innego gniazdka.
	W sieci nie ma zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik w rozdzielaczu elektrycznym (skrzynce bezpieczników).
	Aktywowało się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać na jego całkowite ostygnięcie. Spróbować ponownie.
Bezpiecznik w rozdzielaczu elektrycznym (skrzynce bezpieczników) przepalił się.	Zbyt wiele urządzeń jest podłączonych do tego samego obwodu.	Ograniczyć liczbę urządzeń podłączonych do obwodu.
Potrawa jest lekko przypalona.	Wybrana temperatura jest zbyt wysoka lub czas gotowania jest zbyt długi.	Zmniejszyć temperaturę lub skrócić czas gotowania.
Chipsy ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki zawierają zbyt dużo wody.	Pociąć ziemniaki na cieńsze kawałki. Osuszyć kawałki ziemniaka ręcznikiem kuchennym, a następnie skropić niewielką ilością oleju spożywczego.
Potrawa jest nierównomiernie ugotowana.	Różne produkty o różnych czasach gotowania były przygotowywane w tym samym czasie.	Najpierw umieścić w urządzeniu produkty wymagające dłuższego czasu gotowania, a następnie dodać składniki wymagające krótszego czasu gotowania.
	Potrawy wymagające różnych temperatur gotowania zostały przygotowane w tym samym czasie.	Potrawy wymagające różnych temperatur gotowania przygotowywać w różnych partiach.
	Ustawiony czas gotowania był zbyt krótki lub temperatura zbyt niska.	Wydłużyć czas lub zwiększyć temperaturę gotowania.
	Ruszt jest przepelniony.	Ograniczyć liczbę produktów.
	Jedzenie jest ułożone jedno na drugim.	Rozłożyć jedzenie i mieszać od czasu do czasu.



Podczas użytkowania odczuwalny jest nieprzyjemny zapach lub dym.	Urządzenie jest zabrudzone.	Wykonać instrukcje zamieszczone w rozdziale „KONSERWACJA I CZYSZCZENIE”.
	Urządzenie jest używane pierwszy raz.	Zapach często jest wydzielany podczas pierwszego użycia nowego urządzenia. Zapach powinien zaniknąć po kilku użyciach.
	Zbyt dużo oleju lub tłuszczu.	Usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu.
Komunikaty o błędzie E1 lub E2	Czujnik jest uszkodzony	Skontaktować się z działem obsługi klienta.

### OSTRZEŻENIE

Samodzielna lub nieprofesjonalna naprawa może spowodować powstanie poważnych zagrożeń dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenia i może wpłynąć na gwarancję urządzenia.

# A TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:


1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	58. o.
2. MŰSZAKI ADATOK	61. o.
3. TERMÉKLEÍRÁS	61. o.
4. HASZNÁLAT	62. o.
5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	66. o.
6. HIBAELHÁRÍTÁS	67. o.


## 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK


HU

A termék használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és őrizze meg a használati útmutatót, mert később is szüksége lehet rá.

1. Az elektromosság okozta veszélyek elleni védelem érdekében ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugaszt vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse le ezeket folyóvíz alatt.
2. Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasítások a „KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS” részben találhatóak.
3. A készülék beépített időzítővel rendelkezik, és automatikusan kikapcsol, amikor az időzítő lejár. A készüléket kézzel is kikapcsolhatja a kezelőpanelen található bekapcsológomb megnyomásával.
4. A készüléket 8 évesnél fiatalabb gyermekek nem használhatják. A készüléket nyolc évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve a 8 évnél idősebbek, felügyelet mellett. Tartsa a készüléket és annak tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
5. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

6. Használat után mindig húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a hálózati aljzatból. A csatlakozódugasz kihúzásakor fogja meg a dugaszt és húzza ki. Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a dugaszt.
7. Ha a csatlakozódugasz, a tápkábel vagy maga a készülék bármilyen módon megsérült, ne használja a készüléket.
8. Ha a tápkábel sérült, a balesetek elkerülése érdekében a gyártónak, az értékesítés utáni szervizszolgáltató cég képviselőjének, vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
9.  **ÉGÉSVESZÉLY:** Ne nyúljon a forró felületekhez. A készülék ezzel a jelzéssel ellátott felületei használat közben nagyon felforrósodnak, és a használat után egy ideig még forrók maradnak.
10. A tisztítás vagy karbantartás előtt várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
11. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei a használat során felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A nyolc évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
12. A nem a készülék gyártója által javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
13. Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől. Nedves kézzel ne csatlakoztassa a tápkábelt vagy ne működtesse a készüléket.
14. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy a pult széléről, vagy hozzáérjen a forró felületekhez.
15. Ha az elektromos aljzat a készülék elektromos hálózatról való leválasztására szolgál, az aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
16. Ne helyezze a készüléket forró gázégő vagy elektromos főzőlap közelébe, illetve működő sütőbe. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
17. A készüléket ne használja a jelen útmutatóban leírtaktól eltérő célokra. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.
18. Soha ne hagyja használat közben felügyelet nélkül a készüléket.
19. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból, és az ajtó nyitása előtt várja meg, amíg a füstkibocsátás megszűnik.

20. A készülék csak háztartási használatra szolgál. Ne használja kültéren.
21. Ez a készülék háztartási és ahhoz hasonló helyeken való használatra szolgál, például üzletekben, irodákban és más munkahelyeken vagy gazdaságokban a munkahelyi konyhákban a dolgozók, valamint szállodákban, motelekben és más lakóhelyjellegű helyeken, például szállást reggelivel kínáló vendéglátóhelyeken a vendégek használhatják.
22.  Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az anyagok élelmiszerekkel való használata engedélyezett.
23. A készülék csatlakozódugaszát földelt aljzatba, megfelelően kell csatlakoztatni.
24. A készülék külső időzítővel vagy különálló távirányítóval nem használható.
25. Ne használja a készüléket gyúlékony folyadékok vagy gázok, illetve gyúlékony anyagok (pl. függönyök, terítők, tapéták stb.) közelében.
26. Ne helyezze a készüléket a falhoz vagy más készülékekhez közel. Ügyeljen arra, hogy a készülék oldalai mellett legalább 20 cm, felette pedig legalább 50 cm szabad hely legyen.
27. Ne zárja el a készülék levegőbevezető és -kivezető nyílásait.
28. Ne használja a készüléket víz közelében vagy nagyon nedves környezetben (pl. nedves pincében, medence vagy fürdőkád mellett).
29. A készülék kizárólag forró levegővel működik. Ne öntsön olajat vagy zsírt a készülékbe, mint egy hagyományos sütő esetében.
30. A készülék folyékony ételek, például levesek, mártások vagy pörkölt készítésére nem alkalmas.
31. Ne hagyja üresen bekapcsolva a készüléket (kivéve az első használat előtti „kiégetés” során).
32. Ne helyezzen műanyag fóliába vagy zacskóba csomagolt élelmiszert a készülékbe.
33. Ügyeljen arra, hogy az olajat és zsírokat tartalmazó élelmiszerek ne melegedjenek túl. Ezek meggyulladhatnak.
34. A forró tartozékokat mindig helyezze hőálló felületre.
35. Ügyeljen arra, hogy az elkészítendő élelmiszerek ne érjenek hozzá a készülék fűtőeleméhez.
36. Tartsa tisztán a készüléket. Bármilyen piszok és szennyeződés égni kezdhet és hibákat okozhat.

37.  A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbólum) a „Használt elektromos és elektronikus berendezésekről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek megfelel. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ez a berendezés hasznos élettartamának végén nem ártalmatlanítható más háztartási hulladékkal együtt. A felhasználó köteles átadni a használt elektromos és elektronikus berendezéseket begyűjtését végző üzemeltetőknek. A begyűjtési üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtése segít elkerülni azokat az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a veszélyes összetevők jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből erednek.

## 2. MŰSZAKI ADATOK

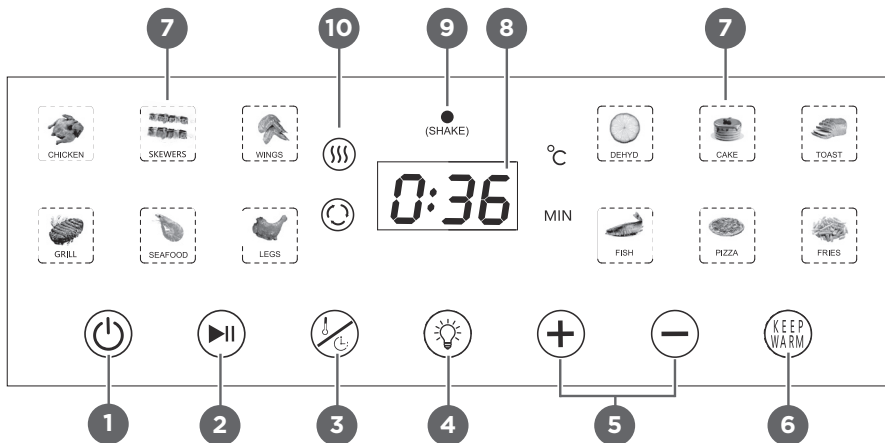
Tápellátás	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	1800 W
Űrtartalom	12 l
Hőmérséklet-tartomány	80 – 200 °C
Időzítő	Legfeljebb 60 perc; „Szárítás” program: legfeljebb 9 óra
Érintésvédelmi osztály	I. osztály

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Kezelőpanel                                      | 9. Fűtőegység                        |
| 2. Ajtó (levehető)                                  | 10. Forgónyárstartó (jobb oldal)     |
| 3. Levegőbemeneti nyílás                            | 11. Sütőkamra                        |
| 4. Levegőkivezető nyílás<br>(a készülék hátoldalán) | 12. Forgónyársvilla rögzítőcsavarral |
| 5. Levegőkivezető nyílás<br>(a készülék alján)      | 13. Forgónyárstengely                |
| 6. Lámpa  | 14. Sütőállvány                      |
| 7. Forgónyárstartó (bal oldal)                      | 15. Zsírgyűjtő tálca                 |
| 8. Sínek  | 16. Sütőtartály                      |
|   | 17. Forgónyárskiemelő eszköz         |

## 4. HASZNÁLAT

### 4.1. KEZELŐPANEL



	Szimbólumok	Leírás
1	Bekapcsológomb	A bekapcsológomb bekapcsolja vagy készenléti állapotba helyezi a készüléket, és leállítja az összes sütési funkciót.
2	START/STOP gomb	A kívánt program kiválasztása után a sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
3	IDŐ/ HŐMÉRSÉKLET gomb	A kívánt program kiválasztása után nyomja meg az IDŐ/HŐMÉRSÉKLET gombot az idő vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához.
4	Lámpagomb	Nyomja meg a sütőkamra lámpájának bekapcsolásához.
5	<b>+ vagy -</b>	Nyomja meg a sütési hőmérséklet és az idő beállításához.
6	KEEP WARM	Legfeljebb 4 órán át melegen tartja az elkészült ételt.
7	12 programszimbólum	A program kiválasztásához érintse meg a kívánt szimbólumot. A szimbólum villogni kezd.
8	Digitális kijelző	Felváltva mutatja a sütési időt és a hőmérsékletet.
9	SHAKE Összerázás jelzés	Kigyullad, ha össze kell rázni az ételt. (csak a FRIES program esetén)
10	Fűtés jelzés	Azt jelzi, hogy felmelegszik a készülék.
	Ventilátor szimbólum	Azt jelzi, hogy a ventilátor működik.

## 4.2. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és ragasztószalagot a készülékről.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e a forrólevegős sütőn látható sérülések, és nem hiányoznak-e alkatrészek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat (lásd: „KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS”).

**Megjegyzés:** A készüléket első alkalommal étel nélkül kell használni, mivel a bevonatmaradványok miatt a használat során füst vagy szag keletkezhet. Hagyja, hogy a készülék a legmagasabb hőmérsékleti fokozaton, üresen melegedjen kb. 15 percig (lásd: „A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA” című fejezet).

