

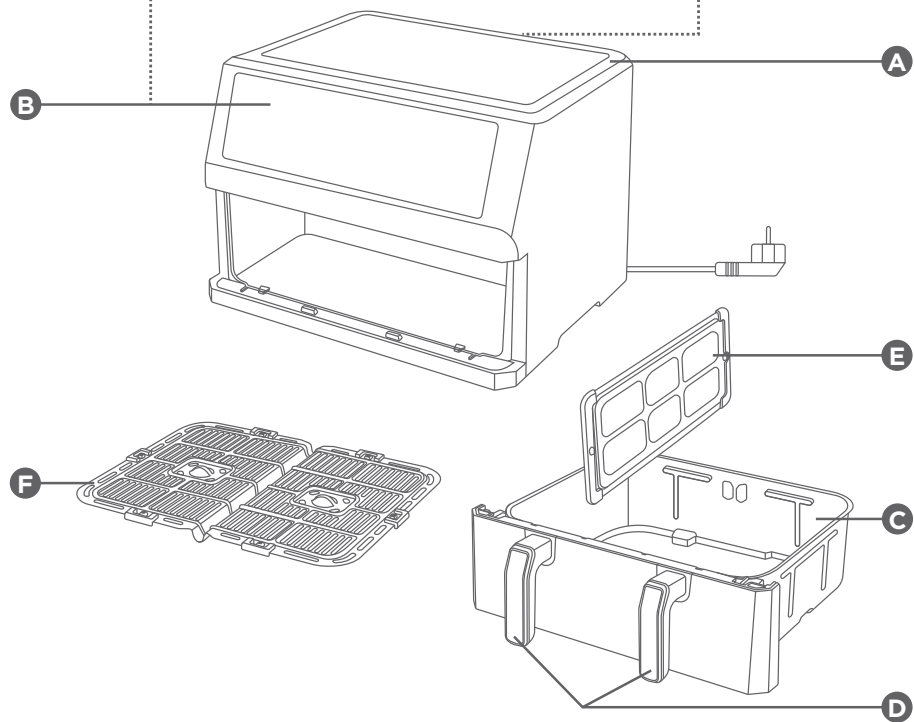
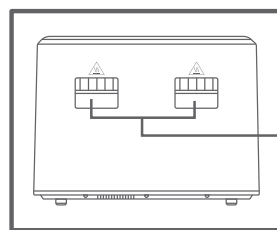
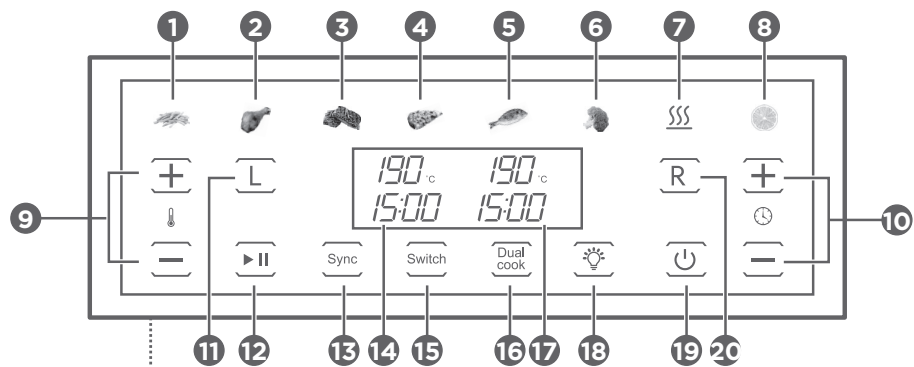
Qilive



Large Rack Air Fryer Q.5247

- FR** Friteuse sans huile large panier
- ES** Freidora de aire de rejilla grande
- PT** Air Fryer de grelha grande
- PL** Frytkownica powietrzna z dużym rusztem
- HU** Légkeveréses sütő nagy rekesszel
- RO** Friteuză cu aer și coș mare
- RU** Аэрогриль с большой корзиной
- UA** Аерофритюрниця з великим кошиком

EN	User manual	P. 4
FR	Manuel d'utilisation	P. 13
ES	Manual de instrucciones	P. 24
PT	Manual de utilização	P. 34
PL	Instrukcja obsługi	S. 44
HU	Használati utasítás	54. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 63
RU	Руководство пользователя	C. 74
UA	Довідник користувача	C. 85



EN

FR

ES

PT

PL

HU

RO

RU

UA

CONTENT OVERVIEW :

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 5
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 5
4. BEFORE FIRST USE	P. 6
5. SETTING UP	P. 7
6. OPERATION	P. 7
7. USEFUL INFORMATION	P. 11
8. CLEANING AND CARE	P. 12

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use. It contains important safety information as well as instructions concerning the use and maintenance of the appliance. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the appliance.

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. (see **CLEANING AND CARE**).
2. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please see **CLEANING AND CARE**.
3. This appliance has a built-in timer and will automatically shut off when the timer has finished.
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. Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.
7. 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.
8.  **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.
9. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the control panel with wet hands.
12. Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.
13. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.
14. 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.
15. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.
16. Never operate the appliance unattended.
17. If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the frying drawer.
18. This appliance is intended for household use only. It is not intended for outdoor use.

19.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.
20.  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.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. Do not operate the appliance near flammable liquids or gases, or flammable materials (e.g. curtains, tablecloths, wallpapers, etc.).
23. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Keep a minimum clearance distance on all sides of at least 10 cm. Do not block the air inlets and outlets of the appliance.
24. Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement, next to a swimming pool or bathtub).

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption:	max. 2400 W 0.34 W (standby mode)
Temperature range:	
– Air Frying	80 °C – 200 °C
– Reheat	70 °C – 100 °C
– Dehydrate	35 °C – 80 °C
Time range:	
– Air Frying	1 – 60 minutes
– Dehydrate	1 – 24 hours
Capacity:	11 L (5.5 L x 2)
Protection class:	Class I

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|---------------------|-------------------|
| A. Air inlets | E. Basket divider |
| B. Control panel | F. Airflow tray |
| C. Air fryer basket | G. Air outlets |
| D. Double handles | |

3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW

- | | |
|---|--|
| 1. Fries preset button  | 11. Left compartment button  |
| 2. Drumsticks preset button  | 12. Start/Pause button  |
| 3. Steaks preset button  | 13. Sync button  |
| 4. Pizza preset button  | 14. Left compartment display |
| 5. Fish preset button  | 15. Switch button  |
| 6. Vegetables preset button  | 16. Dual Cook button  |
| 7. Reheat preset button  | 17. Right compartment display |
| 8. Dehydrate preset button  | 18. Light button  |
| 9. Temperature +/- buttons | 19. Power button  |
| 10. Time +/- buttons | 20. Right compartment button  |

3.3. PRESET COOKING PROGRAMS

The air fryer is designed with eight Preset Cooking Programs for your convenience. The default cooking temperatures and times of the programs are adjustable.

SHAKE/TURN REMINDER

- The Shake/Turn reminder function is available in designated preset cooking programs when the time is set to at least **6 minutes**.
- If after the Shake/Turn reminder beeps, the air fryer basket is not removed to shake or turn the food, the appliance will continue cooking until the timer ends.

Preset Cooking Programs	Temperature (°C)		Time (minutes)		Shake/Turn reminder (at 2/3 of cooking time)
	Default	Adjustable range	Default	Adjustable range	
Fries	200 °C	(80-200 °C)	26	(1-60)	✓
Drumsticks	200 °C	(80-200 °C)	32	(1-60)	✓
Steaks	175 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Pizza	150 °C	(80-200 °C)	16	(1-60)	—
Fish	160 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Vegetables	150 °C	(80-200 °C)	12	(1-60)	✓
Reheat	80 °C	(70-100 °C)	60	(1-60)	—
Dehydrate	55 °C	(35-80 °C)	8 hours	(1 hour – 24 hours)	—

The cooking temperature and time may vary depending on the size, quantity, type of food, and whether the food is frozen or not. Always check food halfway through cooking to determine the final cooking time and temperature required. Adjust the settings as necessary.

4. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Check that the air fryer has no visible damage and no parts are missing.
- Before using the appliance for the first time, or before using it after a prolonged storage, clean the appliance and accessories following the instructions in the **CLEANING AND CARE** section.

NOTE: To remove the new smell from your appliance, it is recommended to turn the appliance on at the maximum temperature 180-200 °C for 10-15 minutes without food to burn off the protective lubricant. The process may produce a slight smoke or odour. Make sure the room is well ventilated.

5. SETTING UP

- Place the appliance on a level, stable, dry, and heat-resistant surface. If required, use a non-slip heat-resistant mat under the appliance to protect the worktop from heat or permanent blemishes.
- Keep a minimum clearance distance of 20 cm on all sides of the appliance from other items to allow proper air circulation during cooking. Do not cover the appliance with any items to avoid fire.

6. OPERATION



CAUTION – Risk of burns:

- **Hot surface!** Do not touch hot surfaces. The air fryer basket, heating element, and metal surfaces of the appliance become hot during use and are subject to residual heat after use. Use available handles or knobs. Always wear oven mitts when handling the hot air fryer basket.
- **Hot steam!** Beware of hot steam escaping from the air outlets and when removing the air fryer basket from the appliance.

6.1. USING THE AIRFLOW TRAY AND DIVIDER

The air fryer is designed with 2 selectable cooking zones, left and right. This feature allows you to cook smaller amounts of food in a single compartment of the air fryer basket using the divider, or larger amounts of food in both compartments.

1. Always use the airflow tray in the bottom of the air fryer basket. The tray allows hot air to circulate around the food and excess fats and oils to drip to the bottom of the basket, preventing them from collecting under the food.
2. Insert the divider into the center of the airflow tray if you will be cooking in a single compartment or cooking different types of foods in both compartments.

6.2. TURNING THE APPLIANCE ON/OFF

- Connect the power cord to a grounded power outlet. The appliance will enter Standby Mode with a beep and only the Power button (19) will illuminate to indicate that the appliance is connected to the power supply.
- Touch the Power button (19) to turn the air fryer on. The control panel will turn on showing all the buttons. The Fries preset cooking program (1) and Dual Cook Mode (16) are selected by default and will flash on the panel.
- Follow the next sections to adjust the settings and use the appliance.
- If you need to manually turn off the air fryer at any time, touch the Power button (19) until the appliance turns off and returns to Standby Mode.

6.3. FILLING THE AIR FRYER BASKET

1. Remove the air fryer basket from the main unit and place it on a heat-resistant surface.
2. Put the prepared ingredients on the airflow tray. Do not overfill the air fryer basket to ensure proper cooking and air circulation.
 - If you are cooking beef steaks or pork chops, place them in a single layer on the airflow tray with small spaces between them.
3. Reinsert the filled air fryer basket into the main unit.
4. Always use both handles when handling the air fryer basket.

6.4. COOKING IN THE FULL BASKET WITH SWITCH MODE

Use Switch Mode to cook one type of food in the air fryer basket without using the divider.

1. Place the food in the air fryer basket without using the divider.
2. Touch the Power button (19) to turn the appliance on.
3. Touch the Switch button (15) to activate Switch Mode first. The button will start to flash when activated. The settings will only be displayed on the left screen, no settings will be displayed on the right screen, and the Left compartment  and Right compartment  buttons (11, 20) will turn off. To cancel, touch the button again.
4. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8) (→ **PRESET COOKING PROGRAMS**).
5. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
6. Touch the Start/Pause button (12) to start cooking.
7. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).

6.5. COOKING IN BOTH COMPARTMENTS WITH DUAL COOK MODE (L & R)

Use the Dual Cook Mode and the divider to cook two types of foods that require the same temperature and time settings in both compartments of the air fryer basket.

1. Place the food in the air fryer basket and use the divider.
2. Touch the Power button (19) to turn the appliance on. The Dual Cook button (16) is selected by default. The button flashes when activated.
3. If the Dual Cook button (16) is not flashing, touch the button to activate it first.
4. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8) (→ **PRESET COOKING PROGRAMS**).
5. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
6. Touch the Start/Pause button (12) to start cooking. The left and right compartments will start cooking at the same time and both displays will show the same temperatures and times.
7. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10) and the settings will be adjusted simultaneously on both displays.

6.6. COOKING IN A SINGLE COMPARTMENT (L / R)

To cook smaller amounts of food in a single compartment (Left or Right) of the air fryer basket:

1. Use the divider in the air fryer basket and place the food in the compartment of your choice.
2. Touch the Power button (19) to turn the appliance on.
3. Touch the Left compartment  or Right compartment  button (11 or 20) corresponding to the compartment that has been filled with food.
4. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8) (→ **PRESET COOKING PROGRAMS**).
5. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
6. Touch the Start/Pause button (12) to start cooking in the single compartment.
7. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, first touch the button of the Left compartment  or the Right compartment  that is cooking (11 or 20), and then touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icon (9, 10).

6.7. COOKING IN BOTH COMPARTMENTS WITH SYNC MODE

If the cooking times required in both compartments are different, use Sync Mode to synchronise the times so that both compartments automatically finish cooking at the same time.

NOTE: Do not use the Dehydrate preset (8) in Sync Mode. It is recommended to use Dehydrate with Switch Mode, Dual Cook Mode, or Single Compartment cooking.

The left and right compartments must be programmed first:

1. Place the food in the air fryer basket and use the divider.
2. Touch the Left compartment **L** button (11).
3. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8) (→ **PRESET COOKING PROGRAMS**).
4. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
5. Touch the Right compartment **R** button (20).
6. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8).
7. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
8. Touch the Sync button (13) to activate the function. The button flashes when activated. To cancel, touch the button again.

NOTE: Sync Mode cannot be activated after cooking starts.

9. Touch the Start/Pause button (12) to start cooking. The compartment with the longest cooking time will start cooking first and count down on the display. When the remaining cooking time matches the time of the second compartment, the second compartment will start to cook and count down in sync with the first compartment.
10. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, touch the Left compartment **L** or Right compartment **R** button first (11 or 20), and then touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icon (9, 10).

NOTE:

- When the compartment with the longest cooking time has started cooking, if you decrease its cooking time to less than the time of the second compartment on hold, the second compartment will start to cook. The Sync button (13) will turn off and Sync Mode will be cancelled.
- Similarly, when the compartment with the longest cooking time has started cooking, if you increase the time of the second compartment on hold higher than the ongoing cooking time of the first compartment, the second compartment will start to cook. The Sync button (13) will turn off and Sync Mode will be cancelled.

6.8. COOKING IN BOTH COMPARTMENTS WITHOUT ANY MODE

To start cooking two types of foods immediately in both compartments with different temperatures or times:

1. Place the food in the air fryer basket and use the divider.
2. Touch the Power button (19) to turn the appliance on.
3. Touch the Left compartment **L** button (11).
4. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8) (→ **PRESET COOKING PROGRAMS**).
5. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
6. Touch the Right compartment **R** button (20).
7. Touch the button of the desired preset cooking program (1 – 8).
8. To adjust the default temperature or time, touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icons (9, 10).
9. Touch the Start/Pause button (12) to start cooking immediately on both compartments.
10. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, touch the Left compartment **L** or Right compartment **R** button first (11 or 20), and then touch the +/- buttons next to the Temperature or Time icon (9, 10).

6.9. REMOVING THE AIR FRYER BASKET DURING COOKING

- If the air fryer basket is removed during the cooking process (to check or shake/turn the food), the appliance will stop cooking. Reinsert the air fryer basket promptly to continue cooking.
- If the air fryer basket is not reinserted into the appliance within **5 minutes**, the appliance will turn off and enter Standby Mode.

6.10. PAUSING, CANCELLING THE COOKING

During the cooking process:

- To pause the cooking process in Switch Mode, Dual Cook Mode, and Sync Mode touch the Start/Pause button (12). The timer and heating will stop. Touch the button again to continue cooking.
- To pause the cooking process of a compartment in Single Compartment cooking, or Both Compartments cooking without any mode, touch the Left compartment  or Right compartment  button and then touch the Start/Pause button (12) to pause that compartment. Touch the buttons again to continue cooking in the compartment.
- If you need to cancel the cooking process or manually turn the appliance off, touch and hold the Power button (19) until the appliance turns off and returns to Standby Mode.

6.11. WHEN COOKING ENDS

At the end of the cooking process, the appliance beeps 5 times to indicate that cooking is complete. The fan will run for a few seconds and stop, and the appliance will turn off and return to Standby Mode.

6.12. COOKING LIGHTS

- Touch the Light button (18) during cooking to turn the left and right lights on or off.
- To turn a single light on or off during cooking, touch the Left compartment  or Right compartment  button (11 or 20) and then touch the Light button (18). This function is not available in Switch Mode.

6.13. AUTO POWER-OFF (INACTIVITY)

The appliance will automatically turn off and enter Standby Mode if no button is pressed within **5 minutes** when the appliance is on and cooking has not started, or when cooking is paused.

6.14. AFTER COOKING

1. Pull out the air fryer basket and place it on a flat and heat-resistant surface. Use a pair of tongs to transfer the food to a serving plate. Do not turn the basket over to avoid pouring excess fats and oils collected in the bottom onto the food.
2. If you need to continue cooking another batch of food, use kitchen paper to wipe off any excess fats and oils in the bottom of the air fryer basket to prevent smoking. It will not be necessary to preheat the appliance while it is hot.
3. Once finished using the appliance, unplug the power cord from the electrical outlet. Wait until the appliance cools down completely before moving or cleaning it.

7. USEFUL INFORMATION

EN

7.1. AIR FRYING GUIDE

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake/ Turn	Remark
Potato & fries					
Thin frozen fries	500-600	18-25	200	Shake	/
Thick frozen fries	500-600	20-25	200	Shake	/
Potato gratin	600	20-25	200	/	/
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180	Turn	/
Pork chops	100-600	12-18	180	Turn	/
Hamburger	100-600	10-20	180	Turn	/
Sausage roll	100-600	13-15	200	/	/
Drumsticks	100-600	25-30	180	Shake/Turn	/
Chicken breast	100-600	18-25	180	Turn	/
Snacks					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Turn	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Shake	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	Shake/Turn	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	/	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	/	/
Baking					
Cake	500	8-15	180	/	Use baking tin/ oven dish
Quiche	500	20-22	180	/	
Muffins	500	15-18	200	/	
Sweet snacks	500	20	160	/	

7.2. SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE

Use a meat thermometer to make sure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before consuming. Follow these safe minimum internal temperatures recommended by the USDA.

You can cook food to a higher internal temperature according to your preference.

Beef, lamb	63 °C (145 °F)
Pork	71 °C (160 °F)
Ground meats	71 °C (160 °F)
Poultry products	77-82 °C (170-180 °F)
Fish, shellfish	63 °C (145 °F)
Reheating meat, poultry, leftovers	74 °C (165 °F)

7.3. AIR FRYING TIPS

- Cooking oils, such as canola, sunflower, or vegetable oil, work well for air frying.
- Please add oil as required. Unless foods are pre-packaged and pre-greased, use a little cooking oil (only 1-2 tablespoons) on certain foods to ensure a crisp and golden result.
- For crispier results, always pat dry foods with kitchen paper before adding oil and cooking. Rub, brush, or spray cooking oil evenly onto foods.
- Cut foods into smaller pieces to create more surface area for crisping.
- When cooking meats, place them in a single layer in the air fryer basket to allow even browning and ensure the pieces can be cooked through.
- To make crispy homemade fries or potato wedges, soak freshly peeled and cut potatoes in water for 30 minutes. Pat dry with kitchen paper, and then rub with 1 tablespoon of cooking oil before air frying.
- Do not prepare extremely fatty foods, such as sausages, in the air fryer.
- Use a baking pan in the air fryer basket to bake a cake or quiche, or to air fry delicate or filled ingredients.
- You can use store-bought dough to prepare filled snacks, such as calzones, quickly and easily. Foods made with store-bought dough requires less preparation time than homemade dough.

8. CLEANING AND CARE



WARNING: Before cleaning, always unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool down completely.



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

- Clean the appliance after each use.
- **IMPORTANT:** Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- Wipe the exterior of the main unit with a soft, moist cloth.
- Wipe the cooking chamber with a soft cloth, moistened with warm water. Allow to air dry completely.
- Only when necessary, clean the heating element with an old toothbrush to remove any food residue, then wipe with a soft moist cloth.
- Clean the air fryer basket, airflow tray, and divider with warm soapy water using a soft sponge. If required, fill the air fryer basket with warm water and a little dishwashing soap. Place the airflow tray and divider inside and soak for 10 minutes before cleaning. Do not use water with a temperature higher than 50 °C. Dry thoroughly with a soft dry cloth after cleaning.
- Allow all parts to dry completely before closing the air fryer basket.
- Store the appliance unplugged, in a cool, clean and dry place.
- **KEEP OUT OF THE REACH OF BABIES, CHILDREN, AND PETS.**

TABLE DES MATIÈRES :

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	P. 13
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 14
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 14
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 16
5. INSTALLATION	P. 16
6. FONCTIONNEMENT	P. 16
7. INFORMATIONS UTILES	P. 21
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 23

FR

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Il contient des informations de sécurité importantes ainsi que des consignes sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez ces consignes pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

1. Afin d'éviter tout danger électrique, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
2. Pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
3. Cet appareil possède un minuteur intégré et s'éteindra automatiquement lorsque le temps sera écoulé.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou étant dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque manière que ce soit.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.
8.  **RISQUE DE BRÛLURES :** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'utilisation et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après l'utilisation.
9. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste à distance de toute surface chaude. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
13. Si la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière ou d'une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

FR

15. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.

16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

17. Si l'appareil rejette de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez l'arrêt de la fumée avant de retirer le compartiment à friture.

18. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.

19.  Ce symbole indique que les composants sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.

20.  Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.

21. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

22. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou de matériaux inflammables (par ex : rideaux, nappes, papiers peints, etc.).

23. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Gardez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.

24. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou d'une humidité élevée (par ex. : dans une cave humide, près d'une piscine ou près d'une baignoire).

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220–240 V ~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	max. 2400 W 0,34 W (mode veille)
Plage de température : – Friture sans huile – Réchauffage – Déshydratation	80 °C – 200 °C 70 °C – 100 °C 35 °C – 80 °C
Plage de temps : – Friture sans huile – Déshydratation	1 – 60 minutes 1 – 24 heures
Capacité :	11 L (5,5 L x 2)
Classe de protection :	Classe I

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| A. Entrées d'air | E. Séparateur de panier |
| B. Panneau de commande | F. Plateau de circulation d'air |
| C. Panier de la friteuse sans huile | G. Sorties d'air |
| D. Double poignée | |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

- | | |
|---|---|
| 1. Bouton de préréglage des frites  | 11. Bouton du compartiment gauche  |
| 2. Bouton de préréglage des cuisses de poulet  | 12. Bouton démarrage/pause  |
| 3. Bouton de préréglage des steaks  | 13. Bouton de synchronisation  |
| 4. Bouton de préréglage des pizzas  | 14. Affichage du compartiment gauche |
| 5. Bouton de préréglage du poisson  | 15. Bouton Switch  |
| 6. Bouton de préréglage des légumes  | 16. Bouton Dual Cook (cuisson double)  |
| 7. Bouton de préréglage du réchauffage  | 17. Affichage du compartiment droit |
| 8. Bouton de préréglage de la déshydratation  | 18. Bouton d'éclairage  |
| 9. Boutons +/- de température | 19. Bouton marche/arrêt  |
| 10. Boutons +/- de durée | 20. Bouton de compartiment droit  |

3.3. PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

La friteuse est dotée de huit programmes de cuisson prédéfinis pour vous faciliter la tâche. Les températures et durées de cuisson par défaut des programmes sont réglables.

RAPPEL POUR SECOUER/RETOURNER LES ALIMENTS

- La fonction de rappel pour secouer/retourner les aliments est disponible dans certains programmes de cuisson prédéfinis lorsque la durée réglée est d'au moins **6 minutes**.
- Si le panier de la friteuse n'est pas retiré pour secouer ou retourner les aliments après le signal sonore de rappel, l'appareil continue la cuisson jusqu'à la fin de la minuterie.

Programmes de cuisson prédéfinis	Température (°C)		Durée (minutes)		Rappel Secouer/Retourner (aux 2/3 de la durée de cuisson)
	Par défaut	Plage de réglage	Par défaut	Plage de réglage	
Frites	200 °C	(80-200 °C)	26	(1-60)	✓
Pilons	200 °C	(80-200 °C)	32	(1-60)	✓
Steaks	175 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Pizza	150 °C	(80-200 °C)	16	(1-60)	—
Poisson	160 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Légumes	150 °C	(80-200 °C)	12	(1-60)	✓
Réchauffage	80 °C	(70-100 °C)	60	(1-60)	—
Déshydratation	55 °C	(35-80 °C)	8 heures	(1 heure – 24 heures)	—

La durée et la température de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliments, et si ces derniers sont congelés ou non. Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer la température et le temps de cuisson final requis. Ajustez les réglages selon vos besoins.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que la friteuse sans huile ne présente aucun dommage visible et qu'aucune pièce ne manque.
- Avant la première utilisation ou après une période de rangement prolongée, nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les consignes de la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.

REMARQUE : Pour éliminer l'odeur de neuf de votre appareil, il est recommandé de le faire fonctionner à la température maximale de 180-200 °C pendant 10 à 15 minutes sans aliments, afin de brûler le lubrifiant protecteur. Ce processus peut produire une légère fumée ou une légère odeur. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

5. INSTALLATION

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et thermorésistante. Si nécessaire, utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger le plan de travail de la chaleur et des taches permanentes.
- Laissez un espace libre d'au moins 20 cm entre tous les côtés de l'appareil et les objets adjacents pour permettre une bonne circulation de l'air pendant la cuisson. Ne couvrez pas l'appareil avec des objets, quels qu'ils soient, afin d'éviter un incendie.

6. FONCTIONNEMENT



ATTENTION - Risque de brûlures :

- **Surface chaude !** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Le panier de la friteuse, la résistance et les surfaces métalliques de l'appareil deviennent brûlants pendant l'utilisation et continuent de dégager une chaleur résiduelle après utilisation. Utilisez les poignées ou touches disponibles. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier chaud de la friteuse sans huile.
- **Vapeur chaude !** Attention à la vapeur chaude lorsqu'elle s'échappe des sorties d'air ou lorsque vous retirez le panier de la friteuse.

