

Qilive



Friteuse sans huile digitale Q.5338

- EN Digital Air Fryer
- ES Freidora de aire digital
- PT Air Fryer Digital
- PL Cyfrowa frytkownica powietrzna
- HU Digitális légkeveréses sütő
- RO Friteuză cu aer digitală
- UA Цифрова аерофритюрниця

FR	Manuel d'utilisation	P. 4
EN	User manual	P. 14
ES	Manual de instrucciones	P. 23
PT	Manual de utilização	P. 32
PL	Instrukcja obsługi	S. 42
HU	Használati utasítás	52. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 61
UA	Довідник користувача	C. 70

FR

EN

ES

PT

PL

HU

RO

UA

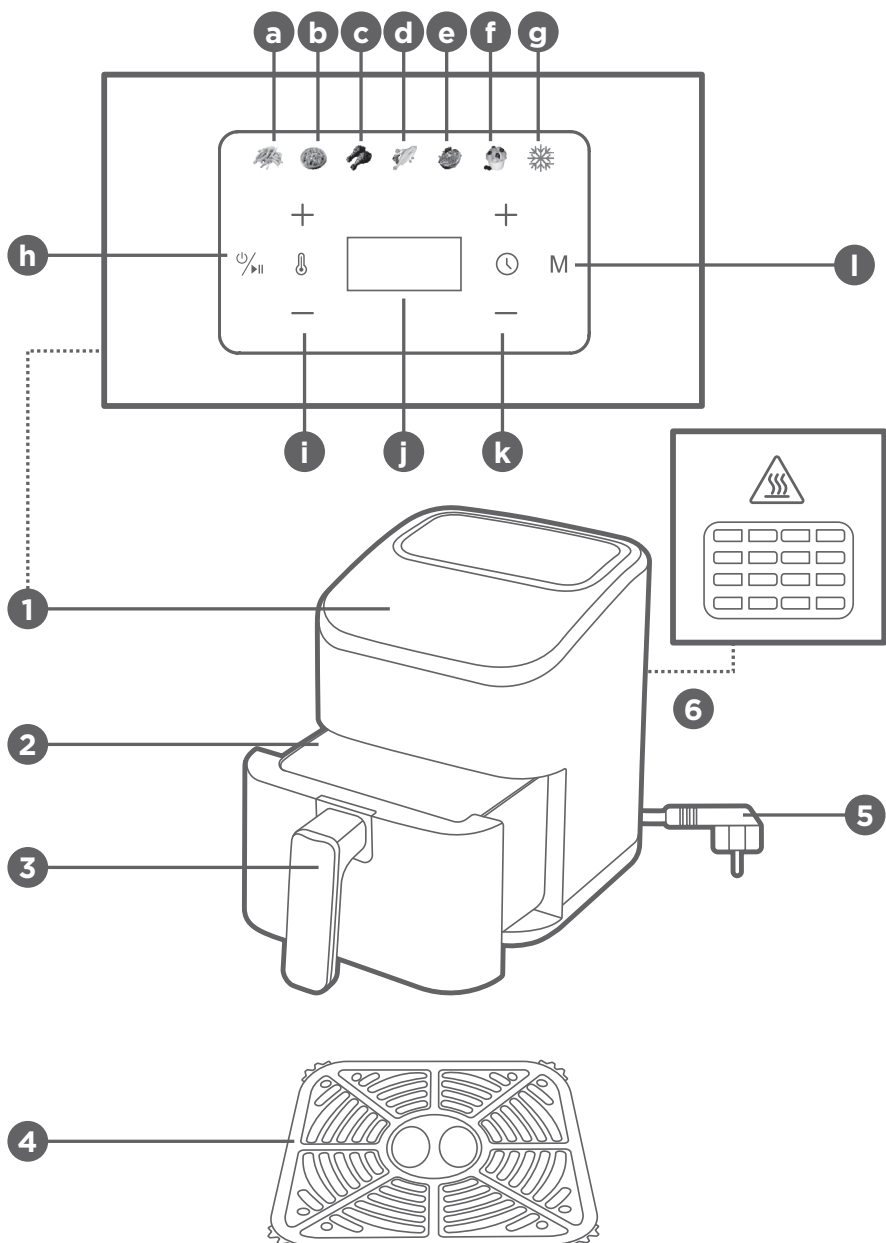


TABLE DES MATIÈRES :