## 4.3. TARTOZÉKOK

### Zsírgyűjtő tálca

A zsírgyűjtő tálcát (15) mindig be kell helyezni a készülékbe, hogy felfoghassa az összes lecsöpögő zsírt, morzsát vagy egyéb ételmaradványt. A sütőkamra alsó részébe kell becsúsztatni.

### Sütőállvány

A sütőállvány (14) szárításra szolgál. Emellett arra is használható, hogy ropogósra süsse vagy felmelegítse az ételt. A sütőállvány a sütőkamrában található sínekre csúsztatható. A fűtélem a sütőkamra tetején található, így minél magasabbra helyezi az állványt, annál erősebb a hő áramlása felülről.

A felső részben az étel gyorsabban és ropogósabbra sül. A középső állás a minden oldalról való egyenletes sütéshez választható. Az alsó sínek a lassabb sütéshez megfelelőek.

### Forgónyárs

A forgónyárs egy tengelyből (13) és két forgónyársvillából (12) áll. A forgónyárs nagy húsdarabok, pl. csirkehús, grillezett vagy sült sertéshús grillezésére szolgál. A forgónyárs összeállítása és behelyezése a készülékbe:

1. Csúsztassa a forgónyárs egyik villáját a tengelyre, és rögzítse a rögzítőcsavarral. A tengelyen a rögzítőcsavar hegyének egy kis kerek bevágás található. A kisebb ételdarabokhoz a forgónyárs villái a tengelyen jobban középre helyezhetők.
2. Csúsztassa a grillezni kívánt ételeket a forgónyárs villájára.
3. Csúsztassa a másik nyársvillát a tengelyre és az ételbe, majd rögzítse a rögzítőcsavarral.
4. Helyezze be a tengely egyik végét a sütőkamra bal oldalán található kerek tartóba (7). Ezután akassza a tengely másik végét a sütőkamra jobb oldalán található tartóba (10).
5. Ellenőrizze, hogy megfelelően illeszkedik-e a tengely. Amikor a készülék ki van kapcsolva, a forgónyárs nem foroghat a saját tengelye körül. Ha mégis ez történik, helyezze be a tengely bal oldali végét a tartóba mélyebben.
6. Használat után a forró forgónyársat az eltávolítására szolgáló forgónyárskiemelő eszközzel (lásd: „Forgónyárskiemelő eszköz” című fejezet) vegye ki. A nyársvillák eltávolítása és a grillezett ételek levétele során mindig viseljen sütőkesztyűt.

### Megjegyzések:



- A tengelyen két kis kerek bevágás található, amelyek a rögzítőcsavarok legkülső helyzetét jelölik. A zavartalan működés biztosítása érdekében ezek a tengely külső végeinél kijjebb nem rögzíthetők.
- Ne helyezzen túl nagy ételdarabokat a forgónyársra, hogy akadály nélkül foroghasson.

### Forgónyárskiemelő eszköz

A forró forgónyársat a forgónyárskiemelő eszköz (17) segítségével kell kivenni a sütőkamrából.

1. Helyezze a forgónyárskiemelő eszköz ívelt végeit a tengely alá, hogy a két ívelt rész beleakadjon a tengelybe.
2. Először emelje fel a tengely jobb oldali végét, majd mozdítsa kicsit előre, amíg a tengely bal oldali vége ki nem jön a tartóból.
3. Óvatosan emelje ki a forgónyársat a sütőkamrából, és helyezze hőálló felületre.

#### 4.4. A KÉSZÜLÉK BE-/KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához; nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a  gombot a készülék készenléti állapotba kapcsolásához.







#### 4.5. A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA



##### VIGYÁZAT – Égésveszély:

- **Forró felület!** Ne nyúljon a forró felületekhez. A forrólevegős sütő tartozékai, a fűtőelem, és a készülék felületei használat közben felforrósodnak, és a használat után is forrók maradnak egy ideig. Használja a rendelkezésre álló fogantyúkat vagy a kezelőpanelt. A forró tartozékok kezelése során mindig viseljen sütőkesztyűt.
- **Forró gőz!** Ügyeljen arra, hogy a készülék levegőökivezető nyílásán át, illetve az ajtó nyitásakor forró gőz távozik a készülékből.

HU


1. A készüléket helyezze vízszintes, stabil és hőálló felületre. Biztosítson elegendő szabad helyet a készülék minden oldalán (legalább 20 cm az oldalaknál, és 50 cm a készülék felett).
2. Ügyeljen arra, hogy a forrólevegős sütő ajtaja megfelelően be legyen zárva.
3. Csatlakoztassa a készüléket földelt hálózati aljzathoz.  
A készülék hangjelzést ad, és a kezelőpanel rövid időre világít, majd készenléti üzemmódba lép, és csak a  **Bekapcsológomb** világít.
4. Nyissa ki az ajtót.
5. Csúsztassa a zsírgyűjtő tálcát a sütőamra alsó részébe.
6. Válasszon ki az elkészítendő ételhez egy megfelelő tartozékot (lásd: „Tartozékok” fejezet). Használhat egy kis lábast vagy sütőedényt is, és ráhelyezheti a sütőállványra.
7. Készítse elő az ételt, és helyezze a tartozékra/tartozékba.
8. Rögzítse a tartozékot a sütőkamrában.
9. Zárja be az ajtót.
10. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. A készülék hangjelzést ad, és az egész kezelőpanel világít.
11. A program kiválasztásához érintse meg a programszimbólumot. A digitális kijelzőn az előre beállított sütési idő és a hőmérséklet felváltva látható.
  - Szükség esetén módosíthatja a kiválasztott program sütési idejét vagy hőmérsékletét: Amikor a programszimbólum villog, nyomja meg egyszer vagy többször a **HŐMÉRSÉKLET/IDŐ** gombot az idő vagy a hőmérséklet beállításának kiválasztásához, majd a beállításához használja a **+ vagy -** gombot.
12. Ha a forgónyársat használja, a forgó funkció használatához érintse meg a CHICKEN programot.
13. A sütés megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP**  gombot. Sütés közben a kijelzőn a beállított hőmérséklet és a hátralévő idő felváltva látható.
14. Ha sütés közben kívánja módosítani az időt vagy a hőmérsékletet, nyomja meg a  gombot a sütés szüneteltetéséhez, majd nyomja meg az **HŐMÉRSÉKLET/IDŐ** gombot, és a **+ vagy -** gombok segítségével állítsa be az időt vagy a hőmérsékletet. A sütés folytatásához nyomja meg ismét a  gombot.
15. Amikor a sütés befejeződött, a kijelzőn a „0:00” jelzés villog, a készülék 5 sípoló hangot ad és automatikusan kikapcsol.  
A készülék korábban való leállításához nyomja meg a  gombot.
16. Óvatosan nyissa ki az ajtót, és vegye ki a megsült ételt a készülékből.
  - A forgónyársat csak a forgónyárskiemelő eszköz segítségével vegye ki.
  - NE tegye a forró tartozékokat a készülék tetejére.



17. Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a hálózati aljzataból.

18. Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék és a tartozékok lehűlnek.


#### 4.5.1. PROGRAMVÁLASZTÁS

Érintse meg a kívánt programszimbólumot. Amikor villog, a program működésbe lép. Amíg villog a szimbólum, módosíthatja a programot. A sütés azonnali megkezdéséhez nyomja meg a  gombot. A szimbólumok a következő előbeállításokat jelentik:

Program	Megfelelő étel	Hőmérséklet	Sütési idő
CHICKEN	Csirkehús (automatikus forgó funkcióval)	200 °C	30 perc
SKEWERS	Ételdarabok	200 °C	15 perc
WINGS	Csirkeszárnyak	180 °C	15 perc
DEHYD	Szárítás	50 °C	4 óra
CAKE	Sütemény	140 °C	60 perc
TOAST	Pirítós	200 °C	5 perc
GRILL	Marhahús	180 °C	12 perc
SEAFOOD	Rák	200 °C	8 perc
LEGS	Csirkecomb	200 °C	24 perc
FISH	Hal	180 °C	15 perc
PIZZA	Pizza	160 °C	13 perc
FRIES	Hasábburgonya	200 °C	20 perc

HU

#### Megjegyzések:

- A programokhoz beállított hőmérsékletek és sütési idők átlagos értékek, és szükség esetén módosíthatók. Mivel a hozzávalók eredete, mérete, alakja és minősége eltérő, a tényleges sütési hőmérséklet és idő változhat. Tálalás előtt győződjön meg arról, hogy a hús és a baromfi alaposan megsült.
- Ajánlatos időnként ellenőrizni az étel állapotát, hogy ne égjen meg. Ehhez kapcsolja be a lámpát a  gombbal, vagy nyissa ki az ajtót. Amikor kinyílik az ajtó, a sütés automatikusan leáll, és kialszik a lámpa. Az ajtó bezárása után a sütés folytatódik.


#### 4.5.2. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE


Ha kinyílik az ajtó, a sütés automatikusan leáll. Zárja be az ajtót a sütés folytatásához.

#### 4.5.3. AUTOMATIKUS KÉSZENLÉT

Ha 10 percen belül nem történik művelet, a forrólevegős sütő automatikusan készenléti állapotba lép. Csak a **Bekapcsoló**gomb világít.

#### 4.6. FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TIPP

- Az egyenletes barnulás érdekében ügyeljen arra, hogy a hozzávalókat egy rétegben, átfedés nélkül helyezze el a sütőtartály alsó részén, vagy a sütőállványon. Ha a hozzávalók átfedik egymást, ügyeljen arra, hogy a beállított sütési idő felénél összerázza őket.
- A sütési hőmérséklet és idő a sütés közben bármikor beállítható. Egyszerűen nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg az **IDŐ/HŐMÉRSÉKLET** és a **+ vagy -** gombot a hőmérséklet vagy az idő beállításához.

- A hagyományos sütőben készített receptek esetében csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal. A túlsütés elkerülése érdekében gyakran ellenőrizze az ételt.
- Előfordul, hogy a forrólevegős sütő ventilátora működésének hatására a könnyű ételek lebegnek a sütőben. Ennek enyhítésére rögzítse az ételeket (mint a szendvicset a felső kenyérszeletet) koktélpálcikákkal.
- A sütési funkció kiválasztása után megnyomhatja a  gombot a sütés azonnali megkezdéséhez. A készülék az alapbeállítás szerinti hőmérsékleten és ideig fog működni.
- A friss zöldségekhez és burgonyához használjon egy evőkanál olajat a jobb eredmény érdekében. Adjon hozzá több olajat, hogy az étel a kívánt mértékben ropogós legyen.
- A legjobb eredmény érdekében ellenőrizze a sütést a folyamat során, és vegye ki az ételt, amikor megfelelően barna lett. A húсок és halak belső hőmérsékletének ellenőrzéséhez azonnali leolvasású hőmérő használatát javasoljuk. A sütési idő letelte után azonnal vegye ki az ételt, hogy elkerülje a túlsütést.
- A legjobb eredmény érdekében azonnal távolítsa el az ételt a sütési idő letelte után, hogy elkerülje a túlsütést.

HU

## 5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS:** Tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozóját az elektromos hálózatról, majd várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.



**FIGYELMEZTETÉS:** Az elektromosság okozta veszélyek elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugaszt vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse le ezeket folyóvíz alatt.

1. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
2. Soha ne használjon a készülék tisztításához oldószereket, vegyszereket vagy súrolószereket, drótkéfeket, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
3. A készülék felületét puha, nedves ruhával törölje le. Puha, száraz ruhával teljesen szárítsa meg. A fő egységet soha ne tisztítsa a mosogatógépben.
4. A tartozékokat puha szivaccsal, meleg, mosogatószeres vízzel tisztítsa meg. Szükség esetén áztassa kb. 10 percre, hogy felpuhítsa a rátapadt ételmaradékokat. Öblítse le és szárítsa meg alaposan.
5. Az összes tartozék a mosogatógép felső kosarában mosható.
6. Használat vagy tárolás előtt várja meg, amíg az összes alkatrész teljesen megszárad.
7. A készüléket tárolja kihúzva az elektromos hálózatról, hűvös, tiszta és száraz helyen.