6.1. UTILISATION DU PLATEAU ET DU SÉPARATEUR

La friteuse est conçue avec 2 zones de cuisson sélectionnables, une à gauche et une à droite. Cette fonction vous permet de cuire de plus petites quantités d'aliments dans un seul compartiment du panier de la friteuse à l'aide du séparateur, ou de plus grandes quantités d'aliments dans les deux compartiments.

1. Utilisez toujours le plateau de circulation d'air en le mettant au fond du panier de la friteuse sans huile. Le plateau permet à l'air chaud de circuler autour des aliments et aux graisses et huiles excédentaires de s'égoutter au fond du panier, évitant ainsi qu'elles ne s'accumulent sous les aliments.
2. Insérez le séparateur au milieu du plateau de circulation d'air si vous souhaitez cuisiner dans un seul compartiment ou cuire différents types d'aliments dans les deux compartiments.

6.2. MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE L'APPAREIL

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant mise à la terre. L'appareil passe en mode veille en émettant un signal sonore et seul le bouton marche/arrêt (19) s'allume pour indiquer que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour mettre en marche la friteuse. Le panneau de commande s'allume et affiche tous les boutons. Le programme de cuisson pré-réglé des frites (1) et le mode de cuisson double (16) sont sélectionnés par défaut et clignotent sur le panneau.

- Suivez les indications qui suivent pour régler les paramètres et utiliser l'appareil.
- Si vous souhaitez éteindre manuellement la friteuse, vous pouvez à tout moment appuyer sur le bouton marche/arrêt (19) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne et repasse en mode veille.

6.3. REMPLISSAGE DU PANIER DE LA FRITEUSE SANS HUILE

FR

1. Retirez le panier de l'unité principale et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
2. Placer les ingrédients préparés sur le plateau de circulation d'air. Ne remplissez pas trop le panier de la friteuse, afin de garantir une cuisson correcte et une bonne circulation de l'air.
 - Pour faire cuire des steaks de bœuf ou des côtelettes de porc, placez-les en une seule couche sur le plateau de circulation d'air, en les espaçant un peu.
3. Réinsérez le panier rempli dans l'unité principale.
4. Utilisez toujours les deux poignées lorsque vous manipulez le panier de la friteuse.

6.4. CUISSON DANS LA TOTALITÉ DU PANIER AVEC LE MODE SWITCH

Utilisez le mode « Switch » pour cuire un seul type d'aliment dans le panier de la friteuse sans utiliser le séparateur.

1. Placez les aliments dans le panier de la friteuse sans utiliser le séparateur.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour mettre l'appareil en marche.
3. Appuyez sur le bouton « Switch » (15) pour activer d'abord le mode « Switch ». Le bouton se met à clignoter lorsqu'il est activé. Les réglages s'affichent uniquement sur l'écran gauche, aucun réglage ne s'affiche sur l'écran droit et les boutons du compartiment gauche  et du compartiment droit  (11, 20) s'éteignent. Pour annuler, réappuyez sur le bouton.
4. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson pré-réglé souhaité (1 - 8) (→ **PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS**).
5. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
6. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (12) pour démarrer la cuisson.
7. Si vous devez régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).

6.5. CUISSON DANS LES DEUX COMPARTIMENTS AVEC LE MODE DE CUISSON DOUBLE (G ET D)

Utilisez le mode de cuisson double « Dual Cook » et le séparateur pour cuire deux types d'aliments nécessitant les mêmes réglages de température et de durée dans les deux compartiments du panier de la friteuse.

1. Placez les aliments dans le panier de la friteuse et utilisez le séparateur.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour mettre l'appareil en marche. Le bouton Dual Cook (16) est sélectionné par défaut. Le bouton clignote lorsqu'il est activé.
3. Si le bouton Dual Cook (16) ne clignote pas, appuyez d'abord dessus pour l'activer.
4. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson pré-réglé souhaité (1 - 8) (→ **PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS**).
5. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
6. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (12) pour démarrer la cuisson. Les compartiments gauche et droit démarrent la cuisson en même temps et les deux écrans afficheront les mêmes températures et durées.
7. Si vous devez ajuster la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10) et les réglages seront ajustés simultanément sur les deux écrans.

6.6. CUISSON DANS UN SEUL COMPARTIMENT (G / D)

Pour cuire de plus petites quantités d'aliments dans un seul compartiment (gauche ou droit) du panier de la friteuse :

1. Utilisez le séparateur dans le panier de la friteuse et placez les aliments dans le compartiment de votre choix.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour mettre l'appareil en marche.
3. Appuyez sur le bouton du compartiment gauche  ou du compartiment droit  (11 ou 20) correspondant au compartiment rempli d'aliments.
4. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson préréglé souhaité (1 - 8) (**→ PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS**).
5. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
6. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (12) pour démarrer la cuisson dans le compartiment.
7. Si vous devez régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment gauche  ou du compartiment droit  qui effectue la cuisson (11 ou 20), puis sur les boutons +/- situés à côté de l'icône de température ou de durée (9, 10).

6.7. CUISSON DANS LES DEUX COMPARTIMENTS AVEC LE MODE SYNCHRO

Si les durées de cuisson requises dans les deux compartiments sont différentes, utilisez le mode Sync pour synchroniser les durées afin que les deux compartiments terminent automatiquement la cuisson en même temps.

REMARQUE : N'utilisez pas le préréglage Déshydratation (8) en mode Sync. Il est recommandé d'utiliser le préréglage Déshydratation avec le mode « Switch », le mode « Dual Cook » ou le mode de cuisson dans un seul compartiment.

Les compartiments gauche et droit doivent d'abord être programmés :

1. Placez les aliments dans le panier de la friteuse et utilisez le séparateur.
2. Appuyez sur le bouton du compartiment gauche  (11).
3. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson préréglé souhaité (1 - 8) (**→ PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS**).
4. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
5. Appuyez sur le bouton du compartiment droit  (20).
6. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson préréglé souhaité (1 - 8).
7. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
8. Appuyez sur le bouton Sync (13) pour activer la fonction. Le bouton clignote lorsqu'il est activé. Pour annuler, réappuyez sur le bouton.

REMARQUE : Le mode Sync ne peut pas être activé après le début de la cuisson.

9. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (12) pour démarrer la cuisson. Le compartiment dont la durée de cuisson est la plus longue commence la cuisson en premier et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. Lorsque la durée de cuisson restante correspond à la durée du deuxième compartiment, ce dernier commence la cuisson et le compte à rebours est synchronisé avec celui du premier compartiment.
10. Si vous devez régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment gauche  ou du compartiment droit  (11 ou 20), puis sur les boutons +/- situés à côté de l'icône de température ou de durée (9, 10).

REMARQUE :

- Lorsque le compartiment avec la durée de cuisson la plus longue a commencé la cuisson, si vous diminuez sa durée de cuisson à une durée inférieure à celle du deuxième compartiment en attente, le deuxième compartiment démarre alors la cuisson. Le bouton Sync (13) s'éteint et le mode de synchronisation est annulé.
- De même, lorsque le compartiment avec la durée de cuisson la plus longue a démarré la cuisson, si vous augmentez la durée de cuisson du deuxième compartiment en attente à une durée supérieure à celle du premier compartiment, le deuxième compartiment démarre alors la cuisson. Le bouton Sync (13) s'éteint et le mode de synchronisation est annulé.

6.8. CUISSON DANS LES DEUX COMPARTIMENTS SANS AUCUN MODE

Pour commencer à cuire immédiatement deux types d'aliments dans les deux compartiments avec des températures ou des durées différentes :

1. Placez les aliments dans le panier de la friteuse et utilisez le séparateur.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour mettre l'appareil en marche.
3. Appuyez sur le bouton du compartiment gauche  (11).
4. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson prédéfini souhaité (1 - 8) (→ **PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS**).
5. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
6. Appuyez sur le bouton du compartiment droit  (20).
7. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson prédéfini souhaité (1 - 8).
8. Pour régler la température ou la durée par défaut, appuyez sur les boutons +/- situés à côté des icônes de température ou de durée (9, 10).
9. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (12) pour démarrer immédiatement la cuisson dans les deux compartiments.
10. Si vous devez régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment gauche  ou du compartiment droit  (11 ou 20), puis sur les boutons +/- situés à côté de l'icône de température ou de durée (9, 10).

6.9. RETRAIT DU PANIER DE LA FRITEUSE PENDANT LA CUISSON

- Si le panier de la friteuse est retiré pendant la cuisson (pour vérifier ou secouer/tourner les aliments), l'appareil arrête la cuisson. Réinsérez sans délai le panier dans la friteuse pour continuer la cuisson.
- Si le panier de la friteuse n'est pas réinséré dans l'appareil dans un délai de **5 minutes**, l'appareil s'éteint et passe en mode veille.

6.10. PAUSE / ANNULATION DE LA CUISSON

Pendant le processus de cuisson :

- Pour interrompre la cuisson en mode « Switch », « Dual Cook » et « Sync », appuyez sur la touche démarrage/pause (12). La minuterie et la cuisson s'arrêtent. Réappuyez sur le bouton pour poursuivre la cuisson.
- Pour mettre en pause la cuisson d'un compartiment dans le cas d'une cuisson dans un seul compartiment ou des deux compartiments sans aucun mode, appuyez sur le bouton du compartiment gauche  ou du compartiment droit , puis appuyez sur la touche démarrage/pause (12) pour mettre en pause ce compartiment. Réappuyez sur les boutons pour poursuivre la cuisson dans le compartiment.
- Si vous devez annuler la cuisson ou éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne et revienne en mode veille.

6.11. À LA FIN DE LA CUISSON

À la fin de la cuisson, l'appareil émet 5 bips pour indiquer que la cuisson est terminée. Le ventilateur continue de tourner pendant quelques secondes puis s'arrête, l'appareil s'éteint et repasse en mode veille.

6.12. ÉCLAIRAGE LORS DE LA CUISSON

- Appuyez sur le bouton d'éclairage (18) pendant la cuisson pour allumer ou éteindre les lumières gauche et droite.
- Pour allumer ou éteindre une seule lumière pendant la cuisson, appuyez sur le bouton du compartiment gauche  ou du compartiment droit  (11 ou 20), puis sur le bouton d'éclairage (18). Cette fonction n'est pas disponible en mode « Switch ».

6.13. ARRÊT AUTOMATIQUE (INACTIVITÉ)

L'appareil s'éteint automatiquement et passe en mode veille si aucun bouton n'est actionné dans les **5 minutes** lorsque l'appareil est allumé et que la cuisson n'a pas commencé, ou lorsque la cuisson est en pause.

6.14. APRÈS LA CUISSON

1. Sortez le panier de la friteuse sans huile et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Utilisez une pince pour transférer les aliments sur un plat. Ne retournez pas le panier afin d'éviter que l'excès de graisses et d'huiles accumulées dans le fond ne se déverse sur les aliments.
2. Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, utilisez du papier absorbant pour essuyer l'excès de graisses et d'huiles au fond du panier de la friteuse afin d'éviter qu'elles ne fument. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil lorsqu'il est chaud.
3. Une fois que vous n'utilisez plus l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

7. INFORMATIONS UTILES

7.1. GUIDE DE CUISSON

FR

	Min-max Quantité (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Secouer/ Retourner	Remarque
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	500-600	18-25	200	Secouer	/
Frites épaisses surgelées	500-600	20-25	200	Secouer	/
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	/	/
Viande et volaille					
Steak	100-600	12-18	180	Retourner	/
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180	Retourner	/
Hamburger	100-600	10-20	180	Retourner	/
Roulade de saucisse	100-600	13-15	200	/	/
Pilons	100-600	25-30	180	Secouer/ Retourner	/
Blanc de poulet	100-600	18-25	180	Retourner	/
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Retourner	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180	Secouer	
Bâtonnets de poisson congelés	100-500	6-10	200	Secouer/ Retourner	
En-cas surgelés au fromage pané	100-500	8-10	180	/	
Légumes farcis	100-500	12-20	160	/	/
Cuisson					
Gâteau	500	8-15	180	/	Utiliser un moule de cuisson/ plat allant au four
Quiche	500	20-22	180	/	
Muffins	500	15-18	200	/	
En-cas sucrés	500	20	160	/	

7.2. TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE REQUISE

Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant d'être consommés. Respectez les températures internes minimales recommandées par l'USDA (Département de l'Agriculture des États-Unis). Vous pouvez cuire les aliments à une température plus élevée selon vos préférences.

Bœuf, agneau	63 °C (145 °F)
Porc	71 °C (160 °F)
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Volaille	77-82 °C (170-180 °F)
Poissons, crustacés	63 °C (145 °F)
Réchauffage de la viande, de la volaille et des restes	74 °C (165 °F)

7.3. CONSEILS DE CUISSON

- Les huiles de cuisson, telles que l'huile de colza, l'huile de tournesol ou l'huile végétale, conviennent parfaitement à la friture.
- Ajoutez de l'huile au besoin. À moins que les aliments ne soient pré-emballés et déjà graissés, utilisez un peu d'huile de cuisson (seulement 1 à 2 cuillères à soupe) sur certains aliments pour garantir qu'ils soient croustillants et dorés.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, séchez-les toujours avec du papier absorbant avant d'ajouter de l'huile et de les cuire. Frotter, brosser ou vaporiser l'huile de cuisson uniformément sur les aliments.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour plus de surface crouillante.
- Lorsque vous faites cuire des viandes, placez-les en une seule couche dans le panier à friture pour permettre un brunissement uniforme et garantir une cuisson complète des morceaux.
- Pour obtenir des frites ou quartiers de pommes de terre maison croustillants, faites tremper les pommes de terre fraîchement pelées et coupées dans l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant, puis frottez-les avec 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson avant de les faire frire.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse sans huile.
- Utilisez un moule dans le panier à friture pour faire cuire un gâteau ou une quiche, ou pour faire frire des ingrédients délicats ou garnis.
- Vous pouvez utiliser de la pâte achetée dans le commerce pour cuire rapidement et facilement des préparations fourrées, comme des calzones. Les aliments préparés avec de la pâte achetée en magasin nécessitent moins de temps de préparation qu'avec de la pâte maison.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.

FR



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout danger électrique, n'immergez jamais l'unité principale, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- **IMPORTANT** : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'unité principale à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- Essuyez la cuve de cuisson avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau. Laissez-les sécher complètement à l'air libre.
- Lorsque cela est nécessaire, nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une vieille brosse à dents pour éliminer tout résidu alimentaire, puis essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Nettoyez le panier de la friteuse sans huile, le plateau de circulation d'air et le séparateur avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Si nécessaire, remplissez le panier de la friteuse d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez-y le plateau de circulation d'air et le séparateur et laissez-les y tremper pendant 10 minutes avant de les nettoyer. N'utilisez pas d'eau dont la température est supérieure à 50 °C. Séchez soigneusement avec un chiffon doux et sec après le nettoyage.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de fermer le panier de la friteuse sans huile.
- Rangez l'appareil débranché dans un endroit frais, propre et sec.
- **GARDER HORS DE PORTÉE DES BÉBÉS, DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.**

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 24
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 25
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 25
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 27
5. INSTALACIÓN	P. 27
6. MODO DE EMPLEO	P. 27
7. INFORMACIÓN ÚTIL	P. 32
8. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 33

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea este manual detenidamente antes del primer uso. Contiene información de seguridad importante, así como instrucciones sobre el uso y mantenimiento del aparato. Guarde estas instrucciones para futuras referencias y páselas a posibles nuevos propietarios del aparato.

1. Para protegerse contra los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni ningún otro líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo. (ver LIMPIEZA Y CUIDADO).

2. Con respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.

3. Este dispositivo tiene un temporizador incorporado y se apagará automáticamente cuando el temporizador haya finalizado.

4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales con o falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. 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. No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera.

7. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar cualquier peligro.

8.  **PELIGRO DE QUEMADURAS:** No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato marcadas con este signo alcanzan altas temperaturas durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de su uso.

9. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

11. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni opere el panel de control con las manos mojadas.

12. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mostradores o mesas ni permita que toque superficies calientes.

13. Cuando la toma de corriente sirve como medio para desconectar el aparato, la toma de corriente debe permanecer fácilmente accesible.

14. No coloque el aparato sobre cocinas de gas calientes, quemadores eléctricos o en hornos calientes ni en su cercanía. No coloque nada encima del aparato.

15. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. El mal uso del aparato puede causar lesiones.

16. Nunca opere el dispositivo sin supervisión.

17. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de retirar el cajón.

18. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. No está destinado a uso en exteriores.

19.  Este símbolo indica que los materiales están aprobados para el contacto con alimentos.

20.  El marcado de este aparato (símbolo de un cubo de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE sobre "aparatos eléctricos y electrónicos usados". Este marcado significa que este equipo, al final de su vida útil, no puede ser eliminado con otros residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, los comercios y las autoridades locales, crean un sistema adecuado de recogida de equipos. La recogida adecuada de los equipos eléctricos y electrónicos usados contribuye a evitar los efectos nocivos para la salud humana y el medioambiente derivados de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuados de estos equipos.

21. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

22. No utilice el aparato cerca de líquidos o gases inflamables, ni de materiales inflamables (p. ej., cortinas, manteles, papel de pared, etc.).

23. No coloque el aparato contra una pared u contra otros aparatos. Mantenga una distancia libre mínima en todos los lados de al menos 10 cm. No obstruya las entradas y salidas de aire del aparato.

24. No use el aparato cerca de agua o con humedad elevada (por ejemplo, en un sótano húmedo, junto a una piscina, lavabo o bañera).

ES

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220–240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energía:	máx. 2400 W 0,34 W (modo de espera)
Rango de temperatura: – Freír por aire – Recalentar – Deshidratar	80 °C – 200 °C 70 °C – 100 °C 35 °C – 80 °C
Intervalo de tiempo: – Freír por aire – Deshidratar	1 – 60 minutos 1 – 24 horas
Capacidad:	11 L (5,5 L x 2)
Clase de protección:	Clase I

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| A. Entradas de aire | E. Divisor de cesta |
| B. Panel de control | F. Bandeja de flujo de aire |
| C. Cesta de la freidora | G. Salidas de aire |
| D. Dos asas | |

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

1. Botón predeterminado de patatas fritas 
2. Botón predeterminado de muslos 
3. Botón predeterminado de filetes 
4. Botón predeterminado de pizza 
5. Botón predeterminado de pescado 
6. Botón predeterminado de verduras 
7. Botón predeterminado de recalentamiento 
8. Botón predeterminado de deshidratación 
9. Botones de temperatura +/-
10. Botones de tiempo +/-
11. Botón del compartimento izquierdo 
12. Botón de inicio/pausa 
13. Botón de sincronización 
14. Pantalla del compartimento izquierdo
15. Botón de cambio 
16. Botón de cocción doble 
17. Pantalla del compartimento derecho
18. Botón de luz 
19. Botón de encendido 
20. Botón del compartimento derecho 

3.3. PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS

La freidora está diseñada con ocho programas de cocción predeterminados para su comodidad. Las temperaturas y tiempos de cocción predeterminados de los programas son ajustables.

RECORDATORIO DE AGITAR/GIRAR

- La función de recordatorio de agitar/girar está disponible en programas de cocción predeterminados designados cuando el tiempo está configurado al menos a **6 minutos**.
- Si después de que suena el recordatorio de agitar/girar, la cesta de la freidora no se retira para agitar o voltear la comida, el aparato continuará cocinando hasta que finalice el temporizador.

Programas de cocción predeterminados	Temperatura (°C)		Tiempo (minutos)		Recordatorio de Agitar/Girar (a 2/3 del tiempo de cocción)
	Predeterminado	Rango ajustable	Predeterminado	Rango ajustable	
Patatas fritas	200 °C	(80-200 °C)	26	(1-60)	✓
Muslos de pollo	200 °C	(80-200 °C)	32	(1-60)	✓
Filetes	175 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Pizza	150 °C	(80-200 °C)	16	(1-60)	—
Pescado	160 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Verduras	150 °C	(80-200 °C)	12	(1-60)	✓
Recalentar	80 °C	(70-100 °C)	60	(1-60)	—
Deshidratar	55 °C	(35-80 °C)	8 horas	(1 hora – 24 horas)	—

El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar según el tamaño, la cantidad, el tipo de alimento y si el alimento está congelado o no. Revise siempre los alimentos a mitad de la cocción para determinar el tiempo de cocción final y la temperatura requerida. Ajuste la configuración según sea necesario.

4. ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Compruebe que la freidora no tiene daños visibles y no faltan piezas.
- Antes de usar el aparato por primera vez, o antes de usarlo después de un almacenamiento prolongado, limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones de la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.

NOTA: Para eliminar el olor a nuevo de su aparato, se recomienda encenderlo a la temperatura máxima de 180-200 °C durante 10-15 minutos sin alimentos para quemar el lubricante protector. El proceso puede producir un ligero humo u olor. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5. INSTALACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, seca y resistente al calor. Si es necesario, utilice una alfombrilla antideslizante resistente al calor debajo del aparato para proteger la encimera del calor o de imperfecciones permanentes.
- Mantenga una distancia mínima de 20 cm en todos los lados del aparato con respecto a otros objetos para permitir una correcta circulación del aire durante la cocción. No cubra el aparato con ningún objeto para evitar incendios.

6. MODO DE EMPLEO



ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:

- **¡Superficie caliente!** No toque las superficies calientes. La cesta de la freidora de aire, la resistencia y las superficies metálicas del aparato se calientan durante el uso y están sujetas a calor residual después del uso. Utilice los mangos o pomos disponibles. Siempre use guantes para horno cuando manipule la cesta caliente de la freidora de aire.
- **¡Vapor caliente!** Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por la salida de aire y al retirar la cesta de la freidora de aire del aparato.

6.1. USO DE LA REJILLA Y EL DIVISOR

La freidora está diseñada con 2 zonas de cocción seleccionables, izquierda y derecha. Esta función le permite cocinar cantidades más pequeñas de alimentos en un solo compartimento de la cesta de la freidora usando el divisor, o cantidades más grandes de alimentos en ambos compartimentos.

1. Utilice siempre la bandeja de flujo de aire en la parte inferior de la cesta de la freidora. La bandeja permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos y que el exceso de grasas y aceites gotee hasta el fondo de la cesta, evitando que se acumulen debajo de los alimentos.
2. Inserte el divisor en el centro de la bandeja de flujo de aire si va a cocinar en un solo compartimento o si va a cocinar diferentes tipos de alimentos en ambos compartimentos.

6.2. ENCENDIDO/APAGADO DEL APARATO

- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. El aparato entrará en modo de espera con un pitido y solo el botón de encendido (19) se iluminará para indicar que el aparato está conectado a la fuente de alimentación.
- Pulse el botón de encendido (19) para encender la freidora de aire. El panel de control se encenderá mostrando todos los botones. El programa de cocción predeterminado de patatas fritas (1) y el modo de cocción dual (16) están seleccionados por defecto y parpadearán en el panel.
- Siga las siguientes secciones para ajustar la configuración y utilizar el aparato.
- Si necesita apagar manualmente la freidora en cualquier momento, toque el botón de encendido (19) hasta que el aparato se apague y vuelva al modo de espera.

6.3. LLENADO DE LA CESTA DE LA FREIDORA

1. Retire la cesta de la freidora de la unidad principal y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
2. Coloque los ingredientes preparados en la rejilla. No llene demasiado la cesta de la freidora para garantizar una cocción y circulación de aire adecuadas.
 - Si está cocinando filetes de ternera o chuletas de cerdo, colóquelos en una sola capa en la rejilla con pequeños espacios entre ellos.
3. Vuelva a introducir la cesta de la freidora llena en la unidad principal.
4. Utilice siempre ambas asas al manipular la cesta de la freidora.

6.4. COCINAR LA CESTA LLENA CON MODO DE CAMBIO

Use el modo de cambio para cocinar un tipo de comida en la cesta de la freidora sin usar el divisor.

1. Coloque la comida en la cesta de la freidora sin usar el divisor.
2. Toque el botón de encendido (19) para encender el aparato.
3. Toque el botón de cambio (15) para activar el modo de cambio primero. El botón comenzará a parpadear cuando se active. La configuración solo se mostrará en la pantalla izquierda, no se mostrará ninguna configuración en la pantalla derecha y los botones del compartimento izquierdo (L) y del compartimento derecho (R) (11, 20) se apagarán. Para cancelar, pulse de nuevo el botón.
4. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS**).
5. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10).
6. Toque el botón de inicio/pausa (12) para comenzar a cocinar.
7. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10).

6.5. COCINAR EN AMBOS COMPARTIMENTOS CON MODO DE COCCIÓN DOBLE (I Y D)

Utilice el modo de cocción dual y el divisor para cocinar dos tipos de alimentos que requieren los mismos ajustes de temperatura y tiempo en ambos compartimentos de la cesta de la freidora.

1. Coloque la comida en la cesta de la freidora y use el divisor.
2. Toque el botón de encendido (19) para encender el aparato. El botón de cocción dual (16) está seleccionado de forma predeterminada. El botón parpadea cuando se activa.
3. Si el botón de cocción dual (16) no parpadea, tóquelo para activarlo primero.
4. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS**).
5. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10).
6. Toque el botón de inicio/pausa (12) para comenzar a cocinar. Los compartimentos izquierdo y derecho comenzarán a cocinar al mismo tiempo y ambas pantallas mostrarán las mismas temperaturas y tiempos.
7. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10) y la configuración se ajustará simultáneamente en ambas pantallas.

6.6. COCINAR EN UN SOLO COMPARTIMIENTO (I/D)

Para cocinar cantidades más pequeñas de alimentos en un solo compartimento (izquierdo o derecho) de la cesta de la freidora:

1. Utilice el divisor en la cesta de la freidora y coloque la comida en el compartimento de su elección.
2. Toque el botón de encendido (19) para encender el aparato.

3. Toque el botón del compartimento izquierdo **L** o compartimento **R** (11 o 20) correspondiente al compartimento donde se ha colocado la comida.
4. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS**).
5. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10).
6. Toque el botón de inicio/pausa (12) para comenzar a cocinar en el compartimento único.
7. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, primero toque el botón del compartimento izquierdo **L** o el compartimento derecho **R** donde se está cocinando (11 o 20) y luego toque los botones +/- al lado del ícono temperatura o tiempo (9, 10).

