

Qilive



Friteuse sans huile XL Q.5128

- EN XL Air Fryer
- ES Freidora de aire XL
- PT Air Fryer XL
- PL Frytkownica powietrzna XL
- HU XL légkeveréses sütő
- RO Friteuză cu aer XL
- RU Аэрогриль XL
- UA Аерофритюрниця XL

FR	Manuel d'utilisation	P. 4
EN	User manual	P. 15
ES	Manual de instrucciones	P. 25
PT	Manual de utilização	P. 36
PL	Instrukcja obsługi	S. 47
HU	Használati utasítás	58. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 69
RU	Руководство пользователя	C. 80
UA	Довідник користувача	C. 92

FR

EN

ES

PT

PL

HU

RO

RU

UA

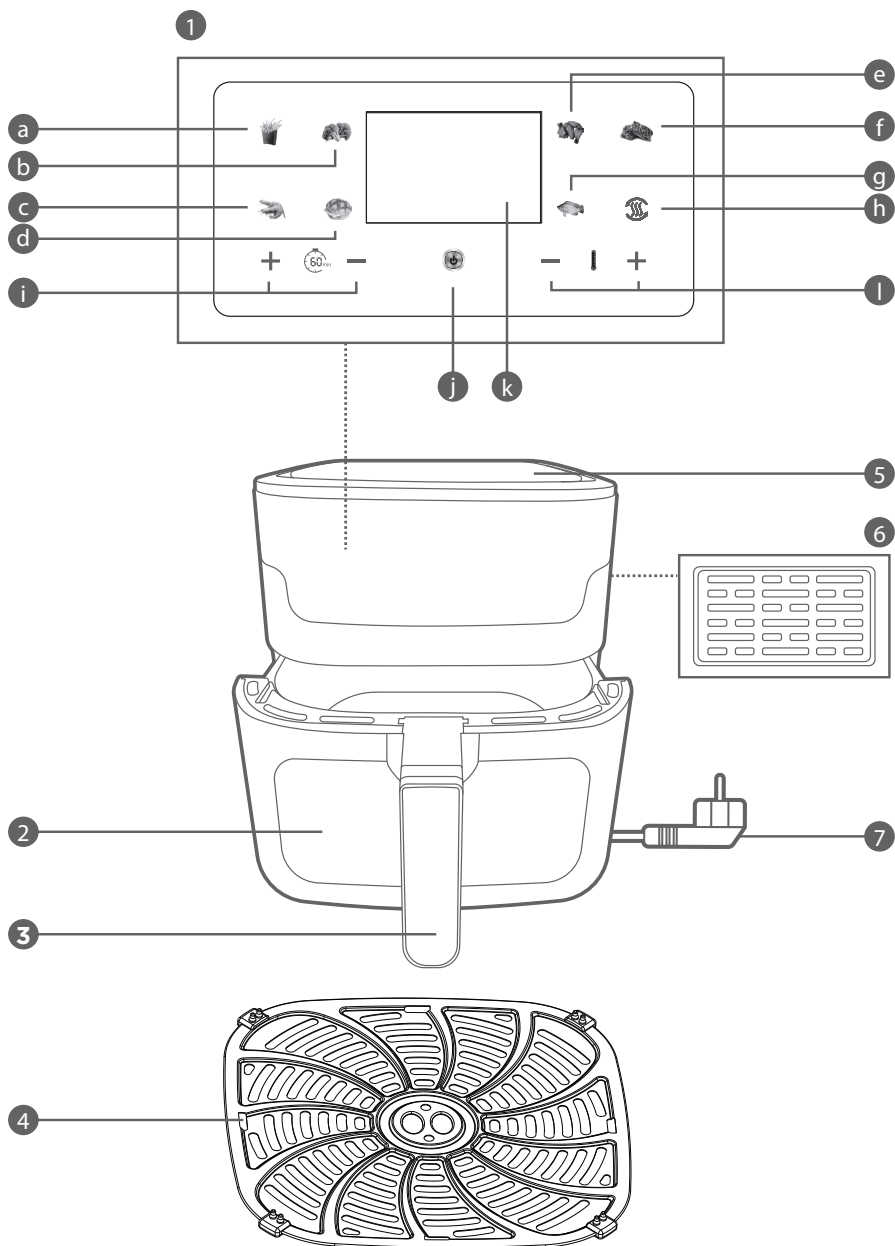


TABLE DES MATIÈRES :

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	P. 4
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 7
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 7
4. EMPLACEMENT	P. 8
5. FONCTIONNEMENT	P. 8
6. INFORMATIONS UTILES	P. 10
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 12
8. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 13

1. CONSIGNES 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 câble 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 réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. 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.  **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE. 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 cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail 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.
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 destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les habitations des fermes ;

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

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. L'arrière de l'appareil doit être strictement placé contre un mur. Ne touchez pas l'arrière de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou même quelques minutes après qu'il a cessé de fonctionner. 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).

25. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	1 800 W 0,21 W (mode arrêt)
Période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode arrêt :	1 min
Température réglable : Programme prédéfini / manuel	80-200 °C
Minuterie réglable : Programme prédéfini / manuel	1 – 60 minutes
Programmes / modes :	7 programmes de cuisson prédéfinis, mode manuel, mode maintien au chaud
Capacité :	8 litres
Classe de protection :	Classe I

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Panneau de commande (touches tactiles) | 4. Plateau de circulation d'air |
| 2. Panier de cuisson avec fenêtre de visualisation | 5. Entrées d'air |
| 3. Poignée du panier | 6. Sorties d'air |
| | 7. Câble d'alimentation |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

- | | |
|---|------------------------------------|
| a. Bouton de préréglage des frites | g. Bouton de préréglage du poisson |
| b. Bouton de préréglage des légumes | h. Bouton de maintien au chaud |
| c. Bouton de préréglage des fruits de mer | i. Bouton de minuterie +/- |
| d. Bouton de préréglage de gâteau | j. Bouton Marche/Arrêt |
| e. Bouton de préréglage des cuisses de poulet | k. Écran |
| f. Bouton de préréglage des steaks | l. Bouton de température +/- |

3.3. PROGRAMMES DE CUISSON

Mode / Programme	Température (°C)		Minuterie (minutes)		Min. – Max. Quantités (g)	Secouer/ Retourner*
	Par défaut	réglable	Par défaut	réglable		
Mode Manuel	180 °C	80-200 °C	15	1-60	—	
Mode maintien au chaud	180 °C	40-70 °C	12	1-60	—	—
Programmes de cuisson prédéfinis						
Frites	200 °C	40-70 °C	25	1-60	100-250 g	✓
Légumes	180 °C	80-200 °C	12-15	1-60	100-250 g	✓
Fruits de mer	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
Gâteau	160 °C	80-200 °C	30	1-60	4 à 6 tasses	—
Pilons	200 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
Steaks	180 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
Poisson	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
REMARQUE : * Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson.						

4. EMPLACEMENT

- 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.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Gardez un espace libre d'au moins 20 cm sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.

5. FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT – Risque de brûlures :

- **Surfaces chaudes !** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Le panier de la friteuse, les résistances et les surfaces métalliques de l'appareil deviennent brûlantes 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 et air brûlants !** Attention à la vapeur et à l'air brûlants qui s'échappent des sorties d'air ou sont libérés lorsque vous retirez le panier de la friteuse. Gardez les mains et le visage à distance des sorties d'air ou de la vapeur.

ASTUCE : Si l'appareil est froid, vous pouvez ajouter 3 minutes au temps de cuisson pour préchauffer l'appareil avant de réaliser la friture.

5.1. FRITURE SANS HUILE

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée. Le panneau de commande allumera tous les voyants en émettant un bip, puis uniquement le bouton marche/arrêt (j).
2. Sortez le panier de cuisson de l'appareil.
3. Placez le plateau de circulation d'air (4) dans le panier de cuisson (2). N'utilisez jamais le panier sans le plateau de circulation d'air.
 - Le plateau de circulation d'air permet à l'air chaud de circuler autour des aliments et à l'excès de graisses et d'huiles de s'écouler au fond du panier.
4. Placez les aliments préparés sur le plateau de circulation d'air (→ **INFORMATIONS UTILES**). Ne remplissez pas le panier à l'excès, afin de permettre une bonne circulation de l'air chaud et d'éviter que les aliments n'entrent en contact avec les résistances.
 - 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.
5. Insérez le panier de cuisson dans l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (j) pour mettre l'appareil en marche. Le panneau de commande s'allume et le bouton marche/arrêt se met à clignoter. Les paramètres par défaut du **mode manuel** seront affichés.
7. Procédez de l'une des manières suivantes :
 - Passez à l'étape suivante si vous souhaitez cuisiner en **mode manuel**.
 - Ou sélectionnez un **programme de cuisson prédéfini** (a – g). Le bouton du programme sélectionné commence à clignoter et ses paramètres par défaut s'affichent (→ **PROGRAMMES DE CUISSON**).
8. Si vous souhaitez modifier un paramètre par défaut :
 - Appuyez sur le bouton +/- de la minuterie (i) pour régler le temps de cuisson.
 - Appuyez sur le bouton +/- de la température (l) pour régler la température de cuisson.
9. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (j) qui clignote pour démarrer la cuisson. Le bouton marche/arrêt reste allumé en continu, la lumière du compartiment de cuisson s'allume et la minuterie démarre le compte à rebours.
10. Pendant le processus de cuisson :
 - Vérifiez les aliments à mi-cuisson et ajustez la minuterie ou la température si nécessaire.
 - Si vous souhaitez interrompre manuellement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt (j). Touchez à nouveau cette touche pour reprendre la cuisson.
11. Certains aliments doivent être secoués (ou retournés) à mi-cuisson (→ **PROGRAMMES DE CUISSON ; GUIDE DE CUISSON**). À mi-cuisson, sortez le panier et secouez (ou retournez) les aliments. Insérez à nouveau le panier dans la friteuse pour poursuivre la cuisson.
 - L'appareil met automatiquement la cuisson en pause lorsque le panier est retiré, et reprend la cuisson lorsque le panier est réinséré.
12. Lorsque le compte à rebours de la minuterie se termine, le chauffage s'arrête et le ventilateur fonctionne pendant environ 15 secondes, puis la friteuse s'éteint automatiquement en émettant 5 bips sonores.
 - **Si vous devez éteindre l'appareil avant la fin de la cuisson** : Maintenez le bouton marche/arrêt (j) enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.

5.2. UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

Pour garder les aliments au chaud après la cuisson, appuyez sur le bouton de maintien au chaud (h), puis sur le bouton marche/arrêt (j). A la fin du mode de maintien au chaud, la friteuse sans huile s'éteint automatiquement (→ **PROGRAMMES DE CUISSON**).

5.3. APRÈS LA CUISSON

1. Sortez le panier 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 pour éviter que les graisses et les huiles accumulées au fond ne se déversent sur les aliments ou que le plateau de circulation d'air ne tombe.

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 afin d'éviter l'apparition de fumée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil lorsqu'il est chaud.
3. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir complètement pendant environ 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

5.4. FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil s'éteint automatiquement :

- À la fin de la minuterie de cuisson.
- À la fin du mode de maintien au chaud.
- Si le panier est retiré.
- Si la cuisson n'est pas commencée (ou reprise) dans un délai de 1 minute suivant la mise en marche (ou la mise en pause) de l'appareil.

5.5. PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

L'appareil est doté d'une fonction de protection contre la surchauffe. Si le contrôle interne de la température échoue, la protection s'activera, rendant l'appareil inutilisable. Dans ce cas, débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et apportez-le à un centre de réparation agréé.

6. INFORMATIONS UTILES

6.1. GUIDE DE CUISSON

Les temps et les températures de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous sont des indications de base. La durée et la température de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliments, ainsi que du fait que l'aliment soit congelé ou non. Ajustez les paramètres selon vos besoins.

Ingrédients	Min.-Max. Quantité (g)	Durée (min.)	Tempé- rature (°C)	Indication de secouer/ Retourner	Remarque
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	200-700	15-25	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Frites épaisses surgelées	200-700	15-25	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Frites maison (8 x 8 mm)	200-550	20-25	180	Oui	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	200-550	20-22	180	Oui	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre en cubes maison	200-550	20-25	200	Oui	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Rosti	500	18-25	180	—	—

Gratin de pommes de terre	300	18-25	180	—	—
Viande et volaille					
Steaks	100-500	20-25	180	Oui	—
Côtelettes d'agneau	100-500	15-20	180	Oui	—
Hamburgers	100-500	15-20	180	Oui	—
Feuilletés à la saucisse	100-500	25-30	180	—	—
Pilons	100-500	20-25	200	Oui	—
Blancs de poulet	100-500	10-22	180	Oui	—
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	15-18	200	Oui	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-400	10-18	200	Oui	
Bâtonnets de poisson congelés	100-400	15-20	200	Oui	
En-cas surgelés au fromage pané	100-400	10-15	200	Oui	
Légumes farcis	100-400	15	180	—	—
Cuisson					
Gâteau	4 à 6 tasses	20-25	160	—	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat au four
Quiche	400	20-22	180	—	
Muffins	300	15-18	200	—	
En-cas sucrés	400	10-20	160	—	

6.2. 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 interne 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)

6.3. 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 croustillante.
- 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 ou un plat à four sur le plateau de circulation d'air si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, des pâtisseries délicates ou des aliments fourrés.
- 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.
- La friteuse sans huile peut être utilisée pour réchauffer des aliments. Réglez la température sur 150 °C pendant environ 10 minutes.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



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.

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'appareil après chaque utilisation.
- Laissez le panier légèrement entrouvert pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
- Nettoyez l'extérieur de l'unité principale à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- Essuyez la cuve de cuisson avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez-la soigneusement avec un chiffon sec après le nettoyage.
- Lorsque cela est nécessaire, nettoyez les éléments chauffants à l'aide d'une brosse de nettoyage douce pour éliminer les résidus alimentaires, puis essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Ne nettoyez pas les éléments chauffants avec du liquide vaisselle, car cela pourrait transmettre une forte odeur aux aliments.

- Nettoyez le panier de cuisson et le plateau de circulation d'air à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Gardez le panier de cuisson propre pour éviter l'apparition de fumée.
CONSEIL : Pour éliminer les résidus alimentaires tenaces du plateau de circulation d'air, faites tremper le plateau séparément dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes avant de le nettoyer.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant d'insérer le panier dans l'appareil.
- Rangez l'appareil débranché dans un endroit frais, propre et sec.
- TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.

8. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse sans huile ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant mise à la terre.
	Il n'y a pas d'électricité provenant de la prise de courant.	Essayez avec une autre prise de courant.
	Le panier de cuisson est mal fermé.	Insérez à nouveau le panier de cuisson et fermez-le complètement.
	La protection contre la surchauffe a été activée.	L'appareil ne peut plus être utilisé. Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et prenez contact avec un centre de réparation agréé.
Les ingrédients cuits dans la friteuse sans huile ne sont pas cuits correctement.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Réduire la quantité d'aliments. Cuire en petites quantités.
	La température réglée est trop basse.	Essayez d'augmenter la température de cuisson.
	La durée de cuisson est trop courte.	Essayez d'ajouter quelques minutes de plus au temps de cuisson.
	Les aliments sont trop gros.	Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits.
Les aliments sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Voir la rubrique GUIDE DE CUISSON.
Les en-cas ne sont pas croustillants après la friture sans huile.	Les en-cas étaient destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	• Utilisez des en-cas destinés aux fours de cuisson traditionnels. • Badigeonnez légèrement les en-cas d'un peu d'huile de cuisson pour un résultat plus croustillant.

Le panier ne rentre pas correctement dans l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Réduisez la quantité de nourriture. Ne remplissez pas trop le panier.
	Le plateau de circulation d'air n'est pas positionné correctement.	Assurez-vous que le plateau de circulation d'air est correctement positionné, puis poussez-le au fond du panier.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments sont trop gras et la graisse a coulé au fond du panier.	• Essayez de faire cuire des aliments moins gras. • Essuyez tout excès de graisse coulant du fond du panier avec du papier absorbant avant de faire cuire les aliments suivants.
	Le panier contenait encore de la graisse d'une utilisation précédente.	• De la fumée blanche est produite lorsque la graisse est chauffée au fond du panier. • Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Le bon type de pomme de terre n'a pas été utilisé.	• Utilisez le bon type de pommes de terre fraîches. • Coupez-les en allumettes d'environ 6 mm.
	Les bâtonnets de pommes de terre fraîches n'ont pas été trempés au préalable.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans l'eau pendant 10 minutes pour éliminer l'excès d'amidon, rincez-les et séchez-les.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Les bâtonnets de pommes de terre étaient trop humides ou aucune huile n'a été ajoutée.	• Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile. • Frottez un peu d'huile de cuisson sur les frites pour les rendre croustillantes.