## 6. HIBAELHÁRÍTÁS

Az alábbi egyszerű problémákat megpróbálhatja saját maga is megoldani. Ha nem sikerül a problémákat megoldani, forduljon az értékesítés utáni ügyfélszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Javasolt megoldás
A forrólevegős sütő nem működik. A szimbólumok nem világítanak a kezelőpanelen.	Az ajtó nem megfelelően van bezárva.	Zárja be az ajtót.
	A csatlakozódugasz nincs megfelelően csatlakoztatva a hálózati aljzatba.	Ütközésig nyomja be a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatba.
	A hálózati aljzat hibás.	Próbálja meg egy másik aljzatba csatlakoztatni a készüléket.
	Nincs hálózati feszültség.	Ellenőrizze a biztosítékot az elektromos elosztónál (elektromos szekrényben).
	Bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.	Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát, és várja meg, amíg teljesen lehűl. Próbálja meg újra.
Az elektromos elosztónál (elektromos szekrényben) kioldott a biztosíték.	Túl sok eszköz van csatlakoztatva ugyanahhoz az áramkörhöz.	Csökkentse az áramkörhöz csatlakoztatott eszközök számát.
Az étel enyhén megégett.	A kiválasztott hőmérséklet túl magas vagy a sütési idő túlságosan hosszú.	Csökkentse a hőmérsékletet vagy a sütési időt.
A friss burgonyából készült hasábburgonya nem ropogós.	A burgonya túl sok vizet tartalmaz.	Vágja a burgonyát keskenyebb darabokra. A burgonyadarabokról itassa fel a vizet egy konyharuhával, és csepegtessen rájuk egy kis sütőolajat.
Az étel nem egyenletesen sült meg.	Különböző sütési időt igénylő eltérő ételeket készített egyszerre.	Először a hosszabb sütési időt igénylő ételeket helyezze a készülékre, és később adja hozzá a rövidebb sütési időt igénylő hozzávalókat.
	Különböző sütési hőmérsékletet igénylő ételeket készített egyszerre.	Külön adagokban készítse a különböző sütési hőmérsékletet igénylő ételeket.
	A beállított sütési idő túl rövid, vagy a hőmérséklet túl alacsony volt.	Növelje meg a sütési időt vagy a hőmérsékletet.
	A sütőállvány túlságosan tele van.	Csökkentse az étel mennyiségét.
	Az ételek egymásra vannak halmozva.	Időnként terítse szét és keverje össze az ételt.

Használat közben kellemetlen szag vagy füst észlelhető.	A készülék szennyezett.	Kövesse a „KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS” fejezetben található utasításokat.
	A készüléket első alkalommal használja.	Az új készülékek első használatakor gyakran alakul ki szag. A szagnak néhány használat után meg kell szűnnie.
	Túlságosan sok olaj vagy zsír.	Távolítsa el a felesleges olajat vagy zsírt.
„E1” vagy „E2” hibaüzenet.	Az érzékelő hibás.	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

### FIGYELMEZTETÉS

A mosogatógép saját vagy nem szakszerű javítása komoly veszélyt jelenthet a készülék használatának biztonságára és befolyásolja a garanciát.

HU

# CUPRINS:


1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	P. 69
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 72
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 72
4. UTILIZARE	P. 73
5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	P. 77
6. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR	P. 78


## 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ


Înainte de a folosi acest produs, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați manualul pentru o utilizare ulterioară.

1. Pentru a vă proteja împotriva riscurilor electrice, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau mufa în apă sau în orice alte lichide. Nu le clătiți niciodată sub jet de apă de la robinet.
2. Referitor la instrucțiunile pentru curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele sau cu uleiul, consultați secțiunea „ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE”.
3. Acest aparat are un temporizator încorporat și se va opri automat când timpul de funcționare a acestuia va expira. Puteți opri manual aparatul apăsând butonul de pornire de pe panoul de control.
4. Acest aparat nu va fi utilizat de copiii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de minim 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea permisă pentru utilizator nu trebuie să fie realizată de către copii, decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de copiii mai mici de 8 ani.
5. Copiii nu au voie să se joace cu acest aparat.
6. După ce ați utilizat aparatul, scoateți-l întotdeauna din priză. Pentru a-l scoate din priză, apucați ștecherul și trageți-l din priză. Nu trageți de cablu.
7. Nu utilizați acest aparat dacă mufa, cablul de alimentare sau aparatul în sine sunt deteriorate în vreun fel.

RO

8. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolele posibile.
9.  **RISC DE ARSURI:** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți o anumită perioadă de timp după ce ați încetat să-l utilizați.
10. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a efectua curățarea sau întreținerea acestuia.
11. **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.
12. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca răni.
13. Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețele fierbinți. Nu băgați cablul de alimentare în priză și nu folosiți aparatul dacă aveți mâinile umede.
14. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea meselor sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți.
15. Pentru a scoate aparatul din priză cu ușurință, priza trebuie să rămână ușor accesibilă.
16. Nu așezați aparatul pe sau lângă un aragaz fierbinte sau pe o plită electrică sau într-un cuptor încălzit. Nu așezați nimic pe aparat.
17. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca vătămări.
18. Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
19. Dacă aparatul emite un fum negru, deconectați-l imediat și așteptați ca acesta să nu mai emită fum înainte de a deschide ușa.
20. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu îl utilizați în aer liber.
21. Acest aparat este destinat pentru a fi utilizat în aplicații de uz casnic și similare, cum ar fi: zonele de bucătărie destinate angajaților din magazine, birouri și alte medii de lucru; pensiuni agroturistice; de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; medii de tip cazare și mic dejun.

22.  Acest simbol indică faptul că materialele sunt aprobate pentru a intra în contact cu alimentele.
23. Produsul trebuie conectat la o priză cu împământare și trebuie băgat corect în priză.
24. Acest aparat nu este destinat pentru a i se da comenzi prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control de la distanță.
25. Nu utilizați aparatul în apropierea lichidelor sau a gazelor inflamabile sau a materialelor inflamabile (de exemplu perdele, fețe de masă, imagini de fundal).
26. Nu așezați aparatul aproape de un perete sau de alte aparate. Păstrați o distanță minimă de 20 cm de părțile laterale și de 50 cm în partea superioară.
27. Nu blocați orificiile de admisie și de evacuare a aerului din aparat.
28. Nu folosiți acest aparat într-un spațiu cu apă sau cu multă umiditate (de ex. într-un subsol umed, lângă o piscină sau o cadă).
29. Aparatul funcționează exclusiv cu aer cald. Nu turnați ulei sau grăsime în aparat, așa cum ați proceda în cazul unei friteuze convenționale!
30. Aparatul nu este potrivit pentru prepararea unor feluri de mâncare lichide, cum ar fi supe, sosuri sau tocane!
31. Nu lăsați aparatul pornit când este gol (cu excepția „arderii” înainte de prima utilizare).
32. Nu introduceți în aparat alimente care sunt încă ambalate în folie sau în pungi de plastic.
33. Asigurați-vă că produsele alimentare care conțin ulei și grăsimi nu sunt supraîncălzite. Acestea se pot aprinde.
34. Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură.
35. Asigurați-vă că alimentele pe care doriți să le preparați nu intră în contact cu elementul de încălzire al aparatului.
36. Păstrați aparatul curat. Orice murdărie și contaminare ar putea începe arde și provoca, eventual, defecțiuni.

37.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi cu un x deasupra) este în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață utile. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea adecvată a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, care rezultă din existența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

RO

## 2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare	220-240 V~, 50-60 Hz
Consum de putere-energie	1800 W
Capacitate	12 L
Variație de temperatură	80 – 200 °C
Temporizator	Până la 60 de minute; Program „Uscare”: până la 9 ore
Clasa de protecție	Clasa I

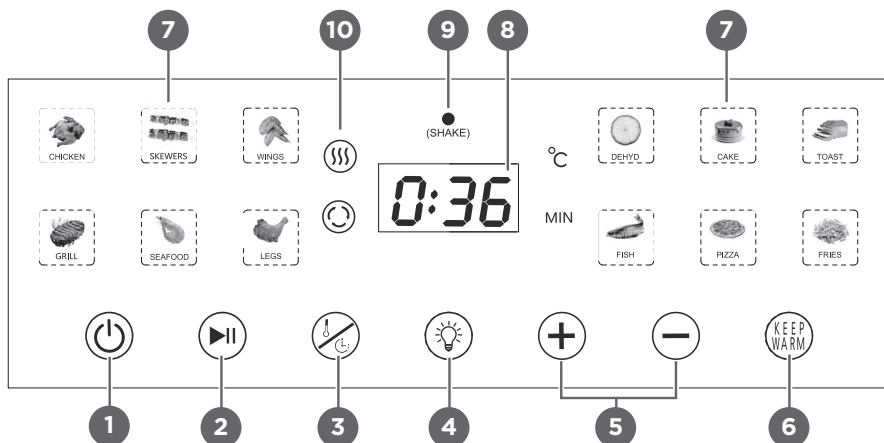
## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

- |   |  |
|---|--|
| 1. Panou de control                                     | 9. Element încălzire                         |
| 2. Ușă (detașabilă)                                     | 10. Suport pentru axul rotativ (dreapta)     |
| 3. Orificiu de admisie a aerului                        | 11. Compartiment de gătit                    |
| 4. Orificiu de evacuare a aerului (pe partea din spate) | 12. Furca axului rotativ cu șurub de blocare |
| 5. Orificiu de evacuare a aerului (la bază)             | 13. Arborele axului rotativ                  |
| 6. Lumină   | 14. Suport de copt                           |
| 7. Suport pentru axul rotativ (stânga)                  | 15. Tava de colectare a grăsimilor           |
| 8. Șine   | 16. Coș de prăjire                           |
|   | 17. Instrumentul de îndepărtare              |



## 4. UTILIZARE

### 4.1. PANOU DE CONTROL



	Simboluri	Descriere
1	Butonul de pornire	Butonul de alimentare pornește unitatea sau o oprește în modul de așteptare și oprește toate funcțiile de gătit.
2	Buton PORNIRE/OPRIRE	După selectarea programului dorit, apăsați pe butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a începe să gătiți.
3	Buton TIMP/TEMP	După selectarea programului dorit, apăsați pe butonul TIMP/TEMP pentru a selecta reglarea timpului sau a temperaturii.
4	Buton Lumini	Apăsați pentru a aprinde lumina în compartimentul de gătit.
5	+ / -	Apăsați pentru a regla temperatura și timpul pentru gătit.
6	KEEP WARM	Păstrați calde alimentele gătite timp de până la 4 ore.
7	12 Simboluri pentru programe	Atingeți simbolul dorit pentru a selecta un program. Simbolul va începe să clipească.
8	Afișaj digital	Afișează alternativ timpul de gătit și temperatura.
9	SHAKE Indicator pentru amestecarea alimentelor	Se aprinde atunci când alimentele trebuie amestecate. (numai pentru programul FRIES)
10	Simbol de încălzire	Indică faptul că unitatea se încălzește.
	Simbol ventilator	Indică faptul că ventilatorul funcționează.

RO

## 4.2. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți toate materialele de ambalare și banda din aparat.
- Verificați dacă friteuza de aer nu prezintă daune vizibile și dacă nu lipsesc piese.
- Curățați aparatul și accesoriile (consultați secțiunea „ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE”).

**Notă:** Aparatul ar trebui utilizat pentru prima dată fără a conține alimente, deoarece poate produce fum sau miros din cauza reziduurilor de acoperire. Lăsați aparatul să se încălzească la cea mai înaltă temperatură timp de aproximativ 15 minute fără alimente (consultați secțiunea „UTILIZAREA FRITEUZEI”).