6.7. COCINAR EN AMBOS COMPARTIMENTOS CON MODO DE SINCRONIZACIÓN

Si los tiempos de cocción requeridos en ambos compartimentos son diferentes, use el modo de sincronización para sincronizar los tiempos de modo que ambos compartimentos terminen de cocinar automáticamente al mismo tiempo.

NOTA: No utilice el ajuste predeterminado de deshidratar (8) en el modo de sincronización. Se recomienda utilizar el modo de deshidratado con el modo de cambio, modo de cocción dual o cocción en un solo compartimento.

Primero se deben programar los compartimentos izquierdo y derecho:

1. Coloque la comida en la cesta de la freidora y use el divisor.
2. Toque el botón del compartimento izquierdo **L** (11).
3. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS**).
4. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10).
5. Toque el botón del compartimento derecho **R** (20).
6. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8).
7. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los íconos de temperatura o tiempo (9, 10).
8. Toque el botón de sincronización (13) para activar la función. El botón parpadea cuando se activa. Para cancelar, pulse de nuevo el botón.

NOTA: El modo de sincronización no se puede activar después de comenzar la cocción.

9. Toque el botón de inicio/pausa (12) para comenzar a cocinar. El compartimento con el tiempo de cocción más largo comenzará a cocinar primero y hará una cuenta regresiva en la pantalla. Cuando el tiempo de cocción restante coincida con el tiempo del segundo compartimento, el segundo compartimento comenzará a cocinar y realizará una cuenta regresiva en sincronización con el primer compartimento.
10. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, toque el botón del compartimento izquierdo **L** o compartimento derecho **R** primero (11 o 20) y luego toque los botones +/- al lado del ícono temperatura o de la hora (9, 10).

NOTA:

- Cuando el compartimento con el tiempo de cocción más largo haya comenzado a cocinar, si disminuye su tiempo de cocción a menos que el tiempo del segundo compartimento en espera, el segundo compartimento comenzará a cocinar. El botón de sincronización (13) se apagará y se cancelará el modo de sincronización.
- De manera similar, cuando el compartimento con el tiempo de cocción más largo haya comenzado a cocinar, si aumenta el tiempo del segundo compartimento en espera por encima del tiempo de cocción en curso del primer compartimento, el segundo compartimento comenzará a cocinar. El botón de sincronización (13) se apagará y se cancelará el modo de sincronización.

6.8. COCINAR EN AMBOS COMPARTIMIENTOS SIN NINGÚN MODO

Para empezar a cocinar dos tipos de alimentos inmediatamente en ambos compartimentos con diferentes temperaturas o tiempos:

1. Coloque la comida en la cesta de la freidora y use el divisor.
2. Toque el botón de encendido (19) para encender el aparato.
3. Toque el botón del compartimento izquierdo $\overline{L}$ (11).
4. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS**).
5. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los iconos de temperatura o tiempo (9, 10).
6. Toque el botón del compartimento derecho $\overline{R}$ (20).
7. Toque el botón del programa de cocción predeterminado deseado (1 – 8).
8. Para ajustar la temperatura o el tiempo predeterminados, toque los botones +/- junto a los iconos de temperatura o tiempo (9, 10).
9. Toque el botón de inicio/pausa (12) para comenzar a cocinar inmediatamente en ambos compartimentos.
10. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, toque el botón del compartimento izquierdo $\overline{L}$ o compartimento derecho $\overline{R}$ primero (11 o 20) y luego toque los botones +/- al lado del icono temperatura o de la hora (9, 10).

6.9. RETIRADA DE LA CESTA DE LA FREIDORA DURANTE LA COCCIÓN

- Si se retira la cesta de la freidora durante el proceso de cocción (para revisar o agitar/voltar la comida), el aparato dejará de cocinar. Vuelva a insertar la cesta de la freidora para continuar cocinando.
- Si la cesta de la freidora no se vuelve a insertar en el aparato antes de **5 minutos**, el aparato se apagará y entrará en modo de espera.

6.10. PAUSAR, CANCELAR LA COCCIÓN

Durante el proceso de cocción:

- Para pausar el proceso de cocción en el modo de cambio, el modo de cocción dual y el modo de sincronización, toque el botón inicio/pausa (12). El temporizador y el calor se detendrán. Toque el botón nuevamente para continuar cocinando.
- Para pausar el proceso de cocción de un compartimento en la cocción de un solo compartimento o en la cocción de ambos compartimentos sin ningún modo, toque el botón del compartimento izquierdo $\overline{L}$ o compartimento derecho $\overline{R}$ y luego toque el botón de inicio/pausa (12) para pausar ese compartimento. Toque los botones nuevamente para continuar cocinando en el compartimento.
- Si necesita cancelar el proceso de cocción o apagar manualmente el aparato, mantenga presionado el botón de encendido (19) hasta que el aparato se apague y vuelva al modo de espera.

6.11. CUANDO TERMINA LA COCCIÓN

Al final del proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos para indicar que la cocción ha finalizado. El ventilador funcionará durante unos segundos y se detendrá, y el aparato se apagará y volverá al modo de espera.

6.12. LUCES DE COCCIÓN

- Toque el botón de luz (18) durante la cocción para encender o apagar las luces izquierda y derecha.
- Para encender o apagar una sola luz durante la cocción, toque el botón del compartimento izquierdo $\overline{L}$ o compartimento derecho $\overline{R}$ (11 o 20) y luego toque el botón de luz (18). Esta función no está disponible en el modo de cambio.

6.13. APAGADO AUTOMÁTICO (INACTIVIDAD)

El aparato se apagará automáticamente y entrará en modo de espera si no se presiona ningún botón en **5 minutos** cuando el aparato esté encendido y la cocción no haya comenzado, o cuando la cocción esté en pausa.

6.14. DESPUÉS DE LA COCCIÓN

1. Saque la cesta de la freidora y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor. Use un par de pinzas para transferir la comida a un plato para servir. No dé la vuelta a la cesta para evitar verter sobre los alimentos el exceso de grasas y aceites recogidos en el fondo.
2. Si necesita continuar cocinando otro lote, use papel de cocina para limpiar el exceso de grasas y aceites en el fondo de la cesta de la freidora para evitar que humee. No será necesario precalentar el aparato mientras esté caliente.
3. Una vez que termine de usar el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo.

ES

7. INFORMACIÓN ÚTIL

7.1. GUÍA PARA FREÍR POR AIRE

ES

	Min-máx. Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Agitar/ Girar	Observación
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	500-600	18-25	200	Agitar	/
Patatas fritas congeladas gruesas	500-600	20-25	200	Agitar	/
Gratinado de patatas	600	20-25	200	/	/
Carne y aves					
Filete de carne	100-600	12-18	180	Girar	/
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180	Girar	/
Hamburguesa	100-600	10-20	180	Girar	/
Rollito de salchicha	100-600	13-15	200	/	/
Muslos de pollo	100-600	25-30	180	Agitar/Girar	/
Pechugas de pollo	100-600	18-25	180	Girar	/
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Girar	Listo para usar en el horno
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Agitar	
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	Agitar/Girar	
Pan molido congelado Aperitivos de queso	100-500	8-10	180	/	
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	/	/
Horneado					
Pastel	500	8-15	180	/	Utilice un molde para hornear/ una fuente para horno
Quiche	500	20-22	180	/	
Magdalenas	500	15-18	200	/	
Aperitivos dulces	500	20	160	/	

7.2. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA SEGURA

Use un termómetro para carnes para asegurarse de que la carne, las aves y el pescado estén bien cocidos antes de consumirlos. Siga estas temperaturas internas mínimas seguras recomendadas por el USDA. Puede cocinar los alimentos a una temperatura interna más alta según sus preferencias.

Tenera, cordero	63 °C (145 °F)
Cerdo	71 °C (160 °F)
Carne picada	71 °C (160 °F)
Aves	77-82 °C (170-180 °F)
Pescado, marisco	63 °C (145 °F)
Recalentar carne, aves, sobras	74 °C (165 °F)

7.3. CONSEJOS PARA FREÍR

ES

- Los aceites de cocina, como el de colza, girasol o vegetal, funcionan bien para freír por aire.
- Agregue aceite según sea necesario. A menos que los alimentos estén preenvasados y engrasados, use un poco de aceite de cocina (solo 1 o 2 cucharadas) en ciertos alimentos para garantizar un resultado dorado y crujiente.
- Para obtener resultados más crujientes, siempre seque los alimentos con papel de cocina antes de agregar aceite y cocinar. Frote, cepille o rocíe aceite de cocina uniformemente sobre los alimentos.
- Corte los alimentos en trozos más pequeños para crear más área de superficie para que queden crujientes.
- Cuando cocine carnes, colóquelas en una sola capa en la cesta de la freidora de aire para que se doren uniformemente y los trozos queden bien cocinados.
- Para hacer patatas fritas caseras crujientes o cuñas de patata, remoje las patatas recién peladas y cortadas en agua durante 30 minutos. Seque con papel de cocina y frote con 1 cucharada de aceite de cocina antes de freír.
- No prepare alimentos extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Utilice una bandeja de horno en la cesta de la freidora para hornear un pastel o una quiche, o para freír ingredientes delicados o rellenos.
- Puede utilizar masa comprada en la tienda para preparar aperitivos rellenos, como calzones, de forma rápida y sencilla. Los alimentos elaborados con masa comprada en la tienda requieren menos tiempo de preparación que la masa casera.

8. LIMPIEZA Y CUIDADO



ADVERTENCIA: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.



ADVERTENCIA: Para evitar riesgos eléctricos, no sumerja nunca la unidad principal, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- **IMPORTANTE:** No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
- Limpie la cámara de cocción con un paño suave humedecido con agua tibia. Deje secar al aire completamente.
- Solo cuando sea necesario, limpie el elemento calefactor con un cepillo de dientes viejo para eliminar cualquier residuo de comida y luego límpielo con un paño suave y húmedo.
- Limpie la cesta de la freidora, la bandeja de flujo de aire y el divisor con agua jabonosa tibia usando una esponja suave. Si es necesario, llene la cesta de la freidora con agua tibia y un poco de jabón para lavar platos. Coloque la rejilla y el divisor en el interior y déjelos en remojo durante 10 minutos antes de lavarlos. No utilice agua a una temperatura superior a 50 °C. Después de la limpieza, seque bien con un paño suave y seco.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de cerrar la cesta de la freidora de aire.
- Guarde el aparato desenchufado en un lugar fresco, limpio y seco.
- **MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE BEBÉS, NIÑOS Y MASCOTAS.**

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 34
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 35
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 35
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 37
5. PREPARAÇÃO	P. 37
6. FUNCIONAMENTO	P. 37
7. INFORMAÇÃO ÚTIL	P. 42
8. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 43

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual com atenção antes da primeira utilização. Ele contém informação de segurança importante, bem como instruções relativas ao uso e manutenção do aparelho. Guarde estas instruções para futuras referências e entregue-as aos futuros donos do produto.

- Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não os passe por água da torneira. (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.
- Este aparelho tem um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando o tempo do temporizador tiver decorrido.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
-  **RISCO DE QUEIMADURAS:** Não toque nas superfícies quentes. As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.
- Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Se o aparelho libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a gaveta de fritar.

18. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Não foi criado para um uso no exterior.

19.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.

20.  A marca neste dispositivo (símbolo do caixote do lixo com uma cruz) encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos "resíduos de equipamento elétrico e eletrónico". Esta marca significa que este equipamento não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu tempo

de vida útil. O utilizador tem de o entregar aos operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema adequado 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, resultante da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.

21. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

22. Não utilize o aparelho perto de líquidos inflamáveis ou gases, ou materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, papel de parede, etc.).

23. Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Mantenha uma distância mínima em redor de, pelo menos, 10 cm. Não bloqueie as entradas e saídas de ar do aparelho.

24. Não use este aparelho perto da água ou em locais com muita humidade (caves, ao lado de piscinas ou banheiras).

PT

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220–240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energia:	Máx. 2400 W 0,34 W (modo inativo)
Raio da temperatura:	
– Fritar com a Air Fryer	80 °C – 200 °C
– Reaquecer	70 °C – 100 °C
– Desidratar	35 °C – 80 °C
Tempos:	
– Fritar com a Air Fryer	1 – 60 minutos
– Desidratar	1 – 24 horas
Capacidade:	11 L (5,5 L x 2)
Classe de proteção:	Classe I

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| A. Entradas do ar | E. Divisória do cesto |
| B. Painel de controlo | F. Bandeja do fluxo do ar |
| C. Cesto da Air Fryer | G. Saídas do ar |
| D. Duas pegas | |

3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO

- | | |
|--|---|
| 1. Botão predefinido de batatas fritas  | 11. Botão do compartimento esquerdo  |
| 2. Botão predefinido de pernas de frango  | 12. Botão de Iniciar/Pausa  |
| 3. Botão predefinido de bifes  | 13. Botão de sincronizar  |
| 4. Botão predefinido de pizza  | 14. Visor do compartimento esquerdo |
| 5. Botão predefinido de peixe  | 15. Interruptor  |
| 6. Botão predefinido de vegetais  | 16. Botão de dupla cozedura  |
| 7. Botão predefinido de reaquecer  | 17. Visor do compartimento direito |
| 8. Botão predefinido de desidratar  | 18. Botão da luz  |
| 9. Botões da temperatura +/- | 19. Botão da energia  |
| 10. Botões do tempo +/- | 20. Botão do compartimento direito  |

3.3. PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

A Air Fryer foi criada com oito modos de cozedura predefinidos para sua conveniência. Os tempos e temperaturas predefinidas dos programas são ajustáveis.

LEMBRETE PARA AGITAR/VIRAR

- A função de lembrete para agitar/virar está disponível nos programas de cozedura predefinidos designados quando o tempo for definido para, pelo menos, **6 minutos**.
- Se, após o lembrete para abanar/virar tocar, o cesto da Air Fryer não for retirado para agitar ou virar os alimentos, o aparelho continua a cozinhar até o tempo terminar.

Programas de cozedura predefinidos	Temperatura (°C)		Tempo (minutos)		Lembrete para agitar/virar (a 2/3 do tempo de cozedura)
	Predefinição	Raio de ajuste	Predefinição	Raio de ajuste	
Batatas fritas	200 °C	(80-200 °C)	26	(1-60)	✓
Pernas de frango	200 °C	(80-200 °C)	32	(1-60)	✓
Bifes	175 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Pizza	150 °C	(80-200 °C)	16	(1-60)	—
Peixe	160 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Vegetais	150 °C	(80-200 °C)	12	(1-60)	✓
Reaquecer	80 °C	(70-100 °C)	60	(1-60)	—
Desidratar	55 °C	(35-80 °C)	8 horas	(1 hora - 24 horas)	—

A temperatura de cozedura e o tempo podem variar, dependendo do tamanho, quantidade, tipo de alimento e se o alimento está ou não congelado. Verifique sempre os alimentos a meio do tempo de cozedura para determinar o tempo de cozedura final e a temperatura necessária. Ajuste as definições conforme necessário.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de empacotamento.
- Certifique-se de que a Air Fryer não tem danos visíveis nem peças em falta.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, ou antes de o usar após um período prolongado de tempo, limpe o aparelho e acessórios seguindo as instruções na secção LIMPEZA E CUIDADOS.

NOTA: Para eliminar o cheiro a novo do seu aparelho, recomendamos que ligue o aparelho a 180-200 °C durante 10-15 minutos sem alimentos, para queimar o lubrificante de proteção. O processo pode dar origem a algum fumo ou um ligeiro odor. Certifique-se de que a divisória está bem ventilada.

5. PREPARAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, nivelada e resistente ao calor. Se necessário, use um tapete antideslizante resistente ao calor por baixo do aparelho para proteger a bancada de danos devido ao calor ou de manchas permanentes.
- Mantenha uma distância mínima de 20 cm de todos os lados do aparelho de outros artigos, para permitir uma circulação adequada do ar durante a cozedura. Não cubra o aparelho com quaisquer artigos, para evitar fogo.

6. FUNCIONAMENTO



CUIDADO – Risco de queimaduras:

- **Superfície quente!** Não toque nas superfícies quentes. O cesto da Air Fryer, o elemento de aquecimento e as superfícies de metal do aparelho ficam quentes durante a utilização e estão sujeitos a um calor residual após a utilização. Use as pegas ou manípulos disponíveis. Use sempre luvas para o forno quando manusear o cesto da Air Fryer quente.
- **Vapor quente!** Tenha cuidado com o vapor quente que se escapa das saídas do ar e quando retirar o cesto da Air Fryer.

6.1. USAR A BANDEJA DO FLUXO DO AR E A DIVISÓRIA

A Air Fryer foi criada com 2 zonas de cozedura seleccionáveis: a esquerda e a direita. Esta funcionalidade permite-lhe cozinhar pequenas quantidades de alimentos num compartimento do cesto da Air Fryer usando a divisória, ou grandes quantidades de alimentos em ambos os compartimentos.

1. Use sempre a bandeja do fluxo do ar no fundo do cesto da Air Fryer. A bandeja permite ao ar quente circular em redor do alimento e fazer com que o excesso de gordura e de óleo pingue para o fundo do cesto, evitando que se amontoe por baixo do alimento.
2. Insira a divisória no centro da bandeja do fluxo do ar se cozinhar apenas num compartimento, ou se cozinhar diferentes tipos de alimentos em ambos os compartimentos.

6.2. LIGAR/DESLIGAR O APARELHO

- Ligue a ficha a uma tomada elétrica com ligação à terra. O aparelho entra no modo inativo e emite um som, e apenas o botão da energia (19) acende para indicar que o aparelho está ligado à alimentação.
- Prima o botão da energia (19) para ligar a Air Fryer. O painel de controlo acende, apresentando todos os botões. O programa de cozedura predefinido de batatas fritas (1) e o modo de dupla cozedura (16) estão seleccionados por definição e piscam no painel.
- Siga as secções seguintes para ajustar as definições e usar o aparelho.
- Se precisar de desligar manualmente a Air Fryer a qualquer altura, prima o botão da energia (19) até que o aparelho se desligue e volte ao modo inativo.

6.3. ENCHER O CESTO DA AIR FRYER

1. Retire o cesto da Air Fryer da unidade principal, e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
2. Coloque os ingredientes preparados na bandeja do fluxo do ar. Não encha excessivamente o cesto da Air Fryer, para garantir um cozinhar adequado e circulação do ar.
 - Se estiver a cozinhar bifes ou costeletas de porco, coloque-os numa bandeja simples na bandeja do fluxo do ar com pequenos espaços entre os pedaços.
3. Volte a inserir o cesto da Air Fryer cheio na unidade principal.
4. Use sempre ambas as pegas quando manusear o cesto da Air Fryer.

6.4. COZINHAR COM O CESTO COMPLETO COM O MODO DE INTERRUPTOR

Use o modo de interruptor para cozinhar um tipo de alimento no cesto da Air Fryer sem usar a divisória.

1. Coloque os alimentos no cesto da Air Fryer sem usar a divisória.
2. Prima o botão da energia (19) para ligar o aparelho.
3. Prima o interruptor (15) para ativar primeiro o modo de interruptor. O botão começa a piscar quando for ativado. As definições só serão apresentadas no visor esquerdo. Não serão apresentadas definições no visor direito, e os botões do compartimento esquerdo **L** e compartimento direito **R** (11, 20) desligam-se. Para cancelar, prima de novo o botão.
4. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS**).
5. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
6. Prima o botão de iniciar/pausa (12) para iniciar a cozedura.
7. Se precisar de ajustar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozedura, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura ou do tempo (9, 10).

6.5. COZINHAR EM AMBOS OS COMPARTIMENTOS COM O MODO DE DUPLA COZEDURA (E E D)

Use o modo de dupla cozedura e a divisória para cozinhar dois tipos de alimentos que necessitem da mesma temperatura e tempo em ambos os compartimentos do cesto da Air Fryer.

1. Coloque os alimentos no cesto da Air Fryer e use a divisória.
2. Prima o botão da energia (19) para ligar o aparelho. O botão de dupla cozedura (16) está selecionado por definição. O botão pisca quando ativado.
3. Se o botão de dupla cozedura (16) não piscar, prima primeiro o botão para ativar.
4. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS**).
5. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
6. Prima o botão de iniciar/pausa (12) para iniciar a cozedura. Os compartimentos esquerdo e direito começam a cozinhar em simultâneo e ambos os visores apresentam as mesmas temperaturas e tempos.
7. Se precisar de ajustar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozedura, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura ou do tempo (9, 10), e as definições serão ajustadas em simultâneo em ambos os visores.

6.6. COZINHAR NUM ÚNICO COMPARTIMENTO (E / D)

Para cozinhar quantidades mais pequenas de alimentos num único compartimento (esquerdo ou direito) do cesto da Air Fryer:

1. Use a divisória no cesto da Air Fryer e coloque os alimentos no compartimento desejado.
2. Prima o botão da energia (19) para ligar o aparelho.
3. Prima o botão do compartimento esquerdo **L** ou do compartimento direito **R** (11 ou 20) que corresponda ao compartimento que está cheio de alimentos.

4. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS**).
5. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
6. Prima o botão de iniciar/pausa (12) para iniciar a cozedura num único compartimento.
7. Se precisar de ajustar a temperatura ou tempo durante o processo de cozedura, primeiro prima o botão do compartimento esquerdo **L** ou do compartimento direito **R** que esteja a cozinhar (11 ou 20), e depois prima os botões +/- ao lado do ícone da temperatura ou do tempo (9, 10).

6.7. COZINHAR EM AMBOS OS COMPARTIMENTOS COM O MODO SINCRONIZADO

PT

Se os tempos de cozedura necessários em ambos os compartimentos forem diferentes, use o modo sincronizado para sincronizar os tempos, de modo a que ambos os compartimentos terminem de cozinhar automaticamente em simultâneo.

NOTA: Não use a predefinição de desidratar (8) no modo sincronizado. Recomendamos que use o modo de desidratar com o modo de interruptor, modo de dupla cozedura ou cozedura em compartimento simples.

Os compartimentos esquerdo e direito têm de ser programados primeiro:

1. Coloque os alimentos no cesto da Air Fryer e use a divisória.
2. Prima o botão do compartimento esquerdo **L** (11).
3. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS**).
4. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
5. Prima o botão do compartimento direito **R** (20).
6. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8).
7. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
8. Prima o botão de sincronizar (13) para ativar a função. O botão pisca quando ativado. Para cancelar, prima de novo o botão.

NOTA: O modo sincronizado não pode ser ativado após o início da cozedura.

9. Prima o botão de iniciar/pausa (12) para iniciar a cozedura. O compartimento com o tempo de cozedura mais comprido começa a cozinhar primeiro e a contagem é apresentada no visor. Quando o tempo de cozedura restante corresponder ao tempo do segundo compartimento, o segundo compartimento começa a cozinhar e com uma contagem decrescente sincronizada com o primeiro compartimento.
10. Se precisar de ajustar a temperatura ou tempo durante o processo de cozedura, primeiro prima o botão do compartimento esquerdo **L** ou do compartimento direito **R** (11 ou 20), e depois prima os botões +/- ao lado do ícone da temperatura ou do tempo (9, 10).

NOTA:

- Quando o compartimento com o tempo de cozedura mais longo começar a cozinhar, se diminuir o seu tempo de cozedura para menos do que o tempo do segundo compartimento em espera, o segundo compartimento inicia a cozedura. O botão de sincronizar (13) desliga-se e o modo de sincronização será cancelado.
- De igual modo, quando o compartimento com o tempo de cozedura mais longo começar a cozinhar, se aumentar o tempo de cozedura do segundo compartimento em espera para mais do que o tempo de cozedura atual do primeiro compartimento, o segundo compartimento inicia a cozedura. O botão de sincronizar (13) desliga-se e o modo de sincronização será cancelado.

6.8. COZINHAR EM AMBOS OS COMPARTIMENTOS SEM O MODO SINCRONIZADO

Para começar a cozinhar imediatamente dois tipos de alimentos em ambos os compartimentos com diferentes temperaturas ou tempos:

1. Coloque os alimentos no cesto da Air Fryer e use a divisória.
2. Prima o botão da energia (19) para ligar o aparelho.
3. Prima o botão do compartimento esquerdo $\underline{L}$ (11).
4. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8) (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS**).
5. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
6. Prima o botão do compartimento direito $\underline{R}$ (20).
7. Prima o botão do programa de cozedura predefinido desejado (1 – 8).
8. Para ajustar a temperatura predefinida ou tempo, prima os botões +/- ao lado dos ícones da temperatura e do tempo (9, 10).
9. Prima o botão de iniciar/pausa (12) para iniciar imediatamente a cozedura em ambos os compartimentos.
10. Se precisar de ajustar a temperatura ou tempo durante o processo de cozedura, primeiro prima o botão do compartimento esquerdo $\underline{L}$ ou do compartimento direito $\underline{R}$ (11 ou 20), e depois prima os botões +/- ao lado do ícone da temperatura ou do tempo (9, 10).

6.9. RETIRAR O CESTO DA AIR FRYER DURANTE A COZEDURA

- Se o cesto da Air Fryer for retirado durante o processo de cozedura (para verificar ou agitar/virar os alimentos), o aparelho pára de cozinhar. Volte a inserir o cesto na Air Fryer para continuar a cozinhar.
- Se o cesto da Air Fryer não for inserido novamente no aparelho no espaço de **5 minutos**, o aparelho desliga-se e entra no modo inativo.

6.10. PAUSAR, CANCELAR A COZEDURA

Durante o processo de cozedura:

- Para pausar o processo de cozedura no modo de interruptor, modo de dupla cozedura e modo sincronizado, prima o botão de iniciar/pausa (12). O tempo e o aquecimento param. Prima de novo o botão para continuar a cozinhar.
- Para pausar o processo de cozedura de um compartimento na cozedura num único compartimento ou cozedura em ambos os compartimentos sem qualquer modo, prima o botão do compartimento esquerdo $\underline{L}$ ou compartimento direito $\underline{R}$ e depois prima o botão de iniciar/pausa (12) para pausar esse compartimento. Prima de novo os botões para continuar a cozinhar no compartimento.
- Se precisar de cancelar o processo de cozedura ou desligar manualmente o aparelho, prima e mantenha premido o botão da energia (19) até que o aparelho se desligue e volte ao modo inativo.