CONTENT OVERVIEW :

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 15
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 17
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 18
4. PLACEMENT	P. 19
5. OPERATION	P. 19
6. USEFUL INFORMATION	P. 20
7. CLEANING AND CARE	P. 22
8. TROUBLESHOOTING	P. 23

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.  **CAUTION! HOT SURFACE. 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 down 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 to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
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. The back of the appliance must be strictly placed against a wall. Do not touch the back of the appliance when the appliance is working or even within a few minutes after the appliance stops working. 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).

25. This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	1800 W 0.21 W (off mode)
The period after which the appliance reaches automatically off mode:	1 min
Adjustable Temperature: Manual / Preset program	80-200 °C
Adjustable Timer: Manual / Preset program	1 – 60 minutes
Programs / Modes:	7 Preset Cooking Programs, Manual Mode, Keep Warm Mode
Capacity:	8 litre
Protection class:	Class I

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|--|----------------|
| 1. Control panel (touch buttons) | 5. Air inlets |
| 2. Air frying basket with viewing window | 6. Air outlets |
| 3. Basket handle | 7. Power cord |
| 4. Airflow tray | |

3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| a. Fries Preset Program button | g. Fish Preset Program button |
| b. Vegetables Preset Program button | h. Keep Warm button |
| c. Seafood Preset Program button | i. Timer +/- button |
| d. Cake Preset Program button | j. Power button (Start/Stop) |
| e. Drumsticks Preset Program button | k. Display |
| f. Steaks Preset Program button | l. Temperature +/- button |

3.3. COOKING PROGRAMS

Mode / Program	Temperature (°C)		Timer (minutes)		Min. – Max. Amounts (g)	Shake/ Turn*
	Default	Adjustable range	Default	Adjustable range		
Manual Mode	180 °C	80-200 °C	15	1-60	—	
Keep Warm Mode	180 °C	40-70 °C	12	1-60	—	—
Preset Cooking Programs						
Fries	200 °C	40-70 °C	25	1-60	100-250g	✓
Vegetables	180 °C	80-200 °C	12-15	1-60	100-250g	✓
Seafood	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Cake	160 °C	80-200 °C	30	1-60	4-6 cups	—
Drumsticks	200 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Steaks	180 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Fish	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
NOTE: * Shake or turn food halfway through cooking.						

4. PLACEMENT

- 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.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Keep a minimum clearance distance of at least 20 cm on all sides and above the appliance. Do not block the air inlets and outlets of the appliance.

5. OPERATION



WARNING – Risk of burns:

- **Hot surfaces!** Do not touch hot surfaces. The air fryer basket, heating elements, and metal surfaces of the appliance become hot during use and are subject to residual heat after use. Use available handles or knobs. Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
- **Hot air and steam!** Beware of hot air and steam released through the air outlets and when removing the basket from the air fryer. Keep hands and face at a safe distance from steam and air outlets.

TIP: If the appliance is cold, you can add 3 minutes to the cooking time to preheat the appliance before air frying.

5.1. AIR FRYING

1. Plug the power cord into a suitable power outlet. The control panel will illuminate all indicators with a beep and then only show the Power button (j).
2. Remove the air frying basket from the appliance.
3. Place the airflow tray (4) into the air fryer basket (2). Never use the basket without the airflow tray.
 - The airflow tray allows hot air to circulate around the food and excess fat to drip to the bottom of the basket.
4. Put the prepared food on the airflow tray (→ **USEFUL INFORMATION**). Do not overfill the basket to allow proper hot air circulation and prevent food from coming into contact with the heating elements.
 - If you are cooking beef steaks or pork chops, place the pieces in a single layer on the airflow tray with small spaces between them.
5. Insert the air frying basket into the appliance.
6. Touch the Power button (j) to turn the appliance on. The control panel will turn on and the Power button will start to blink. The default settings of **Manual Mode** will be displayed.
7. Perform one of the following steps:
 - Skip to the next step if you want to cook in **Manual Mode**.
 - Or select a **Preset Cooking Program** (a – g). The button of the program selected will start to blink and its default settings will be displayed (→ **COOKING PROGRAMS**).
8. If you want to adjust a default setting:
 - Touch the Timer +/- button (i) to adjust the cooking time.
 - Touch the Temperature +/- button (l) to adjust the cooking temperature.
9. To start cooking, touch the blinking Power button (j). The Power button will turn solid, the cooking chamber light will turn on, and the Timer will begin to countdown.
10. During the cooking process:
 - Check the food halfway through cooking and adjust the Timer or Temperature setting if necessary.
 - If you need to manually pause the cooking process, touch the Power button (j). Touch the button again to resume cooking.

11. Some foods require shaking (or turning) halfway through the cooking time (→ **COOKING PROGRAMS; AIR FRYING GUIDE**). To shake (or turn) food, remove the basket halfway through cooking and shake or turn the food. Slide the basket back into the appliance to continue cooking.
 - The appliance will automatically pause cooking when the air frying basket is removed and will resume cooking when the basket is reinserted.
12. When the Timer countdown ends, heating stops and the fan will run for about 15 seconds and then the air fryer will automatically turn off with 5 beeps.
 - **If you need to turn off the appliance before the cooking process ends:** Long press the Power button (j) until the appliance turns off.

5.2. USING KEEP WARM MODE

To keep food warm after cooking, touch the Keep Warm button (h) and then touch the Power button (j). When Keep Warm Mode ends, the air fryer will automatically turn off (→ **COOKING PROGRAMS**).

5.3. AFTER AIR FRYING

1. Remove the 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 upside down to prevent fats and oils collected at the bottom from pouring onto the food or the airflow tray from falling over.
2. If you need to continue cooking another batch of food, use kitchen paper to wipe off any excess fats and oils at the bottom of the basket to prevent smoking. It will not be necessary to preheat the appliance while it is hot.
3. Once you have finished using the appliance, turn off and unplug the appliance from the power outlet. Allow the appliance to cool down completely for approximately 30 minutes before moving or cleaning it.

5.4. AUTO SHUT-OFF FUNCTION

The appliance turns off automatically:

- When the cooking timer ends.
- After Keep Warm Mode ends.
- If the basket is removed.
- If cooking is not started (or resumed) within 1 minutes after turning on (or pausing) the appliance.

5.5. OVERHEAT PROTECTION

The appliance is equipped with an overheating protection system. If the internal temperature control fails, the protection will activate, rendering the appliance inoperable. In such case, unplug the appliance, let it cool down and take it to an authorised service centre for repair.

6. USEFUL INFORMATION

6.1. AIR FRYING GUIDE

The cooking times and temperatures in the table below are basic guidelines. Cooking time and temperature may vary depending on the size, quantity, type of food, and whether the food is frozen or not. Adjust the settings as needed.

Ingredients	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake/ Turn	Remark
Potatoes & Fries					
Thin frozen fries	200-700	15-25	200	Yes	Add 1/2 tbsp. of oil
Thick frozen fries	200-700	15-25	200	Yes	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made fries (8x8mm)	200-550	20-25	180	Yes	Add 1 tbsp. of oil
Home-made potato wedges	200-550	20-22	180	Yes	Add 1 tbsp. of oil
Home-made potato cubes	200-550	20-25	200	Yes	Add 1 tbsp. of oil
Rosti	500	18-25	180	—	—
Potato gratin	300	18-25	180	—	—
Meat & Poultry					
Steaks	100-500	20-25	180	Yes	—
Lamb chops	100-500	15-20	180	Yes	—
Hamburgers	100-500	15-20	180	Yes	—
Sausage rolls	100-500	25-30	180	—	—
Drumsticks	100-500	20-25	200	Yes	—
Chicken breasts	100-500	10-22	180	Yes	—
Snacks					
Spring rolls	100-400	15-18	200	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-400	10-18	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	15-20	200	Yes	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	10-15	200	Yes	
Stuffed vegetables	100-400	15	180	—	—
Baking					
Cake	4-6 cups	20-25	160	—	Use baking tin/ oven dish
Quiche	400	20-22	180	—	
Muffins	300	15-18	200	—	
Sweet snacks	400	10-20	160	—	

6.2. 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)

6.3. 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 tin or oven dish on the airflow tray if you want to bake a cake or quiche, or bake delicate pastries or foods with fillings.
- 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.
- The air fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 150 °C for approximately 10 minutes.

7. 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.

IMPORTANT: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.

- Clean the appliance after each use.
- Leave the basket ajar to allow the appliance to cool down faster.
- Wipe the exterior of the main unit with a soft, moist cloth.
- Wipe the cooking cavity with a soft cloth or sponge slightly moistened with warm soapy water. Dry thoroughly with a dry cloth after cleaning.
- When necessary, clean the heating elements with a soft cleaning brush to remove food residue, then wipe with a cloth moistened with water. Do not clean the heating elements with washing-up liquid as it may transfer a strong odour to the food.

- Clean the air frying basket and airflow tray with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly. Keep the air frying basket clean to prevent smoking.
TIP: To remove stubborn food residues from the airflow tray, soak the tray separately in warm soapy water for 10 minutes before cleaning.
- Allow all parts to dry completely before closing the basket in the appliance.
- Store the appliance unplugged, in a cool, clean and dry place.
- KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN AND PETS.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged-in.	Plug the appliance into an earthed power outlet.
	There is no electricity from the power outlet.	Try another power outlet.
	The frying basket is not closed properly.	Reinsert the frying basket and close it completely.
	The overheat protection has been activated.	The appliance can no longer be used. Unplug the appliance, allow it to cool and contact an authorised service centre.
The ingredients fried in the air fryer are not cooked properly.	There are too many ingredients in the basket.	Reduce the amount of ingredients. Cook in smaller batches.
	The set temperature is too low.	Try increasing the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Try adding a few more minutes to the cooking time.
	The pieces of food are too large.	Try cutting food into smaller pieces.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of foods need to be turned halfway through the cooking time.	See AIR FRYING GUIDE section.
The snacks are not crispy after air frying.	The snacks were meant to be cooked in a deep fryer.	• Cook snacks intended for traditional baking ovens. • Lightly brush the snacks with a little cooking oil for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	The basket is overfilled.	Reduce the amount of food. Do not overfill the basket.
	The airflow tray is not positioned correctly.	Make sure the airflow tray is positioned correctly and then push it to the bottom of the basket.

White smoke is coming out of the appliance.	The ingredients are too greasy and fat has dripped to the bottom of the basket.	• Try cooking leaner ingredients. • Wipe any excess fat dripping from the bottom of the basket with kitchen paper before cooking the next batch of food.
	The basket still had grease from previous use.	• White smoke is produced when fat is heated in the bottom of the basket. • Clean the basket thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The right type of potato was not used.	• Use the right type of fresh potatoes. • Cut into 1/4-inch matchsticks.
	The fresh potato sticks were not soaked.	Soak the fresh potato sticks in water for 10 minutes to remove excess starch, rinse and pat dry.
The fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The potato sticks were too wet or no oil was added.	• Make sure to dry the potato sticks well before adding oil. • Rub a little cooking oil on the fries for crispiness.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 25
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 28
4. UBICACIÓN	P. 29
5. FUNCIONAMIENTO	P. 29
6. INFORMACIÓN ÚTIL	P. 31
7. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 33
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 34

ES

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 deben usarlo los 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 reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente cualificada para evitar peligros.



**¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.
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 tarea 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 previsto para uso doméstico y en aplicaciones similares, como:

- zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- alojamientos de tipo cama y desayuno.

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.

Esta marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con el resto de residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen los equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, las tiendas y las autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recolección adecuada de equipos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar impactos nocivos para la salud humana y el medio ambiente, resultantes de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuado 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. La parte trasera del aparato debe estar estrictamente colocada contra una pared. No toque la parte posterior del aparato cuando esté funcionando o incluso unos minutos después de que el aparato deje de funcionar. 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).

25. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	1800 W 0,21 W (modo apagado)
Período tras el cual el aparato alcanza el modo de apagado automático:	1 min
Temperatura ajustable: Programa predeterminado/Manual	80-200 °C
Temporizador ajustable: Programa predeterminado/Manual	1 – 60 minutos
Programas / Modos:	7 programas de cocción preestablecidos, Modo manual, Modo mantener caliente
Capacidad:	8 litros
Clase de protección:	Clase I

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Panel de control (botones táctiles) | 4. Rejilla |
| 2. Cesta de fritura con ventana de visualización | 5. Entradas de aire |
| 3. Asa de la cesta | 6. Salidas de aire |
| | 7. Cable de alimentación |

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|---|--|
| a. Botón de programa predeterminado de patatas fritas | f. Botón de programa predeterminado de filetes |
| b. Botón de programa predeterminado de verduras | g. Botón de programa predeterminado de pescado |
| c. Botón de programa predeterminado de marisco | h. Botón de mantener caliente |
| d. Botón de programa predeterminado de tarta | i. Botón del temporizador +/- |
| e. Botón de programa predeterminado de muslos | j. Botón de encendido (Inicio/Pausa) |
| | k. Pantalla |
| | l. Botón de temperatura +/- |

3.3. PROGRAMAS DE COCCIÓN

Modo / Programa	Temperatura (°C)		Temporizador (minutos)		Mín. – Máx. Cantidades (g)	Agitar/ Girar*
	Predeter-minado	Rango ajustable	Predeter-minado	Rango ajustable		
Modo manual	180 °C	80-200 °C	15	1-60	—	
Modo mantener caliente	180 °C	40-70 °C	12	1-60	—	—
Programas de cocción predeterminados						
Patatas fritas	200 °C	40-70 °C	25	1-60	100-250g	✓
Verduras	180 °C	80-200 °C	12-15	1-60	100-250g	✓
Marisco	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Pastel	160 °C	80-200 °C	30	1-60	4-6 tazas	—
Muslos de pollo	200 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Filetes	180 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Pescado	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
NOTA: * Agitar o girar los alimentos a mitad de la cocción.						

ES

4. UBICACIÓN

- 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.
- No coloque el aparato contra una pared u contra otros aparatos. Mantenga una distancia mínima de seguridad de al menos 20 cm en todos los lados y por encima del aparato. No obstruya las entradas y salidas de aire del aparato.

5. FUNCIONAMIENTO



ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:

- **¡Superficies calientes!** 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 perillas disponibles. Siempre use guantes para horno cuando manipule la cesta caliente de la freidora de aire.
- **¡Aire caliente y vapor!** Tenga cuidado con el aire caliente y el vapor que se liberan a través de las salidas de aire y al retirar la cesta de la freidora. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire.

CONSEJO: Si el aparato está frío, puede agregar 3 minutos al tiempo de cocción para precalentar el aparato antes de freír.

5.1. FREÍR POR AIRE

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. El panel de control iluminará todos los indicadores con un pitido y luego solo mostrará el botón de encendido (j).
2. Retire la cesta del aparato.
3. Coloque la rejilla (4) en la cesta (2). Nunca use la cesta sin la rejilla.
 - La rejilla permite que el aire caliente circule alrededor de la comida y que el exceso de grasa gotee al fondo de la cesta.
4. Coloque la comida preparada en la rejilla (→**INFORMACIÓN ÚTIL**). No llene demasiado la cesta para permitir la circulación adecuada de aire caliente y evitar que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores.
 - Si está cocinando filetes de ternera o chuletas de cerdo, colóquelos en una sola capa en la rejilla con pequeños espacios entre ellos.
5. Inserte la cesta en el aparato.
6. Pulse el botón de encendido (j) para encender el aparato. El panel de control se encenderá y el botón de encendido empezará a parpadear. Aparecerán los ajustes por defecto del **Modo Manual**.
7. Realice uno de los siguientes pasos:
 - Vaya al siguiente paso si desea cocinar con el **modo manual**.
 - O seleccione un **programa de cocción predeterminado** (a – g). El botón del programa seleccionado comenzará a parpadear y se mostrarán sus ajustes por defecto (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN**).
8. Si desea ajustar una configuración predeterminada:
 - Pulse el botón Temporizador +/- (i) para ajustar el tiempo de cocción.
 - Toque el botón Temperatura +/- (l) para ajustar la temperatura de cocción.
9. Para comenzar a cocinar, toque el botón de encendido parpadear (j). El botón de encendido se iluminará fijo, la luz de la cámara de cocción se encenderá y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
10. Durante el proceso de cocción:
 - Revise los alimentos a la mitad de la cocción y ajuste el temporizador o la temperatura si es necesario.
 - Si necesita pausar manualmente el proceso de cocción, toque el botón de encendido (j). Pulse de nuevo el botón para reanudar la cocción.
11. Algunos alimentos requieren agitarse (o darse vuelta) a la mitad del tiempo de cocción (→**PROGRAMAS DE COCCIÓN ; GUÍA DE FREIDURA CON AIRE**). Para agitar (o girar) los alimentos, retire la cesta a la mitad de la cocción y agite o gire los alimentos. Deslice la cesta nuevamente dentro del aparato para continuar cocinando.
 - El aparato pausará automáticamente la cocción cuando se retire la cesta y reanudará la cocción cuando se vuelva a insertar la cesta.
12. Cuando finaliza la cuenta regresiva del temporizador, el calentamiento se detiene y el ventilador funcionará durante unos 15 segundos y luego la freidora de aire se apagará automáticamente con 5 pitidos.
 - **Si necesita apagar el aparato antes de que finalice el proceso de cocción:**
Mantenga presionado el botón de encendido (j) hasta que el aparato se apague.