## 4.3. ACCESORII

### Tava de colectare a grăsimilor

Tava de colectare a grăsimilor (15) trebuie introdusă întotdeauna astfel încât orice grăsime care picură, firimituri sau alte reziduuri alimentare să poată fi colectate în ea. Se introduce prin glisare chiar la baza compartimentului de gătit.

### Suport de copt

Suportul de copt (14) este destinat uscării. Cu toate acestea, poate fi folosit și pentru rumenire, încălzire etc. Suportul de copt glisează pe șine în compartimentul de gătit. Elementul de încălzire este situat în partea superioară a compartimentului de gătit, adică cu cât suportul este plasat mai sus, cu atât este mai intensă căldura care vine din partea de sus.

În secțiunea superioară, mâncarea este gătită mai repede și devine mai crocantă. Poziția de mijloc trebuie selectată pentru a obține o încălzire uniformă din toate părțile. Șinele inferioare sunt potrivite pentru un gătit delicat.

### Axul rotativ

Axul rotativ este format din arbore (13) și două furci rotative amplasate pe acesta (12). Axul rotativ este potrivit pentru a frige bucăți mari de carne, de exemplu pui, carne de porc la grătar sau friptură. Asamblați axul rotativ și introduceți-l în aparat:

1. Glisați una dintre furcile rotative pe arbore și fixați -ocu șurubul de blocare. Arborele conține o fantă rotundă mică pentru vârful șurubului de blocare. Pentru bucăți mai mici de alimente, furcile axului rotativ pot fi fixate mai central pe arbore.
2. Glisați produsele pe care doriți să le frigeți pe furca axului rotativ.
3. Glisați cealaltă furcă pe arbore și în alimente și fixați-o cu șurubul de blocare.
4. Introduceți un capăt al arborelui în suportul rotund (7) din partea stângă a compartimentului de gătit. Apoi prindeți celălalt capăt al arborelui în suport (10) pe partea dreaptă a compartimentului de gătit.
5. Verificați dacă se potrivește în siguranță. Axul rotativ nu trebuie să se poată roti în jurul propriei axe atunci când aparatul este oprit. Dacă nu este cazul, introduceți capătul din stânga al arborelui mai adânc în suport.
6. După utilizare, scoateți axul rotativ fierbinte din compartimentul de gătit utilizând instrumentul de îndepărtare (consultați secțiunea „Instrument de îndepărtare”). Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate furcile rotative și mâncarea la grătar.

### Notă:



- Arborele conține două fante rotunde mici care marchează poziția exterioară a șuruburilor de blocare. Acestea nu trebuie să fie atașate la o distanță mai mare decât capetele exterioare ale arborelui pentru a asigura o funcționare fără probleme.
- Nu așezați bucăți prea mari pe axul rotativ, astfel încât acesta să se poată roti fără nici o piedică.

### Instrumentul de îndepărtare

Axul rotativ fierbinte este scos din compartimentul de gătit folosind instrumentul de îndepărtare (17).

1. Așezați capetele curbate ale instrumentului de îndepărtare sub arbore, astfel încât cele două părți curbate să fie agățate de acesta.
2. Mai întâi ridicați capătul arborelui din partea dreaptă și deplasați-l puțin înainte până când capătul din partea stângă a arborelui este eliberat din suport.
3. Ridicați cu atenție axul rotativ din compartimentul de gătit și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.







#### 4.4. PORNIREA/OPRIREA UNITĂȚII

Apăsați pe  pentru a porni unitatea; apăsați și țineți apăsat  timp de 3 secunde pentru a comuta unitatea în așteptare.


#### 4.5. UTILIZAREA FRITEUZEI



##### ATENȚIE - Risc de arsuri:

- **Suprafață fierbinte!** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Accesoriile, elementul de încălzire și suprafețele aparatului se încălzesc în timpul utilizării și sunt supuse căldurii reziduale după utilizare. Folosiți mânerele disponibile sau panoul de control. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor atunci când manipulați accesoriile fierbinți.
  - **Abur fierbinte!** Aveți grijă la aburul fierbinte care iese prin orificiul de evacuare a aerului din aparat sau atunci când deschideți ușa friteuzei de aer.
1. Puneți aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Asigurați-vă că există spațiu liber suficient pe toate părțile (cel puțin 20 cm pe margini și 50 cm în partea superioară).
  2. Asigurați-vă că ușa friteuzei de aer este închisă ferm.
  3. Conectați aparatul la o priză electrică cu împământare potrivită.  
Unitatea va emite un semnal sonor, iar panoul de control se va aprinde scurt, apoi va intra în modul de așteptare când butonul **Alimentare**  este aprins.
  4. Deschideți ușile.
  5. Glisați tava de colectare a grăsimilor în partea inferioară a compartimentului de gătit.
  6. Selectați un accesoriu potrivit pentru alimentele care urmează să fie preparate (consultați secțiunea „Accesorii”). De asemenea, puteți folosi o caserolă mică sau un vas de copt pe care îl așezați pe suportul de copt.
  7. Pregătiți mâncarea și puneți-o pe/în accesoriu.
  8. Atașați accesoriul în compartimentul de gătit.
  9. Închideți ușa.
  10. Apăsați pe  pentru a porni unitatea. Unitatea va emite un semnal sonor, iar întregul panou de control se va aprinde.
  11. Atingeți simbolul programului pentru a selecta un program. Afișajul digital va afișa alternativ timpul și temperatura de gătit presetate.
    - Dacă este necesar, puteți schimba timpul sau temperatura de gătit a unui program selectat: Când simbolul programului clipește, apăsați pe butonul **TEMP/TIMP** o dată sau de mai multe ori pentru a selecta timpul sau pentru a regla temperatura, apoi utilizați butoanele +/- pentru a regla timpul sau temperatura.
  12. Dacă se folosește axul rotativ, atingeți programul CHICKEN pentru a folosi funcția rotativă.
  13. Apăsați pe butonul **PORNIRE/OPRIRE**  pentru a începe să gătiți. În timpul gătitului, afișajul va arăta alternativ temperatura setată și timpul rămas.
  14. Dacă doriți să reglați timpul sau temperatura în timpul gătitului, apăsați pe  pentru a întrerupe gătitul, apoi apăsați pe **TEMP/TIMP** și setați timpul sau temperatura cu butoanele +/- . Apăsați pe  din nou pentru a relua gătitul.
  15. Când gătitul este finalizat, afișajul clipește „0:00”, aparatul emite 5 semnale sonore și se oprește automat.  
Pentru a opri aparatul mai devreme, apăsați pe butonul .
  16. Deschideți ușa cu grijă și scoateți alimentele gătite din aparat.
    - Scoateți axul rotativ folosind numai instrumentul de îndepărtare.
    - NU așezați accesoriile fierbinți în partea superioară a unității.
  17. Scoateți aparatul din priză după utilizare.
  18. Lăsați aparatul și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.


#### 4.5.1. ALEGEȚI UN PROGRAM

Atingeți simbolul programului dorit. Când clipește, programul este activat. Puteți schimba programul în timp ce simbolul clipește. Apăsăți pe  pentru a începe să gătiți imediat. Simbolurile reprezintă următoarele presetări:

Program	Alimente potrivite	Temperatura	Timp de gătit
CHICKEN	Pui (cu funcție de rotire automată)	200 °C	30 min
SKEWERS	Cotlet	200 °C	15 min
WINGS	aripioare	180 °C	15 min
DEHYD	Uscare	50°C	4 h
CAKE	Tort	140°C	60 min
TOAST	Pâine prăjită	200 °C	5 min
GRILL	Friptură	180 °C	12 min
SEAFOOD	Creveți	200 °C	8 min
LEGS	Pulpe de pui	200 °C	24 min
FISH	Pește	180 °C	15 min
PIZZA	Pizza	160°C	13 min
FRIES	Cartofi prăjiți	200 °C	20 min

#### Notă:

- Temperaturile și timpii de gătit care sunt setați pentru program sunt medii și ar trebui să fie ajustați dacă este necesar. Întrucât ingredientele diferă datorită originii, dimensiunii, formei și calității lor, temperaturile și timpii reali de gătit pot varia. Asigurați-vă că carnea și păsările de curte sunt bine gătite înainte de servire.
- Se recomandă verificarea ocazională a stării alimentelor pentru a vă asigura că nu se ard.

Pentru a face acest lucru, porniți lumina folosind butonul  sau deschideți ușa. Când ușa este deschisă, funcționarea este întreruptă automat și lumina se stinge. Funcționarea este reluată când ușa este închisă.



#### 4.5.2. ÎNTRERUPEREA GĂTITULUI

Gătitul va fi întrerupt automat când ușa este deschisă. Închideți ușa pentru a relua gătitul.

#### 4.5.3. MODUL DE AȘTEPTARE AUTOMAT

Friteuza de aer trece automat în așteptare dacă nu funcționează în decurs de 10 minute. Numai butonul **Alimentare** va fi aprins.

#### 4.6. SFATURI PENTRU GĂTITUL CU AER

- Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe partea inferioară a coșului de prăjit sau pe suport fără a le suprapune. Dacă ingredientele se suprapun, scuturați-le la jumătatea timpului setat de preparare.
- Temperatura și timpul pot fi reglate în orice moment pe durata preparării. Apăsăți pur și simplu pe , apoi apăsați pe **TIMP/TEMP** și pe **+/-** pentru a regla temperatura sau timpul.
- Pentru a transforma rețetele de la cuptorul dvs. tradițional, reduceți temperatura cu 10°C. Verificați mîncarea regulat pentru a evita prepararea prea îndelungată.
- Ocazional, ventilatorul de la friteuza cu aer cald va elimina resturi de mîncare ușoare în jur. Pentru a evita acest lucru, fixați mîncarea (ca felia de deasupra a unui sendviș) cu bețe de cocktail.
- După ce ați selectat o funcție de gătit, puteți apăsa pe  pentru a începe să gătiți imediat. Aparatul va funcționa la temperatura și timpul prestabilite.
- Pentru cele mai bune rezultate cu legume și cartofi proaspeți, folosiți cel puțin 1 lingură de ulei. Adăugați mai mult ulei pentru a obține nivelul dorit de rumenire.
- Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe durata preparării și scoateți mîncarea când a fost atins nivelul dorit de preparare. Recomandăm folosirea unui termometru instant pentru a monitoriza temperatura din interior a cărnii sau peștelui. După ce timpul de preparare s-a terminat, scoateți mîncarea imediat pentru a evita prepararea prea îndelungată.
- Pentru cele mai bune rezultate, scoateți mîncarea imediat pentru a evita prepararea prea îndelungată.

RO

#### 5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



**AVERTIZARE:** Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.



**AVERTIZARE:** Pentru a evita pericolele electrice, nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau mufa în apă sau în orice lichid. Nu le clătiți niciodată sub jet de apă de la robinet.

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul.
3. Ștergeți unitatea principală cu o cârpă moale și umedă. Uscați-l complet, cu o cârpă moale, uscată. Nu spălați niciodată unitatea principală în mașina de spălat vase.
4. Curățați accesoriile cu apă caldă cu săpun folosind un burete moale. Înmuiați aproximativ 10 minute pentru a înmuia reziduurile alimentare persistente, dacă este necesar. Clătiți și uscați bine.
5. Toate accesoriile pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase pe suportul superior al acesteia.
6. Lăsați toate piesele să se usuce complet înainte de utilizare sau depozitare.
7. Depozitați aparatul scos din priză, într-un loc răcoros, curat și uscat.

## 6. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Puteți încerca să rezolvați singur următoarele probleme simple. Dacă nu le puteți rezolva, vă rugăm să contactați departamentul de service post-vânzare.