6.11. QUANDO A COZEDURA TERMINAR

No final do processo de cozedura, o aparelho emite 5 sons para indicar que a cozedura terminou. A ventoinha funciona durante alguns segundos e pára, e o aparelho desliga-se e volta ao modo inativo.

6.12. LUZES DA COZEDURA

- Prima o botão da luz (18) durante a cozedura para ligar ou desligar as luzes esquerda e direita.
- Para ligar ou desligar uma única luz durante a cozedura, prima o botão do compartimento esquerdo $\underline{L}$ ou do compartimento direito $\underline{R}$ (11 ou 20) e depois prima o botão da luz (18). Esta função só se encontra disponível no modo de interruptor.

6.13. DESLIGAR AUTOMÁTICO (INATIVIDADE)

O aparelho desliga-se automaticamente e entra no modo inativo se não premir qualquer botão no espaço de **5 minutos** quando o aparelho estiver ligado e a cozedura ainda não tiver começado, ou quando a cozedura for pausada.

6.14. APÓS A COZEDURA

1. Retire o cesto da Air Fryer e coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor. Use uma pinça para transferir os alimentos para uma bandeja. Não vire o cesto, para evitar verter o excesso de gordura e de óleo que se amontoou no fundo do cesto da Air Fryer.
2. Se precisar de continuar a cozinhar mais alimentos, use papel de cozinha para limpar o excesso de gordura e óleo no fundo do cesto da Air Fryer, para evitar o aparecimento de fumo. Não é necessário pré-aquecer o aparelho enquanto estiver quente.
3. Quando terminar de usar o aparelho, retire a ficha da tomada. Espere que o aparelho arrefeça por completo antes de o mover ou limpar.

PT

7. INFORMAÇÃO ÚTIL

7.1. GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER

	Mín-máx Quantidade (g)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar/virar	Observação
Batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	500-600	18-25	200	Agitar	/
Batatas fritas grossas congeladas	500-600	20-25	200	Agitar	/
Gratinado de batata	600	20-25	200	/	/
Carne e Aves					
Bife	100-600	12-18	180	Virar	/
Costeletas de porco	100-600	12-18	180	Virar	/
Hambúrguer	100-600	10-20	180	Virar	/
Salsichas	100-600	13-15	200	/	/
Pernas de frango	100-600	25-30	180	Agitar/virar	/
Peito de frango	100-600	18-25	180	Virar	/
Snacks					
Rolinhos primavera	100-600	8-10	200	Virar	Utilize preparado para o forno
Nuggets de frango congelados	100-600	8-12	180	Agitar	
Douradinhos congelados	100-500	6-10	200	Agitar/virar	
Panados congelados Snacks de queijo	100-500	8-10	180	/	
Vegetais recheados	100-500	12-20	160	/	/
Cozer					
Bolo	500	8-15	180	/	Use formas de cozer/ bandejas para o forno
Quiche	500	20-22	180	/	
Muffins	500	15-18	200	/	
Snacks doces	500	20	160	/	

7.2. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE SEGURANÇA

Use um termómetro para carne para se certificar de que a carne, aves e peixe ficam bem cozinhados antes de os consumir. Siga estas temperaturas internas mínimas recomendadas pela USDA. Pode cozinhar alimentos com temperaturas internas mais elevadas, de acordo com as suas preferências.

Carne de vaca, borrego 63 °C
 Carne de porco 71 °C
 Carnes picadas 71 °C

Aves	77-82 °C
Peixe, marisco	63 °C
Reaquecer carne, aves, sobras	74 °C

7.3. DICAS PARA FRITAR COM A AIR FRYER

- Óleos de cozinha, como canola ou de girassol, ou óleo vegetal, funcionam bem com a Air Fryer.
- Por favor, adicione óleo conforme necessário. A não ser que os alimentos sejam pré-empacotados e pré-engordurados, use um pouco de óleo de cozinha (1 ou 2 colheres de sopa) em certos alimentos, para garantir um resultado estaladiço e alourado.
- Para resultados mais estaladiços, seque os alimentos com papel de cozinha antes de adicionar óleo e cozinhar. Esfregue, passe um pincel ou pulverize o óleo uniformemente sobre os alimentos.
- Corte os alimentos em pedaços mais pequenos para que fiquem mais estaladiços.
- Quando cozinhar carnes, coloque-as numa única camada no cesto da Air Fryer, para permitir que fiquem com uma cor uniforme, e certifique-se de que os pedaços ficam bem cozinhados.
- Para preparar batatas fritas caseiras estaladiças, ou fatias de batata, embeba as batatas acabadas de descascar cortadas em água durante 30 minutos. Seque-as com papel de cozinha, esfregue 1 colher de sopa de óleo de cozinha antes de fritar com a Air Fryer.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer.
- Use uma forma no cesto da Air Fryer para cozinhar um bolo ou quiche, ou para fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Pode usar massa disponível comercialmente para preparar snacks recheados, como calzones, rápida e facilmente. Alimentos preparados com massa disponível comercialmente requerem menos preparação do que a massa preparada em casa.

PT

8. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer por completo.



AVISO: Para evitar choques elétricos, nunca coloque a unidade principal, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Não os passe por água da torneira.

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- **IMPORTANTE:** Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.
- Limpe o exterior da unidade principal com um pano suave ligeiramente embebido em água.
- Passe a câmara de cozedura com um pano suave ligeiramente embebido em água quente. Deixe secar completamente ao ar.
- Apenas quando necessário, limpe o elemento de aquecimento com uma escova de dentes velha para eliminar quaisquer resíduos de comida, depois passe com um pano suave ligeiramente embebido em água.
- Lave o cesto da Air Fryer, bandeja do fluxo do ar e divisória com água quente e detergente, usando uma esponja suave. Se for necessário, encha o cesto da Air Fryer com água quente e um pouco de detergente para a loiça. Coloque a bandeja do fluxo do ar e a divisória dentro da água e deixe embeber durante 10 minutos antes de proceder à lavagem. Não use água com uma temperatura superior a 50 °C. Seque bem com um pano suave e seco após a limpeza.
- Permita que todas as peças sequem por completo antes de fechar o cesto da Air Fryer.
- Guarde o aparelho desligado da alimentação num local fresco e seco.
- **MANTENHA FORA DO ALCANCE DE BEBÉS, CRIANÇAS E ANIMAIS.**

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 44
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 45
3. OPIS PRODUKTU	S. 46
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 47
5. USTAWIENIE	S. 47
6. UŻYTKOWANIE	S. 47
7. PRZYDATNE INFORMACJE	S. 52
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 53

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak również instrukcje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku sprzedaży należy ją przekazać nowym właścicielom urządzenia.

1. W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Elementów tych nie należy nigdy płukać pod bieżącą wodą (patrz część CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

2. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w części CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE.

3. Urządzenie ma wbudowany wyłącznik czasowy i wyłączy się automatycznie.

4. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

6. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.

7. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

8.  **RYZIKO OPARZEŃ:** Nie dotykać gorących powierzchni. W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące.

9. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

10. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

11. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy podłączać przewodu zasilającego ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękoma.

12. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.

13. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.

14. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej kuchence gazowej, palniku elektrycznym ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.

15. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować obrażenia ciała.

16. Nigdy nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

17. W przypadku, gdyby z urządzenia zaczął się wydobywać czarny dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i odczekać, aż dym zniknie. Dopiero wtedy można wyjąć kosz do pieczenia.

18. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do używania na dworze.

19.  Ten symbol oznacza, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

20.  Oznaczenie tego urządzenia (symbol przekreślonego kubła na śmieci) jest zgodne z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Oznaczenie to oznacza, że po zakończeniu użytkowania, urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z innymi odpadami domowymi.

Użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je podmiotom zbierającym zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Operatorzy zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i na środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych podzespołów, a także z niewłaściwego przechowywania tego sprzętu i niewłaściwego obchodzenia się z nim.

21. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

22. Urządzenia nie wolno używać w pobliżu łatwopalnych cieczy, gazów lub materiałów (np. zasłon, obrusów, tapet itp.).

23. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący co najmniej 10 cm. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.

24. Urządzenia nie należy używać w pobliżu wody lub w miejscach o znacznej wilgoci (np. w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenów, umywalek, wanien itp.).

PL

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220–240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy:	maks. 2400 W 0,34 W (w trybie gotowości)
Zakres temperatur: – Pieczenie w gorącym powietrzu – Odgrzewanie – Suszenie	80 °C – 200 °C 70 °C – 100 °C 35 °C – 80 °C
Zakres czasowy: – Pieczenie w gorącym powietrzu – Suszenie	1–60 minut 1–24 godzin
Pojemność:	11 L (5,5 L x 2)
Klasa ochrony:	Klasa I

3. OPIS PRODUKTU

3.1. OGÓLNY WIDOK URZĄDZENIA

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| A. Wloty powietrza | E. Przegroda kosza |
| B. Panel sterowania | F. Tacka przepływu powietrza |
| C. Kosz frytkownicy powietrznej | G. Wyloty powietrza |
| D. Podwójne uchwyty | |

3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE

PL

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Przycisk programu Frytki | 11. Przycisk lewej komory |
| 2. Przycisk programu Udka kurczaka | 12. Przycisk Start/Pauza |
| 3. Przycisk programu Steki | 13. Przycisk synchronizacji |
| 4. Przycisk programu Pizza | 14. Wyświetlacz lewej komory |
| 5. Przycisk programu Ryby | 15. Przycisk przełączania |
| 6. Przycisk programu Warzywa | 16. Przycisk pieczenia w obu komorach |
| 7. Przycisk programu Odgrzewanie | 17. Wyświetlacz prawej komory |
| 8. Przycisk programu Suszenie | 18. Przycisk oświetlenia |
| 9. Przyciski temperatury +/- | 19. Przycisk zasilania |
| 10. Przyciski czasu +/- | 20. Przycisk prawej komory |

3.3. PREDEFINIOWANE PROGRAMY PIECZENIA

Frytkownica powietrzna oferuje użytkownikom osiem predefiniowanych programów pieczenia. Domyślne temperatury i czasy pieczenia programów można regulować.

PRZYPOMNIENIE O POTRZĄŚNIĘCIU/ODWRÓCENIU

- W programach predefiniowanych, gdy czas pieczenia jest ustawiony na co najmniej **6 minut**, jest dostępna funkcja przypominania o potrząśnięciu/odwróceniu.
- Jeśli po sygnale przypominania o potrząśnięciu/odwróceniu kosz frytkownicy nie zostanie wyjęty w celu potrząśnięcia lub obrócenia produktów, urządzenie będzie kontynuować pieczenie do końca czasu programu.

Predefiniowane programy pieczenia	Temperatura (°C)		Czas (w minutach)		Przypomnienie o potrząśnięciu/odwróceniu (w 2/3 czasu pieczenia)
	Domyślnie	Zakres regulacji	Domyślnie	Zakres regulacji	
Frytki	200°C	(80-200°C)	26	(1-60)	✓
Udka kurczaka	200°C	(80-200°C)	32	(1-60)	✓
Steki	175°C	(80-200°C)	19	(1-60)	✓
Pizza	150°C	(80-200°C)	16	(1-60)	—
Ryby	160°C	(80-200°C)	19	(1-60)	✓
Warzywa	150°C	(80-200°C)	12	(1-60)	✓
Odgrzewanie	80°C	(70-100°C)	60	(1-60)	—
Suszenie	55°C	(35-80°C)	8 godzin	(1 godzina – 24 godziny)	—

Czas i temperatura pieczenia mogą się różnić w zależności od wielkości, ilości i rodzaju produktów spożywczych oraz w zależności od tego, czy produkty są zamrożone, czy nie. W połowie pieczenia należy zawsze sprawdzić produkty, aby określić wymagany czas i wymaganą temperaturę dalszego pieczenia. W razie potrzeby ustawienia można skorygować.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy frytkownica powietrzna nie ma widocznych uszkodzeń i czy nie brakuje w niej żadnych części.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia lub przed użyciem go po dłuższym okresie przechowywania należy wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

UWAGA: Aby usunąć zapach nowości z urządzenia, zaleca się włączenie urządzenia ustawionego na maksymalną temperaturę 180-200°C na 10-15 minut bez produktów spożywczych w celu wypalenia smaru ochronnego. W trakcie tego procesu może wydzielić się niewielka ilość dymu lub zapachu. Należy dopilnować, aby w pomieszczeniu była dobra wentylacja.

PL

5. USTAWIENIE

- Urządzenie należy ustawić na powierzchni równej, stabilnej, suchej i odpornej na wysokie temperatury. W razie potrzeby, aby zabezpieczyć blat kuchenny przed gorącym lub trwałymi przebarwieniami, pod urządzenie należy podłożyć podkładkę żaroodporną.
- Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza podczas pieczenia, należy zapewnić minimalną odległość od innych przedmiotów wynoszącą 20 cm ze wszystkich stron urządzenia. Aby nie dopuścić do pożaru, urządzenia nie wolno zakrywać jakimikolwiek przedmiotami.

6. UŻYTKOWANIE



UWAGA – Ryzyko oparzeń:

- **Gorąca powierzchnia.** Nie dotykać gorących powierzchni. Podczas użytkowania element grzewczy i metalowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się, a po zakończeniu pieczenia oddają zgromadzone w nich ciepło. Należy używać dostępnych uchwytów lub gałek. Podczas manipulowania gorącym koszem frytkownicy powietrznej należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **Gorąca para!** Uwaga na gorącą parę wydobywającą się z wylotu powietrza oraz podczas wyjmowania z frytkownicy kosza.

6.1. UŻYWANIE TACKI PRZEPŁYWU POWIETRZA I PRZEGRODY

Frytkownica powietrzna jest wyposażona w 2 strefy pieczenia, lewą i prawą. Funkcja ta umożliwia pieczenie mniejszych ilości produktów w koszu frytkownicy powietrznej w jednej komorze, z użyciem przegrody lub większych ilości produktów w obu komorach.

1. W dolnej części kosza frytkownicy powietrznej należy zawsze używać tacki przepływu powietrza. Tacka umożliwia cyrkulację gorącego powietrza wokół produktów spożywczych, a nadmiar tłuszczów i oleju skapuje na dno kosza, co zapobiega ich zbieraniu się pod produktami.
2. Jeśli użytkownik zamierza piec w jednej komorze lub piec różne rodzaje produktów w obu komorach, na środek tacki przepływu powietrza należy włożyć przegrodę.

6.2. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

- Podłączyć przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości, emitując sygnał dźwiękowy. Podświetlony zostanie tylko przycisk zasilania (19), wskazując, że urządzenie jest podłączone do zasilania.
- Dotknąć przycisku zasilania (19), aby włączyć frytkownicę. Włączy się panel sterowania, pokazując wszystkie przyciski. Domyślnie wybrane są predefiniowany program pieczenia Frytki (1) oraz tryb pieczenia w obu komorach (16). Na panelu będą migać odpowiednie przyciski.
- Aby dostosować ustawienia i zacząć używać urządzenia, należy wykonać czynności opisane w kolejnych podpunktach.
- Jeśli w dowolnym momencie zajdzie potrzeba wyłączenia frytkownicy, należy dotknąć przycisku zasilania (19) i przytrzymać go do momentu, aż urządzenie wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

6.3. NAPEŁNIANIE KOSZA FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ

1. Wyjąć kosz z korpusu frytkownicy powietrznej i położyć go na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Rozłożyć przygotowane składniki na tacce przepływu powietrza. Aby zagwarantować właściwe pieczenie i dobrą cyrkulację powietrza, kosza frytkownicy nie należy przepelniać.
 - Jeśli użytkownik robi steki wołowe lub kotlety schabowe, należy je ułożyć w jednej warstwie na tacce przepływu powietrza w niewielkich odstępach od siebie.
3. Włożyć napelniony kosz frytkownicy powietrznej do korpusu urządzenia.
4. Podczas przekładania kosza frytkownicy powietrznej należy zawsze używać obu uchwytów.

6.4. PIECZENIE W CAŁYM KOSZU W TRYBIE PRZEŁĄCZANIA

Trybu przełączania należy używać, aby piec jeden rodzaj produktów w koszu frytkownicy powietrznej bez korzystania z przegrody.

1. Włożyć produkty do kosza frytkownicy bez przegrody.
2. Dotknąć przycisku zasilania (19), aby włączyć urządzenie.
3. Dotknąć przycisku przełączania (15), aby najpierw włączyć tryb przełączania. Po włączeniu przycisk zacznie migać. Ustawienia będą wyświetlane tylko na lewym ekranie, na prawym ekranie nie będą wyświetlane żadne ustawienia, a przyciski lewej komory  i prawej komory  (11, 20) zostaną wyłączone. Aby anulować, wystarczy dotknąć ponownie przycisku.
4. Dotknąć przycisku żądanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8) (→ **PREDEFINIOWANE PROGRAMY PIECZENIA**).
5. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).
6. Dotknąć przycisku Start/Pauza (12), aby rozpocząć pieczenie.
7. Jeśli podczas procesu pieczenia konieczne będzie skorygowanie temperatury lub czasu, należy użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).

6.5. PIECZENIE W OBU KOMORACH (LEWEJ I PRAWEJ)

Trybu pieczenia w obu komorach i przegrody należy używać, aby piec dwa rodzaje produktów, które wymagają takich samych ustawień temperatury i czasu w obu komorach kosza frytkownicy powietrznej.

1. Włożyć produkty do kosza frytkownicy i użyć przegrody.
2. Dotknąć przycisku zasilania (19), aby włączyć urządzenie. Przycisk pieczenia w obu komorach (Dual Cook) (16) jest wybrany domyślnie. Po aktywacji przycisk miga.
3. Jeśli przycisk pieczenia w obu komorach (16) nie miga, należy go dotknąć, aby go aktywować.
4. Dotknąć przycisku żądanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8) (→ **PREDEFINIOWANE PROGRAMY PIECZENIA**).
5. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).

6. Dotknąć przycisku Start/Pauza (12), aby rozpocząć pieczenie. Lewa i prawa komora rozpoczną pieczenie w tym samym czasie, a oba wyświetlacze będą pokazywać te same temperatury i czasy.
7. W przypadku konieczności skorygowania temperatury lub czasu podczas procesu pieczenia, należy użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10); ustawienia zostaną skorygowane jednocześnie na obu wyświetlaczach.

6.6. PIECZENIE TYLKO W JEDNEJ KOMORZE (LEWEJ/PRAWYJ)

Aby piec mniejsze ilości produktów w jednej komorze (lewej lub prawej) kosza frytkownicy powietrznej, należy:

1. Użyć przegrody w koszu frytkownicy i włożyć produkty do wybranej komory.
2. Dotknąć przycisku zasilania (19), aby włączyć urządzenie.
3. Dotknąć przycisku lewej komory  lub prawej komory  (11 lub 20) odpowiednio do tego, do której komory zostały włożone produkty.
4. Dotknąć przycisku żadanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8) (**→ PREDEFINIOWANE PROGRAMY PIECZENIA**).
5. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).
6. Dotknąć przycisku Start/Pauza (12), aby rozpocząć pieczenie w jednej komorze.
7. Aby skorygować temperaturę lub czas podczas pieczenia, należy najpierw dotknąć przycisku lewej komory  lub prawej komory , odpowiednio do tego w której komorze odbywa się pieczenie (11 lub 20), a następnie użyć przycisków +/- obok ikony temperatury lub czasu (9, 10).

PL

6.7. PIECZENIE W OBU KOMORACH W TRYBIE SYNCHRONIZACJI

Jeśli wymagane czasy pieczenia w obu komorach są różne, należy użyć trybu synchronizacji (Sync), aby zsynchronizować czasy, tak aby obie komory automatycznie zakończyły pieczenie w tym samym momencie.

UWAGA: W trybie synchronizacji nie należy używać predefiniowanego programu suszenia (8). Funkcji suszenia (Dehydrate) zaleca się używać w połączeniu z trybem przełączania (Switch Mode), trybem pieczenia w obu komorach (Dual Cook) lub trybem pieczenia w jednej komorze (Single Compartment).

Najpierw należy zaprogramować lewą i prawą komorę:

1. Włożyć produkty do kosza frytkownicy i użyć przegrody.
2. Dotknąć przycisku lewej komory  (11).
3. Dotknąć przycisku żadanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8) (**→ PREDEFINIOWANE PROGRAMY PIECZENIA**).
4. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).
5. Dotknąć przycisku prawej komory  (20).
6. Dotknąć przycisku żadanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8).
7. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).
8. Dotknąć przycisku synchronizacji (13), aby włączyć funkcję. Po aktywacji przycisk miga. Aby anulować, wystarczy dotknąć przycisku ponownie.

UWAGA: Trybu synchronizacji nie można włączyć już po rozpoczęciu pieczenia.

9. Dotknąć przycisku Start/Pauza (12), aby rozpocząć pieczenie. Komora o dłuższym czasie pieczenia rozpocznie pieczenie jako pierwsza i będzie odliczać czas na wyświetlaczu. Gdy pozostały czas pieczenia zrówna się z czasem w drugiej komorze, druga komora rozpocznie pieczenie i będzie odliczać czas synchronicznie z pierwszą.
10. Aby dostosować temperaturę lub czas podczas pieczenia, należy najpierw dotknąć przycisku lewej komory  lub prawej komory  (11 lub 20), a następnie użyć przycisków +/- obok ikony temperatury lub czasu (9, 10).

UWAGA:

- Kiedy komora z dłuższym czasem pieczenia rozpocznie pieczenie, jeśli użytkownik skróci czas pieczenia poniżej czasu ustawionego w drugiej komorze w trybie wstrzymania, druga komora rozpocznie pieczenie. Przycisk synchronizacji (13) zgaśnie, a tryb synchronizacji zostanie anulowany.
- Podobnie, gdy komora z dłuższym czasem pieczenia rozpocznie pieczenie, a użytkownik zwiększy czas drugiej komory znajdującej się w trybie wstrzymania na wartość większą niż aktualny czas pieczenia pierwszej komory, wówczas druga komora rozpocznie pieczenie. Przycisk synchronizacji (13) zgaśnie, a tryb synchronizacji zostanie anulowany.

6.8. PIECZENIE W OBU KOMORACH BEZ ŻADNEGO TRYBU

Aby rozpocząć pieczenie dwóch rodzajów produktów natychmiast w obu komorach z różnymi temperaturami lub czasami, należy:

PL

1. Włożyć produkty do kosza frytkownicy i użyć przegrody.
2. Dotknąć przycisku zasilania (19), aby włączyć urządzenie.
3. Dotknąć przycisku lewej komory  (11).
4. Dotknąć przycisku żądanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8) (→ **PREDEFINIOWANE PROGRAMY PIECZENIA**).
5. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).
6. Dotknąć przycisku prawej komory  (20).
7. Dotknąć przycisku żądanego predefiniowanego programu pieczenia (1 - 8).
8. Aby dostosować domyślną temperaturę lub czas, użyć przycisków +/- obok ikon temperatury lub czasu (9, 10).
9. Dotknąć przycisku Start/Pauza (12), aby natychmiast rozpocząć pieczenie w obu komorach.
10. Aby dostosować temperaturę lub czas podczas pieczenia, należy najpierw dotknąć przycisku lewej komory  lub prawej komory  (11 lub 20), a następnie użyć przycisków +/- obok ikony temperatury lub czasu (9, 10).

6.9. WYJMOWANIE KOSZA Z FRYTKOWNICY PODCZAS PIECZENIA

- Jeśli kosz frytkownicy powietrznej zostanie wyjęty podczas procesu pieczenia (w celu sprawdzenia lub potrząśnięcia/obrócenia pieczonych produktów), urządzenie przerwie pieczenie. Ponownie włożyć kosz frytkownicy powietrznej, aby kontynuować pieczenie.
- Jeśli kosz frytkownicy powietrznej zostanie ponownie włożony do urządzenia po upływie **5 minut**, urządzenie wyłączy się i przejdzie w tryb gotowości.

6.10. WSTRZYMYWANIE, ANULOWANIE PIECZENIA

W trakcie procesu pieczenia:

- Aby wstrzymać proces pieczenia w trybie przełączania, trybie pieczenia w obu komorach i trybie synchronizacji, należy dotknąć przycisku Start/Pauza (12). Minutnik i grzanie zostaną zatrzymane. Dotknąć przycisku ponownie, aby kontynuować pieczenie.
- Aby wstrzymać proces pieczenia w komorze w trybie pieczenia w jednej komorze lub proces pieczenia w obu komorach bez żadnego trybu, należy dotknąć przycisku lewej komory  lub prawej komory , a następnie dotknąć przycisku Start/Pauza (12), aby wstrzymać pieczenie w tej komorze. Aby kontynuować pieczenie w komorze, wystarczy dotknąć przycisków ponownie.
- Jeśli użytkownik chce anulować proces pieczenia lub ręcznie wyłączyć urządzenie, należy dotknąć i przytrzymać przycisk zasilania (19), aż urządzenie wyłączy się i wróci do trybu gotowości.

6.11. KONIEC PIECZENIA

Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych informujących o zakończeniu pieczenia. Wentylator będzie jeszcze pracował przez kilka sekund po czym zatrzyma się, a urządzenie wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

6.12. PODŚWIETLENIE STREFY PIECZENIA

- Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie z lewej i z prawej strony, wystarczy podczas pieczenia dotknąć przycisku oświetlenia (18).
- Aby włączyć lub wyłączyć pojedyncze światło podczas pieczenia, należy dotknąć przycisku lewej komory  lub prawej komory  (11 lub 20), a następnie dotknąć przycisku oświetlenia (18). Funkcja ta nie jest dostępna w trybie przełączania.

6.13. AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE (BRAK AKTYWNOŚCI)

Jeśli urządzenie jest włączone i nie rozpoczęło jeszcze pieczenia lub gdy pieczenie zostanie wstrzymane i w ciągu **5 minut** nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wówczas urządzenie wyłączy się automatycznie i przejdzie w tryb gotowości.