5.2. USO DEL MODO MANTENER CALIENTE

Para mantener la comida caliente después de cocinarla, toque el botón mantener caliente (h) y luego toque el botón de encendido (j). Cuando finalice el modo mantener caliente, la freidora se apagará automáticamente (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN**).

5.3. DESPUÉS DE FREÍR POR AIRE

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 gire la cesta boca abajo para evitar que las grasas y aceites acumulados en el fondo se derramen sobre la comida o que la rejilla se caiga.
2. Si necesita continuar cocinando otro lote de alimentos, use papel de cocina para limpiar el exceso de grasas y aceites en el fondo de la cesta para evitar que se forme humo. No será necesario precalentar el aparato mientras esté caliente.
3. Una vez que haya terminado de utilizar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente durante aproximadamente 30 minutos antes de moverlo o limpiarlo.

5.4. FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato se apaga automáticamente.

- Cuando finalice el temporizador de cocción.
- Después finaliza el modo mantener caliente.
- Si se retira la cesta.
- Si la cocción no se inicia (o se reanuda) dentro de 1 minuto después de encender (o pausar) el aparato.

5.5. PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

El aparato está equipado con un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Si el control de temperatura interno falla, la protección se activará, dejando el aparato inoperable. En tal caso, desenchufe el aparato, déjelo enfriar y llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

6. INFORMACIÓN ÚTIL

6.1. GUÍA DE FRITURA POR AIRE

Los tiempos de cocción y las temperaturas en la tabla a continuación son pautas básicas. 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. Ajuste la configuración según sea necesario.

Ingredientes	Mín-Máx. Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Agitar/ Girar	Observación
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	200-700	15-25	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Patatas fritas congeladas gruesas	200-700	15-25	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite.
Patatas fritas caseras (8x8mm)	200-550	20-25	180	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite.

Cuñas de patata caseras	200-550	20-22	180	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite.
Cubitos de patata caseros	200-550	20-25	200	Sí	Añadir 1 cucharada de aceite.
Asado	500	18-25	180	—	—
Gratinado de patatas	300	18-25	180	—	—
Carne y aves					
Filetes	100-500	20-25	180	Sí	—
Chuletas de cordero	100-500	15-20	180	Sí	—
Hamburguesas	100-500	15-20	180	Sí	—
Rollito de salchicha	100-500	25-30	180	—	—
Muslos de pollo	100-500	20-25	200	Sí	—
Pechugas de pollo	100-500	10-22	180	Sí	—
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	15-18	200	Sí	Listo para usar en el horno
Nuggets de pollo congelados	100-400	10-18	200	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-400	15-20	200	Sí	
Pan molido congelado Aperitivos de queso	100-400	10-15	200	Sí	
Verduras rellenas	100-400	15	180	—	—
Horneado					
Pastel	4-6 tazas	20-25	160	—	Utilizar un molde/ Fuente de horno
Quiche	400	20-22	180	—	
Magdalenas	300	15-18	200	—	
Aperitivos dulces	400	10-20	160	—	

6.2. 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.

Ternera, 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)

ES

6.3. CONSEJOS PARA FREÍR

- 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 un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla si desea hornear un pastel o quiche, u hornear pasteles delicados o alimentos con relleno.
- 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.
- La freidora de aire puede utilizarse para recalentar alimentos. Ajuste la temperatura a 150 °C durante aproximadamente 10 minutos.

7. 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 bajo el grifo.

IMPORTANTE: Nunca utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Deje la cesta entreabierta para permitir que el aparato se enfríe más rápido.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

- Limpie la cavidad de cocción con un paño suave o una esponja ligeramente humedecida con agua tibia y jabón. Después de la limpieza, seque bien con un paño seco.
- Cuando sea necesario, limpie los elementos calefactores con un cepillo de limpieza suave para eliminar los residuos de comida y luego límpielos con un paño humedecido con agua. No limpie los elementos calefactores con líquido lavavajillas, ya que puede transferir un fuerte olor a los alimentos.
- Limpie la cesta y la rejilla con agua tibia y jabón y una esponja suave. Enjuáguela y séquela bien. Mantenga limpia la cesta para evitar que emita humos.
CONSEJO: Para eliminar los residuos de comida persistentes de la rejilla, sumerja la rejilla por separado en agua tibia con jabón durante 10 minutos antes de limpiarla.
- Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de cerrar la cesta en la freidora.
- Guarde el aparato desenchufado, en un lugar fresco, limpio y seco.
- MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS PEQUEÑOS Y LAS MASCOTAS.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No hay electricidad en la toma de corriente.	Pruebe con otra toma de corriente.
	La cesta no está bien cerrada.	Vuelva a colocar la cesta y ciérrela completamente.
	La protección contra sobrecalentamiento se ha activado.	El aparato ya no se puede utilizar. Desenchufe el aparato, déjelo enfriar y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
Los ingredientes fritos en la freidora de aire no están cocinados correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Disminuya la cantidad de ingredientes. Cocine en lotes más pequeños.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Intente aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Intente añadir unos minutos más al tiempo de cocción.
	Las piezas de comida son demasiado grandes.	Intente cortar la comida en trozos más pequeños.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de alimentos necesitan ser girados a mitad del tiempo de cocción.	Consulte la sección GUÍA DE FRITURA POR AIRE.

Los aperitivos no están crujientes después de freírlos al aire.	Los aperitivos debían cocinarse en una freidora de inmersión.	• Cocine aperitivos destinados para hornos tradicionales. • Pincele ligeramente los aperitivos con un poco de aceite de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la cesta en el aparato correctamente.	La cesta está llena en exceso.	Disminuya la cantidad de comida. No llene demasiado la cesta.
	La rejilla no está posicionada correctamente.	Asegúrese de que la rejilla esté posicionada correctamente y luego empujela hasta el fondo de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Los ingredientes son demasiado grasientos y la grasa ha goteado al fondo de la cesta.	• Intente cocinar ingredientes más magros. • Limpie el exceso de grasa que gotea del fondo de la cesta con papel de cocina antes de cocinar el siguiente lote de comida.
	La cesta todavía tenía grasa de un uso anterior.	• Se produce humo blanco cuando se calienta grasa en el fondo de la cesta. • Limpie la cesta a fondo después de cada uso.
Las patatas fritas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	No se utilizó el tipo correcto de patata.	• Utilice el tipo correcto de patatas frescas. • Corte en palitos de 1/4 de pulgada.
	Los palitos de patata no se dejaron en remojo.	Remoje los palitos de patata frescos en agua durante 10 minutos para eliminar el exceso de almidón, enjuáguelos y séquelos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	Las patatas fritas estaban demasiado húmedas o no se añadió aceite.	• Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir aceite. • Frote un poco de aceite de cocina en las patatas fritas para que queden crujientes.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 36
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 39
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 39
4. COLOCAÇÃO	P. 40
5. FUNCIONAMENTO	P. 40
6. INFORMAÇÃO ÚTIL	P. 42
7. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 44
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 45

PT

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.

1. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Nunca os passe por água da torneira (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).

2. Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.

3. Este aparelho tem um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando o tempo do temporizador tiver decorrido.

4. 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.

5. As crianças não deverão brincar com o aparelho.

6. Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.
7. 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.

8.



CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE. RISCO DE QUEIMADURAS: Não toque nas superfícies quentes.

PT

As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização.

9. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.

10. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.

11. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.

12. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.

13. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.

14. 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.

15. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.

16. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

17. 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 foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

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. A parte traseira do aparelho tem de ser obrigatoriamente colocada contra uma parede. Não toque na parte traseira do aparelho quando este estiver a funcionar ou alguns minutos após o aparelho parar de funcionar. 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).

25. Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe <G>.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	1800W 0,21 W (modo desligado)
Período após o qual o aparelho se desliga automaticamente:	1 minuto
Temperatura ajustável: Manual / Programa predefinido	80-200 °C
Temporizador ajustável: Manual / Programa predefinido	1 - 60 minutos
Programas / Modos:	7 programas de cozedura predefinidos, modo manual, modo de manter quente
Capacidade:	8 litros
Classe de proteção:	Classe I

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Painel de controlo (botões táteis) | 4. Bandeja do fluxo do ar |
| 2. Cesto da Air Fryer com janela de visualização | 5. Entradas do ar |
| 3. Pega do cesto | 6. Saídas do ar |
| | 7. Fio da alimentação |

3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO

- | | |
|---|--|
| a. Botão do programa predefinido das batatas fritas | f. Botão do programa predefinido dos bifes |
| b. Botão do programa predefinido dos vegetais | g. Botão do programa predefinido do peixe |
| c. Botão do programa predefinido do marisco | h. Botão de manter quente |
| d. Botão do programa predefinido do bolo | i. Botão do temporizador +/- |
| e. Botão do programa predefinido das pernas de frango | j. Botão da alimentação (Iniciar/Parar) |
| | k. Visor |
| | l. Botão da temperatura +/- |

3.3. PROGRAMAS DE COZEDURA

Modo / Programa	Temperatura (°C)		Temporizador (minutos)		Mín. – Máx. Quantidades (g)	Agitar/virar*
	Raio	de predefinição ajustável	Raio	de predefinição ajustável		
Modo manual	180 °C	80-200 °C	15	1-60	—	
Modo de manter quente	180 °C	40-70 °C	12	1-60	—	—
Programas de cozedura predefinidos						
Batatas fritas	200 °C	40-70 °C	25	1-60	100-250 g	✓
Vegetais	180 °C	80-200 °C	12-15	1-60	100-250 g	✓
Marisco	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
Bolo	160 °C	80-200 °C	30	1-60	4-6 chávenas	—
Pernas de frango	200 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
Bifes	180 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
Peixe	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250 g	✓
NOTA: * Agite ou vire os alimentos a meio da cozedura.						

4. COLOCAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, nivelada e resistente ao calor. Se necessário, use um tapete antiderrapante resistente ao calor por baixo do aparelho para proteger a bancada de danos devido ao calor ou de manchas permanentes.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Mantenha uma distância mínima de, pelo menos, 20 cm em redor e por cima do aparelho. Não bloqueie as entradas e saídas de ar do aparelho.

5. FUNCIONAMENTO



AVISO – Risco de queimaduras:

- **Superfícies quentes!** Não toque nas superfícies quentes. O cesto da Air Fryer, os elementos 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.
- **Ar quente e vapor!** Tenha cuidado com o ar quente e vapor libertados através das saídas do ar e quando retirar o cesto da Air Fryer. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas do ar.

DICA: Se o aparelho estiver frio, pode adicionar 3 minutos ao tempo de cozedura para pré-aquecer o aparelho antes de fritar com a Air Fryer.

5.1. FRITAR COM A AIR FRYER

1. Ligue a ficha numa tomada adequada. O painel de controlo acende todos os indicadores com um aviso sonoro e depois apresenta apenas o botão da alimentação (j).
2. Retire o cesto da Air Fryer do aparelho.
3. Coloque a bandeja do fluxo do ar (4) no cesto da Air Fryer (2). Nunca use o cesto sem a bandeja do fluxo do ar.
 - A bandeja do fluxo do ar permite ao ar quente circular à volta dos alimentos e qualquer excesso de gordura pinga para o fundo do cesto.
4. Coloque os alimentos preparados na bandeja do fluxo do ar (→ **INFORMAÇÃO ÚTIL**). Não encha excessivamente o cesto, para permitir a circulação adequada de ar quente e para evitar que os alimentos entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
 - 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.
5. Insira o cesto na Air Fryer no aparelho.
6. Prima o botão da alimentação (j) para ligar o aparelho. O painel de controlo acende e o botão da alimentação começa a piscar. As predefinições do **Modo Manual** serão apresentadas.
7. Efetue um dos seguintes passos:
 - Passe para o passo seguinte se desejar cozinhar com o **Modo Manual**.
 - Ou selecione um **Programa de cozedura predefinido** (a – g). O botão do programa selecionado começa a piscar e as predefinições são apresentadas (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA**).
8. Se desejar ajustar uma predefinição:
 - Prima o botão do temporizador +/- (i) para ajustar o tempo de cozedura.
 - Prima o botão da temperatura +/- (l) para ajustar a temperatura de cozedura.
9. Para começar a cozinhar, prima o botão da alimentação (j) a piscar. O botão da alimentação permanece ligado, a luz da câmara de cozedura acende e o temporizador começa a contagem decrescente.
10. Durante o processo de cozedura:
 - Verifique os alimentos a meio da cozedura e, se necessário, ajuste o temporizador ou a temperatura.
 - Se precisar de pausar manualmente o processo de cozedura, prima o botão da alimentação (j). Prima de novo o botão para continuar a cozedura.
11. Alguns alimentos têm de ser agitados (ou virados) a meio do tempo de cozedura (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA, GUIA DE FRITAR COM A AIR FRYER**). Para agitar (ou virar) os alimentos, retire o cesto a meio da cozedura e agite ou vire os alimentos. Faça deslizar o cesto de volta para o aparelho para continuar a cozedura.
 - O aparelho pausa automaticamente a cozedura quando o cesto da Air Fryer for retirado, e continua a cozedura quando o cesto voltar a ser inserido.
12. Quando a contagem decrescente terminar, o aquecimento pára e a ventoinha funciona durante cerca de 15 segundos. Depois, a Air Fryer desliga-se automaticamente enquanto emite 5 avisos sonoros.
 - **Se precisar de desligar o aparelho antes de o processo de cozedura terminar:** Mantenha premido o botão da alimentação (j) até que o aparelho se desligue.

5.2. USAR O MODO DE MANTER QUENTE

Para manter os alimentos quentes após serem cozinhados, prima o botão de manter quente (h) e depois prima o botão da alimentação (j). Quando o modo de manter quente terminar, a Air Fryer desliga-se automaticamente (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA**).

5.3. APÓS FRITAR COM A AIR FRYER

1. Retire o cesto 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 baixo, para evitar que a gordura e o óleo acumulados no fundo vertam para cima dos alimentos ou que a bandeja do fluxo do ar caia.
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, para evitar o aparecimento de fumo. Não é necessário pré-aquecer o aparelho enquanto estiver quente.
3. Quando terminar de usar o aparelho, desligue-o, retirando a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer por completo durante cerca de 30 minutos antes de o mover ou limpar.

5.4. FUNÇÃO DE DESLIGAR AUTOMÁTICO

O aparelho desliga-se automaticamente:

- Quando o temporizador de cozedura terminar.
- Após o modo de manter quente terminar.
- Se o cesto for retirado.
- Se a cozedura não for iniciada (ou se não continuar) no espaço de 1 minuto após ligar (ou pausar) o aparelho.

5.5. PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

O aparelho vem equipado com um sistema de proteção contra o sobreaquecimento. Se o controlo da temperatura interna falhar, a proteção é ativada, tornando o aparelho inoperável. Nesse caso, desligue o aparelho da alimentação, deixe-o arrefecer e leve-o a um centro de reparação autorizado para ser reparado.

6. INFORMAÇÃO ÚTIL

6.1. GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER

Os tempos e temperaturas de cozedura na tabela apresentada abaixo servem apenas de orientação. O tempo de cozedura e a temperatura podem variar, dependendo do tamanho, quantidade, tipo de alimento e se o alimento está ou não congelado. Ajuste as definições conforme necessário.

Ingredientes	Mín máx Quantidade (g)	Tempo (minutos)	Temper- atura (°C)	Agitar/ Virar	Observação
Batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	200-700	15-25	200	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas fritas grossas congeladas	200-700	15-25	200	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	200-550	20-25	180	Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo

Fatias de batatas caseiras	200-550	20-22	180	Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Cubos de batatas caseiros	200-550	20-25	200	Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Rösti	500	18-25	180	—	—
Gratinado de batata	300	18-25	180	—	—
Carne e Aves					
Bifes	100-500	20-25	180	Sim	—
Costeletas de borrego	100-500	15-20	180	Sim	—
Hambúrgueres	100-500	15-20	180	Sim	—
Rolos de salsicha	100-500	25-30	180	—	—
Pernas de frango	100-500	20-25	200	Sim	—
Peitos de frango	100-500	10-22	180	Sim	—
Snacks					
Rolinhos primavera	100-400	15-18	200	Sim	Utilize preparado para o forno
Nuggets de frango congelados	100-400	10-18	200	Sim	
Douradinhos congelados	100-400	15-20	200	Sim	
Panados congelados Snacks de queijo	100-400	10-15	200	Sim	
Vegetais recheados	100-400	15	180	—	—
Cozer					
Bolo	4-6 chávenas	20-25	160	—	Use formas de cozer/ bandeja para o forno
Quiche	400	20-22	180	—	
Muffins	300	15-18	200	—	
Snacks doces	400	10-20	160	—	

6.2. 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

6.3. 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 um tabuleiro ou prato para o forno na bandeja do fluxo do ar se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar cozinhar pastelaria delicada ou alimentos com recheio.
- 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.
- A Air Fryer pode ser usada para reaquecer alimentos. Defina a temperatura para 150 °C para cerca de 10 minutos.