Problemă	Cauza posibilă	Soluție recomandată
Friteuza de aer nu funcționează. Simbolurile de pe panoul de control nu se aprind.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa.
	Mufa de alimentare nu este introdusă corect în priză.	Împingeți ștecherul în priză până când se oprește.
	Priza de alimentare este defectă.	Încercați altă priză.
	Lipsește tensiunea din rețea.	Verificați siguranța din distribuitorul electric (cutia cu siguranțe).
	S-a declanșat protecția la supraîncălzire.	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet. Apoi încercați din nou.
Siguranța din distribuitorul electric (cutia cu siguranțe) s-a declanșat.	Prea multe dispozitive conectate la același circuit.	Reduceți numărul de dispozitive conectate la circuit.
Mâncarea este puțin arsă.	Temperatura selectată este prea mare sau timpul de gătit este prea lung.	Reduceți temperatura sau timpul de gătit.
Chips-urile din cartofi proaspeți nu sunt crocante.	Cartofii conțin prea multă apă.	Tăiați cartofii în bucăți mai înguste. Tamponați bucățile de cartofi cu un prosop de bucătărie și apoi ungeți-le cu puțin ulei de gătit.
Mâncarea nu este gătită uniform.	Alimente diferite cu timpi diferiți de gătit au fost preparate în același timp.	Puneți în aparat mai întâi alimentele care necesită un timp mai lung de gătit, apoi adăugați ingrediente care necesită un timp mai scurt de gătit.
	Au fost pregătite în același timp alimente care necesită temperaturi de gătit diferite.	Pregătiți în tranșe diferite alimentele care necesită temperaturi diferite de gătit.
	Timpul setat pentru gătit a fost prea scurt sau temperatura prea scăzută.	Măriți timpul sau temperatura pentru gătit.
	Suportul pentru copt este umplut excesiv.	Reduceți cantitatea de mâncare.
	Alimentele sunt așezate unele peste altele.	Împrăștiați alimentele și amestecați-le din când în când.

În timpul utilizării se detectează un miros neplăcut sau fum.	Aparatul este murdar.	Urmați instrucțiunile din capitolul „ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA”.
	Aparatul este folosit pentru prima dată.	Când aparatele noi sunt folosite pentru prima dată apare un miros ciudat. Mirosul ar trebui să dispară după câteva utilizări.
	Prea mult ulei sau grăsime.	Îndepărtați uleiul sau grăsimea în exces.
Mesaj de eroare E1 sau E2	Senzorul este defect	Contactați departamentul de servicii pentru clienți.

#### AVERTIZARE

Reparațiile efectuate individual sau de către neprofesioniști pot cauza riscuri grave pentru siguranța utilizatorului aparatului și pot afecta garanția ca urmare a impactului.

# ОБЗОР СОДЕРЖАНИЯ:


1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 80
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 83
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	С. 83
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 84
5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	С. 88
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	С. 89


## 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ


Перед использованием этого прибора внимательно изучите следующие инструкции и сохраните руководство пользователя, чтобы обращаться к нему при необходимости.

1. В целях защиты от поражения электрическим током не погружайте прибор, шнур питания или сетевую вилку в воду или любые другие жидкости. Не мойте их под проточной водой.
2. Порядкокочистки поверхностей, контактирующих с продуктами питания или маслом, см. в главе «ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА».
3. Устройство оснащено встроенным таймером и автоматически отключится по истечении времени таймера. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку питания на панели управления.
4. Прибор не предназначен для использования детьми в возрасте 0–8 лет. Прибор разрешается эксплуатировать детям от 8 лет и старше, лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, только под присмотром или после прохождения инструктажа о порядке безопасной эксплуатации прибора и сопутствующих рисках. Чистка и уход за прибором не должны проводиться детьми, за исключением детей старше 8 лет под присмотром взрослых. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
5. Детям запрещается играть с прибором.



6. Всегда отключайте прибор от розетки после использования. Для отключения от сети возьмитесь за вилку и потяните за нее. Не тяните за шнур.
7. Запрещено использовать прибор в случае повреждений вилки, шнура питания или самого устройства.
8. Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности он должен быть заменен представителем производителя или его официального сервиса, либо лицом, обладающим надлежащей квалификацией.
9.  **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ:** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности прибора с данным обозначением могут сильно нагреваться во время использования и оставаться горячими некоторое время после.
10. Перед очисткой и обслуживанием дождитесь полного остывания прибора.
11. **ВНИМАНИЕ.** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов. Дети младше 8 лет не должны находиться рядом с устройством без присмотра.
12. При использовании вспомогательных приспособлений, не рекомендуемых производителем устройства, возможны травмы.
13. Не размещайте шнур питания возле горячих поверхностей. Не прикасайтесь к шнуру питания или прибору мокрыми руками.
14. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или столешницы, а также контакта с горячими поверхностями.
15. Если сетевая розетка является средством отключения прибора, она должна находиться в легкодоступном месте.
16. Не размещайте прибор рядом с нагретой газовой плитой, электрической конфоркой или в нагретой духовке. Не кладите ничего на прибор сверху.
17. Запрещено использовать прибор в цепях, отличающихся от описанного в данном руководстве. Ненадлежащее использование прибора может привести к травмам.
18. Не оставляйте работающий прибор без надзора.
19. Если прибор испускает черный дым, немедленно отключите его от электросети и дождитесь, пока дым перестанет идти, прежде чем открывать дверцу.

20. Этот прибор предназначен только для бытового использования. Запрещена эксплуатация прибора вне помещения.
21. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих условиях, таких как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и прочих рабочих помещениях; дачные дома; гостиницы, мотели и прочие места проживания постояльцев; мини-гостиницы.
22.  Данный символ означает, что материалы согласованы для использования совместно с продуктами питания.
23. Прибор должен быть подключен к заземленной розетке. Вилка должна надлежащим образом подключаться к розетке.
24. Этот прибор не рассчитан на управление с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
25. Запрещается эксплуатировать прибор рядом с легковоспламеняющимися жидкостями, газами или материалами (например, шторами, скатертями, обоями и т. п.).
26. Не размещайте прибор слишком близко к стене или другим устройствам. Оставьте минимум 20 см свободного места по бокам прибора и 50 см сверху прибора.
27. Не блокируйте входные и выходные воздушные отверстия.
28. Запрещено использовать прибор рядом с водой или местами с высокой влажностью (например, в сырых подвальных помещениях, рядом с бассейном или ванной).
29. Эксплуатация прибора сопряжена с образованием горячего воздуха. Не лейте масло или жир внутрь прибора, как в случае с обычной фритюрницей!
30. Прибор не подходит для приготовления жидких блюд, таких как супы, соусы или мясные подливки!
31. Не оставляйте пустой прибор включенным (кроме того случая, когда нужно активно прогреть его перед первым использованием).
32. Не помещайте внутрь прибора ингредиенты в пластиковой упаковке или в пластиковых пакетах.
33. Убедитесь, что ингредиенты, содержащие масло и жиры, не перегреваются. Перегрев таких продуктов может вызвать возгорание.
34. Горячие аксессуары необходимо размещать только на термостойких поверхностях.

35. Убедитесь, что приготавливаемая пища не контактирует с нагревательным элементом прибора.
36. Поддерживайте чистоту прибора. Любая грязь и любые загрязнения могут загореться и вызвать неисправность.
37.  Маркировка устройства (символ перечеркнутой мусорной корзины) соответствует директиве Европейского Союза 2012/19/EU об «утилизации электротехнического и электронного оборудования».
- Эта маркировка означает, что оборудование в конце срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором. Пользователь обязан сдать его операторам, занимающимся сбором использованного электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, в том числе местные пункты приема, цеха и местные власти, создают подходящую систему для сбора оборудования. Надлежащий сбор использованного электрического и электронного оборудования помогает избежать вредного влияния на здоровье людей и окружающую среду, которое может возникать из-за наличия опасных компонентов, а также из-за нарушения правил хранения оборудования и обращения с ним.

RU

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

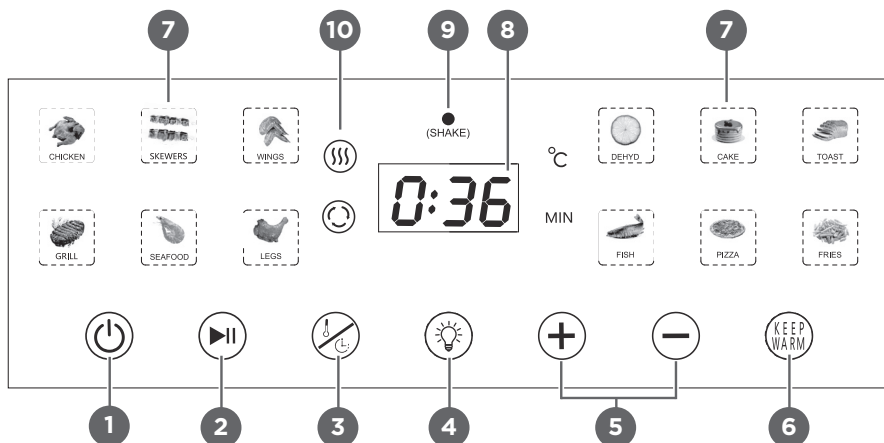
Источник питания	220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность	1800 Вт
Емкость	12 л
Температурный диапазон	80–200 °С
Таймер	До 60 минут; программа «Подсушивание»: до 9 часов
Класс защиты	Класс I

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- |  |   |
|--|---|
| 1. Панель управления                           | 9. Нагревательный элемент                         |
| 2. Дверца (съёмная)                            | 10. Опора для вертела (правая)                    |
| 3. Воздухозаборник                             | 11. Варочная камера                               |
| 4. Воздуховыпускное отверстие (в задней части) | 12. Вилка поворотного вертела со стопорным винтом |
| 5. Воздуховыпускное отверстие (в нижней части) | 13. Ось поворотного вертела                       |
| 6. Подсветка                                   | 14. Решетка для запекания                         |
| 7. Опора для вертела (левая)                   | 15. Поддон для сбора жира                         |
| 8. Направляющие                                | 16. Корзина для обжарки                           |
|  | 17. Инструмент для снятия                         |

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 4.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Условные обозначения	Описание
1	Кнопка питания	Кнопка питания служит для включения и отключения прибора, перевода в режим ожидания и прекращения всех режимов приготовления.
2	Кнопка ПУСК/СТОП	Выбрав нужную программу, нажмите кнопку ПУСК/СТОП, чтобы начать приготовление.
3	Кнопка ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА	Выбрав нужную программу, нажмите кнопку ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА, чтобы настроить время или температуру.
4	Кнопка подсветки	Нажмите, чтобы включить подсветку варочной камеры.
5	+ / -	Нажмите для регулировки температуры и времени приготовления пищи.
6	KEEP WARM	Поддержание температуры приготовленной пищи в течение до 4 часов.
7	12 символов программ	Нажмите на нужный символ, чтобы выбрать программу. Символ будет мигать.
8	Цифровой дисплей	Попеременно отображает время приготовления и температуру.
9	SHAKE Индикатор перемешивания	Загорается, когда ингредиенты необходимо перемешать. (Только для программы FRIES.)
10	Значок обогрева	Обозначает разогрев прибора.
	Символ вентилятора	Указывает, что вентилятор работает.

RU

## 4.2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с прибора все упаковочные материалы и скотч.
- Проверьте аэрогриль на наличие видимых повреждений и комплектность.
- Очистите прибор и аксессуары (см. раздел «ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА»).

**Примечание.** При первом использовании не следует сразу размещать пищевые продукты на приборе, поскольку он может испускать дым и запахи сгорающих остатков защитных покрытий. Включите нагрев до самого высокого значения температуры, не загружая пищу внутрь прибора (см. раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ»), и подождите 15 минут.

## 4.3. АКСЕССУАРЫ

### Поддон для сбора жира

Поддон для сбора жира (15) всегда должен быть установлен, чтобы собирать капающий жир, крошки и прочие остатки пищи. Установите его под варочной камерой, задвинув внутрь прибора.