6.14. PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA

1. Wyjąć kosz frytkownicy i postawić go na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Użyć szczypiec, aby przełożyć produkty spożywcze na półmisek. Nie należy odwracać kosza, aby nie dopuścić do wylania się na produkty nadmiaru tłuszczu i oleju zbierających się na dnie kosza.
2. Jeśli chce się kontynuować pieczenie kolejnej porcji, wytrzeć dno kosza frytkownicy papierem kuchennym z tłuszczu i oleju, aby zapobiec dymieniu. Póki urządzenie jest gorące, nie będzie konieczne wstępne nagrzewanie urządzenia.
3. Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Przed przestawieniem lub wyczyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

PL

7. PRZYDATNE INFORMACJE

7.1. PIECZENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK

	Min.-maks. Ilość (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Wstrząsnąć/ Odwrócić	Uwaga
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	500-600	18-25	200	Wstrząsnąć	/
Grube mrożone frytki	500-600	20-25	200	Wstrząsnąć	/
Zapiekanek ziemniaczana	600	20-25	200	/	/
Mięso i drób					
Stek	100-600	12-18	180	Odwrócić	/
Kotlety schabowe	100-600	12-18	180	Odwrócić	/
Hamburger	100-600	10-20	180	Odwrócić	/
Rolada z kielbasą	100-600	13-15	200	/	/
Udka kurczaka	100-600	25-30	180	Wstrząsnąć/ Odwrócić	/
Pierś z kurczaka	100-600	18-25	180	Odwrócić	/
Przekąski					
Sajgonki	100-600	8-10	200	Odwrócić	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Nuggetsy z kurczaka	100-600	8-12	180	Wstrząsnąć	
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200	Wstrząsnąć/ Odwrócić	
Mrożone grzanki z pieczywa przekąski serowe	100-500	8-10	180	/	
Warzywa nadziewane	100-500	12-20	160	/	/
Pieczenie					
Ciasto	500	8-15	180	/	Używać formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Quiche	500	20-22	180	/	
Muffiny	500	15-18	200	/	
Słodkie przekąski	500	20	160	/	

7.2. BEZPIECZNA MINIMALNA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA

Aby jeszcze przed spożyciem mieć pewność się, że mięso, drób i ryby są dokładnie upieczone, należy używać termometru do mięsa. Należy przestrzegać następujących bezpiecznych minimalnych temperatur wewnętrznych zalecanych przez USDA. Odpowiednio do własnych preferencji, produkty spożywcze można piec w wyższej temperaturze wewnętrznej.

Wołowina, jagnięcina	63°C (145°F)
Wieprzowina	71°C (160°F)
Mięso mielone	71°C (160°F)

Produkty drobiowe	77-82°C (170-180°F)
Ryby, owoce morza	63°C (145°F)
Odgryzanie mięsa, drobiu, resztek dań	74°C (165°F)

7.3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA W GORĄCYM POWIETRZU

- Oleje kuchenne, takie jak olej rzepakowy, słonecznikowy lub roślinny, dobrze nadają się do pieczenia we frytkownicy powietrznej.
- W razie potrzeby można dodać olej. O ile żywność nie jest wstępnie zapakowana i wstępnie natłuszczona, do smażenia niektórych produktów spożywczych należy używać odrobiny oleju do smażenia (wystarczy 1-2 łyżki stołowe), aby zapewnić im chrupkość i złoty kolor.
- Aby uzyskać większą chrupkość, przed dodaniem oleju i smażeniem należy zawsze usunąć nadmiar wilgoci z żywności ręcznikiem jednorazowym. Olej kuchenny należy wetrzeć, rozprowadzić pędzelkiem lub równomiernie rozpylić na produkcie spożywczym.
- Pokroić produkt na mniejsze kawałki, aby uzyskać większą chrupiącą powierzchnię.
- Aby umożliwić równomierne przyrumienienie i zapewnić odpowiedni poziom wysmażenia, kawałki smażonego mięsa należy ułożyć w koszu w jednej warstwie.
- Aby uzyskać chrupiące domowe frytki lub ćwiartki ziemniaczane, świeżo obrane i pokrojone ziemniaki należy namoczyć w wodzie przez 30 minut. Wyjąć ziemniaki, osuszyć je ręcznikiem jednorazowym, a następnie, przed smażeniem w gorącym powietrzu, natrzeć 1 łyżką oleju spożywczego.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Aby upiec ciasto lub tartę lub usmażyć w gorącym powietrzu delikatne lub nadziewane składniki, można w koszu frytkownicy użyć formy do pieczenia lub brytfanny.
- Korzystając z kupionego w sklepie ciasta, można szybko i łatwo przygotowywać nadziewane przekąski takie jak calzone. Potrawy przygotowane z użyciem ciasta kupionego w sklepie są mniej czasochłonne niż dania z ciasta przygotowanego w domu.

PL

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić, aby całkowicie ostygło.



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć zagrożeń elektrycznych, nigdy nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy. Nigdy nie należy ich pukać pod bieżącą wodą.

- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić.
- **WAŻNE:** Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ścierających, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.
- Od zewnątrz korpus urządzenia należy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- Komorę pieczenia należy przecierać miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą. Pozostawić do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.
- Tylko gdy jest to konieczne, element grzewczy można wyczyścić starą szczoteczką do zębów, aby usunąć z niego wszelkie resztki produktów spożywczych, a następnie wytrzeć miękką wilgotną szmatką.
- Miękką gąbką umyć kosz frytkownicy powietrznej, tackę przepływu powietrza i przegrodę w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby napełnić kosz frytkownicy powietrznej ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Przed umyciem włożyć do środka tackę przepływu powietrza i przegrodę i namaczać przez 10 minut. Nie należy używać wody o temperaturze powyżej 50°C. Po czyszczeniu urządzenie należy starannie wysuszyć miękką, suchą szmatką.
- Przed zamknięciem kosza frytkownicy powietrznej należy pozwolić, aby wszystkie części całkowicie wyschły.
- Urządzenie odłączone od gniazdka należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
- **PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI I ZWIERZĄT DOMOWYCH.**

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	54. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	55. O.
3. TERMÉKLEÍRÁS	55. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	56. O.
5. FELÁLLÍTÁS	57. O.
6. ÜZEMELTETÉS	57. O.
7. HASZNOS INFORMÁCIÓK	61. O.
8. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	62. O.

HU

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati utasítást. Fontos biztonsági információkat, valamint a készülék használatával és karbantartásával kapcsolatos utasításokat tartalmaz. Tartsa meg az utasításokat későbbi tájékozódás céljából, és adja át a készülék lehetséges új tulajdonosának.

1. Az elektromos veszélyek megelőzése érdekében ne helyezze a készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse ezeket a csap alatt (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

2. Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információk, lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.

3. Ez a készülék beépített időzítővel rendelkezik, és automatikusan kikapcsol, amikor az idő letelt.

4. A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A készüléket akkor használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak, vagy utasításokkal látják el őket a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és a kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.

5. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

6. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati vezeték vagy a készülék maga bármilyen módon megsérült.

7. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetékét csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

8.  **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE:** Ne érjen a forró felületekhez. A készülék felületei rendkívül felforrósodnak használat közben, és használat után egy ideig még forrók maradhatnak.

9. Tisztítás vagy karbantartás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

10. Ha olyan alkatrészeket használ, amelyeket a gyártó nem javasol, akkor az sérülést okozhat.

11. A vezetékét tartsa távol a forró felületektől. Ne dugja be a hálózati kábelét, és nedves kézzel ne üzemeltesse a kezelőpanelt.

12. Ne hagyja, hogy a hálózati vezeték lelógjon az asztal széléről, vagy forró felületekkel érintkezzen.

13. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

14. Ne helyezze a készüléket forró gáz főzőlapra, elektromos kályhára, vagy fűtőtestre, vagy ezek közelébe. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.

15. A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt célra használja. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

16. Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.

17. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és a sütőrekesz kivétele előtt várja meg, amíg a füst megszűnik.

18. Ez a készülék csak háztartási célokra szolgál. Nem kültéri használatra készült.

19.  Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedéllyel rendelkeznek étellel való érintkezéshez.

20.  A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles

átadni olyan üzemeltetőknek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.

21. A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

22. Ne működtesse a készüléket gyúlékony folyadékok vagy gázok, vagy gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők, háttérképek stb.) közelében.

23. Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékekhez. Minden oldalról tartson legalább 10 cm-es távolságot. Ne blokkolja a készülék légbemeneti és légkimeneti nyílásait.

24. Ne használja ezt a készüléket víz vagy erős nedvesség közelében (például nedves pincében, úszómedence, mosdókagyló, kád mellett).

HU

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:	Max. 2400 W 0,34 W (készenléti üzemmódban)
Hőmérséklet tartomány: – Légkeveréses sütés – Melegítés – Aszalás	80 °C – 200 °C 70 °C – 100 °C 35 °C – 80 °C
Időtartomány: – Légkeveréses sütés – Aszalás	1–60 perc 1–24 óra
Kapacitás:	11 l (5,5 l x 2)
Védelmi osztály:	I. osztály

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| A. Légbemeneti nyílások | E. Kosár elválasztó |
| B. Vezérlőpult | F. Légáramlás tárcsa |
| C. Légkeveréses sütőkosár | G. Légkimeneti nyílások |
| D. Dupla fogantyú | |

3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE

1. Hasábburgonya előbeállítás gomb	11. Bal oldali rekesz gomb
2. Csirkecomb előbeállítás gomb	12. Start/szünet gomb
3. Steak előbeállítás gomb	13. Szinkronizálás gomb
4. Pizza előbeállítás gomb	14. Bal oldali rekesz kijelző
5. Hal előbeállítás gomb	15. Kapcsoló gomb
6. Zöldségek előbeállítás gomb	16. Kettős sütés gomb
7. Melegítés előbeállítás gomb	17. Jobb oldali rekesz kijelző
8. Aszalás előbeállítás gomb	18. Világítás gomb
9. Hőmérséklet +/- gombok	19. Be-/kikapcsoló gomb
10. Idő +/- gombok	20. Jobb oldali rekesz gomb

3.3. ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK

HU

A légkeveréses sütő nyolc előre beállított sütési programmal készült az Ön kényelme érdekében. A programok alapértelmezett sütési hőmérsékletét és idejét be lehet állítani.

RÁZÁS/FORDÍTÁS EMLÉKEZTETŐ

- A rázás/fordítás emlékeztető funkció a kijelölt előre beállított sütési programokban akkor érhető el, ha az idő legalább **6 percre** van beállítva.
- Ha a rázás/fordítás emlékeztető hangjelzés után nem veszi ki a légkeveréses sütőkosarat az étel felrázásához vagy megfordításához, a készülék folytatja a sütést az időzítő végéig.

Előre beállított sütési programok	Hőmérséklet (°C)		Idő (percben)		Rázás/ fordítás emlékeztető (a sütési idő 2/3-ánál)
	Alapér- telmezett	Állítható tartomány	Alapér- telmezett	Állítható tartomány	
Hasábburgonya	200 °C	(80–200 °C)	26	(1–60)	✓
Csirkecomb	200 °C	(80–200 °C)	32	(1–60)	✓
Steak	175 °C	(80–200 °C)	19	(1–60)	✓
Pizza	150 °C	(80–200 °C)	16	(1–60)	—
Hal	160 °C	(80–200 °C)	19	(1–60)	✓
Zöldségek	150 °C	(80–200 °C)	12	(1–60)	✓
Melegítés	80 °C	(70–100 °C)	60	(1–60)	—
Aszalás	55 °C	35–80 °C	8 óra	(1 óra – 24 óra)	—

A sütési hőmérséklet és idő az étel méretétől, mennyiségétől, típusától és attól függően változhat, hogy az étel fagyasztott-e vagy sem. Mindig ellenőrizze az ételt a sütés felénél, hogy meghatározza a végső sütési időt és hőmérsékletet. Szükség szerint módosítsa a beállításokat.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A terméket vegye ki a csomagolásból.
- Ellenőrizze, hogy a légkeveréses sütőnek nincs-e látható sérülése, és nem hiányoznak-e alkatrészek.
- A készülék első használata előtt, vagy hosszabb tárolás után történő használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS** fejezetben található utasítások szerint.

MEGJEGYZÉS: Ahhoz, hogy elmúljon a készülék új szaga, javasolt a készüléket a maximális 180–200 °C-on 10–15 percig étel nélkül bekapcsolni, hogy a védő kenőanyag leégjen. A folyamat során enyhe füst vagy szag képződhet. Gondoskodjon arról, hogy a helyiség jól szellőztetett legyen.

5. FELÁLLÍTÁS

- A készüléket sima, stabil, száraz és hőálló felületre helyezze. Szükség esetén használjon csúszásmentes hőálló alátétet a készülék alatt, hogy megvédje a konyhapultot a hőtől vagy az állandó foltoktól.
- Tartson legalább 20 cm-es távolságot a készülék minden oldalán más tárgyaktól, hogy biztosítsa a megfelelő levegőáramlást sütés közben. A tűz elkerülése érdekében ne takarja le a készüléket semmilyen tárggyal.

6. ÜZEMELTETÉS



VIGYÁZAT – égési sérülések veszélye:

HU

- **Forró felület!** Ne érjen a forró felületekhez. A légkeveréses sütőkosár, a fűtőelem és a készülék fémfelületei használat közben felforrósodnak, és használat után maradékhőnek vannak kitéve. Használja a rendelkezésre álló fogantyúkat vagy gombokat. Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor a forró légkeveréses sütőkosarat kezeli.
- **Forró gőz!** Vigyázzon, nehogy forró gőz távozzon a készülék légkimeneti nyílásokon, vagy amikor kiveszi a légkeveréses sütőkosarat a készülékből.

6.1. A LÉGÁRAMLÁS TÁLCA ÉS AZ ELVÁLASZTÓ HASZNÁLATA

A légkeveréses sütőt 2 választható sütőzónával tervezték, balra és jobbra. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a légkeveréses sütőkosár egy rekeszében kisebb mennyiségű ételt süssön az elválasztó segítségével, vagy nagyobb mennyiségű ételt mindkét rekeszben.

1. Mindig használja a légáramlás tálcát a légkeveréses sütőkosár alján. A tálcát lehetővé teszi, hogy a forró levegő keringjen az étel körül, a felesleges zsírok és olajok pedig a kosár aljára csöpögjenek, ami megakadályozza, hogy összegyűljenek az étel alatt.
2. Helyezze be az elválasztót a légáramlás tálcá középebe, ha egy rekeszben süt, vagy ha mindkét rekeszben különböző típusú ételeket süt.

6.2. A KÉSZÜLÉK BE-/KIKAPCSOLÁSA

- Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy földelt hálózati aljzathoz. A készülék sípolással készenléti üzemmódba lép, és csak a Főkapcsoló gomb (19) világít, ami azt jelzi, hogy a készülék csatlakoztatva van az áramellátáshoz.
- A légkeveréses sütő bekapcsolásához érintse meg a (19) főkapcsoló gombot. A kezelőpanel bekapcsol, és megjelenik az összes gomb. Alapértelmezetten a Hasábburgonya előre beállított sütési program (1) és a kettős sütési mód (16) van kiválasztva, és villog a panelen.
- Kövesse a következő részeket a beállítások módosításához és a készülék használatához.
- Ha bármikor manuálisan ki kell kapcsolnia a légkeveréses sütőt, érintse meg a Főkapcsoló gombot (19), amíg a készülék ki nem kapcsol, és vissza nem tér készenléti üzemmódba.

6.3. A LÉGKEVERÉSES SÜTŐKOSÁR MEGTÖLTÉSE

1. Vegye ki a légkeveréses sütőkosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
2. Helyezze az előkészített hozzávalókat be légáramlás tárcára. A megfelelő sütés és légáramlás biztosítása érdekében ne töltse túl a légkeveréses sütőkosarat.
 - Ha marhaszeleteket vagy sertés csíkokat, helyezze a húsokat egy rétegben a légáramlás tárcára úgy, hogy kis távolságok legyenek közöttük.
3. Helyezze vissza a megtöltött légkeveréses sütőkosarat a központi egységbe.
4. A légkeveréses sütőkosár kezelésénél mindig használja mindkét fogantyút.

6.4. SÜTÉS TELI KOSÁRBAN VÁLTÁS ÜZEMMÓDDAL

A Switch Mode (váltás üzemmód) funkcióval az egyik típusú ételt a légkeveréses sütőkosárban az elválasztó használata nélkül tudja sütni.

1. Helyezze az ételt a légkeveréses sütőkosarába az elválasztó nélkül.
2. A készülék kikapcsolásához érintse (19) meg a főkapcsoló gombot.
3. Érintse meg először a Switch (váltás) gombot (15) a Switch (váltás) üzemmód aktiválásához. Az aktiváláskor a gomb villogni kezd. A beállítások csak a bal oldali képernyőn jelennek meg, a jobb oldali képernyőn nem jelenik meg beállítás, és a Bal oldali rekesz **L** és a Jobb oldali rekesz **R** gombok (11, 20) kikapcsolnak. A törléshez nyomja meg ismét a gombot.
4. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját (→ **ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK**).
5. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
6. A sütés elindításához érintse meg az Indítás/szünet gombot (12).
7. Ha a sütési folyamat során módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, érintse meg a Hőmérséklet vagy az Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.

HU

6.5. SÜTÉS MINDKÉT REKESZBEN KETTŐS SÜTÉSI MÓDDAL (B ÉS J)

A kettős sütési mód és az elválasztó segítségével kétféle ételt készíthet, amelyekhez ugyanaz a hőmérséklet- és időbeállítás szükséges a légkeveréses sütőkosár mindkét rekeszében.

1. Helyezze az ételt a légkeveréses sütőkosarába, és használja az elválasztót.
2. A készülék kikapcsolásához érintse (19) meg a főkapcsoló gombot. Alapértelmezetten a Kettős sütés gomb (16) van kiválasztva. A gomb villog, amikor aktiválva van.
3. Ha a Kettős sütés gomb (16) nem villog, először érintse meg a gombot az aktiváláshoz.
4. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját (→ **ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK**).
5. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
6. A sütés elindításához érintse meg az Indítás/szünet gombot (12). A bal és a jobb oldali rekesz egyszerre kezd sütni, és mindkét kijelzőn ugyanaz a hőmérséklet és idő jelenik meg.
7. Ha a sütési folyamat során módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, érintse meg a Hőmérséklet vagy az Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat, és a beállítások mindkét kijelzőn egyidejűleg módosulnak.

6.6. SÜTÉS EGY REKESZBEN (B/J)

Kisebb mennyiségű étel sütéséhez a légkeveréses sütőkosár egyetlen rekeszében (bal vagy jobb):

1. Használja a légkeveréses sütőkosárban lévő elválasztót, és helyezze az ételt a kívánt rekeszbe.
2. A készülék kikapcsolásához érintse (19) meg a főkapcsoló gombot.
3. Érintse meg a Bal oldali rekesz **L** vagy a Jobb oldali rekesz **R** gombot (11 vagy 20), amelyik rekeszbe étel került.
4. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját (→ **ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK**).
5. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
6. Az egyik rekeszben a sütés elindításához érintse meg az Indítás/szünet gombot (12).
7. Ha a sütési folyamat során a hőmérsékletet vagy az időt be kell állítani, először érintse meg a Bal oldali rekesz **L** vagy a Jobb oldali rekesz **R** gombját (11 vagy 20), amelyikben a sütés folyamatban van, majd érintse meg a hőmérséklet vagy az idő ikon melletti +/- gombokat (9, 10).

6.7. SÜTÉS MINDKÉT REKESZBEN SZINKRONIZÁLÁS MÓDBAN

Ha a két rekeszben a szükséges sütési idő eltérő, használja a Szinkronizálás módot az idők szinkronizálásához, hogy mindkét rekesz automatikusan ugyanabban az időben fejezze be a sütést.

MEGJEGYZÉS: Ne használja az Aszalás előbeállítás (8) szinkronizálás módban. Az aszalást javasolt váltás üzemmóddal, kettős sütési móddal vagy egy rekeszes sütéssel használni.

Először a bal és a jobb oldali rekeszeket kell beprogramozni:

1. Helyezze az ételt a légkeveréses sütőkosarába, és használja az elválasztót.
2. Érintse meg a Bal oldali rekesz  gombot (11).
3. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját (→ **ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK**).
4. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
5. Érintse meg a Jobb oldali rekesz  gombot (20).
6. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját.
7. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
8. A funkció aktiválásához érintse meg a Szinkronizálás gombot (13). A gomb villog, amikor aktiválva van. A törléshez nyomja meg ismét a gombot.

MEGJEGYZÉS: A szinkronizálási mód nem aktiválható a sütés megkezdése után.

9. A sütés elindításához érintse meg az Indítás/szünet gombot (12). A leghosszabb sütési idővel rendelkező rekesz kezdi el először a sütést, és a kijelzőn fut a visszaszámlálás. Amikor a hátralévő sütési idő megegyezik a második rekesz idejével, a második rekesz is elkezd sütni, és az első rekesszel szinkronban fut a visszaszámlálás.
10. Ha a sütési folyamat során a hőmérsékletet vagy az időt be kell állítani, először érintse meg a Bal oldali rekesz  vagy a Jobb oldali rekesz  gombot (11 vagy 20), majd érintse meg a Hőmérséklet vagy az Idő ikon melletti +/- gombokat (9, 10).

MEGJEGYZÉS:

- Amikor a leghosszabb sütési idővel rendelkező rekesz megkezdte a sütést, ha a sütési időt a beállításnál a második rekesz sütési idejénél kisebbre csökkenti, a második rekesz is elkezd sütni. A Szinkronizálás gomb (13) kikapcsol, és a szinkronizálás mód törlődik.
- Ehhez hasonlóan, amikor a leghosszabb sütési idővel rendelkező rekesz megkezdte a sütést, és a második rekesz sütési idejét a „hold” értéknél magasabbra növeli, mint az első rekesz folyamatban lévő sütési ideje, a második rekesz is elkezd sütni. A Szinkronizálás gomb (13) kikapcsol, és a szinkronizálás mód törlődik.

6.8. SÜTÉS MINDKÉT REKESZBEN ÜZEMMÓD NÉLKÜL

Kétféle étel sütésének azonnali megkezdése mindkét rekeszben, eltérő hőmérsékleten vagy idővel:

1. Helyezze az ételt a légkeveréses sütőkosarába, és használja az elválasztót.
2. A készülék kikapcsolásához érintse (19) meg a főkapcsoló gombot.
3. Érintse meg a Bal oldali rekesz  gombot (11).
4. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját (→ **ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK**).
5. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
6. Érintse meg a Jobb oldali rekesz  gombot (20).
7. Érintse meg a kívánt előre beállított sütési program (1–8) gombját.
8. Az alapértelmezett hőmérséklet vagy idő beállításához érintse meg a Hőmérséklet vagy Idő ikonok (9, 10) melletti +/- gombokat.
9. Érintse meg az Indítás/szünet gombot (12) a sütés azonnali megkezdéséhez mindkét rekeszben.
10. Ha a sütési folyamat során a hőmérsékletet vagy az időt be kell állítani, először érintse meg a Bal oldali rekesz  vagy a Jobb oldali rekesz  gombot (11 vagy 20), majd érintse meg a Hőmérséklet vagy az Idő ikon melletti +/- gombokat (9, 10).

HU

6.9. A LÉGKEVERÉSES SÜTŐKOSÁR KIVÉTELE SÜTÉS KÖZBEN

- Ha a légkeveréses sütőkosarat a sütési folyamat közben kiveszik (az étel ellenőrzése vagy rázása/fordítása miatt), a készülék leállítja a sütést. A sütés folytatásához azonnal helyezze vissza a légkeveréses sütőkosarat.
- Ha a légkeveréses sütőkosarat **5 percen** belül nem helyezi vissza a készülékbe, a készülék kikapcsol, és készenléti módba lép.

6.10. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE, LEÁLLÍTÁSA

A sütési folyamat közben:

- A sütési folyamat szüneteltetéséhez Switch Mode (váltás) módban, Dual Cook (kettős sütés) módban és Sync Mode (szinkronizálás) módban érintse meg a Start/Pause (indítás/szünet) gombot (12). Az időzítő és a fűtés leáll. A sütés folytatásához érintse meg ismételten a gombot.
- Egy rekesz sütési folyamatának szüneteltetéséhez az egyrekeszes sütés vagy kétrekeszes sütés esetén üzemmód nélkül, érintse meg a Bal oldali rekesz  vagy a Jobb oldali rekesz  gombot, majd érintse meg a Start/Pause (indítás/szünet) gombot (12) az adott rekesz szüneteltetéséhez. A sütés folytatásához érintse meg ismételten a gombokat a rekeszben.
- Ha meg kell szakítani a sütési folyamatot vagy manuálisan ki kell kapcsolnia a készüléket, érintse meg és tartsa lenyomva a Főkapcsoló gombot (19), amíg a készülék ki nem kapcsol, és vissza nem tér Standby (készenléti) üzemmódba.

6.11. AMIKOR A SÜTÉS BEFEJEZŐDIK

A sütési folyamat végén a készülék másodszor is 5-ször sípol, ami azt jelzi, hogy a sütés befejeződött. A ventilátor néhány másodpercig működik, majd leáll, a készülék kikapcsol, és visszatér Standby (készenléti) üzemmódba.

6.12. VILÁGÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN

- Sütés közben nyomja meg a Világítás gombot (18) a bal és jobb oldali világítás be- vagy kikapcsolásához.
- Egyetlen lámpa be- vagy kikapcsolásához sütés közben érintse meg a Bal oldali rekesz  vagy a Jobb oldali rekesz  gombot (11 vagy 20), majd érintse meg a Világítás gombot (18). A funkció nem elérhető Switch (váltás) módban.

6.13. AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS (INAKTIVITÁS)

A légkeveréses sütő automatikusan kikapcsol, és Standby (készenléti) módba lép, ha **5 percen** belül nem nyom meg egyetlen gombot sem, amikor a készülék be van kapcsolva, de a sütés még nem indult el, vagy amikor a sütés szünetel.