7. 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.

IMPORTANTE: Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Deixe o cesto ligeiramente entreaberto para permitir ao aparelho arrefecer mais depressa.
- Limpe o exterior da unidade principal com um pano suave ligeiramente embebido em água.

- Passe a cavidade de cozinhar com um pano suave ou esponja ligeiramente embebida em água quente e detergente. Seque bem com um pano seco após a limpeza.
- Quando necessário, limpe os elementos de aquecimento com uma escova de limpeza suave para eliminar os resíduos de alimentos, e depois passe bem com um pano ligeiramente embebido em água. Não limpe os elementos de aquecimento com detergente líquido, pois isso pode transferir um forte odor para os alimentos.
- Lave o cesto da Air Fryer e a bandeja do fluxo do ar com água quente e detergente, usando uma esponja suave. Passe por água e seque bem. Mantenha o cesto da Air Fryer limpo para evitar o aparecimento de fumo.
DICA: Para remover resíduos difíceis de alimentos da bandeja do fluxo do ar, embeba a bandeja separadamente em água quente com detergente durante 10 minutos antes de proceder à limpeza.
- Permita que todas as peças sequem por completo antes de fechar o cesto no aparelho.
- Guarde o aparelho desligado da alimentação num local fresco e seco.
- MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E ANIMAIS.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A Air Fryer não funciona.	Não ligou o aparelho à alimentação.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra.
	A tomada elétrica não tem eletricidade.	Tente outra tomada elétrica.
	O cesto da Air Fryer não foi fechado corretamente.	Volte a inserir o cesto da Air Fryer e feche-o completamente.
	A proteção contra o sobreaquecimento foi ativada.	O aparelho não pode continuar a ser usado. Desligue o aparelho da alimentação, deixe-o arrefecer e contacte um centro de reparação autorizado.
Os ingredientes fritos na Air Fryer não são cozinhados adequadamente.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Reduza a quantidade de ingredientes. Cozinhe porções mais pequenas.
	A temperatura definida está muito baixa.	Tente aumentar a temperatura de cozedura.
	O tempo de cozedura é muito curto.	Tente adicionar mais alguns minutos ao tempo de cozedura.
	Os pedaços de alimentos são muito grandes.	Tente cortar os alimentos em pedaços mais pequenos.
Os ingredientes não são fritos uniformemente na Air Fryer.	Alguns tipos de alimentos têm de ser virados a meio do tempo de cozedura.	Consulte a secção GUIA DE FRITAR COM A AIR FRYER.

Os snacks não ficam estaladiços após serem cozinhados com a Air Fryer.	Os snacks foram criados para serem cozinhados numa frigideira profunda.	• Cozinhe snacks criados para serem preparados no forno. • Pincele ligeiramente os snacks com um pouco de óleo para obter um resultado mais estaladiço.
Não consigo fazer deslizar o cesto corretamente para dentro do aparelho.	O cesto está demasiado cheio.	Reduza a quantidade de alimentos. Não encha o cesto em excesso.
	A bandeja do fluxo do ar não foi posicionada corretamente.	Certifique-se de que a bandeja do fluxo do ar é posicionada corretamente e depois pressione-a para o fundo do cesto.
Sai fumo branco do aparelho.	Os alimentos são demasiado gordurosos e a gordura pingou para o fundo do cesto.	• Tente cozinhar ingredientes mais simples. • Limpe qualquer excesso de gordura a pingar do fundo do cesto com papel de cozinha antes de cozinhar o lote de alimentos seguinte.
	O cesto ainda contém gordura de uma utilização anterior.	• Aparece fumo branco quando a gordura é aquecida no fundo do cesto. • Limpe bem o cesto após cada utilização.
Batatas frescas não são fritadas uniformemente na Air Fryer.	Não está a usar o tipo de batata certo.	• Use o tipo certo de batatas frescas. • Corte batatas com 6 mm.
	Não colocou as batatas frescas embebidas em água.	Embeba as batatas frescas em água durante 10 minutos para remover o amido em excesso. Passe por água e seque.
As batatas fritas não ficam estaladiças quando saem da Air Fryer.	As batatas estavam muito húmidas ou não adicionou óleo.	• Certifique-se de que seca bem as batatas antes de adicionar o óleo. • Esfregue um pouco de óleo de cozinha nas batatas para ficarem estaladiças.

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 47
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 50
3. OPIS PRODUKTU	S. 50
4. USTAWIENIE	S. 51
5. UŻYTKOWANIE	S. 51
6. PRZYDATNE INFORMACJE	S. 53
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 55
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 56

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 pukać 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 KONSERWACJA.

3. Urządzenie posiada wbudowany minutnik i gdy minie odliczony czas wyłącza 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.  **OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA! RYZYKO 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 do zastosowań domowych i podobnych, np.:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- gospodarstwa rolne;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

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. Tylne ścianki urządzenia musi być przystawiona bezpośrednio do ściany. Nie należy dotykać tylnej ścianki urządzenia, gdy urządzenie jest włączone ani przez kilka minut po jego wyłączeniu. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.

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

25. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór prądu:	1800 W 0,21 W (w trybie wyłączenia)
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia:	1 min
Regulacja temperatury: Ręczna / Program predefiniowany	80-200°C
Regulowany minutnik: Ręczny / Program predefiniowany	1–60 minut
Programy / Tryby:	7 predefiniowanych programów pieczenia, Tryb ręczny, tryb utrzymywania temperatury
Pojemność:	8 litrów
Klasa ochrony:	Klasa I

3. OPIS PRODUKTU

3.1. OGÓLNY WIDOK URZĄDZENIA

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Panel sterowania (przyciski dotykowe) | 4. Tacka przepływu powietrza |
| 2. Kosz do pieczenia w gorącym powietrzu z okienkiem podglądu | 5. Wloty powietrza |
| 3. Uchwyt kosza | 6. Wyloty powietrza |
| | 7. Przewód zasilający |

3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE

- | | |
|--|---|
| a. Przycisk programu predefiniowanego Frytki | f. Przycisk programu predefiniowanego Steki |
| b. Przycisk programu predefiniowanego Warzywa | g. Przycisk programu predefiniowanego Ryby |
| c. Przycisk programu predefiniowanego Owoce morza | h. Przycisk Utrzymywanie temperatury |
| d. Przycisk programu predefiniowanego Ciasto | i. Przycisk Minutnik +/- |
| e. Przycisk programu predefiniowanego Udu kurczaka | j. Przycisk zasilania (Start/Stop) |
| | k. Wyświetlacz |
| | l. Przycisk Temperatura +/- |

3.3. PROGRAMY PIECZENIA

Tryb / Program	Temperatura (°C)		Minutnik (czas w minutach)		Min. – maks. Ilości (g)	Wstrząsnać/ Odwrócić*
	Domyślnie	Regulowana zakres	Domyślnie	Regulowana zakres		
Tryb ręczny	180°C	80-200°C	15	1-60	—	
Tryb utrzymywania temperatury	180°C	40-70°C	12	1-60	—	—
Predefiniowane programy pieczenia						
Frytki	200°C	40-70°C	25	1-60	100-250 g	✓
Warzywa	180°C	80-200°C	12-15	1-60	100-250 g	✓
Owoce morza	160°C	80-200°C	20	1-60	100-250 g	✓
Ciasto	160°C	80-200°C	30	1-60	4-6 szklanek	—
Udka kurczaka	200°C	80-200°C	20	1-60	100-250 g	✓
Steki	180°C	80-200°C	20	1-60	100-250 g	✓
Ryby	160°C	80-200°C	20	1-60	100-250 g	✓
UWAGA: * W połowie czasu pieczenia należy wstrząsnąć lub odwrócić produkty.						

PL

4. 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 można podłożyć podkładkę żaroodporną.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Ze wszystkich stron i nad urządzeniem należy zachować minimalny odstęp wynoszący co najmniej 20 cm. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.

5. UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń:

- **Gorące powierzchnie!** Nie dotykać gorących powierzchni. Podczas użytkowania kosz frytkownicy, elementy grzewcze i metalowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się, a po zakończeniu pieczenia oddają zgromadzone w nich ciepło. Należy używać dostępnych uchwytów lub galek. Podczas manipulowania gorącym koszem frytkownicy powietrznej należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **Gorące powietrze i para!** Uwaga na gorące powietrze i gorącą parę wodną wydobywającą się z wylotów powietrza oraz podczas wyjmowania kosza z frytkownicy. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i wylotów powietrza.

WSKAZÓWKI: Jeśli urządzenie jest zimne, do czasu pieczenia w gorącym powietrzu można dodać 3 minuty, aby wstępnie rozgrzać urządzenie przed faktycznym pieczeniem.

5.1. PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Panel sterowania podświetli wszystkie kontrolki i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a następnie pokaże tylko przycisk zasilania (j).
2. Wyjąć z urządzenia kosz do pieczenia w gorącym powietrzu.
3. Włożyć tacę przepływu powietrza (4) do kosza do pieczenia w gorącym powietrzu (2). Kosza nie należy nigdy używać bez tacki przepływu powietrza.
 - Tacka przepływu powietrza umożliwia cyrkulację gorącego powietrza wokół produktów spożywczych, a jednocześnie skapywanie nadmiaru tłuszczu na dno kosza.
4. Rozłożyć przygotowane produkty na tacce przepływu powietrza (→ **PRZYPADKOWE INFORMACJE**). Aby nie dopuścić do zetknięcia się produktów z elementami grzewczymi, kosza nie należy przepelniać.
 - Jeśli użytkownik robi steki wołowe lub kotlety schabowe, należy je ułożyć na tacce przepływu powietrza w jednej warstwie i w niewielkich odstępach od siebie.
5. Włożyć do urządzenia kosz do pieczenia w gorącym powietrzu.
6. Dotknąć przycisku zasilania (j), aby włączyć urządzenie. Włączy się panel sterowania, a przycisk zasilania zacznie migać. Zostaną wyświetlone ustawienia domyślne **trybu ręcznego**.
7. Wykonać jedną z następujących czynności:
 - Przejszć do następnego kroku, jeśli chce się piec w **trybie ręcznym**.
 - Lub wybrać jeden z **predefiniowanych programów pieczenia** (a – g). Przycisk wybranego programu zacznie migać i zostaną wyświetlone jego ustawienia domyślne (→ **PROGRAMY PIECZENIA**).
8. Jeśli chce się wyregulować domyślne ustawienie, należy:
 - Użyć przycisku Minutnik +/- (i), aby dostosować czas pieczenia.
 - Użyć przycisku Temperatura +/- (l), aby dostosować temperaturę pieczenia.
9. Dotknąć przycisku zasilania (j), aby rozpocząć pieczenie. Przycisk zasilania zaświeci się na stałe, zaświeci się oświetlenie komory pieczenia, a minutnik rozpocznie odliczanie.
10. W trakcie procesu pieczenia:
 - W połowie czasu pieczenia należy sprawdzić stan pieczonych produktów i w razie potrzeby skorygować temperaturę lub ustawienie minutnika.
 - Jeśli chce się ręcznie wstrzymać proces pieczenia, wystarczy dotknąć przycisku zasilania (j). Aby wznowić pieczenie, należy dotknąć przycisku ponownie.
11. Niektóre produkty wymagają wstrząśnięcia (lub odwrócenia) w połowie czasu pieczenia (→ **PROGRAMY PIECZENIA; PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU – PRZEWODNIK**). Aby wstrząsnąć (lub odwrócić) produkty, należy w połowie czasu pieczenia wyjąć kosz i wstrząsnąć lub odwrócić produkty. Wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i kontynuować pieczenie.
 - Gdy w czasie pieczenia z frytkownicy zostanie wyjęty kosz, urządzenie automatycznie wstrzyma pieczenie. Pieczenie zostanie wznowione po ponownym włożeniu kosza do urządzenia.
12. Po zakończeniu odliczania przez minutnik nagrzewanie wyłączy się. Wentylator będzie pracował przez około 15 sekund dłużej, a następnie frytkownica powietrzna wyłączy się automatycznie i rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy.
 - **Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia urządzenia przed zakończeniem procesu pieczenia, należy:** Dotknąć przycisku zasilania (j) i przytrzymać go, aż urządzenie się wyłączy.

5.2. KORZYSTANIE Z TRYBU UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

Aby utrzymywać temperaturę produktów po ich upieczeniu, należy dotknąć przycisku utrzymywania temperatury (h), a następnie przycisku zasilania (j). Gdy minie czas ustawiony w minutniku, frytkownica powietrzna wyłączy się automatycznie (→ **PROGRAMY PIECZENIA**).

5.3. PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA W GORĄCYM POWIETRZU

1. Wyjąć kosz i postawić go na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Użyć szczypiec, aby przełożyć produkty spożywcze na półmisek. Kosza nie należy odwracać do góry dnem, aby nie dopuścić do wylania się tłuszczu i olejów zebranych na dnie kosza na produkty i aby taca przepływu powietrza nie wypadła z kosza.
2. Jeśli użytkownik chce kontynuować pieczenie kolejnej porcji produktów, należy papierowym ręcznikiem kuchennym wytrzeć z dna kosza nadmiar tłuszczu i oleju, aby zapobiec dymieniu. Póki urządzenie jest gorące, nie będzie konieczne wstępne nagrzewanie urządzenia.
3. Po zakończeniu używania urządzenia należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu. Przed przestawianiem lub przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie – około 30 minut.

5.4. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZANIA

Urządzenie wyłączy się automatycznie:

- Gdy skończy się czas odliczany przez minutnik czasu pieczenia.
- Gdy działanie trybu utrzymywania temperatury dobiegnie końca.
- Jeśli zostanie wyjęty kosz.
- Jeśli pieczenie nie zostanie rozpoczęte (lub wznowione) w ciągu 1 minuty od włączenia (lub wstrzymania) pracy urządzenia.

5.5. ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Urządzenie jest wyposażone w układ zabezpieczający przed przegrzaniem. Jeśli wewnętrzny system sterowania temperaturą ulegnie awarii, włączy się układ zabezpieczający, który uniemożliwi dalszą pracę urządzenia.. W takim przypadku należy odłączyć urządzenie od zasilania, odczekać aż urządzenie ostygnie i oddać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.

6. PRZYDATNE INFORMACJE

6.1. PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU – PRZEWODNIK

Czas i temperatura pieczenia podane w poniższej tabeli stanowią podstawowe wytyczne. 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 razie potrzeby należy dostosować ustawienia.

Składniki	Min.-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Wstrząsnać/Odwrócić	Uwaga
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	200-700	15-25	200	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Grube mrożone frytki	200-700	15-25	200	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Frytki domowe (8x8mm)	200-550	20-25	180	Tak	Dodać 1 łyżkę oleju

Domowe ćwiartki ziemniaczane	200-550	20-22	180	Tak	Dodać 1 łyżkę oleju
Domowe kostki ziemniaczane	200-550	20-25	200	Tak	Dodać 1 łyżkę oleju
Rosti	500	18-25	180	—	—
Zapiekanka ziemniaczana	300	18-25	180	—	—
Mięso i drób					
Steki	100-500	20-25	180	Tak	—
Kotlety jagnięce	100-500	15-20	180	Tak	—
Hamburgery	100-500	15-20	180	Tak	—
Bułki z kielbasą	100-500	25-30	180	—	—
Udka kurczaka	100-500	20-25	200	Tak	—
Pierś z kurczaka	100-500	10-22	180	Tak	—
Przekąski					
Sajgonki	100-400	15-18	200	Tak	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Nuggetsy z kurczaka	100-400	10-18	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	15-20	200	Tak	
Mrożone grzanki z pieczywa przekąski serowe	100-400	10-15	200	Tak	
Warzywa nadziewane	100-400	15	180	—	—
Pieczenie					
Ciasto	4-6 szklanek	20-25	160	—	Używać formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Quiche	400	20-22	180	—	
Muffiny	300	15-18	200	—	
Słodkie przekąski	400	10-20	160	—	

6.2. 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)
Odgryzwanie mięsa, drobiu, resztek dań ...	74°C (165°F)

6.3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA W GORĄCYM POWIETRZU

- Oleje kuchenne, takie jak olej rzepakowy, słonecznikowy lub roślinny, dobrze nadają się do pieczenia w gorącym powietrzu.
- W razie potrzeby można dodać olej. O ile produkty spożywcze nie są wstępnie zapakowane i wstępnie natłuszczone, do ich pieczenia 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 pieczeniem należy zawsze jednorazowym ręcznikiem usunąć z produktów nadmiar wilgoci. Olej kuchenny należy wetrzeć, rozprzawdzić pędzelkiem lub równomiernie rozpylić na produkcie spożywczym.
- Aby zwiększyć chrupiącą powierzchnię, produkt należy pokroić na mniejsze kawałki.
- 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.
- Jeśli użytkownik chce upiec ciasto lub quiche, albo upiec delikatne wypieki lub potrawy z nadzieniem, blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne należy położyć na tacce przepływu powietrza.
- 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.
- Frytkownicy można również używać do odgrzewania potraw. Temperaturę należy wtedy nastawić na 150°C, a czas na około 10 minut.