### Решетка для запекания

Решетка для запекания (14) предназначена для подсушивания пищи. Однако ее также можно использовать для приготовления хрустящих блюд, подогревания и т. п. Установите решетку для запекания на направляющие в варочной камере. Нагревательный элемент расположен в верхней части варочной камеры. Чем выше установлена решетка, тем больше тепла поступает к ней сверху.

В верхней части пища готовится быстрее и получается более хрустящей. Среднее положение позволяет равномерно прогреть пищу со всех сторон. Нижние направляющие подходят для деликатного приготовления.

### Вертел

Вертел состоит из оси (13) и двух вилок для вертела (12). Вертел предназначен для обжаривания крупных кусков мяса (например, курицы, свинины на гриле или жареной свинины). Соберите вертел и установите его внутрь прибора:

1. Наденьте одну из вилок для вертела на ось и закрепите ее с помощью стопорного винта. Ось содержит небольшую круглую выемку для кончика стопорного винта. Для приготовления ингредиентов небольшого размера вилки для вертела можно закрепить ближе к середине оси.
2. Нанизайте на вилку для вертела ингредиенты, которые нужно приготовить на гриле.
3. Нанизайте другую вилку для вертела на ось, чтобы закрепить ингредиенты, и зафиксируйте ее с помощью стопорного винта.
4. Вставьте один конец оси в круглый держатель (7) в левой части варочной камеры. Затем положите другой конец оси на опору (10) в правой части варочной камеры.
5. Проверьте, чтобы она вошла плотно. Вертел не должен свободно вращаться вокруг своей оси, когда прибор выключен. Если он вращается свободно, то вставьте левый конец оси глубже в держатель.
6. После использования извлеките нагретый вертел из варочной камеры с помощью специального инструмента (см. раздел «Инструмент для снятия»). Всегда надевайте рукавицы для духовки, прежде чем снимать вилки для вертела и извлекать обжаренную пищу.

### Примечания:

- На оси есть две небольшие круглые выемки, обозначающие самое дальнее положение стопорных винтов. Во избежание сбоев при работе прибора не вкручивайте стопорные винты дальше к концам оси, чем эти выемки.
- Не размещайте на вертеле слишком крупные куски, чтобы он вращался свободно.



### Инструмент для снятия

Инструмент для снятия предназначен для извлечения горячего вертела из варочной камеры (17).

1. Поместите под ось изогнутые края инструмента для снятия, чтобы обе изогнутые части надежно обхватили ось.
2. Сначала поднимите правый конец оси и слегка сдвиньте его вперед, пока левый конец оси не выйдет из держателя.

3. Аккуратно поднимите вертел, чтобы извлечь из варочной камеры, и положите его на жаропрочную поверхность.






#### 4.4. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА


Нажмите , чтобы включить прибор; нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, чтобы перевести прибор в режим ожидания.

#### 4.5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ




##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожогов!

- **Горячая поверхность!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Аксессуары для аэрогриля, нагревательный элемент и поверхности прибора нагреваются в ходе использования и остаются горячими после использования. Беритесь за ручки или за панель управления. Прежде чем прикасаться к горячим аксессуарам, всегда надевайте рукавицы для духовки.
  - **Горячий пар!** Берегитесь горячего пара, выходящего из воздуховыпускного отверстия прибора, а также сопутствующего открытию дверцы аэрогриля.
1. Устанавливайте устройство на ровную, устойчивую и жаростойкую поверхность. Убедитесь, что со всех сторон прибора достаточно свободного места (минимум 20 см со всех сторон и 50 см сверху).
  2. Убедитесь, что дверца аэрогриля закрыта плотно.
  3. Подключите прибор к заземленной электрической розетке. Прибор издаст звуковой сигнал, а панель управления на мгновение загорится, затем прибор перейдет в режим ожидания, когда будет гореть только **кнопка питания** . Откройте дверь.
  4. Задвиньте поддон для сбора жира под нижнюю часть варочной камеры.
  6. Выберите подходящий аксессуар для ингредиентов, которые нужно приготовить (см. раздел «Аксессуары»). При необходимости используйте небольшую кастрюльку, горшочек или блюдо для выпекания, которые можно поставить на решетку для запекания.
  7. Подготовьте ингредиенты и поместите их на поверхность аксессуара или внутрь него.
  8. Установите аксессуар внутрь варочной камеры.
  9. Закройте дверцу.
  10. Нажмите , чтобы включить прибор. Прибор издаст звуковой сигнал, и панель управления загорится.
  11. Нажмите на символ нужной программы, чтобы выбрать программу. На цифровом дисплее будут попеременно мигать предустановленное время приготовления и температура.
    - При необходимости измените время приготовления или температуру для выбранной программы. Чтобы сделать это, при мигающем символе программы нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ** один или несколько раз, чтобы выбрать регулировку времени или температуры, затем настройте время или температуру с помощью кнопок +/-.
  12. При использовании вертела нажмите на кнопку программы CHICKEN, чтобы использовать функцию вращения.
  13. Нажмите кнопку **ПУСК/СТОП** , чтобы начать приготовление. В ходе приготовления на дисплее попеременно отображаются заданная температура и оставшееся время.
  14. Если нужно настроить температуру или время в ходе приготовления, нажмите , чтобы приостановить приготовление, затем нажмите **ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ** и настройте время или температуру с помощью кнопок +/- . Нажмите  снова, чтобы возобновить приготовление.

15. Когда приготовление завершено, на дисплее мигает надпись «0:00», прибор издает 5 звуковых сигналов и автоматически выключается.  
Чтобы остановить прибор раньше, нажмите кнопку .
16. Аккуратно откройте дверцу и извлеките готовое блюдо из прибора.
  - Для извлечения вертела используйте только специальный инструмент для снятия.
  - НЕ СТАВЬТЕ горячие аксессуары на прибор.
17. Отключайте прибор от розетки после использования.
18. Дождитесь, пока прибор и аксессуары остынут, прежде чем чистить их.


#### 4.5.1. ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Коснитесь символа нужной программы. Символ включенной программы мигает. Пока символ мигает, программу можно изменить. Нажмите , чтобы начать приготовление незамедлительно.

Символы обозначают следующие предустановки:

Программа	Подходящие ингредиенты	Температура	Время приготовления
CHICKEN	Курица (при использовании функции автоповорота)	200 °C	30 мин
SKEWERS	Куски мяса	200 °C	15 мин
WINGS	Крылышки	180 °C	15 мин
DEHYD	Подсушивание	50 °C	4 ч
CAKE	Торт	140 °C	60 мин
TOAST	Тосты	200 °C	5 мин.
GRILL	Бифштекс	180 °C	12 мин
SEAFOOD	Креветки	200 °C	8 мин.
LEGS	Куриные ножки	200 °C	24 мин.
FISH	Рыба	180 °C	15 мин
PIZZA	Пицца	160 °C	13 мин.
FRIES	Картофель фри	200 °C	20 мин

#### Примечания:

- Для каждой программы заданы средние значения температуры и времени приготовления. Эти значения нужно изменять по необходимости. Разные по составу, размеру, форме и качеству ингредиенты требуют разных значений температуры и времени приготовления. Перед подачей убедитесь, что мясо и птица хорошо пропеклись.
- Рекомендуется периодически проверять состояние блюда, чтобы оно не пригорело.  
Чтобы сделать это, включите подсветку с помощью кнопки  или откройте дверцу. Когда дверца открыта, прибор автоматически перестает работать и подсветка выключается. Прибор возобновит работу, когда дверца будет закрыта.



#### 4.5.2. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление будет автоматически приостановлено при открытии дверцы. Чтобы возобновить приготовление блюда, закройте дверцу.

#### 4.5.3. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЕРЕХОД В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Неиспользуемый аэрогриль автоматически переходит в режим ожидания через 10 минут простоя. В этом случае горит только **кнопка питания**.

#### 4.6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ

- Чтобы блюдо подрумянилось равномерно, разложите ингредиенты по дну корзины для обжарки тонким слоем, следя за тем, чтобы они не перекрывали друг друга. Если ингредиенты перекрывают друг друга, то как следует размешайте их по истечении половины времени приготовления.
- Температуру и время приготовления блюда можно менять в любое время в процессе приготовления. Нажмите , затем настройте время и температуру нажатием кнопок **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** и **+/-**.
- Чтобы использовать рецепты, предназначенные для обычной духовки, уменьшите указанные в них значения температуры на 10 °С. Проверяйте блюдо почаще, чтобы не передержать его.
- Встроенный вентилятор аэрогриля иногда перемещает легкие ингредиенты блюд. Чтобы смягчить последствия этого явления, закрепите продукты питания (например, верхний кусок хлеба в бутерброде) с помощью шпажек.
- Выбрав режим приготовления, нажмите  чтобы начать приготовление незамедлительно. Прибор будет использовать настроенные по умолчанию температуру и время.
- Чтобы свежие овощи и картофель получились вкусными, полейте их минимум 1 столовой ложкой масла. Если нужно сделать их хрустящими, то добавьте больше масла.
- Чтобы готовые блюда вас порадовали, не забывайте контролировать процесс приготовления блюд и вовремя извлекайте их, когда они достаточно подрумянились. Для слежения за внутренней температурой мяса и рыбы советуем использовать моментальный термометр. По истечении времени готовки извлеките блюдо незамедлительно, чтобы не передержать его.
- Чтобы блюдо получилось вкусным, извлеките его сразу после истечения времени готовки, дабы не передержать.

RU

### 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА



**ВНИМАНИЕ.** Перед очисткой отключите прибор от источника питания и дайте ему полностью остыть.



**ВНИМАНИЕ.** В целях защиты от поражения электрическим током не погружайте прибор, шнур питания или сетевую вилку в воду или любые другие жидкости. Не мойте их под проточной водой.

1. Выполняйте очистку прибора после каждого использования.
2. Запрещено использовать для очистки прибора растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.
3. Протирайте основной блок мягкой влажной тканью. Вытрите насухо мягкой сухой тканью. Запрещается мыть основной блок в посудомоечной машине.
4. Очищайте аксессуары с помощью теплой мыльной воды и мягкой губки. При необходимости замочите в воде на 10 минут для размягчения засохших остатков еды. Промойте и тщательно просушите.
5. Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке.
6. Перед использованием или размещением на хранение дождитесь полного высыхания всех частей.
7. Храните прибор в отключенном от сети состоянии в прохладном, чистом и сухом месте.



## 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Простые неполадки, указанные ниже, можно устранить самостоятельно. Если неполадки не удается устранить, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

Неисправность	Возможная причина	Рекомендуемое решение
Аэрогриль не работает. Символы на панели управления не загораются.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу.
	Штепсельная вилка неплотно вставлена в розетку.	Вставьте штепсельную вилку в розетку до упора.
	Розетка питания неисправна.	Попробуйте подключить прибор к другой розетке.
	Отсутствует напряжение в электросети.	Проверьте исправность предохранителя в электрощитке.
	Сработала система защиты от перегрева.	Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Затем попробуйте снова.
Сработал предохранитель в электрощитке.	Слишком много устройств подключено к одной электрической цепи.	Отключите другие устройства от электрической цепи.
Блюдо слегка подгорело.	Выбрана слишком высокая температура или слишком длительное время приготовления.	Уменьшите температуру или время приготовления.
Чипсы из свежего картофеля не хрустящие.	Слишком высокое содержание воды в картофеле.	Порежьте картофель на более тонкие ломтики. Промокните кусочки картофеля насухо с помощью кухонного полотенца и вспысните их небольшим количеством растительного масла.