6.14. SÜTÉS UTÁN

1. Húzza ki a légkeveréses sütőkosarat, és helyezze sima és hőálló felületre. Használjon egy fogót, hogy az ételt tálaló tálra helyezze. Ne fordítsa meg a kosarat, nehogy az alján összegyűlt felesleges zsírokat és olajokat az ételre öntse.
2. Ha folytatni kell a sütést egy másik adag étellel, törölje le konyhai papírtörülővel a légkeveréses sütőkosár alján lévő felesleges zsírokat és olajokat, hogy megakadályozza a füstölést. A készüléket nem kell előmelegíteni, amíg meleg.
3. Ha befejezte a készülék használatát, húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzatból. Áthelyezés vagy tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

7. HASZNOS INFORMÁCIÓK

7.1. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

	Min.–max. Mennyiség (g)	Idő (min.)	Hőm. (°C)	Rázás/ fordítás	Megjegyzés
Burgonya és hasábburgonya					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	500–600	18–25	200	Rázás	/
Vastag fagyasztott hasábburgonya	500–600	20–25	200	Rázás	/
Rakott burgonya	600	20–25	200	/	/
Hús és szárnyasok					
Steak	100–600	12–18	180	Fordítás	/
Sertés csikok	100–600	12–18	180	Fordítás	/
Hamburger	100–600	10–20	180	Fordítás	/
Virslis tekercs	100–600	13–15	200	/	/
Csirkecomb	100–600	25–30	180	Rázás/ fordítás	/
Csirkemell	100–600	18–25	180	Fordítás	/
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercs	100–600	8–10	200	Fordítás	Használjon sütésre készet
Fagyasztott csirkehús	100–600	8–12	180	Rázás	
Fagyasztott halrudacsok	100–500	6–10	200	Rázás/ fordítás	
Fagyasztott panírozott sajt falatkák	100–500	8–10	180	/	
Töltött zöldségek	100–500	12–20	160	/	/
Sütés					
Sütemény	500	8–15	180	/	Használjon sütőformát/ sütőben használható edényeket
Quiche	500	20–22	180	/	
Muffin	500	15–18	200	/	
Édes harapnivalók	500	20	160	/	

HU

7.2. BIZTONSÁGOS MINIMÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLET

A hús, a baromfi és a hal fogyasztása előtt hűthőmérővel ellenőrizze, hogy jól átsültek-e. Kövesse ezeket az USDA által ajánlott biztonságos minimális hőmérsékleteket. Igény szerint magasabb belső hőmérsékleten is süthet ételeket.

Marha, bárány 63 °C (145 °F)
 Sertéshús 71 °C (160 °F)
 Darált húsok 71 °C (160 °F)

Baromfi termékek	77–82 °C (170–180 °F)
Hal, rákfélék	63 °C (145 °F)
Hús, baromfi, maradék melegítése	74 °C (165 °F)

7.3. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI TIPPEK

- Az étolajok, mint például a repce-, napraforgó- vagy növényi olaj, jól használhatók légkeveréses sütéshez.
- Szükség szerint adjon hozzá olajat. Ha az ételek nincsenek előcsomagolva és előre bekenve, tegyen egy kis étolajat (csak 1–2 evőkanál) bizonyos ételekre, hogy ropogósra és aranybarnára süljenek.
- Az ételeket az olajjal bekenés és sütés előtt konyhai papírtörlővel mindig szárítsa meg, hogy az eredmény ropogósabb legyen. Egyenletesen dörzsölje rá, ecsettel vigye fel, vagy permetezze a sütőolajat az élelmiszerekre.
- Vágja az ételeket kisebb darabokra, hogy nagyobb felületen legyen ropogós.
- Hússok sütésekor helyezze őket egy rétegben a légkeveréses sütőkosárba, hogy egyenletesen piruljanak, és jól át tudjanak sülni.
- Ropogós házi hasáburgonya vagy burgonya szeletek készítéséhez vízben áztassa a frissen hámozott és vágott burgonyát 30 percig. Szárítsa meg konyhai papírtörlővel, majd kenje be 1 evőkanál étolajjal a légkeveréses sütés előtt.
- Ne készítsen túl zsíros ételeket, például kolbászt a levegőben.
- Használjon sütőformát a légkeveréses sütőkosárban sütemény vagy quiche sütéséhez, illetve finom vagy töltött összetevők légkeveréses sütéséhez.
- Használhat bolti tésztát töltött ételek, például calzone, gyors és egyszerű készítéséhez. A boltban vásárolt tésztával készült ételek hamarabb elkészülnek, mint a házi tészta.

HU

8. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen lehűlni.



FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos veszély elkerülése érdekében ne merítse a központi egységet, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse őket a csap alatt.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- **FONTOS:** A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkefét, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
- Törölje át a központi egység külsejét puha, nedves törölkendővel.
- Törölje le a sütőteret egy vízzel megnedvesített puha ruhával. Hagyja teljesen megszáradni a levegőn.
- Csak szükség esetén tisztítsa meg a fűtőelemet egy régi fogkefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat, majd törölje át egy puha, nedves törölkendővel.
- Tisztítsa meg a légkeveréses sütőkosarat és a térelválasztót meleg, mosogatószeres vízzel és puha szivaccsal. Szükség esetén töltse meg a légkeveréses sütőkosarat meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Helyezze be a légáramlás tálcát és az elválasztót, és tisztítás előtt 10 percig áztassa. Ne használjon 50 °C-nál magasabb hőmérsékletű vizet. Egy puha, száraz ruhával alaposan törölje szárazra.
- Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt bezárja a légkeveréses sütőkosarat.
- A készüléket kihúzott állapotban, hűvös és száraz helyen tárolja.
- **CSECSEMŐK, GYERMEKEK ÉS KISÁLLATOK ELŐL ELZÁRVA TARTSA.**

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 63
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 64
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 64
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 66
5. ASAMBLAREA	P. 66
6. FUNCȚIONAREA	P. 66
7. INFORMAȚII UTILE	P. 71
8. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 73

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Citiți în totalitate acest manual înainte de prima utilizare. Acesta conține informații importante privind siguranța, precum și instrucțiuni privind utilizarea și întreținerea aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare și transferați-le eventualilor noi proprietari ai aparatului.

1. Pentru a vă proteja împotriva pericolelor electrice, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă ori în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet. (consultați secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA).

2. În ceea ce privește instrucțiunile pentru curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei, consultați secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA.

3. Acest aparat are un temporizator încorporat și se va opri automat la terminarea acestuia.

4. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie să fie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Țineți aparatul și cablul acestuia într-un loc inaccesibil copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

5. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

6. Nu utilizați acest aparat dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat în vreun fel.

7. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.

8.  **RISC DE PRODUCERE A ARSURILOR:** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după utilizare.

9. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere.

10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca răniri.

11. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți. Nu conectați cablul de alimentare și nu acționați panoul de control cu mâinile ude.

12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea bufetului sau să atingă suprafețe fierbinți.

13. Atunci când priza de curent servește ca mijloc de deconectare a aparatului, aceasta trebuie să rămână ușor accesibilă.

14. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz sau a unui arzător electric fierbinte ori într-un cuptor încălzit. Nu așezați nimic deasupra aparatului.

15. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca răniri.

RO

16. Nu folosiți niciodată aparatul nesupravegheat.
17. Dacă aparatul emite fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de a scoate coșul friteuzei.
18. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Acesta nu este destinat utilizării în exterior.
19.  Acest simbol indică faptul că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.
20.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barbat) este conform cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să-l 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, cauzate de prezența componentelor periculoase, precum în urma depozitării și tratării necorespunzătoare a acestor echipamente.
21. Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
22. Nu folosiți aparatul în apropierea unor lichide sau gaze inflamabile sau a unor materiale inflamabile (de exemplu, perdele, fețe de masă, tapet, etc.).
23. Nu așezați aparatul contra unui perete sau a altor aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm pe toate laturile. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului ale aparatului.
24. Nu utilizați aparatul lângă apă sau zone cu umiditate puternică (de exemplu într-un subsol umed, lângă o piscină sau cadă de baie).

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220–240 V ~, 50/60 Hz
Consum electric:	max. 2400 W 0,34W (mod de veghe)
Interval de temperatură:	
– Prăjire cu aer	80 °C – 200 °C
– Reîncălzire	70 °C – 100 °C
– Deshidratare	35 °C – 80 °C
Interval de timp:	
– Prăjire cu aer	1 – 60 minute
– Deshidratare	1 – 24 ore
Capacitate:	11 L (5,5 L x 2)
Clasă de protecție:	Clasă I

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. PREZENTAREA GENERALĂ A APARATULUI

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| A. Fante de admisie aer | E. Separator de coșuri |
| B. Panou de comandă | F. Tavă perforată |
| C. Coș friteuză cu aer | G. Fante de evacuare a aerului |
| D. Mânere duble | |

3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANoulUI DE CONTROL

- | | |
|--|--|
| 1. Buton presetat pentru cartofi prăjiți  | 11. Buton compartiment din stânga  |
| 2. Buton presetat pentru copane de pui  | 12. Buton de Start/Pauză  |
| 3. Buton presetat pentru fripturi  | 13. Buton de sincronizare  |
| 4. Buton presetat pentru pizza  | 14. Afișaj compartiment din stânga |
| 5. Buton presetat pentru pește  | 15. Buton întrerupător  |
| 6. Buton presetat pentru legume  | 16. Buton de Gătire duală  |
| 7. Buton presetat pentru reîncălzire  | 17. Afișaj compartiment din dreapta |
| 8. Buton presetat pentru deshidratare  | 18. Buton de iluminare  |
| 9. Butoane Temperatură +/- | 19. Buton de alimentare  |
| 10. Butoane Timp +/- | 20. Buton compartiment din dreapta  |

3.3. PROGRAME DE GĂTIT PRESETATE

Friteuza cu aer este proiectată cu opt Programe de gătit presetate pentru confortul dumneavoastră. Temperaturile și timpii de gătire implicați pentru programele de gătit sunt reglabili.

RO

ALERTĂ PENTRU AGITARE/ÎNTOARCERE

- Funcția de atenționare de Agitare/Întoarcere este disponibilă în programele de gătit prestabilite desemnate atunci când timpul este setat la cel puțin **6 minute**.
- Dacă, după semnalele acustice de avertizare pentru Agitare/Întoarcere, coșul friteuzei cu aer nu este scos pentru a agita sau întoarce alimentele, aparatul va continua să gătească până la terminarea duratei de temporizare.

Programe de gătit presetate	Temperatură (°C)		Timp (minute)		Înștiințare pentru agitare/întoarcere (la 2/3 din timpul de gătire)
	Setări din fabrică	Interval reglabil	Setări din fabrică	Interval reglabil	
Cartofi prăjiți	200 °C	(80-200 °C)	26	(1-60)	✓
Picioare de pui	200 °C	(80-200 °C)	32	(1-60)	✓
Biftecure	175 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Pizza	150 °C	(80-200 °C)	16	(1-60)	—
Pește	160 °C	(80-200 °C)	19	(1-60)	✓
Legume	150 °C	(80-200 °C)	12	(1-60)	✓
Reîncălzire	80 °C	(70-100 °C)	60	(1-60)	—
Deshidratare	55 °C	(35-80 °C)	8 ore	(1 oră – 24 ore)	—

Temperatura și timpul de gătire pot varia în funcție de mărimea, cantitatea, tipul de alimente și dacă alimentele sunt sau nu congelate. Verificați întotdeauna alimentele la jumătatea perioadei de gătire pentru a determina timpul final de gătire și temperatura necesară. Reglați setările după cum este necesar.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Asigurați-vă că friteuza cu aer nu prezintă deteriorări vizibile și nu-i lipsesc piese.
- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată sau înainte de a-l utiliza după o depozitare prelungită, curățați aparatul și accesoriile conform instrucțiunilor din secțiunea **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA**.

NOTĂ: Pentru a îndepărta mirosul de nou din aparatul dumneavoastră, se recomandă să porniți aparatul la temperatura maximă de 180-200 °C timp de 10-15 minute, fără alimente, pentru a arde lubrifianțul protector. Procesul poate produce un ușor fum sau miros. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

5. ASAMBLAREA

- Amplasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, uscată și rezistentă la căldură. Dacă este necesar, utilizați un covoraș antiderapant rezistent la căldură sub aparat pentru a proteja blatul de lucru de căldură sau de petele permanente.
- Păstrați o distanță minimă de 20 cm pe toate laturile aparatului față de alte obiecte pentru a permite o circulație adecvată a aerului în timpul gătitului. Nu acoperiți aparatul cu niciun obiect pentru a evita incendiile.

RO

6. FUNCȚIONAREA



ATENȚIE – Risc de arsuri:

- **Suprafață fierbinte!** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Coșul friteuzei cu aer, elementul de încălzire și suprafețele metalice ale aparatului se vor încălzi în timpul utilizării și sunt supuse căldurii reziduale după utilizare. Utilizați mânerele sau butoanele disponibile. Purtați întotdeauna mănuși de bucătărie când manipulați coșul friteuzei cu aer cald.
- **Abur fierbinte!** Aveți grijă la aburul fierbinte care iese prin fantele de evacuare a aerului și când scoateți coșul friteuzei cu aer din aparat.

6.1. UTILIZAREA TĂVII PERFORATE ȘI A SEPARATORULUI

Friteuza cu aer este proiectată cu 2 zone de gătit selectabile, stânga și dreapta. Această caracteristică vă permite să gătiți cantități mai mici de alimente într-un singur compartiment al coșului friteuzei cu aer folosind separatorul, sau cantități mai mari de alimente în ambele compartimente.

1. Utilizați întotdeauna tava perforată din partea inferioară a coșului friteuzei cu aer. Tava permite aerului fierbinte să circule în jurul alimentelor și excesul de grăsimi și uleiuri să se adune pe fundul coșului, împiedicând colectarea sub alimente.
2. Introduceți separatorul în centrul tăvii perforate dacă veți găti într-un singur compartiment sau dacă veți găti tipuri diferite de alimente în ambele compartimente.

6.2. OPRIREA/PORNIREA APARATULUI

- Conectați cablul de alimentare la o priză echipată cu împământare. Aparatul va intra în modul de așteptare cu un semnal sonor și numai butonul de alimentare (19) se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Atingeți butonul de alimentare (19) pentru a porni friteuza cu aer. Panoul de control se va aprinde și va afișa toate butoanele. Programul de gătit presetat Cartofi prăjiți (1) și Modul de gătit dual (16) sunt selectate implicit și vor clipi pe panou.
- Urmăriți secțiunile următoare pentru a regla setările și a utiliza aparatul.
- Dacă trebuie să opriți manual friteuza cu aer în orice moment, atingeți butonul de alimentare (19) până când aparatul se oprește și revine la modul de așteptare.

6.3. UMLEREA COȘULUI FRITEUZEI CU AER

1. Scoateți coșul friteuzei din unitatea principală și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
2. Puneți ingredientele pregătite pe tava cu perforată. Nu umpleți prea mult coșul friteuzei cu aer pentru a asigura o gătire și o circulație a aerului corespunzătoare.
 - Dacă gătiți fripturi de vită sau cotele de porc, așezați-le într-un singur strat pe tava perforată, cu spații mici între ele.
3. Reintroduceți coșul friteuzei cu aer în unitatea principală.
4. Folosiți întotdeauna ambele mâner de atunci când manevrați coșul friteuzei cu aer.

6.4. GĂTIREA CU COȘUL PLIN ÎN MODUL DE COMUTARE

Utilizați modul de comutare pentru a găti un tip de alimente în coșul friteuzei cu aer fără a utiliza separatorul.

1. Așezați alimentele în coșul friteuzei fără a folosi separatorul.
2. Atingeți butonul de alimentare (19) pentru a porni aparatul.
3. Atingeți butonul de Comutare (15) pentru a activa mai întâi modul Comutare. Butonul va începe să clipească atunci când este activat. Setările vor fi afișate numai pe ecranul din stânga, nicio setare nu va fi afișată pe ecranul din dreapta, iar butoanele Compartiment stânga **L** și Compartiment dreapta **R** (11, 20) se vor dezactiva. Pentru a anula, atingeți din nou butonul.
4. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8) (→ **PROGRAME DE GĂTIRE PRESETATE**).
5. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
6. Atingeți butonul Start/Pauză (12) pentru a începe gătitul.
7. Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătit, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).

RO

6.5. GĂTIREA ÎN AMBELE COMPARTIMENTE CU MODUL DE GĂTIT DUAL (L & R)

Utilizați modul Dual de gătit și separatorul pentru a găti două tipuri de alimente care necesită aceleași setări de temperatură și timp în ambele compartimente ale coșului friteuzei cu aer.

1. Așezați alimentele în coșul friteuzei cu aer și folosiți separatorul.
2. Atingeți butonul de alimentare (19) pentru a porni aparatul. Butonul Gătire duală (16) este selectat în mod implicit. Butonul clipește atunci când este activat.
3. Dacă butonul Gătire duală (16) nu clipește, atingeți mai întâi butonul pentru a-l activa.
4. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8) (→ **PROGRAME DE GĂTIRE PRESETATE**).
5. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
6. Atingeți butonul Start/Pauză (12) pentru a începe gătitul. Compartimentele din stânga și din dreapta vor începe să gătească în același timp și ambele afișaje vor indica aceleași temperaturi și timp.
7. Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătit, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10) și setările vor fi ajustate simultan pe ambele afișaje.

6.6. GĂTIREA ÎNTR-UN SINGUR COMPARTIMENT (L / R)

Pentru a găti cantități mai mici de alimente într-un singur compartiment (stânga sau dreapta) al coșului friteuzei cu aer:

1. Utilizați separatorul din coșul friteuzei cu aer și așezați alimentele în compartimentul dorit.
2. Atingeți butonul de alimentare (19) pentru a porni aparatul.
3. Atingeți butonul Compartiment stâng **L** sau butonul Compartimentului drept **R** (11 sau 20) corespunzător compartimentului care a fost umplut cu alimente.
4. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8) (→ **PROGRAME DE GĂTIRE PRESETATE**).

5. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
6. Atingeți butonul Start/Pauză (12) pentru a începe gătitul dintr-un singur compartiment.
7. Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătit, atingeți mai întâi butonul compartimentului din stânga $\underline{L}$ sau al compartimentului din dreapta $\underline{R}$ în care se gătește (11 sau 20), apoi atingeți butoanele +/- de lângă pictograma Temperatură sau Timp (9, 10).

6.7. GĂTIREA ÎN AMBELE COMPARTIMENTE CU MODUL DE SINCRONIZARE

Dacă timpii de gătire necesari în ambele compartimente sunt diferiți, utilizați modul Sincronizare pentru a sincroniza timpii astfel încât ambele compartimente să termine automat gătitul în același timp.

NOTĂ: Nu utilizați presetările Deshidratare (8) în modul Sincronizare. Se recomandă utilizarea Deshidratare cu modul de comutare, modul de gătit Dual sau modul de gătit într-un Singur compartiment.

Compartimentele din stânga și din dreapta trebuie să fie programate mai întâi:

1. Așezați alimentele în coșul friteuzei cu aer și folosiți separatorul.
 2. Atingeți butonul Compartiment stânga $\underline{L}$ (11).
 3. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8) (→ **PROGRAME DE GĂTIRE PRESETATE**).
 4. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
 5. Atingeți butonul Compartiment dreapta $\underline{R}$ (20).
 6. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8).
 7. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
 8. Atingeți butonul Sincronizare (13) pentru a activa funcția. Butonul clipește atunci când este activat. Pentru a anula, atingeți din nou butonul.
- NOTĂ:** Modul sincronizare nu poate fi activat după începerea gătitului.
9. Atingeți butonul Start/Pauză (12) pentru a începe gătitul. Compartimentul cu cel mai lung timp de gătire va începe să gătească primul și va prezenta numărătoarea inversă pe afișaj. Atunci când timpul de gătit rămas se potrivește cu timpul celui de-al doilea compartiment, cel de-al doilea compartiment va începe să gătească și numărătoarea inversă se va sincroniza cu primul compartiment.
 10. Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătit, atingeți mai întâi butonul Compartimentului stânga $\underline{L}$ sau Compartimentului dreapta $\underline{R}$ (11 sau 20), apoi atingeți butoanele +/- de lângă pictograma Temperatură sau Timp (9, 10).

NOTĂ:

- Când compartimentul cu cel mai lung timp de gătire a început să gătească, dacă reduceți timpul de gătire la mai puțin decât timpul celui de-al doilea compartiment care este menținut în așteptare, al doilea compartiment va începe să gătească. Butonul de Sincronizare (13) se va stinge, iar modul de sincronizare va fi anulat.
- În mod similar, atunci când compartimentul cu cel mai lung timp de gătire a început să gătească, dacă măriți timpul de gătire al celui de-al doilea compartiment menținut în așteptare peste timpul continuu de gătire al primului compartiment, al doilea compartiment va începe să gătească. Butonul de Sincronizare (13) se va stinge, iar modul de sincronizare va fi anulat.

6.8. GĂTIREA ÎN AMBELE COMPARTIMENTE FĂRĂ NICIUN MOD

Pentru a începe imediat gătitul a două tipuri de alimente în ambele compartimente, la temperaturi sau timpi diferiți:

1. Așezați alimentele în coșul friteuzei cu aer și folosiți separatorul.
2. Atingeți butonul de alimentare (19) pentru a porni aparatul.
3. Atingeți butonul Compartiment stânga $\underline{L}$ (11).
4. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8) ($\rightarrow$ **PROGRAME DE GĂTIRE PRESETATE**).
5. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
6. Atingeți butonul Compartiment dreapta $\underline{R}$ (20).
7. Atingeți butonul programului de gătit presetat dorit (1 - 8).
8. Pentru a regla temperatura sau ora implicită, atingeți butoanele +/- de lângă pictogramele Temperatură sau Timp (9, 10).
9. Atingeți butonul Start/Pauză (12) pentru a începe imediat gătitul în ambele compartimente.
10. Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătit, atingeți mai întâi butonul Compartimentului stânga $\underline{L}$ sau Compartimentului dreapta $\underline{R}$ (11 sau 20), apoi atingeți butoanele +/- de lângă pictograma Temperatură sau Timp (9, 10).

6.9. SCOATEREA COȘULUI FRITEUZEI CU AER ÎN TIMPUL GĂTITULUI

- În cazul care coșul friteuzei cu aer este îndepărtat în timpul procesului de gătire (pentru a verifica sau pentru a scutura/întoarce mâncarea), aparatul va opri gătitul. Reintroduceți imediat coșul friteuzei cu aer pentru a continua gătitul.
- În cazul care coșul friteuzei cu aer nu este reintrodus în aparat în termen de **5 minute**, aparatul se va opri și va intra în modul de veghe.

RO

6.10. PUNEREA PE PAUZĂ, ANULAREA GĂTITULUI

În timpul procesului de gătire:

- Pentru a întrerupe procesul de gătire în modul de comutare, modul Dual de gătire și modul sincronizare, atingeți butonul Start/Pauză (12). Temporizatorul și încălzirea se vor opri. Atingeți din nou butonul pentru a continua gătitul.
- Pentru a întrerupe procesul de gătit al unui compartiment în modul de gătit cu un singur compartiment sau în modul de gătit cu ambele compartimente fără niciun mod, atingeți butonul Compartiment stânga $\underline{L}$ sau Compartiment dreapta $\underline{R}$ și apoi atingeți butonul Start/Pauză (12) pentru a întrerupe gătitul în compartimentul respectiv. Atingeți din nou butoanele pentru a continua gătitul în compartiment.
- Dacă trebuie să anulați procesul de gătit sau să opriți manual aparatul, atingeți și mențineți apăsat butonul de alimentare (19) până când aparatul se oprește și revine la modul de așteptare.

6.11. LA TERMINAREA GĂTITULUI

La sfârșitul procesului de gătire, aparatul emite 5 semnale sonore pentru a indica faptul că gătitul este finalizat. Ventilatorul va funcționa timp de câteva secunde și se va opri, iar aparatul se va opri și va reveni la modul de așteptare.

6.12. ILUMINATUL ÎN TIMPUL GĂTITULUI

- Atingeți butonul Iluminare (18) în timpul gătitului pentru a aprinde sau stinge luminile din stânga și din dreapta.
- Pentru a aprinde sau stinge o singură lumină în timpul gătitului, atingeți butonul Compartiment stânga $\underline{L}$ sau Compartiment dreapta $\underline{R}$ (11 sau 20) și apoi atingeți butonul Iluminare (18). Această funcție nu este disponibilă în modul de comutare.

6.13. OPRIREA AUTOMATĂ (INACTIVITATE)

Aparatul se va opri automat și va intra în modul de așteptare dacă nu este apăsat niciun buton în decurs de **5 minute** atunci când aparatul este pornit și gătitul nu a început sau când gătitul este întrerupt.

6.14. DUPĂ GĂTIRE

1. Scoateți coșul friteuzei cu aer și așezați-l pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Utilizați o pereche de clești pentru a transfera mâncarea pe o farfurie de servire. Nu întoarceți coșul pentru a evita turnarea excesului de grăsimi și uleiuri adunate în partea de jos pe alimente.
2. Dacă trebuie să continuați să gătiți un alt lot de alimente, folosiți hârtie de bucătărie pentru a șterge excesul de grăsimi și uleiuri din partea de jos a coșului de friteuză pentru a preveni afumarea. Nu va fi necesară preîncălzirea aparatului cât timp acesta este cald.
3. După ce ați terminat de utilizat aparatul, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică. Așteptați până când aparatul se răcește complet înainte de a-l muta sau de a-l curăța.

RO

7. INFORMAȚII UTILE

7.1. GHID DE PRĂJIRE CU AER

	Min-max Cantitate (g)	Timp (min.)	Temp. (°C)	Agitați/ întoarceți pe partea cealaltă	Observație:
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți subțiri congealați	500-600	18-25	200	Scuturați	/
Cartofi prăjiți groși congealați	500-600	20-25	200	Scuturați	/
Cartofi gratinați	600	20-25	200	/	/
Carne și carne de pasăre					
Friptură	100-600	12-18	180	Întoarceți	/
Cotlete de porc	100-600	12-18	180	Întoarceți	/
Hamburger	100-600	10-20	180	Întoarceți	/
Ruladă cu cârnați	100-600	13-15	200	/	/
Picioare de pui	100-600	25-30	180	Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă	/
Piept de pui	100-600	18-25	180	Întoarceți	/
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-600	8-10	200	Întoarceți	Utilizați gata de cuptor
Crochete de pui congelate	100-600	8-12	180	Scuturați	
Batoane de pește congelate	100-500	6-10	200	Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă	
Gustări congelate din pâine și cu brânză	100-500	8-10	180	/	
Legume umplute	100-500	12-20	160	/	/
Coacere					
Prăjitură	500	8-15	180	/	Folosiți o formă de copt/un vas de cuptor
Tartă Quiche	500	20-22	180	/	
Brioșe	500	15-18	200	/	
Gustări dulci	500	20	160	/	

RO

7.2. TEMPERATURA INTERNĂ MINIMĂ DE SIGURANȚĂ

Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că carnea, carnea de pasăre și peștele sunt bine gătit înainte de a fi consumate. Respectați aceste temperaturi interne minime de siguranță recomandate de USDA. Puteți găti alimente la o temperatură internă mai ridicată, în funcție de preferințele dumneavoastră.