PL

7. 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 płukać pod bieżącą wodą.

WAŻNE: Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściągających, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.

- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić.
- Aby urządzenie szybciej ostygło, kosz należy zostawić szeroko otwarty.
- Od zewnątrz korpus urządzenia należy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- Komorę pieczenia należy przecierać miękką ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Po czyszczeniu urządzenie należy starannie wysuszyć suchą szmatką.

- W razie potrzeby elementy grzewcze można wyczyścić miękką szczoteczką, aby usunąć z nich resztki produktów. Następnie należy je przetrzeć ściereczką zwilżoną wodą. Elementów grzewczych nie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ponieważ może on przenieść na produkty silny zapach.
- Kosz do pieczenia w gorącym powietrzu i tackę przepływu powietrza należy czyścić miękką gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć. Należy dbać o czystość kosza frytkownicy powietrznej, aby zapobiec dymieniu.
WSKAZÓWKI: Aby usunąć trudno schodzące resztki produktów spożywczych z tacki przepływu powietrza, należy na 10 minut przed czyszczeniem namoczyć tackę oddzielnie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Przed włożeniem kosza do urządzenia należy pozwolić, aby wszystkie części całkowicie wyschły.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, odłączone od zasilania.
- **PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI I ZWIERZĄT DOMOWYCH.**

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć urządzenie do kontaktu z uziemieniem.
	Brak prądu w gniazdku elektrycznym.	Spróbować podłączyć się do innego gniazdka.
	Kosz do pieczenia nie jest dobrze zamknięty.	Włożyć ponownie kosz do pieczenia i całkowicie go zamknąć.
	Włączenie się zabezpieczenia przed przegrzaniem.	Urządzenia nie można dalej używać. Odłączyć urządzenie, pozwolić mu ostygnąć i skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Składniki pieczone we frytkownicy nie są odpowiednio upieczone.	W koszu znajduje się zbyt wiele składników.	Zmniejszyć ilość składników. Piec produkty w mniejszych partiach.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Spróbować zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Czas pieczenia jest zbyt krótki.	Spróbować dodać do czasu pieczenia kilka dodatkowych minut.
	Kawałki produktów spożywczych są zbyt duże.	Spróbować pokroić produkty na mniejsze kawałki.
Składniki smażą się we frytkownicy w sposób nierównomierny.	Niektóre rodzaje produktów wymagają obrócenia w połowie czasu pieczenia.	Więcej informacji na ten temat znajduje się w części PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU – PRZEWODNIK .

Po upieczeniu w gorącym powietrzu przekąski nie są chrupiące.	Przekąski były przeznaczone do smażenia we frytkownicy tradycyjnej (w głębokim tłuszczu).	- Należy piec przekąski przeznaczone do tradycyjnych piekarników. - Aby przekąski były bardziej chrupiące, lekko posmarować je odrobiną oleju.
Kosza nie da się prawidłowo wsunąć do urządzenia.	Kosz jest przepelniony.	Zmniejszyć ilość produktów. Nie przepelniać kosza.
	Tacka przepływu powietrza nie jest ustawiona we właściwej pozycji.	Upewnij się, że tacka przepływu powietrza jest ustawiona właściwie, a następnie wepchnąć ją na dno kosza.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Składniki są zbyt tłuste, a tłuszcz skapuje na dno kosza.	- Spróbować piec chudsze składniki. - Przed przystąpieniem do pieczenia kolejnej porcji produktów należy wytrzeć papierowym ręcznikiem nadmiar tłuszczu skapującego z dna kosza.
	Kosz nadal zawierał tłuszcz z wcześniejszego pieczenia.	- Biały dym powstaje wskutek podgrzewania tłuszczu na dnie kosza. - Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić kosz.
Świeże frytki smażą się we frytkownicy w sposób nierównomierny.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaków.	- Używać odpowiedniego rodzaju świeżych ziemniaków. - Pokroić je w 1/4-calowe słupki.
	Surowe frytki ze świeżych ziemniaków nie zostały namoczone.	Aby usunąć nadmiar skrobi, przez 10 minut namaczać w wodzie surowe frytki ze świeżych ziemniaków, opłukać i osuszyć.
Po wyjęciu z frytkownicy świeże frytki nie są chrupiące.	Surowe frytki ziemniaczane były zbyt mokre lub nie dodano oleju.	- Przed dodaniem oleju dokładnie wysuszyć surowe frytki ziemniaczane. - Posmarować frytki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupkość.

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	58. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	61. O.
3. TERMÉKISMERTETŐ	61. O.
4. ELHELYEZÉS	62. O.
5. KEZELÉS	62. O.
6. HASZNOS INFORMÁCIÓK	64. O.
7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	66. O.
8. HIBAELHÁRÍTÁS	67. O.

HU

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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 vezetéket 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 annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.

5. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.

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

7. Ha a tápvezeték megsérült, a veszélyek megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy a gyártó szervizképviselőjével, illetve egy hasonlóan szakképesített személlyel végeztesse el.

8.  **FIGYELEM! FORRÓ FELÜLET. 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 kábelt, 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 háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:

- személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
- szoba reggelivel típusú környezethez.

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

20.  A készülék jelölése (áthúzott szemeteskuka 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.

HU

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. A készülék hátoldalát falhoz kell helyezni. Ne érjen a készülék hátoldalához működés közben és a készülék leállítása utáni néhány percben. 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).

25. Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	1800 W 0,21 W (kikapcsolt üzemmód)
Az idő, amely után a készülék automatikusan kikapcsol:	1 perc
Beállítható hőmérséklet: Kézi/előre beállított program	80–200 °C
Beállítható időzítő: Kézi/előre beállított program	1–60 perc
Programok/üzemmódok:	7 előre beállított sütési program Kézi üzemmód, melegen tartás üzemmód
Kapacitás:	8 liter
Védelmi osztály:	I. osztály

HU

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Kezelőpanel (érintőgombokkal) | 5. Légbemeneti nyílások |
| 2. Légkeveréses sütőkosár nézőablakkal | 6. Légekimeneti nyílások |
| 3. Sütőkosár fogantyúja | 7. Hálózati kábel |
| 4. Légáramlás tárca | |

3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|--|---------------------------------|
| a. Hasáburgonya előbeállítás gomb | g. Hal előbeállítás gomb |
| b. Zöldségek előbeállítás gomb | h. Melegen tartás gomb |
| c. Tenger gyümölcsei előbeállítás gomb | i. Időzítő +/- gomb |
| d. Sütemény előbeállítás gomb | j. Főkapcsoló gomb (start/stop) |
| e. Csirkecomb előbeállítás gomb | k. Kijelző |
| f. Steak előbeállítás gomb | l. Hőmérséklet +/- gomb |

3.3. SÜTÉSI PROGRAMOK

Üzem mód/ program	Hőmérséklet (°C)		Időzítő (perc)		Min.–max. Mennyi- ségek (g)	Rázás/ fordítás*
	Alapért- elmezett	Állítható tartomány	Alapért- elmezett	Állítható tartomány		
Kézi üzem mód	180 °C	80–200 °C	15	1–60	—	
Melegen tartás üzem mód	180 °C	40–70 °C	12	1–60	—	—
Előre beállított sütési programok						
Hasábbur- gonya	200 °C	40–70 °C	25	1–60	100–250 g	✓
Zöldségek	180 °C	80–200 °C	12–15	1–60	100–250 g	✓
Tenger gyümölcsai	160 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 g	✓
Sütemény	160 °C	80–200 °C	30	1–60	4–6 csésze	—
Csirkecomb	200 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 g	✓
Steak	180 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 g	✓
Hal	160 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 g	✓
MEGJEGYZÉS: * A sütés felénél rázza fel vagy fordítsa meg az ételt.						

4. ELHELYEZÉS

- 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.
- Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékekre. Minden oldalról és a készülék tetejétől tartson legalább 20 cm-es távolságot. Ne blokkolja a készülék légbemeneti és légkimeneti nyílásait.

5. KEZELÉS



FIGYELMEZTETES – Égési sérülés veszélye:

- **Forró felületek!** Ne érjen a forró felületekhez. A légkeveréses sütőkosár, a fűtőelemek és a készülék fémfelületei használat közben felforrósodnak, és használat után maradékhőnek vannak kitéve. Használja a rendelkezésre álló fogantyúkat vagy gombokat. Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor a forró légkeveréses sütőkosarat kezeli.
- **Forró levegő és gőz!** Ügyeljen a forró levegőre és gőzre, amely a levegőkimeneteken keresztül és a kosárnak a légkeveréses sütőből való kivételekor szabadul fel. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságra a gőztől és a levegőkimenettől.

TIPP: Ha a készülék hideg, akkor hozzáadhat 3 percet a sütési időhöz, hogy előmelegítse a készüléket a légkeveréses sütés előtt.

5.1. LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

1. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz. A kezelőpanel megvilágítja az összes jelzőlámpát, közben sípol, majd csak a Power (főkapcsoló) gombot (j) mutatja.
2. Távolítsa el a légkeveréses sütőkosarat a készülékből.
3. Helyezze a légáramlás tálcát (4) a légkeveréses sütőkosárba (2). Soha ne használja a sütőkosarat a légáramlás tálcá nélkül.
 - A légáramlás tálcá lehetővé teszi, hogy a forró levegő az étel körül keringjen, a felesleges zsírok a kosár aljára csöpögjenek.
4. Helyezze az előkészített ételt a légáramlás tárcára (→ **HASZNOS INFORMÁCIÓ**). Ne töltse túl a sütőkosarat hogy a légáramlás megfelelő legyen, és annak elkerülése érdekében, hogy az élelmiszerek a fűtélelemekhez érjenek.
 - Ha marhaszeleteket vagy sertés csíkokat, úgy helyezze a szeleteket egy rétegben a légáramlás tálcára, hogy kis távolságok legyenek közöttük.
5. Helyezze be a légkeveréses sütőkosarat a készülékbe.
6. A készülék bekapcsolásához érintse meg a Power (főkapcsoló) gombot (j). A kezelőpanel bekapcsol, és a Power (főkapcsoló) gomb villogni kezd. Megjelenik a **Manual Mode** (kézi üzemmód) alapértelmezett beállítása.
7. Az alábbi lépéseket hajtsa végre:
 - Ugorjon a következő lépésre, ha **Manual Mode** (kézi üzemmódban) szeretne sütni.
 - Vagy válasszon ki egy **Preset Cooking Program**-ot (lőre beállított sütési program) (a–g). A kiválasztott program gombja villogni kezd, és megjelenik az alapértelmezett beállítás (→ **SÜTÉSI PROGRAMOK**).
8. Ha be szeretne beállítani egy alapértelmezett beállítást:
 - A sütési idő beállításához érintse meg az Időzítő +/- gombot.
 - A sütési hőmérséklet beállításához érintse meg a Hőmérséklet +/- gombot.
9. A sütés elindításához érintse meg a Power (főkapcsoló) gombot (j). A Power (főkapcsoló) gomb folyamatosan világít, a sütőtér lámpa bekapcsol, és az időzítő elkezd a visszaszámolást.
10. A sütési folyamat közben:
 - Ellenőrizze az ételt a sütés felénél, és szükség esetén állítsa be az időzítő vagy a hőmérséklet beállítást.
 - Ha kézzel szüneteltetni kell a sütési folyamatot, érintse meg a Power (főkapcsoló) gombot (j). A sütés folytatásához érintse meg ismételten a gombot.
11. Néhány ételt a sütési idő felénél fel kell rázni (vagy meg kell fordítani (→ **SÜTÉSI PROGRAMOK; LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ**). A felrázáshoz (vagy fordításhoz) a sütés felénél vegye ki a kosarat, és rázza meg (vagy fordítsa meg) az ételt. A sütés folytatásához csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.
 - A készülék automatikusan szünetelteti a sütést, amikor a légkeveréses sütőkosarat kivesszük, és folytatja a sütést, amikor a kosarat visszahelyezik.
12. Amikor az időzítő befejezi a visszaszámolást, a fűtés leáll, és a ventilátor kb. 15 másodpercig fog működni, majd a légkeveréses sütő automatikusan leáll 5 sípolással.
 - **Ha ki kell kapcsolnia a készüléket a sütési folyamat vége előtt:** Hosszan nyomja meg a Power (főkapcsoló) gombot (j), amíg a készülék ki nem kapcsol.

5.2. A MELEGEN TARTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

A sütés után az ételek melegen tartásához érintse meg a Keep Warm (melegen tartás) (h) gombot, majd érintse meg a Power (főkapcsoló) gombot (j). Amikor a Keep Warm (melegen tartás) üzemmód lejár, a légkeveréses sütő automatikusan kikapcsol (→ **SÜTÉSI PROGRAMOK**).

5.3. LÉGKEVERÉSES SÜTÉS UTÁN

1. Vegye ki a kosarat, és helyezze sima és hőálló felületre. Használjon egy fogót, hogy az ételt tálaló tálra helyezze. Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, nehogy az alján összegyűlt zsírok és olajok az ételre csorogjanak, és hogy a légáramlás tálcá ne boruljon fel.
2. Ha folytatni kell a sütést egy másik adag étellel, törölje le konyhai papírtörülővel a sütőkosár alján lévő felesleges zsírokat és olajokat, hogy megakadályozza a füstölést. A készüléket nem kell előmelegíteni, amíg meleg.
3. Amikor befejezte a készülék használatát, kapcsolja ki, ehhez húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból. Mozgatás vagy tisztítás előtt hagyja a készüléket körülbelül 30 percig teljesen lehűlni.

5.4. AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS FUNKCIÓ

A készülék automatikusan kikapcsol:

- Amikor a sütési időzítő lejár.
- A Keep Warm Mode (melegen tartás) üzemmód befejeződése után.
- Ha a sütőkosarat eltávolították.
- Ha a készülék bekapcsolását (vagy szüneteltetését) követő 1 percen belül nem indul el (vagy nem folytatódik) a sütés.

5.5. TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve. Ha a belső hőmérséklet-szabályozó meghibásodik, a védelem aktiválódik, és a készülék működésképtelenné válik. Ilyen esetben húzza ki a készüléket, hagyja lehűlni, és vigye hivatalos szervizközpontba javításra.

6. HASZNOS INFORMÁCIÓK

6.1. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázatban szereplő sütési idők és hőmérsékletek alapvető iránymutatások. A sütési idő és a hőmérséklet az étel méretétől, mennyiségétől, típusától és attól függően változhat, hogy az étel fagyasztott-e vagy sem. Szükség szerint végezze el a beállításokat.

Hozzávalók	Min.–max. Mennyiség (g)	Idő (min.)	Hőm. (°C)	Rázás/ Fordítás	Megjegyzés
Burgonya & hasábburgonya					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	200-700	15–25	200	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Vastag fagyasztott hasábburgonya	200-700	15–25	200	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi készítésű hasábburgonya (8x8 mm)	200-550	20–25	180	Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Házi készítésű burgonya szeletek	200-550	20–22	180	Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Házi készítésű burgonya kockák	200-550	20–25	200	Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat

Röszti	500	18–25	180	—	—
Rakott burgonya	300	18–25	180	—	—
Hús és szárnyasok					
Steakek	100–500	20–25	180	Igen	—
Bárányporda	100–500	15–20	180	Igen	—
Hamburgerek	100–500	15–20	180	Igen	—
Virslis tekercs	100–500	25–30	180	—	—
Csirkecomb	100–500	20–25	200	Igen	—
Csirkemell	100–500	10–22	180	Igen	—
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercs	100–400	15–18	200	Igen	Használjon sütésre készet
Fagyasztott csirkehús	100–400	10–18	200	Igen	
Fagyasztott halrudacskák	100–400	15–20	200	Igen	
Fagyasztott panírozott sajt falatkák	100–400	10–15	200	Igen	
Töltött zöldségek	100–400	15	180	—	—
Sütés					
Sütemény	4–6 csésze	20–25	160	—	Használjon sütőformát/ Sütőtál
Quiche	400	20–22	180	—	
Muffin	300	15–18	200	—	
Édes harapnivalók	400	10–20	160	—	

6.2. BIZTONSÁGOS MINIMÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLET

A hús, a baromfi és a hal fogyasztása előtt húshőmérővel ellenőrizze, hogy jól átsültek-e. Kövesse ezeket az USDA által ajánlott biztonságos minimális belső 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),

6.3. 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.
- Húsok 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 vagy sütőtálat a légáramlás tálcán, ha tortát vagy quiche-t, finom péksüteményeket vagy töltött ételeket szeretne sütni.
- Használhat bolti tésztát töltött ételek, például calzone, gyors és egyszerű készítéséhez. A boltban vásárolt tésztával készült ételek hamarabb elkészülnek, mint a házi tészta.
- A légkeveréses sütő az élelmiszerek felmelegítéséhez is használható. Állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra körülbelül 10 percig.