RU

Блюдо приготовлено неравномерно.	Одновременно готовились ингредиенты с разным временем приготовления.	Сначала поместите внутрь прибора ингредиенты с более длительным временем приготовления, затем добавьте ингредиенты, требующие более короткого времени приготовления.
	Одновременно готовились ингредиенты с разной температурой приготовления.	Готовьте отдельно друг от друга ингредиенты, требующие разную температуру приготовления.
	Было настроено слишком малое время приготовления или слишком низкая температура.	Увеличьте время приготовления или температуру.
	Решетка для запекания переполнена.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Ингредиенты перекрывают друг друга.	Равномерно распределите ингредиенты и периодически их перемешивайте.
При использовании прибора слышен неприятный запах или заметен дым.	Устройство загрязнено жиром.	Следуйте инструкциям в разделе «ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА».
	Прибор используется впервые.	Неприятный запах часто возникает при первом использовании устройства. Этот запах должен исчезнуть после нескольких сеансов использования.
	Слишком много масла или жира.	Удалите избыток масла или жира.
Сообщения об ошибке E1 или E2.	Датчик неисправен.	Обратитесь в клиентскую службу.

#### ВНИМАНИЕ

Самостоятельный или непрофессиональный ремонт может привести к серьезным рискам для безопасности пользователя прибора и повлиять на предоставление гарантии.


# ОГЛЯД ЗМІСТУ:


1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	С. 91
2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ	С. 94
3. ОПИС ПРИСТРОЮ	С. 94
4. ВИКОРИСТАННЯ	С. 95
5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ	С. 99
6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 100

## 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього пристрою уважно ознайомтеся з цими інструкціями та зберігайте цей посібник користувача для використання в майбутньому.

1. Для уникнення враження електричним струмом не занурюйте пристрій, його шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном.
2. Відносно інструкцій щодо очищення поверхонь, які контактують з їжею або маслом, див. «ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ».
3. Цей прилад має вбудований таймер і він автоматично вимкнеться, коли час, встановлений на таймері, завершиться. Ви можете вимкнути прилад вручну, натиснувши кнопку живлення на панелі керування.
4. Не допускається використання цього пристрою дітьми віком від 0 до 8 років. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з відсутністю досвіду та знань, але лише під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього приладу та усвідомлення ними небезпеки, що впливає з використання цього приладу. До операцій з очищення та обслуговування приладу дітей можна допускати лише за умови, що вони досягли 8-річного віку й перебувають під наглядом дорослих. Зберігайте сам пристрій і кабель до нього в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
5. Діти не повинні гратися з цим приладом.

6. Завжди від'єднуйте цей пристрій від розетки після використання. Щоб від'єднати прилад від електромережі, візьміться за вилку і потягніть її. Не тягніть за шнур.
7. Не використовуйте цей прилад, якщо вилка, шнур живлення або сам прилад будь-яким чином пошкоджені.
8. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
9.  **РИЗИК ОПІКІВ:** Не торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні приладу, позначені цим знаком, сильно нагріваються під час використання та можуть залишатися гарячими деякий час після використання.
10. Перед будь-яким чищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.
11. **УВАГА!** Прилад і його доступні частини нагріваються під час використання. Слід бути обережними й не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не перебували під постійним наглядом.
12. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
13. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Не підключайте шнур живлення до розетки та не використовуйте прилад мокрими руками.
14. Стежте за тим, щоб шнур не звисав із краю столу, а також не торкався гарячих поверхонь.
15. Якщо мережева розетка слугує засобом від'єднання приладу від електромережі, вона має бути легкодоступною.
16. Не розташовуйте прилад біля гарячого газового пальника, електричного елемента або там, де він може торкнутися розігрітої духовки. Не кладіть нічого на верхню частину приладу.
17. Не використовуйте пристрій в інших цілях, окрім тих, що були описані в цьому керівництві. Неналежне використання приладу може призвести до травм.
18. Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
19. Якщо з пристрою виходить чорний дим, негайно від'єднайте його від мережі й зачекайте. Не відчиняйте дверцята, доки дим не зникне.
20. Цей прилад призначений лише для побутового використання. Пристрій призначений лише для використання у приміщеннях.

21. Цей пристрій призначений для використання в домашньому господарстві й подібних умовах, наприклад, на кухнях персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах; у фермерських будинках; у готелях, мотелях і в інших житлових приміщеннях; у закладах проживання типу «ліжко й сніданок».
22.  Цей символ означає, що матеріали приладу дозволені для контакту з харчовими продуктами.
23. Виріб має бути підключено до заземленої розетки належним чином .
24. Прилад не призначено для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
25. Не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих рідин, газів або матеріалів (наприклад, штор, скатертин, шпалер).
26. Не розташовуйте прилад занадто близько до стіни або інших приладів. Залишайте вільний простір у 20 см з боків і 50 см над пристроєм.
27. Не закривайте вхідні та вихідні отвори приладу.
28. Не використовуйте цей прилад поблизу води або в сильно вологому оточенні (наприклад, у вологому підвалі, біля басейну чи ванни).
29. Під час роботи пристрою використовується виключно гаряче повітря. Не наливайте в пристрій олію або жир, як під час використання звичайної фритюрниці!
30. Пристрій не підходить для готування рідких блюд, як-от супів, соусів або тушкованого м'яса!
31. Не залишайте порожній пристрій увімкненим (за винятком «випалювання» перед першим використанням).
32. Не кладіть у пристрій продукти у пластиковому пакуванні або пакеті.
33. Слідкуйте, щоб харчові продукти, що містять олію або жири, не перегрівалися. Вони можуть загорітися.
34. Завжди кладіть гарячі аксесуари на теплостійку поверхню.
35. Слідкуйте, щоб продукти, які ви готуєте, не торкалися нагрівального елемента пристрою.
36. Слідкуйте за чистотою пристрою. Будь-який бруд або забруднення може загорітися й спричинити помилки в роботі пристрою.

37.  Маркування на пристрої (знак закресленого бака для сміття) відповідає Директиві 2012/19/ЄС щодо «утилізації електричного й електронного обладнання». Це маркування вказує на неможливість утилізації обладнання, строк експлуатації якого закінчився, разом з іншим побутовим сміттям. Користувач повинен доставити таке обладнання операторам, які збирають вживане електричне й електронне обладнання. Оператори збору, включно з місцевими пунктами збору, магазинами й місцевими органами влади, створюють відповідну систему збору обладнання. Належний збір вживаного електричного й електронного обладнання допомагає уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини й навколишнє середовище через вміст у ньому небезпечних компонентів, а також через неправильне зберігання й поводження з цим обладнанням.

## 2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

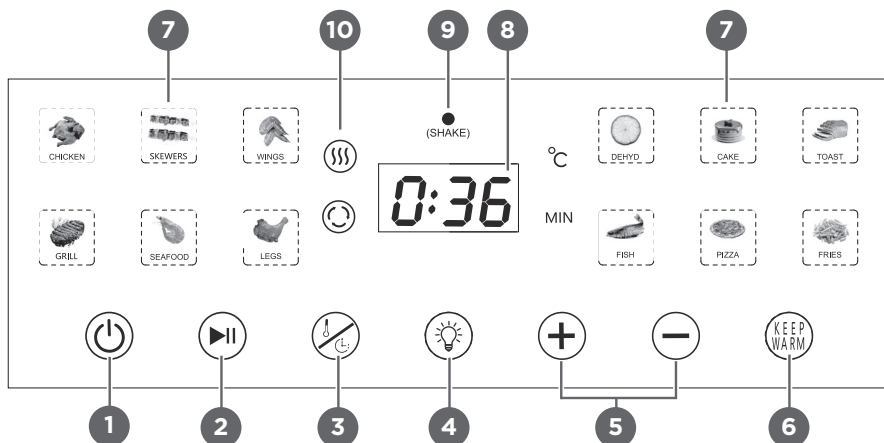
Джерело живлення	220 – 240 В~, 50 – 60 Гц
Споживана потужність	1800 Вт
Місткість	12 л
Діапазон температур	80–200 °С
Таймер	До 60 хвилин; програма «Сушіння»: до 9 годин
Клас захисту	Клас I

## 3. ОПИС ПРИСТРОЮ

- |  |  |
|--|--|
| 1. Панель керування                            | 10. Опора для вертела (справа)                     |
| 2. Дверцята (знімні)                           | 11. Піч  |
| 3. Впускний отвір повітря                      | 12. Стрижень, що обертається, з кріпильним гвинтом |
| 4. Отвір для виходу повітря (на задній панелі) | 13. Вал вертела                                    |
| 5. Отвір для виходу повітря (на днищі)         | 14. Решітка  |
| 6. Цикл легкого миття                          | 15. Лоток для збирання жиру                        |
| 7. Опора для вертела (зліва)                   | 16. Кошик для смаження                             |
| 8. Направляючі                                 | 17. Інструмент для витягування                     |
| 9. Нагрівальний елемент                        |  |

## 4. ВИКОРИСТАННЯ

### 4.1. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



	Символи	Опис
1	Кнопка живлення	Кнопка живлення вмикає пристрій або перемикає його у режим очікування й зупиняє всі функції готування.
2	Кнопка СТАРТ/СТОП	Вибравши потрібну програму, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати готування.
3	Кнопка ЧАС/ТЕМП	Вибравши потрібну програму, натисніть кнопку ЧАС/ТЕМП, щоб задати час і температуру готування.
4	Кнопка Світло	Щоб увімкнути світло у печі, натисніть цю кнопку.
5	+ / -	Щоб задати температуру й час готування, натисніть цю кнопку.
6	KEEP WARM	Підтримує приготовані страви теплими до 4 годин.
7	Символи 12 програм готування	Щоб вибрати програму, торкніться потрібного символу. Символ почне блимати.
8	Цифровий дисплей	Поперемінно показує час і температуру готування.
9	SHAKE Індикатор струшування	Загоряється, коли потрібно струсити продукти. (тільки для програми готування FRIES)
10	Символ нагрівання	Вказує на нагрівання пристрою.
	Символ конвекції	Вказує на роботу вентилятора.

UA

## 4.2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед використанням приладу видаліть усі пакувальні матеріали та стрічку.
- Переконайтеся, що аерофритюрниця не має видимих пошкоджень і відсутніх частин.
- Очистіть прилад і аксесуари (див. «ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ»).

**Примітка:** Під час першого використання в приладі не має бути продуктів, оскільки він може виробляти певний дим або запах через наявність залишків покриття. Дайте порожньому пристрою працювати з найвищою температурою готування протягом приблизно 15 хвилин (див. розділ «ВИКОРИСТАННЯ АЕРОФРИТЮРНИЦІ»).

## 4.3. АКСЕСУАРИ

### Лоток для збирання жиру

Завжди вставляйте лоток для збирання жиру (15), щоб у ньому залишалися жир, крихти або інші залишки харчових продуктів. Він вставляється у днище печі.

### Решітка

Решітка (14) призначена для сушіння. Однак її також можна використовувати для готування хрустких страв, розігріву тощо. У піч решітка вставляється за допомогою направляючих. Нагрівальний елемент знаходиться у верхній частині печі, тобто чим вище поставити решітку, тим інтенсивніше буде нагрівання зверху. У верхній частині печі продукти готуються швидше й набувають хрусткої скоринки. Щоб нагрівання було рівномірним з усіх сторін, готуйте в середній частині пристрою. Нижні направляючі підходять для повільного готування.

### Вертел

Вертел складається з валу (13) і двох стрижнів, що обертаються (12). Вертел підходить для смаження великих шматків м'яса, як-от курки, смаженої або запеченої свинини. Зберіть вертел і вставте його в пристрій:

1. Надіньте один зі стрижнів на вал і закріпіть його за допомогою кріпильного гвинта. На валі є маленька кругла виїмка для наконечника кріпильного гвинта. Щоб смажити менші шматки їжі, стрижні можна закріпити ближче до центру валу.
2. Нанизайте шматок, який хочете смажити, на стрижень, що обертається.
3. Надіньте на вал другий стрижень і нанизайте на нього шматок. Закріпіть стрижень за допомогою кріпильного гвинта.
4. Вставте один кінець валу в круглий тримач (7) з лівої сторони печі. Потім встановіть інший кінець валу на опору (10) з правої сторони печі.
5. Переконайтеся, що він надійно тримається. Вертел не повинен обертатися навколо своєї осі, коли пристрій вимкнений. Якщо це не так, вставте лівий кінець валу глибше в тримач.
6. Після використання витягніть гарячий вертел з печі за допомогою інструмента для витягування (див. розділ «Інструмент для витягування»). Щоб зняти стрижні й смажені продукти, завжди використовуйте термозахисні рукавиці.