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 4
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 7
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 8
5. EMPLACEMENT	P. 8
6. FONCTIONNEMENT	P. 9
7. INFORMATIONS UTILES	P. 10
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 11
9. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 12

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 un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications 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.  Pour garantir votre sécurité, lavez l'objet uniquement avec des produits doux et limitez toute exposition à une chaleur intense. Jetez immédiatement l'objet si vous constatez des fissures ou déformations. Tout dommage ou utilisation non conforme aux instructions augmente les risques de migration et rend l'article impropre au contact alimentaire.

21.  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.

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

23. 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.).

24. 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.

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

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	1000 W 0,4 W (mode veille)
Période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode veille :	15 min
Plage de température : Programme prédéfini / manuel Déshydratation de fruits	80-200 °C 50-80 °C
Plage de réglage du minuteur :	1 – 60 minutes
Capacité :	3 L
Classe de protection :	Classe I

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Panneau de commande (écran tactile) /
Unité principale | 4. Plateau de circulation d'air |
| 2. Panier de cuisson | 5. Cordon et fiche d'alimentation |
| 3. Poignée du panier | 6. Sorties d'air |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

- | | |
|--|--|
| a. Voyant du programme prédéfini Frites | g. Voyant du programme prédéfini
Dégivrage |
| b. Voyant du programme prédéfini Pizza | h. Bouton d'alimentation et de démarrage/
pause |
| c. Voyant du programme prédéfini Pilets
de poulet | i. Bouton de température +/- |
| d. Voyant du programme prédéfini
Poisson | j. Écran |
| e. Voyant du programme prédéfini Steaks | k. Bouton de durée + / - |
| f. Voyant du programme prédéfini Gâteau | l. Touche du mode |

3.3. PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Par défaut		Plage de réglage		Secouer/ Retourner
	Temp.	Durée (min)	Temp.	Durée (min)	
Mode Manuel	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Programmes de cuisson prédéfinis					
Frites	200 °C	20	80-200 °C	1-60	✓
Pizza	180 °C	15	80-200 °C	1-60	—
Pilons de poulet	185 °C	25	80-200 °C	1-60	✓
Poisson	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Steaks	180 °C	15	80-200 °C	1-60	✓
Gâteau	160 °C	25	80-200 °C	1-60	—
Dégivrage	55 °C	20	50-80 °C	1-60	

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage de l'appareil.
- Retirez le panier de cuisson sans huile de l'unité principale. Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage ou d'étiquettes sous le panier, autour du panier ou à l'intérieur de l'unité principale.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et que toutes les pièces sont intactes.
- Avant la première utilisation ou après un stockage prolongé, nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les consignes de la rubrique **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
- Il est recommandé de mettre l'appareil en marche et de le régler sur la température la plus élevée pendant 10 à 15 minutes sans aliments pour éliminer l'odeur de « neuf » et faire brûler le lubrifiant protecteur. Ce processus peut produire une légère fumée ou une légère odeur. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

5. EMPLACEMENT

- Posez l'appareil sur un plan de travail plat, stable, sec et résistant à la chaleur. 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 tout autour de l'appareil et au-dessus de celui-ci. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.

6. FONCTIONNEMENT

FR



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 boutons 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.