HU

7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



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



FIGYELEMEZTETÉS: 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.

FONTOS: A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószerkeket, drótkefét, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Hagyja a sütőkosarat résnyire nyitva, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.
- Törölje át a központi egység külsejét puha, nedves törölkendővel.
- Törölje át a sütőteret meleg vízzel enyhén megnedvesített puha törölkendővel vagy szivaccsal. Száraz törölkendővel alaposan törölje szárazra.
- Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőelemeket egy puha tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat, majd törölje át egy vízzel megnedvesített törölkendővel. Ne tisztítsa a fűtőelemeket folyékony mosogatószerrel, mivel az erős szagot adhat az ételnek.
- A légkeveréses sütőkosarat és a légáramlás tálcát meleg, mosogatószeres vízben és puha szivaccsal tisztítsa meg. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg. Tartsa tisztán a légkeveréses sütőkosarat, hogy elkerülje a füstöt.
TIPP: A makacs ételmaradványok eltávolításához a légáramlás tálcáról tisztítás előtt áztassa 10 percig meleg mosogatószeres vízben a tálcát.
- Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt bezárja a készülékben lévő sütőkosarat.
- A készüléket kihúzott állapotban, hűvös és száraz helyen tárolja.
- GYERMEKEKTŐL ÉS ÁLLATOKTÓL TÁVOL TARTANDÓ.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A légkeveréses sütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy földelt hálózati aljzathoz.
	Nincs áram a hálózati aljzathoz.	Próbáljon ki egy másik hálózati aljzatot.
	A sütőkosár nincs rendesen bezárva.	Helyezze vissza a sütőkosarat, és zárja le teljesen.
	A túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt.	A készülék már nem használható. Válassza le a készüléket a hálózatról, hagyja lehűlni, és forduljon a legközelebbi hivatalos szervizközpontoz.
A légkeveréses sütőben lévő összetevők nincsenek megfelelően megsülve	Túl sok összetevő van a sütőkosárban.	Csökkentse az összetevők mennyiségét. Süssön kisebb adagokat.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Próbálja meg növelni a sütési hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Próbáljon meg néhány percet hozzáadni a sütési időhöz.
	Az ételdarabok túl nagyok.	Próbálja meg az ételt kisebb darabokra vágni.
Az összetevők egyenlőtlenül sülnek a légkeveréses sütőben.	Bizonyos ételtípusokat a sütési idő felénél meg kell fordítani.	Lásd a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ fejezetet.
A falatkák nem ropogósak a légkeveréses sütés után.	A falatkákat olajsütőben kellett volna megsütni.	- A falatkákat hagyományos sütőben kell sütni. - A falatkákat kenje be egy kis étolajjal a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni a sütőkosarat a készülékbe.	A sütőkosár túl van töltve.	Csökkentse az étel mennyiségét. Ne töltse túl a sütőkosarat.
	A légáramlás tárcsa nem megfelelően van behelyezve.	Győződjön meg arról, hogy a légáramlás tárcsa helyesen van-e behelyezve, majd nyomja le a sütőkosár aljára.

Fehér füst jön ki a készülékből.	Az összetevők túl zsírosak, és a zsír a sütőkosár aljára csöpögött.	• Próbáljon meg soványabb hozzávalókat sütni. • Törölje le a kosár aljáról csöpögő felesleges zsírt konyhai papírtörülővel, mielőtt a következő adag ételt sütni kezdené.
	A sütőkosárban még mindig van zsír a korábbi használatból.	• Fehér füst keletkezik, amikor a zsír felmelegszik a sütőkosár alján. • Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőkosarat.
A friss burgonya egyenetlenül sül a légkeveréses sütőben.	Nem megfelelő típusú burgonyát használtak.	• Használjon megfelelő típusú friss burgonyát. • Vágja kb. 0,6 cm-es (1/4-inch) hasábokra.
	A friss burgonyaszeleteket nem áztatták be.	Áztassa a friss burgonyaszeleteket vízben 10 percig, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt, öblítse le és itassa le.
A burgonya nem ropogós, amikor kivesszi a légkeveréses sütőből.	A burgonya hasábok túl vizesek voltak, vagy nem adtak hozzá olajat.	• Jól szárítsa meg a burgonyaszeleteket, mielőtt olajat adna hozzá. • Dörzsölj egy kis étolajat a hasábburgonyára, hogy ropogós legyen.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 69
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 72
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 72
4. AMPLASAREA	P. 73
5. FUNCȚIONAREA	P. 73
6. INFORMAȚII UTILE	P. 75
7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 77
8. DEPANAREA	P. 78

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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 producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a se evita un pericol.

8.



ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE. RISC DE PRODUCERE A ÂRSURILOR:

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.

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 uzului casnic sau în scopuri similare precum:

- spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- medii de tip pensiune.

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 îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele locale de colectare, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea 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. Spatele aparatului trebuie să fie strict lipit de un perete. Nu atingeți partea din spate a aparatului atunci când acesta funcționează sau chiar la câteva minute după ce aparatul încetează să funcționeze. 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).
25. Acest produs conține o sursă de iluminat cu eficiență energetică de clasă <G>.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consum de energie:	1800 W 0,21 W (modul oprit)
Perioada după care aparatul trece automat în modul oprit:	1 min
Temperatură reglabilă: Program manual / presetat	80-200 °C
Temporizator reglabil: Program manual / presetat	1 – 60 minute
Programe / Moduri:	7 Programe de gătit presetate, Mod manual, Mod de păstrare la cald
Capacitate:	8 litri
Clasă de protecție:	Clasă I

RO

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. PREZENTARE GENERALĂ A APARATULUI

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Panou de control (butoane tactile) | 4. Tavă perforată |
| 2. Coș de prăjire cu aer cu fereastră de vizualizare | 5. Fante de admisie aer |
| 3. Mâner coș | 6. Fante de evacuare a aerului |
| | 7. Cablu de alimentare |

3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOULUI DE COMANDĂ

- | | |
|---|--|
| a. Buton presetat de program pentru cartofi prăjiți | f. Buton presetat de program pentru fripturi |
| b. Buton presetat de program pentru legume | g. Buton presetat de program pentru pește |
| c. Buton presetat de program pentru fructe de mare | h. Buton de păstrare la cald |
| d. Buton presetat de program pentru prăjitură | i. Buton temporizator +/- |
| e. Buton presetat de program pentru copane de pui | j. Buton de pornire (Start/Stop) |
| | k. Afișaj |
| | l. Buton de temperatură +/- |

3.3. PROGRAME DE GĂTIT

Mod / Program	Temperatură (°C)		Temporizator (minute)		Cantități Min. - Max. (g)	Agitați/întoarceți pe partea cealaltă*
	Setări din fabrică	Interval reglabil	Setări din fabrică	Interval reglabil		
Modul manual	180 °C	80-200 °C	15	1-60	—	
Modul de păstrare la cald	180 °C	40-70 °C	12	1-60	—	—
Programe de gătit presetate						
Cartofi prăjiți	200 °C	40-70 °C	25	1-60	100-250g	✓
Legume	180 °C	80-200 °C	12-15	1-60	100-250g	✓
Fruite de mare	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Prăjitură	160 °C	80-200 °C	30	1-60	4-6 căni	—
Picioare de pui	200 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Biftecuri	180 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
Pește	160 °C	80-200 °C	20	1-60	100-250g	✓
NOTĂ: * Agitați sau întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire.						

RO

4. AMPLASAREA

- 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.
- Nu așezați aparatul contra unui perete sau a altor aparate. Păstrați o distanță minimă de cel puțin 20 cm pe toate părțile și deasupra aparatului. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului ale aparatului.

5. FUNCȚIONAREA



AVERTISMENT - Risc de arsuri:

- **Suprafețe fierbinți!** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Coșul friteuzei cu aer, elementele 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 fierbinte al friteuzei cu aer.
- **Aer cald și abur!** Aveți grijă la aerul și aburul fierbinte care ies prin fantele de evacuare a aerului și când scoateți coșul friteuzei cu aer din aparat. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de fantele de evacuare a aburului și aerului.

SFAT: Dacă aparatul este rece, adăugați 3 minute la durata de gătit pentru a preîncălzi aparatul înainte de prăjirea cu aer.

5.1. PRĂJIREA CU AER

1. Conectați cablul de alimentare la o priză corespunzătoare. Panoul de control va aprinde toate indicatoarele cu un semnal sonor și apoi va afișa doar Butonul de alimentare (j).
2. Scoateți coșul de prăjire cu aer din aparat.
3. Amplasați tava perforată (4) în coșul friteuzei (2). Nu folosiți niciodată coșul friteuzei cu aer fără tava perforată.
 - Tava perforată permite aerului fierbinte să circule în jurul alimentelor și orice exces de grăsimi să se adune pe fundul coșului.
4. Puneți alimentele pregătite pe tava perforată (→ **INFORMAȚII UTILE**). Nu umpleți excesiv coșul friteuzei pentru a permite circulația adecvată a aerului cald și pentru a preveni contactul alimentelor cu elementele de încălzire.
 - Dacă gătiți fripturi de vită sau cotele de porc, așezați bucățile într-un singur strat pe tava perforată, lăsând spații mici între ele.
5. Introduceți coșul de prăjire în friteuza cu aer.
6. Atingeți butonul de pornire (j) pentru a porni aparatul. Panoul de control se va porni și butonul de pornire va începe să clipească. Setările implicite ale **Modului manual** vor fi afișate.
7. Efectuați unul dintre pașii următori:
 - Treceți la pasul următor dacă doriți să gătiți cu **Modul manual**.
 - Sau selectați un **Program de gătit presetat** (a – g). Butonul programului selectat va începe să clipească și vor fi afișate setările implicite (→ **PROGRAME DE GĂTIT**).
8. Dacă doriți să reglați o temperatură de gătit implicită:
 - Atingeți butonul Temporizator +/- (i) pentru a regla timpul de gătit.
 - Atingeți butonul Temperatură +/- (l) pentru a regla temperatura de gătit.
9. Pentru a începe gătitul, atingeți butonul de pornire care clipește (j). Butonul de pornire va rămâne aprins, lumina camerei de gătit se va aprinde și temporizatorul va începe număratoarea inversă.
10. În timpul procesului de gătire:
 - Verificați alimentele la jumătatea gătitului și reglați setarea temporizatorului sau temperatura dacă este necesar.
 - Dacă trebuie să întrerupeți manual procesul de gătit, atingeți butonul de pornire (j). Atingeți din nou butonul pentru a relua gătitul.
11. Unele alimente necesită agitare (sau întoarcere pe partea cealaltă) la jumătatea timpului de gătire (→ **PROGRAME DE GĂTIRE; GHID DE PRĂJIRE CU AER**). La jumătatea timpului de gătire, scoateți coșul și agitați (sau întoarceți) alimentele pe partea cealaltă. Culisați înapoi coșul friteuzei cu aer în aparat pentru a continua gătitul.
 - Aparatul va întrerupe automat gătitul când coșul de prăjire cu aer este scos și va relua gătitul când coșul este reintrodus.
12. Când se termină număratoarea inversă a temporizatorului, încălzirea se oprește și ventilatorul va funcționa timp de aproximativ 15 secunde, apoi friteuza se va opri automat cu 5 semnale sonore.
 - **Dacă trebuie să opriți aparatul înainte de terminarea procesului de gătit:** Apăsăți lung Butonul de pornire (j) până când aparatul se oprește.

5.2. UTILIZAREA MODULUI DE PĂSTRARE LA CALD

Pentru a păstra alimentele calde după gătit, atingeți butonul Păstrare la cald (h) și apoi atingeți butonul de pornire (j). Când se termină modul de Păstrare la cald, friteuza se va opri automat (→ **PROGRAME DE GĂTIT**).

5.3. DUPĂ PRĂJIREA CU AER

1. Scoateți coșul 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 cu susul în jos pentru a preveni scurgerea grăsimilor și uleiurilor adunate în partea de jos pe alimente sau a căderii tăvii perforate.
2. Dacă trebuie să continuați să gătiți un alt lot de alimente, folosiți șervețele de bucătărie pentru a îndepărta excesul de grăsimi și uleiuri de pe fundul coșului pentru a preveni producerea de fum. Nu va fi necesară preîncălzirea aparatului cât timp acesta este cald.
3. După ce ați terminat de utilizat aparatul, opriți-l și deconectați cablul de alimentare de la priză. Lăsați aparatul să se răcească complet timp de aproximativ 30 de minute înainte de a-l deplasa și curăța.

5.4. FUNCȚIE DE OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul se oprește automat:

- Când temporizatorul de gătit se termină.
- După terminarea Modulului de păstrare la cald.
- Dacă coșul este scos.
- Dacă gătitul nu a început (sau reluat) în decurs de 1 minute după pornirea (sau întreruperea) aparatului.

5.5. PROTECȚIA ÎMPOTRIVA SUPRÎNCĂLZIRII

Aparatul este echipat cu un sistem de protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă controlul intern al temperaturii eșuează, protecția se va activa, făcând aparatul inoperabil. În acest caz, deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească și duceți-l la un centru de service autorizat pentru reparații.

6. INFORMAȚII UTILE

6.1. GHID DE PRĂJIRE CU AER

Timpii și temperaturile de gătire din tabelul de mai jos reprezintă orientări de bază. Timpul și temperatura de gătire pot varia în funcție de mărimea, cantitatea, tipul de alimente și dacă alimentele sunt sau nu congelate. Reglați setările după cum este necesar.

Ingrediente	Cantitate (g) Min-max	Timp (min.)	Temp. (°C)	Agitați/ Întoarceți	Observație:
Cartofi și Cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți subțiri congealați	200-700	15-25	200	Da	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cartofi prăjiți groși congealați	200-700	15-25	200	Da	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cartofi prăjiți de casă (8x8mm)	200-550	20-25	180	Da	Adăugați 1 lingură de ulei

Sferturi de cartofi de casă	200-550	20-22	180	Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Cuburi de cartofi de casă	200-550	20-25	200	Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Rosti	500	18-25	180	—	—
Cartofi gratinați	300	18-25	180	—	—
Carne și carne de pasăre					
Biftecuri	100-500	20-25	180	Da	—
Cotlete de miel	100-500	15-20	180	Da	—
Hamburgeri	100-500	15-20	180	Da	—
Chifle cu cârnați	100-500	25-30	180	—	—
Picioare de pui	100-500	20-25	200	Da	—
Piept de pui	100-500	10-22	180	Da	—
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	15-18	200	Da	Utilizați alimente gata de cuptor
Crochete de pui congelate	100-400	10-18	200	Da	
Batoane de pește congelate	100-400	15-20	200	Da	
Gustări congelate pane cu brânză	100-400	10-15	200	Da	
Legume umplute	100-400	15	180	—	—
Coacere					
Prăjitură	4-6 căni	20-25	160	—	Utilizați tavă de copt/ vas pentru cuptor
Tartă Quiche	400	20-22	180	—	
Brioșe	300	15-18	200	—	
Gustări dulci	400	10-20	160	—	

6.2. TEMPERATURA INTERNĂ MINIMĂ DE SIGURANȚĂ

Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că carnea, carnea de pasăre și peștele sunt bine gătite 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)

6.3. 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.
- Tăiați 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 gătite 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 friteuza cu aer.
- Nu preparați alimente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Folosiți o tavă de copt sau un vas de cuptor pe tava perforată dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o quiche, ori să coaceți produse de patiserie delicate sau alimente cu umpluturi.
- 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.
- Friteuza cu aer poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele. Setati temperatura la 150 °C timp de aproximativ 10 minute.

RO

7. 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 robinet.

IMPORTANT: Nu utilizați niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea aparatului.