Carne de vită, miel	63 °C (145 °F)
Carne de porc	71 °C (160 °F)
Cărnuri tocate	71 °C (160 °F)
Produse din carne de pasăre	77-82 °C (170-180 °F)
Pește, crustacee	63 °C (145 °F)
Reîncălzirea cărnii, a cărnii de pasăre, a resturilor de mâncare	74 °C (165 °F)

7.3. SFATURI DE PRĂJIRE CU AER

- Uleiurile de gătit, cum ar fi rapiță, floarea soarelui sau uleiul vegetal, funcționează bine pentru prăjirea cu aer.
- Vă rugăm să adăugați ulei după cum este necesar. Cu excepția cazului în care alimentele sunt preambalate și unse în prealabil, folosiți puțin ulei de gătit (doar 1-2 linguri) pe anumite alimente pentru a asigura un rezultat crocant și auriu.
- Pentru rezultate mai crocante, uscați întotdeauna alimentele cu prosoape de hârtie înainte de a adăuga ulei și de a le găti. Ungeți, periați sau pulverizați ulei de gătit uniform pe alimente.
- Taiiați alimentele în bucăți mai mici pentru a crea o suprafață mai mare pentru obținerea efectului crocant.
- Când gătiți carnea, așezați-o într-un singur strat în coșul de prăjire pentru a permite o rumenire uniformă și pentru a vă asigura că bucățile pot fi gătit în profunzime.
- Pentru a obține cartofi prăjiți sau sferturi de cartofi crocanți de casă, înmuiați, cartofii proaspăt curățați și tăiați, în apă timp de 30 de minute. Uscați cartofii cu prosop de hârtie de bucătărie, apoi ungeți cu 1 lingură de ulei de gătit înainte de a-i prăji în friteuză.
- Nu preparați alimente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Folosiți o tavă de copt în coșul friteuzei pentru a coace o prăjitură sau o quiche ori pentru a prăji în friteuză ingrediente delicate ori umplute.
- Puteți utiliza aluat cumpărat din magazin pentru a pregăti rapid și ușor gustări umplute, cum ar fi calzone. Alimentele preparate cu aluat cumpărat din magazin vor necesita mai puțin timp de pregătire decât cele făcute cu aluat de casă.

8. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



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



AVERTISMENT: Pentru prevenirea electrocutării, nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare ori ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet.

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- **IMPORTANT:** Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul.
- Ștergeți exteriorul unității principale cu o cârpă moale și ușor umezită.
- Ștergeți camera de gătit cu o cârpă moale, umezită cu apă caldă. Lăsați să se usuce complet la aer.
- Numai atunci când este necesar, curățați elementul de încălzire cu o periuță de dinți veche pentru a îndepărta orice reziduu alimentar, apoi ștergeți cu o cârpă moale și umedă.
- Curățați coșul friteuzei cu aer, tava cu flux de aer și separatorul cu apă caldă cu săpun, folosind un burete moale. Dacă este necesar, umpleți coșul friteuzei cu aer cu apă caldă și puțin săpun de spălat vase. Așezați tava perforată și separatorul în interior și lăsați la înmuiat timp de 10 minute înainte de curățare. Nu utilizați apă cu o temperatură mai mare de 50 °C. După curățare, uscați bine cu o cârpă moale, uscată.
- Lăsați toate piesele să se usuce complet înainte de a închide coșul friteuzei cu aer.
- Depozitați aparatul decuplat de la priză, într-un loc răcoros, curat și uscat.
- **A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA BEBELUȘILOR, COPIILOR ȘI A ANIMALELOR DE COMPANIE.**

RO

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 74
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 75
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	С. 76
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	С. 77
5. УСТАНОВКА	С. 77
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 78
7. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	С. 82
8. ОЧИСТКА И УХОД	С. 84

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство. Оно содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию устройства. Сохраните данное руководство для использования в будущем и передайте его новым владельцам устройства.

RU

1. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте эти части под проточной водой (см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД»).

2. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

3. Данное устройство оснащено встроенным таймером и автоматически выключается по истечении заданного времени.

4. Устройство запрещено использовать детям младше 8 лет. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии присмотра за ними или инструктажа относительно безопасного использования устройства и понимания возможной опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

5. Не позволяйте детям играть с данным устройством.

6. Не используйте устройство, если вилка, кабель питания или само устройство имеют какие-либо повреждения.

7. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.

8.  **ОПАСНОСТЬ ОЖГОВ!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности устройства, обозначенные данным символом, сильно нагреваются во время использования и остаются горячими еще некоторое время после отключения.

9. Перед выполнением любых работ по очистке или обслуживанию дайте устройству полностью остыть.

10. Использование принадлежностей, не входящих в перечень рекомендованных изготовителем, может привести к травмам.

11. Держите кабель питания подальше от горячих поверхностей. Не подключайте кабель питания и не работайте с панелью управления мокрыми руками.

12. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

13. Если розетка используется в качестве средства отключения устройства, она должна быть всегда доступна.

14. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку. Не ставьте на устройство никакие предметы.

15. Не используйте данное устройство в целях, не предусмотренных данным руководством. Неправильное использование устройства может стать причиной травмы.

16. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.

17. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от розетки и дождитесь, пока дым не прекратит выделяться. После этого можно будет извлечь выдвижную емкость.

18. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Устройство не предназначено для использования вне помещений.

19.  Этот символ указывает, что материалы одобрены для контакта с пищевыми продуктами.

20.  Маркировка этого устройства (перечеркнутый мусорный контейнер) соответствует Европейской директиве 2012/19/EU в отношении бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования. Эта маркировка означает, что данное оборудование по окончании срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан доставить его в организацию, которая собирает бывшее в употреблении электрическое и электронное оборудование. Такие организации, включая местные пункты сбора, магазины и местные органы власти, создают соответствующую систему для сбора оборудования. Надлежащий сбор бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования позволяет избежать вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду в результате наличия опасных компонентов, а также неправильного хранения и обращения с этим оборудованием.

21. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

22. Не используйте устройство вблизи легковоспламеняющихся жидкостей, газов или материалов (например, штор, скатертей, обоев и т. д.).

23. Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим приборам. Соблюдайте минимальное расстояние со всех сторон не менее 10 см. Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха.

24. Не используйте устройство рядом с водой или в очень сырых помещениях (например, в сыром подвале, рядом с бассейном или ванной).

RU

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	220–240 В перем.тока, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	макс. 2400 Вт 0,34 Вт (в режиме ожидания)
Температурный режим: – Приготовление в аэрофритюрнице – Подогрев – Высушивание	80–200°C 70–100°C 35–80°C
Диапазон таймера: – Приготовление в аэрофритюрнице – Высушивание	1–60 минут 1–24 часа
Емкость:	11 л (5,5 л x 2)
Класс защиты:	Класс I

3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.1. ОБЗОР УСТРОЙСТВА

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| A. Воздухозаборные отверстия | E. Разделитель корзины |
| B. Панель управления | F. Поддон аэрогриля |
| C. Корзина аэрофритюрницы | G. Отверстия для выхода воздуха |
| D. Двойные ручки | |

3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|---|--|
| 1. Кнопка предварительной настройки фри  | 8. Кнопка предварительной настройки высушивания  |
| 2. Кнопка предварительной настройки для куриных ножек  | 9. Кнопки температуры +/- |
| 3. Кнопка предварительной настройки стейков  | 10. Кнопки времени +/- |
| 4. Кнопка предварительной настройки пиццы  | 11. Кнопка левого отсека  |
| 5. Кнопка предварительной настройки рыбы  | 12. Кнопка «Старт/Пауза»  |
| 6. Кнопка предварительной настройки овощей  | 13. Кнопка синхронизации  |
| 7. Кнопка предварительной настройки подогрева  | 14. Дисплей левого отделения |
| | 15. Кнопка переключения  |
| | 16. Кнопка двойного приготовления  |
| | 17. Дисплей правого отделения |
| | 18. Кнопка подсветки  |
| | 19. Кнопка питания  |
| | 20. Кнопка правого отсека  |

RU

3.3. ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для вашего удобства в аэрофритюрнице предусмотрено восемь предустановленных программ приготовления. Температуру и время приготовления по умолчанию можно регулировать.

НАПОМИНАНИЕ О ВСТРЯХИВАНИИ/ПОВОРОТЕ

- Функция напоминания о встряхивании/переворачивании доступна в определенных предустановленных программах приготовления, если установлено время не менее **6 минут**.
- Если после звукового сигнала напоминания о встряхивании/переворачивании корзина аэрофритюрницы не будет извлечена для встряхивания или переворачивания продуктов, прибор продолжит приготовление до окончания таймера.

Предустановленные программы приготовления	Температура (°C)		Время (минуты)		Напоминание о встряхивании/повороте (на 2/3 времени приготовления)
	По умолчанию	Регулируемый диапазон	По умолчанию	Регулируемый диапазон	
Картофель фри	200 °C	(80–200°C)	26	(1–60)	✓
Куриные ножки	200 °C	(80–200°C)	32	(1–60)	✓
Стейки	175 °C	(80–200°C)	19	(1–60)	✓
Пицца	150°C	(80–200°C)	16	(1–60)	—
Рыба	160°C	(80–200°C)	19	(1–60)	✓
Овощи	150°C	(80–200°C)	12	(1–60)	✓
Подогрев	80°C	(70–100°C)	60	(1–60)	—
Высушивание	55°C	(35–80°C)	8 часов	(1 час – 24 часа)	—

Время приготовления и температура могут различаться в зависимости от размера, количества, типа продуктов, а также от того, заморожены они или нет. Всегда проверяйте продукты в середине процесса приготовления, чтобы определить окончательное время приготовления и необходимую температуру. Откорректируйте настройки по мере необходимости.

RU

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы.
- Убедитесь в комплектности и отсутствии повреждений аэрогриля.
- Перед первым использованием устройства или перед использованием после длительного хранения очистите устройство и принадлежности, следуя инструкциям в разделе **ОЧИСТКА И УХОД**.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы удалить запах нового прибора, рекомендуется включить устройство на максимальную температуру 180–200°C на 10–15 минут без пищи, чтобы сжечь защитную смазку. Этот процесс может привести к появлению небольшого количества дыма или запаха, который быстро исчезнет. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

5. УСТАНОВКА

- Установите прибор на ровную, устойчивую, сухую и термостойкую поверхность. При необходимости подложите под прибор нескользящий термостойкий коврик, чтобы защитить рабочую поверхность от нагрева или постоянных пятен.
- Соблюдайте минимальное расстояние 20 см со всех сторон прибора от других предметов, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха во время приготовления пищи. Во избежание возгорания не накрывайте устройство какими-либо предметами.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ОСТОРОЖНО – Опасность ожогов:

- **Горячая поверхность!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Корзина аэрогриля, нагревательный элемент и металлические поверхности устройства сильно нагреваются во время работы и остаются горячими еще некоторое время после использования. Используйте имеющиеся ручки и рукоятки. При обращении с горячей корзиной аэрогриля всегда используйте прихватки.
- **Горячий пар!** Остерегайтесь выхода горячего пара из выпускного отверстия, а также при извлечении корзины из устройства.

6.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ ОБДУВА И РАЗДЕЛИТЕЛЯ

В конструкции фритюрницы предусмотрены 2 выбираемые зоны приготовления - левая и правая. Эта функция позволяет готовить меньшее количество продуктов в одном отделении корзины фритюрницы с помощью разделителя или большее количество продуктов в обоих отделениях.

1. Всегда используйте поддон для обдува в нижней части корзины аэрофритюрницы. Поддон позволяет горячему воздуху циркулировать вокруг пищи, а лишние жиры и масла будут капать на дно корзины, предотвращая их скопление под продуктами.
2. Вставьте разделитель в центр поддона для воздушного потока, если вы будете готовить в одном отделении или готовить разные типы продуктов в обоих отделениях.

RU

6.2. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- Подключите шнур питания к заземленной розетке. Прибор перейдет в режим ожидания, издав звуковой сигнал, и загорится только кнопка питания (19), указывающая на то, что прибор подключен к сети.
- Коснитесь кнопки питания (19), чтобы включить фритюрницу. На панели управления появятся все кнопки. По умолчанию выбраны предустановленная программа приготовления картофеля фри (1) и режим двойного приготовления (16), которые будут мигать на панели.
- Следуйте следующим разделам, чтобы настроить параметры и использовать прибор.
- Если вам нужно вручную выключить фритюрницу в любой момент, нажмите кнопку питания (19), пока прибор не выключится и не вернется в режим ожидания.

6.3. НАПОЛНЕНИЕ КОРЗИНЫ АЭРОГРИЛЯ

1. Извлеките корзину аэрофритюрницы из основного блока и положите ее на жаропрочную поверхность.
2. Выложите подготовленные ингредиенты на поддон аэрогриля. Не переполняйте корзину, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи и циркуляцию воздуха.
 - Для приготовления стейков из говядины или свиных отбивных выкладывайте их на поддон в один слой с небольшими промежутками между ними.
3. Вставьте наполненную корзину аэрофритюрницы в основной блок.
4. При работе с корзиной аэрофритюрницы всегда используйте обе ручки.

6.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОЛНОЙ КОРЗИНЕ С РЕЖИМОМ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ

Используйте режим переключения, чтобы готовить один тип продуктов в корзине фритюрницы без использования разделителя.

1. Поместите продукты в корзину аэрофритюрницы, не используя разделитель.
2. Коснитесь кнопки питания (19), чтобы включить прибор.
3. Сначала нажмите кнопку переключения (15), чтобы активировать режим переключения. При активации кнопка начнет мигать. Настройки будут отображаться только на левом экране, на правом экране настройки отображаться не будут, а кнопки левого отделения $\underline{L}$ и правого отделения $\underline{R}$ (11, 20) будут выключены. Для отмены нажмите кнопку еще раз.

4. Коснитесь кнопки нужной предустановленной программы приготовления (1 - 8) (→ **ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**).
5. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
6. Коснитесь кнопки «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление.
7. Если вам нужно отрегулировать температуру или время в процессе приготовления, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).

6.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОБОИХ ОТДЕЛЕНИЯХ В РЕЖИМЕ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (Л И П)

Используйте режим двойного приготовления (Dual Cook) и разделитель для приготовления двух типов продуктов, требующих одинаковых температурных и временных параметров в обоих отделениях корзины фритюрницы.

1. Поместите продукты в корзину аэрофритюрницы и используйте разделитель.
2. Коснитесь кнопки питания (19), чтобы включить прибор. По умолчанию выбрана кнопка двойного приготовления (16). Кнопка мигает при активации.
3. Если кнопка двойного приготовления (16) не мигает, сначала коснитесь ее, чтобы активировать.
4. Коснитесь кнопки нужной предустановленной программы приготовления (1 - 8) (→ **ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**).
5. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
6. Коснитесь кнопки «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление. Левое и правое отделения начнут готовить одновременно, и на обоих дисплеях будут отображаться одинаковые температура и время.
7. Если в процессе приготовления необходимо отрегулировать температуру или время, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10), и настройки будут изменены одновременно на обоих дисплеях.

RU

6.6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ОДНОМ ОТДЕЛЕНИИ (Л/П)

Для приготовления небольшого количества продуктов в одном отделении (слева или справа) корзины фритюрницы:

1. Используйте разделитель в корзине фритюрницы и поместите продукты в выбранный вами отсек.
2. Коснитесь кнопки питания (19), чтобы включить прибор.
3. Нажмите кнопку левого отделения $\overline{L}$ или правого отделения $\overline{R}$ (11 или 20), соответствующую отделению, которое было заполнено продуктами.
4. Нажмите кнопку нужной предустановленной программы приготовления (1 - 8) (→ **ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**).
5. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
6. Коснитесь кнопки «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление в одном отделении.
7. Если в процессе приготовления необходимо отрегулировать температуру или время, сначала коснитесь кнопки левого отделения $\overline{L}$ или правого отделения $\overline{R}$, в котором готовится блюдо (11 или 20), а затем нажмите кнопки +/- рядом со значком температуры или времени (9, 10).

6.7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОБОИХ ОТДЕЛЕНИЯХ В РЕЖИМЕ СИНХРОНИЗАЦИИ

Если время приготовления в обоих отделениях разное, используйте режим «Синхронизация», чтобы синхронизировать время и автоматически завершить приготовление в обоих отделениях в одно и то же время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте предустановленный режим «Высушивание» (8) в режиме синхронизации. Рекомендуется использовать высушивание в режимах «Переключение», «Двойная готовка» или «Одно отделение».

Сначала необходимо запрограммировать левое и правое отделения:

1. Поместите продукты в корзину аэрофритюрницы и используйте разделитель.
2. Коснитесь кнопки левого отделения $\underline{L}$ (11).
3. Нажмите кнопку нужной предустановленной программы приготовления (1 - 8) ($\rightarrow$ **ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**).
4. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
5. Коснитесь кнопки правого отделения $\underline{R}$ (20).
6. Коснитесь кнопки нужной программы приготовления (1 - 8).
7. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
8. Коснитесь кнопки синхронизации (13), чтобы активировать функцию. Кнопка мигает при активации. Для отмены нажмите кнопку еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ. Режим синхронизации не может быть включен после начала приготовления.

9. Коснитесь кнопки «Старт/Пауза» (12), чтобы начать приготовление. Отделение с самым длительным временем приготовления начнет готовиться первым, и на дисплее начнется обратный отсчет. Когда оставшееся время приготовления совпадет со временем приготовления во втором отделении, второе отделение начнет готовить и отсчитывать время синхронно с первым отделением.
10. Если в процессе приготовления необходимо отрегулировать температуру или время, сначала нажмите кнопку левого отделения $\underline{L}$ или правого отделения $\underline{R}$ (11 или 20), а затем нажмите кнопки +/- рядом со значком температуры или времени (9, 10).

RU

ПРИМЕЧАНИЕ.

- Когда в отсеке с наибольшим временем приготовления начнется приготовление пищи, если вы сократите время приготовления до уровня, меньшего, чем во втором отсеке, во втором отсеке начнется приготовление пищи. Кнопка синхронизации (13) погаснет, и режим синхронизации будет отменен.
- Аналогичным образом, когда в отсеке с наибольшим временем приготовления начнется приготовление пищи, если увеличить время приготовления во втором отсеке по сравнению с текущим временем приготовления в первом отделении, во втором отсеке начнется приготовление пищи. Кнопка синхронизации (13) погаснет, и режим синхронизации будет отменен.

6.8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ОБОИХ ОТДЕЛЕНИЯХ БЕЗ КАКИХ-ЛИБО РЕЖИМОВ

Чтобы начать готовить два вида продуктов сразу в обоих отделениях с разной температурой или временем:

1. Поместите продукты в корзину аэрофритюрницы и используйте разделитель.
2. Коснитесь кнопки питания (19), чтобы включить прибор.
3. Коснитесь кнопки левого отделения $\underline{L}$ (11).
4. Нажмите кнопку нужной предустановленной программы приготовления (1 - 8) ($\rightarrow$ **ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**).
5. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
6. Коснитесь кнопки правого отделения $\underline{R}$ (20).
7. Коснитесь кнопки нужной программы приготовления (1 - 8).
8. Чтобы настроить температуру или время по умолчанию, нажмите кнопки +/- рядом со значками температуры или времени (9, 10).
9. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (12), чтобы немедленно начать приготовление в обоих отделениях.
10. Если в процессе приготовления необходимо отрегулировать температуру или время, сначала нажмите кнопку левого отделения $\underline{L}$ или правого отделения $\underline{R}$ (11 или 20), а затем нажмите кнопки +/- рядом со значком температуры или времени (9, 10).

6.9. СНЯТИЕ КОРЗИНЫ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Если во время процесса приготовления снять корзину аэрофритюрницы (для проверки или встряхивания/переворачивания блюда), прибор прекратит приготовление. Сразу же установите корзину фритюрницы на место, чтобы продолжить приготовление.
- Если в течение **5 минут** корзина для фритюра не будет снова вставлена в прибор, он выключится и перейдет в режим ожидания.

6.10. ПРИОСТАНОВКА, ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В процессе приготовления:

- Чтобы приостановить процесс приготовления в режимах переключения, двойного приготовления и синхронизации, нажмите кнопку «Старт/Пауза» (12). Таймер и нагрев остановятся. Нажмите кнопку еще раз, чтобы продолжить приготовление.
- Чтобы приостановить процесс приготовления в одном отделении или в обоих отделениях без какого-либо режима, нажмите кнопку левого отделения $\underline{L}$ или правого отделения $\underline{R}$, а затем нажмите кнопку «Старт/Пауза» (12), чтобы приостановить приготовление в этом отделении. Чтобы продолжить приготовление в этом отделении, снова коснитесь кнопок.
- Если вам нужно отменить процесс приготовления или выключить прибор вручную, нажмите и удерживайте кнопку питания (19), пока прибор не выключится и не вернется в режим ожидания.

6.11. ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По окончании процесса приготовления прибор подаст 5 звуковых сигналов, которые означают, что приготовление завершено. Вентилятор будет работать несколько секунд и остановится, а прибор выключится и вернется в режим ожидания.

RU

6.12. ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СИГНАЛЫ

- Во время приготовления коснитесь кнопки «Подсветка» (18), чтобы включить или выключить левую и правую подсветку.
- Чтобы включить или выключить отдельный свет во время приготовления, нажмите кнопку левого отделения $\underline{L}$ или правого отделения $\underline{R}$ (11 или 20), а затем нажмите кнопку освещения (18). Эта функция недоступна в режиме переключения.

6.13. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ (ПРИ БЕЗДЕЙСТВИИ)

Прибор автоматически выключится и перейдет в режим ожидания, если в течение **5 минут** не будет нажата ни одна кнопка, когда прибор включен и приготовление не началось, или когда приготовление приостановлено.

6.14. ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Извлеките корзину и поставьте ее на ровную термостойкую поверхность. Используйте щипцы, чтобы переложить еду на сервировочную тарелку. Не переворачивайте корзину, чтобы избежать попадания на еду лишнего жира и масла, скопившихся на дне.
2. Если необходимо приготовить еще одну порцию, удалите жир и масло со дна корзины с помощью бумажного полотенца, чтобы предотвратить образование дыма. Нет необходимости предварительно нагревать устройство, если оно горячее.
3. После завершения использования прибора отсоедините шнур питания от электрической розетки. Подождите, пока прибор полностью остынет, прежде чем перемещать или чистить его.

7. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

7.1. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ

	Мин. и макс. количество (г)	Время (мин.)	Темп. (°C)	Встряхивание/ Поворот	Примечание
Картофель и картофель-фри					
Тонкий замороженный картофель фри	500–600	18–25	200	Встряхивание	/
Толстый замороженный картофель фри	500–600	20–25	200	Встряхивание	/
Картофельная запеканка	600	20–25	200	/	/
Мясо и птица					
Стейк	100–600	12–18	180	Поворот	/
Свинные отбивные	100–600	12–18	180	Поворот	/
Гамбургер	100–600	10–20	180	Поворот	/
Сосиска в тесте	100–600	13–15	200	/	/
Куриные ножки	100–600	25–30	180	Встряхивание/ Поворот	/
Куриная грудка	100–600	18–25	180	Поворот	/
Закуски					
Фаршированные блинчики	100–600	8–10	200	Поворот	Используйте полуфабрикаты для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100–600	8–12	180	Встряхивание	
Замороженные рыбные палочки	100–500	6–10	200	Встряхивание/ Поворот	
Замороженные сырные закуски в хлебной панировке	100–500	8–10	180	/	
Фаршированные овощи	100–500	12–20	160	/	/
Выпечка					
Пирог	500	8–15	180	/	Используйте форму для выпечки или блюдо для духовки
Киш	500	20–22	180	/	
Кексы	500	15–18	200	/	
Сладкие закуски	500	20	160	/	

7.2. БЕЗОПАСНАЯ МИНИМАЛЬНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

Перед употреблением проверьте мясо, птицу и рыбу с помощью термометра для мяса, чтобы убедиться в качестве приготовления. Далее приведены значения безопасной минимальной внутренней температуры, рекомендованные USDA. Можно готовить блюда при более высокой внутренней температуре в соответствии со своими предпочтениями.

Говядина, баранина	63 °C
Свинина	71 °C
Мясной фарш	71 °C
Птица	77–82 °C
Рыба, моллюски	63 °C
Разогрев мяса, птицы, остатков	74 °C

7.3. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ

- Для приготовления в аэрогриле хорошо подходят кулинарные масла, такие как рапсовое, подсолнечное и растительное.
- Добавляйте масло по мере необходимости. Если продукты не были предварительно упакованы и смазаны, используйте немного растительного масла (1–2 столовые ложки) на определенных продуктах, чтобы получить хрустящую и золотистую корочку.
- Для получения более хрустящей корочки всегда просушивайте продукты бумажным полотенцем перед добавлением масла и приготовлением. Равномерно натрите, нанесите кистью или распылите масло на продукты.
- Нарезайте продукты на мелкие кусочки, чтобы создать большую площадь поверхности для хрустящей корочки.
- При приготовлении мяса укладывайте его в корзину в один слой, чтобы обеспечить равномерное подрумянивание и прожаривание кусков.
- Чтобы приготовить хрустящий домашний картофель фри или картофельные дольки, замочите свежий очищенный и порезанный картофель в воде на 30 минут. Высушите бумажным полотенцем, а затем натрите 1 столовой ложкой растительного масла перед жаркой в аэрогриле.
- Не готовьте в аэрогриле очень жирные продукты, например сосиски.
- Используйте противень в корзине, чтобы испечь пирог или киш, либо обжарить деликатные ингредиенты или ингредиенты с начинкой.
- Используйте покупное тесто для быстрого и легкого приготовления закусок с начинкой, например кальцоне. Блюда, приготовленные из покупного теста, требуют меньше времени на приготовление, чем из домашнего теста.