6.1. FRITURE SANS HUILE

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée. Le panneau de commande entier s'allume en émettant un bip puis affiche uniquement le bouton **%**.
2. Appuyez sur **%** pour éteindre l'appareil. Tous les boutons du panneau de commande s'allument (mode de sélection de programme).
3. Sortez le panier de cuisson de l'appareil. Le panneau de commande s'éteint.
4. Placez le plateau de circulation d'air dans le panier de cuisson. 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.
5. Placez les aliments préparés sur le plateau à circulation d'air (→ **PROGRAMMES DE CUISSON**). 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.
6. Insérez le panier de cuisson dans l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton Mode pour sélectionner un programme de cuisson prédéfini (**PROGRAMMES DE CUISSON**) ou passez à l'étape suivante si vous préférez cuisiner en mode Manuel.
8. Pour modifier les réglages par défaut :
 - Appuyez sur les boutons de durée + / – pour régler le temps de cuisson (1 minute à la fois).
 - Appuyez sur les boutons + / – de la température pour régler la température de cuisson (par paliers de 5°C).
 - Maintenez la touche appuyée pour faire défiler les chiffres rapidement.
9. Appuyez sur le bouton **%** pour démarrer la cuisson. L'écran affiche alternativement la température de cuisson et le compte à rebours du minuteur.
10. Certains aliments doivent être secoués (ou retournés) à mi-cuisson (→ **PROGRAMMES DE CUISSON**). À mi-cuisson, retirez le panier de friture sans huile chaud en saisissant fermement la poignée, secouez délicatement le contenu (ou retournez les gros morceaux à l'aide d'une pince), puis remettez le panier dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

REMARQUE : L'appareil interrompt automatiquement la cuisson et arrête de chauffer lorsque le panier de friture sans huile chaud est retiré, et reprend automatiquement la cuisson lorsqu'il est remis en place.

11. Vérifiez la cuisson des aliments pendant la cuisson. Ajustez la température ou la durée si nécessaire.
 - **Si vous avez besoin d'interrompre manuellement le processus de cuisson :**
Touchez le bouton **%**. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.

12. À la fin du compte à rebours de la minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement en émettant 5 bips et le mot « End » (Fin) s'affiche. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 20 à 40 secondes, puis s'éteindra. Seul le bouton  sera alors affiché.

6.2. ARRÊT AUTOMATIQUE AVEC MINUTEUR OU ARRÊT MANUEL

L'appareil est conçu pour s'éteindre automatiquement lorsque le compte à rebours du minuteur arrive à zéro. L'appareil doit être éteint manuellement lorsque le programme de cuisson n'a pas encore démarré (mode de sélection de programme) ou lorsqu'il est en pause.

- **Pour éteindre manuellement l'appareil en mode sélection du programme, lorsque la cuisson est en pause ou avant la fin du minuteur :** Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. Seul le bouton  sera affiché.

6.3. APRÈS LA CUISSON

1. Sortez le panier et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Utiliser 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.

7. INFORMATIONS UTILES

7.1. 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)

7.2. 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 épluchées 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 à 150 °C pendant environ 10 minutes.

8. 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. Ne nettoyez aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.
- 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.
- Retirez le panier de friture chaud et le plateau de circulation d'air. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Gardez le panier de cuisson propre pour éviter l'apparition de fumée.
- **ASTUCE** : Pour éliminer les résidus alimentaires tenaces, remplissez le fond du panier de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Placez le plateau de circulation d'air dans le panier et laissez-le y tremper pendant 10 minutes avant de le nettoyer.
- Essuyez la cuve de cuisson avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau chaude. Séchez-la soigneusement avec un chiffon sec après le nettoyage.
- Si nécessaire, nettoyez les résistances avec une brosse de nettoyage douce pour éliminer tout résidu alimentaire. Essuyez-les avec un chiffon humide. Ne nettoyez pas les éléments chauffants avec du liquide vaisselle, car cela pourrait transmettre une forte odeur aux aliments.
- 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.**

9. 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.	Essayez d'augmenter la température de cuisson.
	La température réglée est trop basse.	Essayez d'augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	Essayez d'ajouter quelques minutes de plus au temps de cuisson.
Les aliments sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson.	Secouez ou retournez les aliments à mi-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.	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 :

EN

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 14
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 16
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 17
4. BEFORE FIRST USE	P. 17
5. PLACEMENT	P. 18
6. OPERATION	P. 18
7. USEFUL INFORMATION	P. 19
8. CLEANING AND CARE	P. 20
9. TROUBLESHOOTING	P. 21

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 only, It's not intended to be used in 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.  To ensure your safety, wash the item only with mild detergents and avoid exposure to intense heat where possible. Discard the item immediately if you notice any cracks or deformation. Any damage or use not in accordance with the instructions increases the risk of transmission, making the item unsuitable for food contact.

21.  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.