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Lăsați coșul de prăjire ușor întredeschis pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

- Ștergeți exteriorul unității principale cu o cârpă moale și ușor umezită.
- Ștergeți cavitatea de gătit cu o cârpă moale sau un burete, ușor umezit cu apă caldă cu detergent. După curățare, uscați bine cu o cârpă moale, uscată.
- Când este necesar, curățați elementele de încălzire cu o perie moale pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare, apoi ștergeți bine cu o cârpă umezită. Nu curățați elementele de încălzire cu detergent de vase, deoarece acesta poate transfera un miros puternic alimentelor.
- Curățați coșul de prăjire și tava perforată cu apă caldă și detergent și un burete moale. Clătiți și uscați bine. Păstrați coșul friteuzei cu aer în stare curată pentru a preveni fumul. SFAT: Pentru a îndepărta reziduurile alimentare persistente de pe tava perforată, înmuiați tava separat în apă caldă cu săpun timp de 10 minute înainte de curățare.
- Lăsați toate piesele să se usuce complet înainte de a închide coșul în aparat.
- Depozitați aparatul scos din priză, într-un loc răcoros, curat și uscat.
- NU LĂSAȚI PRODUSUL LA ÎNDEMÂNA COPILOR ȘI A ANIMALELOR DE COMPANIE.

8. DEPANAREA

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză de alimentare cu împământare.
	Nu există electricitate de la priza electrică.	Încercați o altă priză de curent.
	Coșul de prăjire nu este închis corect.	Reintroduceți coșul de prăjire și închideți-l complet.
	Protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată.	Aparatul nu mai poate fi utilizat. Deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească și contactați un centru de service autorizat.
Ingredientele prăjite în friteuza cu aer nu sunt gătite corect.	Există prea multe ingrediente în coș.	Reduceți cantitatea de ingrediente. Gătiți în loturi mai mici.
	Temperatura setată este prea mică.	Încercați să creșteți temperatura de gătit.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Încercați să adăugați câteva minute suplimentare la timpul de gătire.
	Bucățile de alimente sunt prea mari.	Încercați să tăiați mâncarea în bucăți mai mici.
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de alimente trebuie întoarse la jumătatea timpului de gătit.	Consultați secțiunea GHID DE PRĂJIRE CU AER.

Gustările nu sunt crocante după prăjirea cu aer.	Gustările erau menite să fie gătite într-o friteuză cu ulei.	- Gătiți gustări destinate cuptoarelor tradiționale de copt. - Ungeți ușor gustările cu puțin ulei de gătit pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect coșul în aparat.	Coșul este supraîncărcat.	Reduceți cantitatea de alimente. Nu supraumpleți coșul.
	Tava perforată nu este poziționată corect.	Asigurați-vă că tava perforată este poziționată corect și apoi împingeți-o în partea de jos a coșului.
Din aparat iese fum alb.	Ingredientele sunt prea grase și grăsimea a picurat pe fundul coșului.	- Încercați să gătiți ingrediente mai slabe. - Ștergeți orice grăsime în exces care picură de sub coș folosind șervețele de hârtie înainte de a găti următoarea porție de mâncare.
	Coșul avea încă grăsime de la utilizarea anterioară.	- Fumul alb este produs atunci când grăsimea este încălzită în partea de jos a coșului. - Curățați bine coșul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți inegal în friteuza cu aer.	Nu a fost folosit tipul potrivit de cartof.	- Utilizați tipul potrivit de cartofi proaspeți. - Tăiați în bețișoare de 1/4 inci.
	Batoanele proaspete de cartofi nu au fost înmuiate.	Înmuiiați bețișoarele proaspete de cartofi în apă timp de 10 minute pentru a îndepărta excesul de amidon, clătiți și uscați cu ajutorul unui prosop.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți atunci când ies din friteuza cu aer.	Bețișoarele de cartofi au fost prea umede sau nu s-a adăugat ulei.	- Asigurați-vă că uscați bine bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga ulei. - Frecați puțin ulei de gătit pe cartofii prăjiți pentru rezultate mai crocante.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 80
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 83
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	С. 83
4. РАЗМЕЩЕНИЕ	С. 84
5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 84
6. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	С. 86
7. ОЧИСТКА И УХОД	С. 89
8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	С. 90

1. ИНСТРУКЦИИ 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.

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 шнур питания поврежден, во избежание опасности, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией.

8.  **ВНИМАНИЕ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!** 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 для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных местах, в том числе:

- в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- на фермах;

- клиентами гостиниц, мотелей и других мест проживания;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

19.  Этот символ указывает на то, 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 передать его операторам, которые занимаются сбором бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, 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.

RU

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. Задняя часть прибора должна быть строго прижата к стене. Не прикасайтесь к задней части прибора во время его работы или даже в течение нескольких минут после его остановки. 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).

25. Данное устройство содержит источник света с классом энергетической эффективности <G>.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220-240 В ~, 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	1800 Вт 0,21 Вт (в выключенном состоянии)
Период, по истечении которого прибор автоматически переходит в режим выключения:	1 минута
Регулировка температуры: Ручная / Предустановленная программа	80-200°C
Регулируемый таймер: Ручная / Предустановленная программа	1–60 минут
Программы / Режимы:	7 предустановленных программ приготовления, Ручной режим, режим поддержания тепла
Емкость:	8 литров
Класс защиты:	Класс I

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

RU

3.1. ОБЗОР УСТРОЙСТВА

1. Панель управления (с сенсорными кнопками)
2. Корзина для жарки во фритюре, со смотровым окном
3. Ручка корзины для жарки
4. Поддон для воздушного потока
5. Воздухозаборные отверстия
6. Отверстия для выхода воздуха
7. Кабель питания

3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- a. Кнопка предварительной настройки программы приготовления картофеля фри
- b. Кнопка предварительной настройки программы приготовления овощей
- c. Кнопка предварительной настройки программы приготовления морепродуктов
- d. Кнопка предварительной настройки программы приготовления торта
- e. Кнопка предварительной настройки программы приготовления куриных ножек
- f. Кнопка предварительной настройки программы приготовления стейков
- g. Кнопка предварительной настройки программы приготовления рыбы
- h. Кнопка «Поддержание тепла»
- i. Кнопка таймера +/-
- j. Кнопка питания (Пуск/Стоп)
- k. Дисплей
- l. Кнопка температуры +/-

3.3. ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим/ Программа	Температура (°C)		Таймер (минуты)		Мин. – Макс. Количество (г)	Встрях- ивание/ Поворот*
	По умол- чанию	Регули- руемый диапазон	По умол- чанию	Регули- руемый диапазон		
Ручной режим	180°C	80-200°C	15	1–60	—	
Режим поддержания тепла	180°C	40-70°C	12	1–60	—	—
Предустановленные программы приготовления						
Картофель фри	200°C	40-70°C	25	1–60	100-250 г	✓
Овощи	180°C	80-200°C	12-15	1–60	100-250 г	✓
Морепр- одукты	160°C	80-200°C	20	1–60	100-250 г	✓
Пирог	160°C	80-200°C	30	1–60	4-6 стаканов	—
Куриные ножки	200°C	80-200°C	20	1–60	100-250 г	✓
Стейки	180°C	80-200°C	20	1–60	100-250 г	✓
Рыба	160°C	80-200°C	20	1–60	100-250 г	✓
ПРИМЕЧАНИЕ: * Встряхните или переверните пищу в середине процесса приготовления.						

RU

4. РАЗМЕЩЕНИЕ

- 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.
- Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим приборам. Соблюдайте минимальное свободное пространство не менее 20 см со всех сторон и над прибором. Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожогов:

- **Горячие поверхности!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Корзина аэрофритюрницы, 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 аэрофритюрницы всегда используйте прихватки.

- **Горячая вода и пар!** Остерегайтесь выхода горячего пара из выпускного отверстия, а также при извлечении корзины из устройства. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от отверстий для выпуска воздуха.

СОВЕТ: Если прибор холодный, перед жаркой в аэрофритюрнице разогрейте его до температуры приготовления в течение 3 минут без добавления продуктов.

5.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

1. Подключите шнур питания к подходящей розетке. На панели управления загорятся все индикаторы и раздастся звуковой сигнал, после чего останется только кнопка питания (j).
2. Извлеките корзину для жарки из аэрофритюрницы за ручку.
3. Поместите поддон для обеспечения воздушного потока (4) в корзину аэрофритюрницы (2). Не используйте корзину аэрофритюрницы без поддона для воздушного потока.
 - Поддон позволяет горячему воздуху циркулировать вокруг пищи, а лишние жиры и масла будут капать на дно корзины.
4. Выложите подготовленные ингредиенты на поддон для воздушного потока (→ **ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**). Не переполняйте корзину, чтобы обеспечить правильную циркуляцию горячего воздуха и не допустить контакт продуктов с нагревательными элементами.
 - Для приготовления стейков из говядины или свиных отбивных выкладывайте их на поддон в один слой с небольшими промежутками между ними.
5. Вставьте корзину для жарки обратно в аэрофритюрницу.
6. Нажмите кнопку питания (j), чтобы включить прибор. Панель управления включится, и кнопка питания начнет мигать. Будут отображены настройки **ручного режима** по умолчанию.
7. Выполните одно из следующих действий:
 - Перейдите к следующему шагу, если вы хотите готовить в **ручном режиме**.
 - Или выберите **предустановленную программу приготовления** (a – g). Кнопка выбранной программы начнет мигать и отображаться ее настройки по умолчанию (→ **ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**).
8. Если вы хотите настроить параметры по умолчанию:
 - Нажмите кнопку «Таймер +/-» (i), чтобы настроить время приготовления.
 - Нажмите кнопку «Температура +/-» (l), чтобы отрегулировать температуру приготовления.
9. Нажмите кнопку питания (j), чтобы начать приготовление. Кнопка питания загорится ровным светом, загорится индикатор камеры приготовления, а таймер начнет обратный отсчет.
10. В процессе приготовления:
 - Проверьте готовность блюда в середине процесса приготовления и при необходимости отрегулируйте таймер или температуру.
 - Если необходимо вручную приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку питания (j). Вновь нажмите на кнопку, чтобы возобновить приготовление.
11. Некоторые продукты необходимо встряхивать (или переворачивать) в середине процесса приготовления (→ **ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ; РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ**). Чтобы встряхнуть (или перевернуть) продукт, снимите корзину в середине процесса приготовления и встряхните или переверните продукт. Снова вставьте корзину фритюрницы в основной блок, чтобы продолжить приготовление.
 - Прибор автоматически приостанавливает приготовление пищи, когда корзина для жарки извлечена, и возобновляет приготовление пищи, когда корзина вставлена обратно.

12. По окончании обратного отсчета таймера нагрев прекратится, вентилятор будет работать около 15 секунд, после чего фритюрница автоматически выключится, подав 5 звуковых сигналов.

- **Если вам необходимо выключить прибор до окончания процесса приготовления:** Нажмите и удерживайте кнопку питания (j), пока устройство не выключится.

5.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Чтобы сохранить еду теплой после приготовления, нажмите кнопку «Поддержание тепла» (h), а затем нажмите кнопку питания (j). Аэрофритюрница автоматически выключится и подаст звуковой сигнал по истечении таймера (→ **ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**).

5.3. ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Извлеките корзину и поставьте ее на ровную термостойкую поверхность. Используйте щипцы, чтобы переложить еду на сервировочную тарелку. Не переворачивайте корзину вверх дном, чтобы жиры и масла, скапливающиеся на дне, не попали на продукты или чтобы не опрокинулся поддон для циркуляции воздуха.
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. Закончив пользоваться прибором, выключите его, отсоединив шнур питания от розетки. Перед перемещением устройства и выполнением очистки дайте ему полностью остыть в течение примерно 30 минут.

RU

5.4. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Прибор автоматически выключается:

- По истечении времени приготовления.
- После завершения режима поддержания тепла.
- При извлечении корзины.
- Если приготовление пищи не началось (или не возобновилось) в течение 1 минуты после включения (или приостановки) прибора.

5.5. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Устройство оснащено функцией автоматической защиты от перегрева. Если внутренний контроль температуры выходит из строя, срабатывает защита, и прибор становится неработоспособным. В таком случае отключите прибор от сети, дайте ему остыть и отнесите его в авторизованный сервисный центр для ремонта.

6. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

6.1. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

Время и температура приготовления, указанные в таблице ниже, носят рекомендательный характер. Время приготовления и температура могут различаться в зависимости от размера, количества, типа продуктов, а также от того, заморожены они или нет. Откорректируйте настройки по мере необходимости.

Ингредиенты	Мин. и макс. Количество (г)	Время (мин.)	Темп. (Темп.) (°C)	Напоминание о встряхивании/ Поворот	Примечание
Картофель					
Тонкий замороженный картофель фри	200-700	15-25	200	Да	Добавьте 1/2 ст. ложки растительного масла
Толстый замороженный картофель фри	200-700	15-25	200	Да	Добавьте 1/2 ст. ложки растительного масла
Домашний картофель фри (8x8мм)	200-550	20–25	180	Да	Добавьте 1 ст. ложку растительного масла
Домашние картофельные дольки	200-550	20–22	180	Да	Добавьте 1 ст. ложку растительного масла
Домашние картофельные кубики	200-550	20–25	200	Да	Добавьте 1 ст. ложку растительного масла
Гратен	500	18–25	180	—	—
Картофельная запеканка	300	18–25	180	—	—
Мясо и птица					
Стейки	100–500	20–25	180	Да	—
Бараньи отбивные	100–500	15–20	180	Да	—
Гамбургеры	100–500	15–20	180	Да	—
Сосиска в тесте	100–500	25–30	180	—	—
Куриные ножки	100–500	20–25	200	Да	—
Куриная грудка	100–500	10-22	180	Да	—

Закуски					
Спринг-роллы	100-400	15–18	200	Да	Используйте полуфабрикаты для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-400	10-18	200	Да	
Замороженные рыбные палочки	100-400	15–20	200	Да	
Замороженные сырные закуски в хлебной панировке	100-400	10–15	200	Да	
Фаршированные овощи	100-400	15	180	—	—
Выпечка					
Пирог	4-6 стаканов	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки/блюдо для запекания
Киш	400	20–22	180	—	
Кексы	300	15–18	200	—	
Сладкие закуски	400	10–20	160	—	

6.2. 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 (145°F)
Свинина	71°C (160°F)
Мясной фарш	71°C (160°F)
Птица	77-82°C (170-180°F)
Рыба, моллюски	63°C (145°F)
Разогрев мяса, птицы, остатков	74°C (165°F)

6.3. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

- Для приготовления в аэрофритюрнице 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 аэрофритюрнице.
- Не готовьте в аэрофритюрнице очень жирные продукты, например сосиски.
- Используйте форму для выпечки или жаропрочную посуду на поддоне для воздушного потока, если вы хотите испечь торт или киш, или запечь нежные пирожные или блюда 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.
- Аэрофритюрницу можно также использовать для разогрева пищи. Для этого установите температуру на 150°C приблизительно на 10 минут.

7. 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 краном.

ВАЖНО. Никогда не используйте для очистки прибора растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволоочные щетки, острые предметы или абразивные губки.

- Очищайте устройство после каждого использования.
 - Оставьте корзину слегка приоткрытой, чтобы прибор быстрее остыл.
 - Протирайте внешнюю поверхность устройства сухой мягкой тканью.
 - Протрите пластины мягкой тканью или губкой, слегка смоченной теплой водой. После очистки тщательно протирайте сухой мягкой тканью.
 - Только при необходимости очистите нагревательный элемент старой зубной щеткой, чтобы удалить остатки пищи, а затем протрите мягкой влажной тканью. Не очищайте нагревательные элементы с помощью моющего средства, так как это может передать сильный запах пище.
 - Очистите корзину аэрофритюрницы теплой мыльной водой с помощью мягкой губки. Ополосните и тщательно просушите. Держите корзину аэрофритюрницы в чистоте, во избежание образования дыма.
- РЕКОМЕНДАЦИЯ:** Чтобы удалить стойкие остатки пищи с поддона воздушного потока, замочите поддон в теплой мыльной воде на 10 минут перед чисткой.
- Дайте всем деталям полностью высохнуть, прежде чем закрывать корзину.
 - Храните прибор отключенным от сети, в прохладном, чистом и сухом месте.
 - **ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ЖИВОТНЫХ МЕСТЕ.**

8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрофритюрница не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Подключите устройство к подходящей розетке электросети.
	В розетке нет электричества.	Попробуйте другую розетку электросети.
	Корзина для жарки плохо закрыта.	Вставьте корзину для жарки обратно и полностью закройте её.
	Сработала защита от перегрева.	Прибор больше не подлежит использованию. Отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для выполнения ремонта.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовятся должным образом.	В корзине слишком много ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов. Готовьте небольшими порциями.
	Установленная температура слишком низкая.	Попробуйте увеличить температуру приготовления.
	Время приготовления слишком короткое.	Попробуйте добавить несколько минут к времени приготовления.
	Куски еды слишком большие.	Попробуйте нарезать пищу на мелкие кусочки.
Ингредиенты во фритюрнице обжариваются неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо переворачивать в середине приготовления.	См. раздел РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ.
Закуски не получаются хрустящими после жарки в аэрофритюрнице.	Закуски предполагалось готовить во фритюрнице.	- Приготовьте закуски, предназначенные для выпечки в традиционных духовках. - Слегка смажьте закуски небольшим количеством растительного масла, чтобы они получились более хрустящими.