### Примітки:

- Крайнє положення кріпильних гвинтів на валі позначається двома маленькими круглими виїмками. Щоб вал обертався плавно, не кріпіть їх далі, ніж вказують ці позначки.
- Щоб вертел обертався без перешкод, не нанизуйте на нього занадто великі шматки.



### Інструмент для витягування

Витягайте гарячий вертел із печі за допомогою інструмента для витягування (17).

1. Поставте вигнуті кінці інструмента для витягування під вал так, щоб вони за нього зачепилися.
2. Спочатку підніміть правий кінець валу й посуньте його трохи вперед, доки не витягнете лівий кінець валу з тримача.
3. Обережно витягніть вертел із печі й поставте його на теплостійку поверхню.









#### 4.4. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

Щоб увімкнути пристрій, натисніть ; щоб пристрій перейшов у режим очікування, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 3 секунд.

#### 4.5. ВИКОРИСТАННЯ АЕРОФРИТЮРНИЦІ




##### УВАГА – Ризик опіків:

- **Гаряча поверхня!** Не торкайтеся гарячих поверхонь. Аксесуари аерофритюрниці, нагрівальний елемент і поверхні пристрою нагріваються під час використання й містять залишкове тепло після використання. Використовуйте наявні ручки або панель керування. Перш ніж торкатися гарячих аксесуарів, завжди надягайте термозахисні рукавиці.
  - **Гаряча пара!** Стережіться виходу гарячої пари з отвору для виходу повітря пристрою або під час відчинення дверцят аерофритюрниці.
1. Розташуйте прилад на рівній, стабільній і термостійкій поверхні. Переконайтеся, що з усіх сторін від пристрою є вільний простір (щонайменше 20 см з боків і 50 см над пристроєм).
  2. Переконайтеся, що дверцята аерофритюрниці щільно зачинені.
  3. Підключіть пристрій до заземленої електричної розетки. Ви почуєте звуковий сигнал і панель керування ненадовго засвітиться, а потім пристрій перейде в режим очікування й буде горіти тільки кнопка **живлення** .
  4. Відкрийте двері.
  5. Вставте лоток для збирання жиру в днище печі.
  6. Виберіть аксесуар, що підходить для продуктів харчування, які ви збираєтеся готувати (див. розділ «Аксесуари»). Можна також використовувати маленьку каструлю або форму для випікання й поставити її на решітку.
  7. Підготуйте продукти й покладіть їх на (в) аксесуар.
  8. Закріпіть аксесуар у печі.
  9. Закрийте дверцята.
  10. Щоб увімкнути пристрій, натисніть . Ви почуєте звуковий сигнал і загориться вся панель керування.
  11. Щоб вибрати програму, торкніться її символу. На цифровому дисплеї будуть поперемінно відображатися задані значення часу й температури готування.
    - У разі потреби час і температуру готування, що будуть використовуватися під час вибраної програми, можна змінити: Коли символ програми блимає, натисніть кнопку **ТЕМП/ЧАС** один або більше раз, щоб перейти до налаштувань часу або температури готування, потім за допомогою кнопок **+/-** задайте потрібні значення.
  12. Якщо ви використовуєте вертел, торкніться кнопки програми для приготування курки CHICKEN, щоб активувати функцію обертання.
  13. Щоб розпочати готування, натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП** . Під час готування на дисплеї буде поперемінно відображатися задана температура й час, що залишився.
  14. Якщо під час готування потрібно змінити час або температуру, натисніть , щоб призупинити процес, потім натисніть кнопку **ТЕМП/ЧАС** і встановіть час або температуру за допомогою кнопок **+/-**. Знову натисніть , щоб продовжити готування.
  15. Коли процес готування закінчиться, на дисплеї почне блимати «0:00», 5 раз пролунає звуковий сигнал і пристрій вимкнеться автоматично. Щоб припинити роботу пристрою раніше, натисніть кнопку .
  16. Обережно відчиніть дверцята й витягніть приготовану їжу з пристрою.
    - Вертел витягайте тільки за допомогою пристрою для витягування.
    - НЕ кладіть гарячі аксесуари на верхню частину пристрою.


17. Від'єднуєте пристрій від розетки після використання.
18. Перед чищенням пристрою й аксесуарів вони повинні охолонути.

#### 4.5.1. ВИБІР ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ

Торкніться символу потрібної програми. Коли він почне блимати, програма активується. Поки символ блимає програму можна змінити. Натисніть , щоб негайно почати готування їжі. Символи відповідають таким налаштуванням:

Програма	Підходящі продукти харчування	Температура	Час готування
CHICKEN	Куряче м'ясо (з автоматичною функцією обертання)	200 °C	30 хв.
SKEWERS	Відбивна	200 °C	15 хв.
WINGS	крильця	180 °C	15 хв.
DEHYD	Сушіння	50 °C	4 год.
CAKE	Пиріг	140 °C	60 хв.
TOAST	Тост	200 °C	5 хв.
GRILL	Біфштекс	180 °C	12 хв.
SEAFOOD	Креветки	200 °C	8 хв.
LEGS	Курячі ніжки	200 °C	24 хв.
FISH	Риба	180 °C	15 хв.
PIZZA	Піца	160 °C	13 хв.
FRIES	Картопля фрі	200 °C	20 хв.

#### Примітки:

- Задані для певної програми температура й час приготування – це середні значення. У разі необхідності їх можна змінити. Оскільки інгредієнти відрізняються за їхнім походженням, розміром, формою й якістю, поточні значення температури й часу готування можуть бути різними. Перш ніж подавати на стіл м'ясо або куряче м'ясо, переконайтеся, що воно повністю приготувалося.
- Рекомендуємо час від часу перевіряти стан страв, щоб переконатися, що вони не згоріли. Щоб це зробити, увімкніть світло за допомогою кнопки  або відчиніть дверцята. Якщо відчинити дверцята, робота пристрою автоматично призупиниться, а світло вимкнеться. Щойно ви зачините дверцята, робота пристрою продовжиться.



#### 4.5.2. ПРИЗУПИНЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо відчинити дверцята, готування автоматично призупиниться. Щоб продовжити готування, зачиніть дверцята.

#### 4.5.3. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Якщо ви не будете чіпати аерофритюрницю протягом 10 хвилин, вона автоматично перейде в режим очікування. Тільки Кнопка **живлення** буде горіти.

#### 4.6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

- Для рівномірного підрум'янення страв переконайтеся, що інгредієнти розташовані рівним шаром на дні кошика для смаження або решітці й не перекривають один одного. Якщо інгредієнти розташовані з перекриттям, слід струсити їх у середині встановленого часу приготування.
- Температуру та час приготування можна регулювати в будь-який час під час приготування. Просто натисніть , потім натисніть **ЧАС/ТЕМП** і +/-, щоб відрегулювати температуру або час.
- Щоб використовувати рецепти для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10°C. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути надмірного приготування.
- Іноді вентилятор аерофритюрниці може піднімати в повітря легкі продукти. Щоб уникнути цього, закріпіть продукти (наприклад, верхній шматочок хліба на сендвічі) коктейльними паличками.
- Вибравши функцію готування, ви можете натиснути , щоб негайно розпочати готування. Пристрій працюватиме із стандартною температурою та часом.
- Для отримання найкращих результатів при приготуванні свіжих овочів та картоплі використовуйте принаймні 1 столову ложку олії. За бажанням додайте більше олії, щоб досягти бажаного рівня хрусткості.
- Щоб отримати найкращі результати, перевіряйте готовність протягом усього часу приготування та виймайте їжу, коли буде досягнуто бажаного рівня рум'яності. Ми рекомендуємо використовувати термометр із миттєвим зчитуванням для контролю внутрішньої температури м'яса та риби. Після завершення часу приготування негайно вийміть їжу, щоб уникнути надмірного приготування.
- Щоб отримати найкращі результати, виймайте їжу відразу після завершення часу приготування, щоб уникнути надмірного приготування.

#### 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

UA



**УВАГА!** Перед чищенням від'єднайте вилку приладу від розетки й дочекайтеся, доки він повністю охолоне.



**УВАГА!** Для уникнення враження електричним струмом не занурюйте пристрій, його шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном.

1. Очищуйте пристрій після кожного використання.
2. Ніколи не використовуйте розчинники, хімічні чи абразивні засоби для чищення, дротяні щітки, гострі предмети чи губки для чищення приладу.
3. Протріть основний блок м'якою вологою серветкою. Повністю висушіть м'якою сухою тканиною. Ніколи не мийте основний блок у посудомийній машині.
4. Чистьте аксесуари в теплій мильній воді за допомогою м'якої мочалки. Замочіть приблизно на 10 хвилин, щоб розм'якшити стійкі залишки їжі, якщо необхідно. Промийте і дайте повністю висохнути.
5. Усі аксесуари можна мити на верхній полиці посудомийної машини.
6. Перед використанням або зберіганням дайте всім частинам повністю висохнути.
7. Зберігайте прилад, від'єднавши його від електромережі, у прохолодному, чистому та сухому місці.

## 6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Ви можете спробувати самостійно вирішити перелічені нижче прості проблеми. Якщо ви не можете їх вирішити, зверніться до відділу гарантійного й післягарантійного обслуговування.

Проблема	Можлива причина	Рекомендоване рішення
Аерофритюрниця не працює. Символи на панелі керування не загоряються.	Дверцята не зачинені належним чином.	Закрийте дверцята.
	Вилка не вставлена в розетку належним чином.	Проштовхніть вилку в розетку, доки вона не зупиниться.
	Несправна розетка.	Спробуйте іншу розетку.
	Відсутня напруга в мережі.	Перевірте запобіжник в електричній розподільчій коробці (електричному щиті).
	Спрацював захист від перегріву.	Від'єднайте вилку пристрою від розетки й дайте йому повністю охолонути. Потім спробуйте ще раз.
Спрацював запобіжник в електричній розподільчій коробці (електричному щиті).	Занадто багато пристроїв під'єднано до однієї мережі.	Зменшіть кількість пристроїв мережі.
Страви підгорають.	Вибрана занадто висока температура або занадто довгий час готування.	Зменшіть температуру або час готування.
Чіпси зі свіжої картоплі не хрусткі.	У картоплі дуже багато води.	Поріжте картоплю більш тонкими шматочками. Просушіть їх кухонним рушником, а потім збризніть олією.
Страви приготовані нерівномірно.	Одночасно готувалися різні продукти з різним часом готування.	Спочатку покладіть у пристрій продукти, що потребують тривалішого готування, потім додайте інгредієнти з коротшим часом готування.
	Одночасно готувалися продукти з різною температурою готування.	Готуйте продукти з різною температурою готування окремо.
	Задані занадто короткий час або занадто низька температура готування.	Збільште час або температуру готування.
	Решітка переповнена.	Зменште кількість продуктів.
	Продукти складені один на одного.	Розподіліть продукти по всій поверхні й перемішуйте час від часу.

Під час використання з'явився неприємний запах або дим.	Пристрій забруднений.	Див. інструкції в розділі «ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ».
	Пристрій використовується вперше.	Під час першого використання нового пристрою завжди з'являється неприємний запах. Після декількох використань він зникне.
	Забгато олії або жиру.	Видаліть надлишок олії або жиру.
Повідомлення про помилки E1 або E2	Несправний датчик	Зверніться до відділу обслуговування клієнтів.

### УВАГА

Самостійний або непрофесійний ремонт може створити серйозний ризик для безпеки користувача і вплинути на гарантію.





600131905  
AF7009-GS



 **Auchan**

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri  
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France  
[www.auchan-retail.com/contact](http://www.auchan-retail.com/contact)

-----  
Made in China