RU

8. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед очисткой отключите устройство от электросети и дайте ему полностью остыть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током не погружайте основной блок, кабель питания и вилку в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте их под проточной водой.

- Очищайте устройство после каждого использования.
- **ВАЖНО!** Никогда не используйте для очистки устройства растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.
- Протирайте внешнюю поверхность устройства сухой мягкой тканью.
- Протрите емкость для приготовления мягкой тканью, смоченной теплой водой. Дайте изделию полностью высохнуть на воздухе.
- Только при необходимости очистите нагревательный элемент старой зубной щеткой, чтобы удалить остатки пищи, а затем протрите мягкой влажной тканью.
- Очистите корзину фритюрницы, поддон и разделитель теплой мыльной водой с помощью мягкой губки. При необходимости наполните корзину теплой водой и небольшим количеством моющего средства для мытья посуды. Поместите поддон для подачи воздуха и разделитель внутрь и выдержите 10 минут перед очисткой. Не используйте воду с температурой выше 50°C. После очистки тщательно протирайте сухой мягкой тканью.
- Дайте всем деталям полностью высохнуть, прежде чем закрывать корзину.
- Храните устройство отключенным от электросети в сухом, чистом и прохладном месте.
- **ХРАНИТЕ В МЕСТЕ, НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ.**

RU

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 85
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 86
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 86
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 88
5. НАЛАШТУВАННЯ	С. 88
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 88
7. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ	С. 93
8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 95

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник перед першим використанням. Він містить важливу інформацію з безпеки, а також інструкції з використання та обслуговування приладу. Збережіть ці інструкції для подальшого використання та передайте їх можливим новим власникам приладу.

1. Щоб уникнути небезпеки, не занурюйте прилад, шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи будь-які інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).

2. Стосовно вказівок з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами чи олією, див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

3. Цей пристрій має вбудований таймер і автоматично вимкнеться, коли таймер завершить роботу.

4. Прилад не слід використовувати дітям віком від 0 до 8 років. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Чищення та користувацьке обслуговування можуть здійснювати діти старші 8 років за умови нагляду за ними. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років.

5. Дітям забороняється гратися з приладом.

6. Не використовуйте цей прилад, якщо вилка, шнур живлення або сам прилад пошкоджено.

7. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

8.  **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ.** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Поверхні приладу, на які нанесено цей знак, сильно нагріваються під час використання і можуть залишатися гарячими протягом деякого часу після використання.

9. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

10. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.

11. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Не підключайте шнур живлення й не торкайтесь панелі керування мокрими руками.

12. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи робочої поверхні та його контакту з гарячими поверхнями.

13. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.

14. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками чи електроплитами або на них, а також у гарячу духовку. Не кладіть нічого на верхню частину приладу.

UA

15. Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику. Неправильне використання приладу може призвести до травм.

16. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.

17. Якщо прилад випускає чорний дим, негайно від'єднайте його від розетки й почекайте, доки дим припиниться, перш ніж виймати лоток для смаження.

18. Цей пристрій призначений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання за межами приміщень.

19.  Цей символ вказує на те, що матеріали схвалені для контакту з продуктами харчування.

20.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого смітника) відповідає Європейській Директиві 2012/19/ЄС про «використане електричне та електронне обладнання». Це маркування означає, що це обладнання після закінчення терміну служби не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний доставити його операторам, які збирають використане електричне та електронне обладнання. Оператори збору, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему для збору обладнання. Належний збір вживаного електричного та електронного обладнання дає змогу уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля внаслідок наявності небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання цього обладнання та неналежне поводження з ним.

21. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

22. Не використовуйте прилад поруч із легкозаймистими рідинами чи газами або легкозаймистими матеріалами (наприклад, фіранками, скатертинами, шпалерами тощо).

23. Не ставте прилад біля стіни або інших приладів. Залишайте мінімальну відстань з усіх боків не менше ніж 10 см. Не блокуйте отвори входу та виходу повітря на приладі.

24. Не використовуйте цей пристрій біля води або джерела сильної вологи (наприклад, у вологому підвалі, поруч із басейном або ванною).

UA

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга:	220–240 В~, 50/60 Гц
Енергоспоживання:	макс. 2400 Вт 0,34 Вт (режим очікування)
Діапазон температур:	
– Смаження в аерофритюрниці	80 °C – 200 °C
– Розігрівання	70 °C – 100 °C
– Сушіння	35 °C – 80 °C
Діапазон налаштувань часу:	
– Смаження в аерофритюрниці	1–60 хвилин
– Сушіння	1–24 годин
Місткість:	11 л (5,5 л x 2)
Клас захисту:	Клас I

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ОГЛЯД ПРИЛАДУ

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| A. Отвори входу повітря | E. Роздільник кошика |
| B. Панель керування | F. Лоток для повітряного потоку |
| C. Кошик аерофритюрниці | G. Отвори для випуску повітря |
| D. Міцні ручки | |

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

- | | |
|--|--|
| 1. Кнопка пресету «Картоплі фрі»  | 11. Кнопка лівого відділення  |
| 2. Кнопка пресету «Курячі ніжки»  | 12. Кнопка запуску/паузи  |
| 3. Кнопка пресету «Стейки»  | 13. Кнопка синхронізації  |
| 4. Кнопка пресету «Піца»  | 14. Дисплей лівого відділення |
| 5. Кнопка пресету «Риба»  | 15. Кнопка перемикання  |
| 6. Кнопка пресету «Овочі»  | 16. Кнопка «Подвійне приготування»  |
| 7. Кнопка пресету «Розігрів»  | 17. Дисплей правого відділення |
| 8. Кнопка пресету «Сушіння»  | 18. Кнопка підсвічування  |
| 9. Кнопки збільшення та зменшення температури | 19. Кнопка живлення  |
| 10. Кнопки збільшення та зменшення часу | 20. Кнопка правого відділення  |

3.3. ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Аерофритюрниця має вісім попередньо встановлених програм приготування для вашої зручності. Температура приготування за замовчуванням і час для програм приготування регулюються.

НАГАДУВАННЯ ПРО НЕОБХІДНІСТЬ СТРУШУВАННЯ/ПЕРЕВЕРТАННЯ

- Функція нагадування про струс/перевертання доступна у визначених попередньо встановлених програмах приготування, коли встановлено принаймні **6 хвилин**.
- Якщо після звукового сигналу нагадування про струшування/перевертання не вийняти кошик аерофритюрниці, щоб струсити або перевернути їжу, прилад продовжить готувати до закінчення таймера.

UA

Попередньо встановлені програми приготування	Температура (°C)		Час (хвилини)		Нагадування про необхідність струшування/перевертання (на 2/3 часу приготування)
	За замовчуванням	Діапазон регулювання	За замовчуванням	Діапазон регулювання	
Картопля фрі	200 °C	(80–200 °C)	26	(1–60)	✓
Курячі ніжки	200 °C	(80–200 °C)	32	(1–60)	✓
Стейки	175 °C	(80–200 °C)	19	(1–60)	✓
Піца	150 °C	(80–200 °C)	16	(1–60)	—
Риба	160 °C	(80–200 °C)	19	(1–60)	✓
Овочі	150 °C	(80–200 °C)	12	(1–60)	✓
Розігрівання	80 °C	(70–100 °C)	60	(1–60)	—
Сушіння	55 °C	(35–80 °C)	8 годин	(1 година – 24 години)	—

Температура й час приготування можуть змінюватися залежно від розміру, кількості, типу продуктів, а також від того, заморожені вони чи ні. Завжди перевіряйте їжу посеред процесу приготування, щоб визначити остаточний час і необхідну температуру. Відрегулюйте налаштування за необхідності.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали.
- Переконайтеся, що аерофритюрниця не має видимих пошкоджень і відсутніх деталей.
- Перед першим використанням приладу або перед його використанням після тривалого зберігання очистьте прилад і аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**.

ПРИМІТКА. Для усунення запаху нового приладу рекомендується ввімкнути прилад при максимальній температурі 180–200 °C на 10–15 хвилин без продуктів, щоб випалити захисне мастило. Під час процесу може з'явитися невелика кількість диму або незначний запах. Забезпечте належну вентиляцію приміщення.

5. НАЛАШТУВАННЯ

- Установіть прилад на рівній, стійкій, сухій і жароміцній поверхні. За потреби підкладіть під прилад неслизький термостійкий килимок, щоб захистити робочу поверхню від нагрівання і не залишити на ній стійких плям.
- Дотримуйтеся мінімальної відстані 20 см з усіх боків приладу від інших предметів, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря під час приготування. Не накривайте прилад ніякими предметами, щоб уникнути пожежі.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ – небезпека опіків

UA

- **Гаряча поверхня!** Не торкайтеся гарячих поверхонь. Кошик аерофритюрниці, нагрівальний елемент і металеві поверхні приладу нагріваються під час використання, а після використання залишаються гарячими. Використовуйте наявні ручки. Завжди надягайте кухонні рукавиці, коли беретеся за кошик аерофритюрниці.
- **Гаряча пара!** Остерігайтеся виходу гарячої пари з повітровипускних отворів приладу або під час виймання кошика аерофритюрниці.

6.1. ВИКОРИСТАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ ПОВІТРЯНОГО ПОТОКУ ТА РОЗДІЛЬНИКА

Аерофритюрниця має 2 зони приготування на вибір: ліву та праву. Ця особливість дає змогу готувати меншу кількість їжі в одному відділенні кошика аерофритюрниці за допомогою роздільника або більшу кількість їжі в обох відділеннях.

1. Завжди використовуйте лоток для повітряного потоку в нижній частині кошика аерофритюрниці. Лоток дає змогу гарячому повітрю циркулювати навколо продуктів, а зайві жири та олії стікають на дно кошика, запобігаючи їх скупченню під продуктами.
2. Вставте роздільник у центр піддону повітряного потоку, якщо ви готуватимете в одному відділенні або готуватимете різні типи страв в обох відділеннях.

6.2. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

- Підключіть шнур живлення до заземленої розетки. Прилад перейде в режим очікування, пролунає звуковий сигнал, і тільки кнопка живлення (19) буде світитися, вказуючи на те, що прилад підключений до електромережі.
- Торкніться кнопки живлення (19), щоб увімкнути аерофритюрницю. Увімкнеться панель керування, на якій відображатимуться всі кнопки. Попередньо встановлена програма приготування картоплі фри (1) і режим подвійного приготування (16) вибрані за замовчуванням і будуть блимати на панелі.
- Дотримуйтеся наступних розділів, щоб налаштувати параметри та користуватися приладом.
- Якщо вам потрібно вручну вимкнути аерофритюрницю в будь-який час, торкніться кнопки живлення (19), доки прилад не вимкнеться та не повернеться в режим очікування.

6.3. НАПОВНЕННЯ КОШИКА АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Вийміть кошик аерофритюрниці з основного блока та поставте його на термостійку поверхню.
2. Покладіть підготовлені інгредієнти в лоток для повітряного потоку. Не переповнюйте кошик аерофритюрниці, щоб забезпечити належне приготування та циркуляцію повітря.
 - Якщо ви готуєте яловичі стейки або свинячі відбивні, покладіть їх одним шаром на решітку з невеликими проміжками між ними.
3. Знову вставте заповнений кошик аерофритюрниці в основний блок.
4. Завжди використовуйте обидві ручки під час роботи з кошиком аерофритюрниці.

6.4. ПРИГОТУВАННЯ В ПОВНОМУ КОШИКУ З РЕЖИМОМ ПЕРЕМИКАННЯ

Використовуйте режим перемикання, щоб готувати один тип їжі в кошику аерофритюрниці без використання роздільника.

1. Помістіть їжу в кошик аерофритюрниці без використання роздільника.
2. Торкніться кнопки живлення (19), щоб увімкнути прилад.
3. Спочатку торкніться кнопки перемикання (15), щоб активувати режим перемикання. При активації кнопка почне блимати. Налаштування відображатимуться лише на лівому екрані, на правому екрані налаштування не відображатимуться, а кнопки лівого **L** і правого **R** відділення (11, 20) вимкнуться. Щоб скасувати, натисніть кнопку ще раз.
4. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1–8) (→ **ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**).
5. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
6. Торкніться кнопки запуску/паузи (12), щоб почати приготування.
7. Якщо вам потрібно відрегулювати температуру або час під час процесу приготування, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).

UA

6.5. ГОТУВАННЯ В ОБОХ ВІДДІЛЕННЯХ ІЗ РЕЖИМОМ ПОДВІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ (L I R)

Використовуйте режим подвійного приготування та роздільник, щоб приготувати два типи страв, які потребують однакових налаштувань температури та часу в обох відділеннях кошика аерофритюрниці.

1. Помістіть їжу в кошик аерофритюрниці та скористайтесь роздільником.
2. Торкніться кнопки живлення (19), щоб увімкнути прилад. Кнопка подвійного приготування (16) вибрана за замовчуванням. Кнопка блимає, коли вона активована.
3. Якщо кнопка подвійного приготування (16) не блимає, торкніться кнопки, щоб активувати її.
4. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1–8) (→ **ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**).
5. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
6. Торкніться кнопки запуску/паузи (12), щоб почати приготування. Ліве та праве відділення почнуть готувати одночасно, а на обох дисплеях відображатимуться однакові температури та час.
7. Якщо вам потрібно відрегулювати температуру або час під час процесу приготування, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10), і налаштування будуть налаштовані одночасно на обох дисплеях.

6.6. ПРИГОТУВАННЯ В ОДНОМУ ВІДДІЛЕННІ (L / R)

Щоб приготувати меншу кількість їжі в одному відділенні (лівому чи правому) кошика аерофритюрниці:

1. Використовуйте роздільник у кошику аерофритюрниці та покладіть їжу у вибране вами відділення.
2. Торкніться кнопки живлення (19), щоб увімкнути прилад.
3. Торкніться кнопки лівого $\underline{L}$ або правого $\underline{R}$ відділення (11 або 20), що відповідає відсіку, заповненому їжею.
4. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1–8) (**→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**).
5. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
6. Торкніться кнопки запуску/паузи (12), щоб почати готувати в одному відділенні.
7. Якщо вам потрібно відрегулювати температуру або час у процесі приготування, спочатку торкніться кнопки лівого $\underline{L}$ або правого $\underline{R}$ відділення, у якому триває приготування (11 або 20), а потім торкніться кнопок +/- поруч зі значком температури або часу (9, 10).

6.7. ГОТУВАННЯ В ОБОХ ВІДДІЛЕННЯХ ІЗ РЕЖИМОМ СИНХРОНІЗАЦІЇ

Якщо час необхідний приготування в обох відділеннях різний, використовуйте режим синхронізації, щоб синхронізувати час і щоб в обох відділеннях приготування автоматично завершилось одночасно.

ПРИМІТКА. Не використовуйте пресет «Сушіння» (8) у режимі синхронізації.

Рекомендується використовувати функцію «Сушіння» з режимом перемикання, режимом подвійного приготування або приготування в одному відділенні.

UA

Спочатку потрібно запрограмувати ліве і праве відділення:

1. Помістіть їжу в кошик аерофритюрниці та скористайтеся роздільником.
2. Торкніться кнопки лівого відділення $\underline{L}$ (11).
3. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1–8) (**→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**).
4. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
5. Торкніться кнопки правого відділення $\underline{R}$ (20).
6. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1 – 8).
7. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
8. Торкніться кнопки синхронізації (13), щоб активувати функцію. Кнопка блимає, коли вона активована. Щоб скасувати, натисніть кнопку ще раз.

ПРИМІТКА. Режим синхронізації не можна активувати після початку готування.

9. Торкніться кнопки запуску/паузи (12), щоб почати приготування. У відділенні з довшим часом приготування почнеться раніше, і на дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу. Коли час, що залишився, збігатиметься з часом другого відділення, у другому відділенні почнеться приготування і зворотний відлік синхронізується з першим відділенням.
10. Якщо вам потрібно відрегулювати температуру або час у процесі приготування, спочатку торкніться кнопки лівого $\underline{L}$ або правого $\underline{R}$ відділення (11 або 20), а потім торкніться кнопок +/- поруч зі значком температури або часу (9, 10).

ПРИМІТКА.

- Коли у відділенні з довшим часом готування почалося приготування, якщо зменшити час приготування до меншого, ніж час у другому відділенні, що перебуває в режимі очікування, почнеться приготування в другому відділенні. Кнопка синхронізації (13) вимкнеться, і режим синхронізації буде скасовано.
- Аналогічно, коли готування почнеться у відділенні з довшим часом приготування, якщо збільшити час приготування в другому відділенні, який перебуває в режимі очікування, на вище, ніж поточний час приготування в першому відділенні, почнеться готування в другому відділенні. Кнопка синхронізації (13) вимкнеться, і режим синхронізації буде скасовано.

6.8. ПРИГОТУВАННЯ В ОБОХ ВІДДІЛЕННЯХ БЕЗ БУДЬ-ЯКОГО РЕЖИМУ

Щоб почати готувати два типи страв відразу в обох відділеннях із різною температурою або часом:

1. Помістіть їжу в кошик аерофритюрниці та скористайтесь роздільником.
2. Торкніться кнопки живлення (19), щоб увімкнути прилад.
3. Торкніться кнопки лівого відділення  (11).
4. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1–8) (→ **ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**).
5. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
6. Торкніться кнопки правого відділення  (20).
7. Торкніться кнопки потрібної попередньо встановленої програми приготування (1 – 8).
8. Щоб налаштувати температуру або час за замовчуванням, торкніться кнопок +/- поруч із піктограмами температури або часу (9, 10).
9. Торкніться кнопки запуску/паузи (12), щоб негайно розпочати приготування в обох відділеннях.
10. Якщо вам потрібно відрегулювати температуру або час у процесі приготування, спочатку торкніться кнопки лівого  або правого  відділення (11 або 20), а потім торкніться кнопок +/- поруч зі значком температури або часу (9, 10).

UA

6.9. ВИЙМАННЯ КОШИКА АЕРОФРИТЮРНИЦІ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

- Якщо кошик аерофритюрниці вийняти під час процесу приготування (щоб перевірити або струсити/перевернути їжу), прилад припинить готувати. Негайно вставте кошик аерофритюрниці, щоб продовжити приготування.
- Якщо в прилад не буде знову вставлено кошик аерофритюрниці протягом **5 хвилин**, прилад вимкнеться та перейде в режим очікування.

6.10. ПРИЗУПИНЕННЯ, СКАСУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ

У процесі приготування:

- Щоб призупинити процес приготування в режимах перемикання, подвійного приготування та синхронізації, натисніть кнопку запуску/паузи (12). Таймер і нагрівання зупиняться. Натисніть кнопку ще раз, щоб продовжити приготування.
- Щоб призупинити процес приготування в одному відділенні або в обох відділеннях без будь-якого режиму, торкніться кнопки лівого  або правого  відділення, а потім торкніться кнопки запуску/паузи (12), щоб призупинити це відділення. Натисніть кнопки ще раз, щоб продовжити приготування у відділенні.
- Якщо вам потрібно скасувати процес приготування або вимкнути прилад вручну, натисніть і утримуйте кнопку живлення (19), доки прилад не вимкнеться та не повернеться в режим очікування.

6.11. КОЛИ ЗАКІНЧУЄТЬСЯ ПРИГОТУВАННЯ

Наприкінці процесу приготування прилад подасть 5 звукових сигналів, що вказує на те, що приготування завершено. Вентилятор працюватиме кілька секунд і зупиниться, а прилад вимкнеться та повернеться в режим очікування.

6.12. ІНДИКАТОРИ ПРИГОТУВАННЯ

- Торкніться кнопки підсвічування (18) під час приготування, щоб увімкнути або вимкнути підсвічування зліва та справа.
- Щоб увімкнути або вимкнути підсвічування в одному відділенні під час готування, торкніться кнопки лівого  або правого  відділення (11 або 20), а потім торкніться кнопки підсвічування (18). Ця функція недоступна в режимі перемикання.

6.13. АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ (БЕЗДІЯЛЬНІСТЬ)

Прилад автоматично вимкнеться та перейде в режим очікування, якщо протягом **5 хвилин** не буде натиснуто жодну кнопку, якщо прилад увімкнений, але приготування не розпочалося, або якщо приготування призупинено.

6.14. ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Витягніть кошик аерофритюрниці та поставте його на рівну термостійку поверхню. За допомогою щипців перекладіть їжу на сервірувальну тарілку. Не перевертайте кошик, щоб зайві жири та олії, що скупчилися на дні, не вилилися на продукти.
2. Якщо вам потрібно продовжити та приготувати ще одну партію продуктів, використовуйте кухонний папір, щоб витерти зайвий жир та олію з дна кошика аерофритюрниці та запобігти появі диму. Розігрівати прилад не потрібно, поки він гарячий.
3. Після завершення використання приладу витягніть вилку шнура живлення з розетки. Перед переміщенням або очищенням приладу зачекайте, доки він повністю охолоне.

UA

7. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

7.1. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

	Мін.-макс. Кількість (г)	Час (хв)	Темп. (°C)	Струшування/ перевертання	Зауваження
Смажена картопля та картопля фрі					
Тонка заморожена картопля фрі	500–600	18–25	200	Струшування	/
Товста заморожена картопля фрі	500–600	20–25	200	Струшування	/
Картопляний гратен	600	20–25	200	/	/
М'ясо та птиця					
Стейк	100–600	12–18	180	Перевертання	/
Свинячі відбивні	100–600	12–18	180	Перевертання	/
Гамбургер	100–600	10–20	180	Перевертання	/
Сосиска в тісті	100–600	13–15	200	/	/
Курячі ніжки	100–600	25–30	180	Струшування/ перевертання	/
Куряча грудка	100–600	18–25	180	Перевертання	/
Закуси					
Фаршировані млинці	100–600	8–10	200	Перевертання	Використовуйте готові до приготування в духовці
Заморожені курячі нагетси	100–600	8–12	180	Струшування	
Заморожені рибні палички	100–500	6–10	200	Струшування/ перевертання	
заморожені паніровані сирні закуски	100–500	8–10	180	/	
Фаршировані овочі	100–500	12–20	160	/	/
Випічка					
Пиріг	500	8–15	180	/	Використовуйте форму для випікання/деко
Кіш	500	20–22	180	/	
Кекси	500	15–18	200	/	
Солодкі закуски	500	20	160	/	

UA

7.2. БЕЗПЕЧНА МІНІМАЛЬНА ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА

Використовуйте термометр для м'яса, щоб переконатися, що м'ясо, птиця та риба ретельно приготовані перед вживанням. Дотримуйтесь цих мінімальних безпечних внутрішніх температур, рекомендованих Міністерством сільського господарства США. Ви можете готувати їжу при більш високій внутрішній температурі відповідно до ваших уподобань.

Яловичина, баранина	63 °C (145 °F)
Свинина	71 °C (160 °F)
М'ясний фарш	71 °C (160 °F)
Продукти птахівництва	77–82 °C (170–180 °F)
Риба, молюски	63 °C (145 °F)
Розігрів м'яса, птиці, залишків їжі	74 °C (165 °F)

7.3. ПОРАДИ ЗІ СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

- Для смаження в аерофритюрниці добре підходить ріпакова, соняшникова або інша рослинна олія.
- Додайте олію за потреби. Якщо продукти не розфасовані і не змащені жиром, використовуйте трохи олії (лише 1–2 столові ложки) для певних продуктів, щоб забезпечити хрумкий і золотистий результат.
- Для отримання більш хрустких продуктів завжди промокайте насухо продукти кухонним папером перед додаванням олії та приготуванням. Рівномірно втирайте, наносьте пензликом або розпоршуйте олію на продукти.
- Наріжте продукти на дрібніші шматочки, щоб створити більше площі поверхні для хрусткої скоринки.
- Готуючи м'ясо, кладіть його в один шар у кошик аерофритюрниці, щоб забезпечити рівномірне підрум'янювання та просмажування шматочків.
- Щоб приготувати хрустку домашню картоплю фрі або по-селянськи, замочіть очищену та нарізану картоплю у воді на 30 хвилин. Промокніть паперовим рушником, потім натріть 1 столовою ложкою рослинної олії перед смаженням в аерофритюрниці.
- Не готуйте в аерофритюрниці дуже жирні продукти, наприклад сосиски.
- Використовуйте ємність для випікання в кошику аерофритюрниці, щоб спекти торт або кіш, а також обсмажити крихкі інгредієнти або інгредієнти з начинкою.
- Ви можете використовувати куплене в магазині тісто для швидкого та легкого приготування закусок із начинкою, таких як кальцоне. Страви, виготовлені з магазинного тіста, вимагають менше часу на приготування, ніж страви з домашнього тіста.

UA

8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед очищенням завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки та дайте йому повністю охолонути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте основний блок, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку рідину. Ніколи не промивайте їх під краном.

- Очищуйте прилад після кожного використання.
- **ВАЖЛИВО.** Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.
- Протирайте основний блок ззовні м'якою сухою тканиною.
- Протирайте робочу камеру м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді. Дайте повністю висохнути на повітрі.
- Тільки в разі необхідності очистьте нагрівальний елемент старою зубною щіткою, щоб видалити залишки їжі, а потім протріть м'якою вологою тканиною.
- Помийте кошик аерофритюрниці, лоток повітряного потоку та роздільник теплою мильною водою за допомогою м'якої губки. Якщо потрібно, наповніть кошик аерофритюрниці теплою водою з невеликою кількістю засобу для миття посуду. Помістіть всередину піддон і роздільник повітряного потоку та замочіть на 10 хвилин перед чищенням. Не використовуйте воду температурою вище 50 °C. Після очищення ретельно витріть насухо м'якою сухою ганчіркою.
- Перш ніж закрити кошик аерофритюрниці, дайте всім деталям повністю висохнути.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці, від'єднавши його від розетки.
- **ТРИМАЙТЕ В МІСЦІ, НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ НЕМОВЛЯТ, ДІТЕЙ І ДОМАШНІХ ТВАРИН.**

UA

600175247
AFT11002G-GS



Auchan

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

Made in China