Я не могу правильно вставить корзину в прибор.	Корзина переполнена.	Уменьшите количество еды. Не переполняйте корзину.
	Поддон для обеспечения воздушного потока установлен неправильно.	Убедитесь, что поддон для обеспечения воздушного потока установлен правильно, а затем задвиньте его на дно корзины.
Из устройства выходит белый дым.	Ингредиенты слишком жирные, и жир стекает на дно корзины.	• Попробуйте готовить блюда из более постных ингредиентов. • Протрите излишки жира, стекающего с дна корзины, бумажным полотенцем перед приготовлением следующей партии еды.
	В корзине еще осталась смазка от предыдущего использования.	• При нагревании жира на дне корзины образуется белый дым. • Тщательно очищайте корзину после каждого использования.
Свежий картофель фри во фритюрнице прожаривается неравномерно.	Использован неподходящий сорт картофеля.	• Используйте подходящий сорт свежего картофеля. • Нарезьте соломкой толщиной 1/4 дюйма.
	Свежие картофельные палочки не были замочены.	Замочите свежие картофельные палочки в воде на 10 минут, чтобы удалить излишки крахмала, затем промойте и высушите.
Свежий картофель фри не получается хрустящим после приготовления в аэрофритюрнице.	Картофельные палочки были слишком влажными или не было добавлено масла.	• Обязательно хорошо высушите картофельные палочки, прежде чем добавлять масло. • Для придания хрустящей корочки натрите картофель фри небольшим количеством растительного масла.

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 92
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 95
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 95
4. РОЗМІЩЕННЯ	С. 96
5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 96
6. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ	С. 98
7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 100
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 101

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ 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.  **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ. 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.

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 прилад призначено для використання в домашніх або подібних умовах, як-от:

- у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

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.

UA

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. Задня частина приладу має розташовуватися строго впритул до стіни. Не торкайтеся задньої частини приладу, коли він працює або навіть протягом кількох хвилин після того, як прилад припинив роботу. 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).

25. Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності <G>.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга:	220–240 В ~, 50–60 Гц
Енергоспоживання:	1800 Вт 0,21 Вт (режим вимкнення)
Період, після якого прилад автоматично переходить у режим вимкнення:	1 хв
Регульована температура Ручна / попередньо встановлена програма	80–200 °C
Регульований таймер: Ручна / попередньо встановлена програма	1–60 хвилин
Програми / режими:	7 попередньо встановлених програм приготування, Ручний режим, режим підтримання тепла
Місткість:	8 літрів
Клас захисту:	Клас I

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ОГЛЯД ПРИЛАДУ

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Панель керування (сенсорні кнопки) | 4. Лоток для повітряного потоку |
| 2. Кошик для смаження з оглядовим віконцем | 5. Отвори входу повітря |
| 3. Ручка кошика | 6. Отвори для випуску повітря |
| | 7. Шнур живлення |

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| a. Кнопка пресету «Картоплі фрі» | g. Кнопка пресету «Риба» |
| b. Кнопка пресету «Овочі» | h. Кнопка підтримання тепла |
| c. Кнопка пресету «Морепродукти» | i. Кнопка таймера +/- |
| d. Кнопка пресету «Піріг» | j. Кнопка живлення (Пуск/Стоп) |
| e. Кнопка пресету «Курячі ніжки» | k. Дисплей |
| f. Кнопка пресету «Стейки» | l. Кнопка температури +/- |

3.3. ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Режим / програма	Температура (°C)		Таймер (хвилини)		Мін.– макс. Суми (г)	Струшування/перевертання*
	За замовчуванням	Регулюється температур	За замовчуванням	Регулюється температур		
Ручний режим	180 °C	80–200 °C	15	1–60	—	

Режим підтримання тепла	180 °C	40–70 °C	12	1–60	—	—
Попередньо встановлені програми приготування						
Картопля фри	200 °C	40–70 °C	25	1–60	100–250 г	✓
Овочі	180 °C	80–200 °C	12-15	1–60	100–250 г	✓
Морепродукти	160 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 г	✓
Пиріг	160 °C	80–200 °C	30	1–60	4–6 чашок	—
Курячі ніжки	200 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 г	✓
Стейки	180 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 г	✓
Риба	160 °C	80–200 °C	20	1–60	100–250 г	✓
ПРИМІТКА: * Струсіть або переверніть їжу на півдорозі приготування.						

UA

4. РОЗМІЩЕННЯ

- 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.
- Не ставте прилад біля стіни або інших приладів. Залишайте мінімальну відстань не менше 20 см з усіх боків приладу та над ним. Не блокуйте отвори входу та виходу повітря на приладі.

5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ – ризик отримання опіків:

- **Гарячі поверхні!** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Кошик аерофритюрниці, нагрівальні елементи та металеві поверхні приладу нагріваються під час використання, а також піддаються впливу залишкового тепла після використання. Використовуйте наявні ручки. Завжди використовуйте кухонні рукавиці, коли беретеся за кошик аерофритюрниці.
- **Гаряче повітря та пара!** Остерігайтеся гарячого повітря та пари, що виділяються через отвори виходу повітря та під час виймання кошика з аерофритюрниці. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від отворів для виходу пари та повітря.

ПОРАДА. Якщо прилад холодний, ви можете додати 3 хвилини до часу приготування, щоб попередньо нагріти прилад перед смаженням в аерофритюрниці.

5.1. СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки. Панель керування загориться всіма індикаторами, пролунає звуковий сигнал, а потім світлитиметься лише кнопка живлення (j).
2. Вийміть кошик для смаження з приладу.
3. Помістіть лоток для повітряного потоку (4) у кошик для смаження (2). Ніколи не використовуйте кошик без лотка для повітряного потоку.
 - Лоток для потоку повітря дає гарячому повітрю змогу циркулювати навколо їжі, а надлишки жиру стікають на дно кошика.
4. Покладіть готову їжу на лоток для повітряного потоку (→ **КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ**). Не переповнюйте кошик, щоб забезпечити правильну циркуляцію гарячого повітря та запобігти контакту їжі з нагрівальними елементами.
 - Якщо ви готуєте яловичі стейки або свинячі відбивні, покладіть шматки одним шаром на решітку з невеликими проміжками між ними.
5. Вставте кошик для смаження в прилад.
6. Торкніться кнопки живлення (j), щоб увімкнути прилад. Панель керування ввімкнеться, а кнопка живлення почне блимати. Відобразатимуться налаштування за замовчуванням для **ручного режиму**.
7. Виконайте одну з таких дій:
 - Пропустіть наступний крок, якщо ви бажаєте готувати в **ручному режимі**.
 - Або виберіть **програму приготування за замовчуванням** (a – g). Кнопка вибраної програми почне блимати, і відобразатимуться її налаштування за замовчуванням (→ **ПРОГРАМИ ГРИЛЮВАННЯ**).
8. Якщо ви хочете налаштувати стандартні параметри:
 - Натискайте кнопки таймера +/- (i), щоб відрегулювати час приготування.
 - Натискайте кнопки температури +/- (l), щоб відрегулювати температуру приготування.
9. Щоб почати готувати, торкніться кнопки живлення (j), що блимає. Кнопка живлення горітиме постійно, світло в камері приготування ввімкнеться, і таймер почне відлік.
10. У процесі приготування:
 - Перевірте їжу на півдорозі приготування та за необхідності відрегулюйте налаштування таймера або температури.
 - Якщо вам потрібно вручну призупинити процес приготування, торкніться кнопки живлення (j). Торкніться кнопки ще раз, щоб продовжити приготування.
11. Деякі страви потрібно струшувати (або перевертати) посеред процесу приготування (→ **ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ**). Щоб струсити (або перевернути) їжу, вийміть кошик посеред приготування та струсіть або переверніть їжу. Вставте кошик назад у прилад, щоб продовжити приготування.
 - Прилад автоматично призупинить приготування, коли кошик для смаження буде вийнято, і відновить приготування, коли його буде знову вставлено.
12. Коли закінчиться відлік таймера, підігрів зупиниться, а вентилятор працюватиме приблизно 15 секунд, після чого фритюрниця автоматично вимкнеться та пролунає 5 звукових сигналів.
 - **Якщо вам потрібно вимкнути прилад до закінчення процесу приготування:** Натисніть і утримуйте кнопку живлення (j), доки пристрій не вимкнеться.

UA

5.2. ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Щоб підтримувати їжу теплою після приготування, торкніться кнопки підтримання тепла (h), а потім торкніться кнопки живлення (j). Коли час режиму підтримки тепла закінчиться, аерофритюрниця автоматично вимикається (→ **ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**).

5.3. ПІСЛЯ СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Вийміть кошик і поставте його на рівну жаростійку поверхню. За допомогою щипців перекладіть їжу на сервірувальну тарілку. Не перевертайте кошик догори дном, щоб жир і олія, що зібралися на дні, не вилилися на їжу і щоб лоток для потоку повітря не впав.
2. Якщо вам потрібно продовжити готувати наступну порцію їжі, використовуйте кухонний папір, щоб витерти надлишки жиру та олії на дні кошика та запобігти задимленню. Розігрівати прилад не потрібно, поки він гарячий.
3. Коли ви закінчите використовувати пристрій, вимкніть його та витягніть вилку з розетки. Дайте приладу повністю охолонути протягом приблизно 30 хвилин, перш ніж переміщати або очищувати його.

5.4. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

Прилад вимикається автоматично:

- Коли таймер приготування закінчується.
- Після закінчення режиму підтримання тепла.
- Якщо кошик видалено.
- Якщо приготування не розпочато (або не відновлено) протягом 1 хвилини після ввімкнення (або призупинення) приладу.

5.5. ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Прилад оснащений системою захисту від перегріву. Якщо система контролю температури вийде з ладу, спрацює захист, і прилад перестане працювати. У такому разі від'єднайте прилад від розетки, дайте йому охолонути й віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту.

6. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

6.1. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

Час і температура приготування, зазначені в таблиці нижче, є базовими рекомендаціями. Час і температура приготування можуть змінюватися залежно від розміру, кількості, типу продуктів, а також від того, заморожені вони чи ні. Відрегулюйте налаштування за необхідності.

Інгредієнти	Мін.–макс. Кількість (г)	Час (хв)	Темп. (°C)	Струшу- вання/ Перевер- тання	Зауваження
Картопля шматочками та фрі					
Тонка заморожена картопля фрі	200-700	15–25	200	Так	Додайте 1/2 ст.л. олії
Товста заморожена картопля фрі	200-700	15–25	200	Так	Додайте 1/2 ст.л. олії
Картопля фрі домашнього приготування (8x8 мм)	200-550	20–25	180	Так	Додайте 1 ст.л. олії

Картопляні скибочки домашнього приготування	200-550	20–22	180	Так	Додайте 1 ст.л. олії
Картопля кубиками домашнього приготування	200-550	20–25	200	Так	Додайте 1 ст.л. олії
Рості	500	18–25	180	—	—
Картопляний гратен	300	18–25	180	—	—
М'ясо та птиця					
Стейки	100–500	20–25	180	Так	—
Баранячі відбивні	100–500	15–20	180	Так	—
Гамбургери	100–500	15–20	180	Так	—
Сосиски в тісті	100–500	25–30	180	—	—
Курячі ніжки	100–500	20–25	200	Так	—
Курячі грудки	100–500	10–22	180	Так	—
Закуски					
Фаршировані млинці	100–400	15–18	200	Так	Використовуйте готові до приготування в духовці
Заморожені курячі нагетси	100–400	10–18	200	Так	
Заморожені рибні палички	100–400	15–20	200	Так	
заморожені паніровані сирні закуски	100–400	10–15	200	Так	
Фаршировані овочі	100–400	15	180	—	—
Випічка					
Пиріг	4–6 чашок	20–25	160	—	Використовуйте форму для випікання/ посуд для духовки
Кіш	400	20–22	180	—	
Кекси	300	15–18	200	—	
Солодкі закуски	400	10–20	160	—	

6.2. БЕЗПЕЧНА МІНІМАЛЬНА ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА

Використовуйте термометр для м'яса, щоб переконаватися, 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)

6.3. 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 пензликком 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 форму або блюдо для випікання на піддоні для повітряного потоку, якщо ви хочете спекти пиріг чи кіш або спекти ніжну випічку чи страви 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.
- Аерофритюрницю можна використовувати для розігріву їжі. Установіть температуру 150 °C приблизно на 10 хвилин.

UA

7. 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.

ВАЖЛИВО! Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.

- Очищуйте прилад після кожного використання.
- Залиште кошик відкритим, щоб прилад швидше охолонув.

- Протирайте основний блок ззовні м'якою сухою тканиною.
- Протріть робочу камеру м'якою тканиною або губкою, злегка змоченою теплою мильною водою. Ретельно витріть сухою тканиною після очищення.
- За необхідності очистьте нагрівальні елементи м'якою щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі, а потім протріть тканиною, змоченою водою. Не мийте нагрівальні елементи рідиною для миття посуду, оскільки це може надати їжі сильний запах.
- Очистьте кошик для смаження та лоток для повітряного потоку теплою водою з милом і м'якою губкою. Прополощіть і ретельно висушіть. Тримайте кошик для смаження в чистоті, щоб уникнути димлення.
ПОРАДА. Щоб видалити стійкі залишки їжі з лотка для повітряного потоку, перед очищенням замочіть лоток окремо в теплій мильній воді на 10 хвилин.
- Перш ніж закрити кошик у приладі, дайте всім деталям повністю висохнути.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці, від'єднавши його від розетки.
- **ЗБЕРІГАЙТЕ В МІСЦЯХ, НЕДОСТУПНИХ ДЛЯ ДІТЕЙ І ДОМАШНІХ ТВАРИН.**

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Аерофритюрниця не працює.	Прилад не під'єднано до розетки.	Підключіть прилад до заземленої розетки.
	Немає електрики в розетці.	Спробуйте іншу розетку.
	Кошик для смаження не закрито належним чином.	Знову вставте кошик для смаження та повністю закрийте його.
	Спрацював захист від перегріву.	Прилад більше не можна використовувати. Від'єднайте прилад від мережі, дайте йому охолонути та зверніться до авторизованого сервісного центру.
Інгредієнти, приготовані в аерофритюрниці, не приготовані належним чином.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів. Готуйте меншими порціями.
	Установлена температура занадто низька.	Спробуйте збільшити температуру приготування.
	Час приготування занадто короткий.	Спробуйте додати ще кілька хвилин до часу приготування.
	Шматки їжі занадто великі.	Спробуйте нарізати їжу на менші шматочки.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Певні види продуктів потрібно перевертати в середині часу приготування.	Див. розділ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ.

Після смаження в аерофритюрниці закуски не хрусткі.	Закуски були призначені для приготування у фритюрі.	- Готуйте закуски, призначені для традиційного випікання. - Злегка змастіть закуски олією, щоб вони стали більш хрусткими.
Не вдається правильно вставити кошик у прилад.	Кошик переповнений.	Зменште кількість їжі. Не переповнюйте кошик.
	Лоток для повітряного потоку встановлено неправильно.	Переконайтеся, що лоток для повітряного потоку встановлено правильно, а потім опустіть його на дно кошика.
З приладу виходить білий дим.	Інгредієнти занадто жирні, і жир стікає на дно кошика.	- Спробуйте приготувати більш пісні інгредієнти. - Витріть зайвий жир, що капає з дна кошика, кухонним папером перед приготуванням наступної порції їжі.
	У кошику залишився жир від попереднього використання.	- Під час нагрівання жиру на дні кошика утворюється білий дим. - Ретельно очищуйте кошик після кожного використання.
Свіжа картопля фрі нерівномірно обсмажується в аерофритюрниці.	Не використовувався правильний сорт картоплі.	- Використовуйте свіжу картоплю правильного типу. - Наріжте соломкою розміром приблизно 1/4 дюйма (6 мм).
	Свіжі картопляні палички не замочували.	Замочіть свіжі картопляні палички у воді на 10 хвилин, щоб видалити надлишки крохмалю, промийте та обсушіть.
Свіжа картопля фрі не хрустка, після того як її дістали з аерофритюрниці.	Картопляні палички були занадто вологими, або не було додано олії.	- Перед додаванням олії картопляні палички необхідно добре просушити. - Для хрусткої скоринки змастіть картоплю фрі невеликою кількістю олії.

600185640
BH-AF-1806



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

Made in China