22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. Do not operate the appliance near flammable liquids or gases, or flammable materials (e.g. curtains, tablecloths, wallpapers, etc.).

24. 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.

25. Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement, next to a swimming pool or bathtub).

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	1000 W 0.4 W (standby mode)
The period after which the appliance reaches automatically standby mode:	15 min
Temperature range: Preset / Manual program Dehydrate Fruits	80-200 °C 50-80 °C
Timer range:	1 – 60 minutes
Capacity:	3 L
Protection class:	Class I

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Control panel (touchscreen) / Main unit | 4. Airflow tray |
| 2. Air frying basket | 5. Power cord and plug |
| 3. Basket handle | 6. Air outlets |

3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW

- | | |
|--|---------------------------------|
| a. Fries Preset indicator | g. Defrost Preset indicator |
| b. Pizza Preset indicator | h. Power and Start/Pause button |
| c. Chicken Drumsticks Preset indicator | i. Temperature + / – button |
| d. Fish Preset indicator | j. Display |
| e. Steaks Preset indicator | k. Time + / – button |
| f. Cake Preset indicator | l. Mode button |

3.3. COOKING PROGRAMS

Program	Default		Adjustable range		Shake/Turn
	Temp	Time (min)	Temp	Time (min)	
Manual Mode	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Preset Cooking Programs					
Fries	200 °C	20	80-200 °C	1-60	✓
Pizza	180 °C	15	80-200 °C	1-60	—
Chicken Drumsticks	185 °C	25	80-200 °C	1-60	✓
Fish	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Steaks	180 °C	15	80-200 °C	1-60	✓
Cake	160 °C	25	80-200 °C	1-60	—
Defrost	55 °C	20	50-80 °C	1-60	

4. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Remove the air frying basket from the main unit. Check and make sure that there is no packaging material or labels under or around the basket or inside the main unit.
- Check that the appliance has no visible damage and that all parts are complete.
- Before first use or after prolonged storage, clean the appliance and accessories following the instructions in the **CLEANING AND CARE** section.

- It is recommended to turn on and set the appliance at the highest temperature for 10-15 minutes without food to eliminate the “new” smell and burn off the protective lubricant. The process may produce a slight smoke or odour. Make sure the room is well ventilated.

5. PLACEMENT

- Place the appliance on a level, stable, dry and heat-resistant worktop. 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.

6. 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.

6.1. AIR FRYING

1. Plug the power cord into a suitable power outlet. The control panel will light up fully with a beep and then only show the button.
2. Touch the button to turn on the appliance. All the buttons on the control panel will light up (program selection mode).
3. Remove the air frying basket from the appliance. The control panel will turn off.
4. Place the airflow tray into the air frying basket. 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.
5. Put the prepared food on the airflow tray (→ **COOKING PROGRAMS**). 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.
6. Insert the air frying basket into the appliance.
7. Touch the Mode button to select a Preset Cooking Program (**COOKING PROGRAMS**), or skip to the next step if you prefer to cook in Manual Mode.
8. To adjust the default settings:
 - Touch the Time + / – button to adjust the cooking time (1 minute at a time).
 - Touch the Temperature + / – button to adjust the cooking temperature (5 °C at a time).
 - Touch and hold the button to adjust values quickly.
9. Touch the button to start cooking. The display will alternate between the cooking temperature and timer countdown.
10. Some foods require shaking (or turning) halfway through the cooking time (→ **COOKING PROGRAMS**). Halfway through cooking, remove the air frying basket by grasping the handle firmly, gently shake the contents (or turn large pieces with a pair of tongs), and then slide the basket back into the main unit to resume cooking.

NOTE: The appliance will automatically pause the cooking process and stop heating when the air frying basket is removed, and will automatically resume cooking when it is reinserted.

11. Check the food during cooking. Adjust the Temperature or Time if necessary.
 - **If you need to manually pause the cooking process:** Touch the  button. Touch the button again to resume cooking.
12. When the timer countdown ends, the appliance will automatically turn off with 5 beeps and display "End". The fan will continue to run for about 20-40 seconds and then turn off. Then only the  button will be shown.

6.2. AUTO OFF WITH TIMER OR MANUAL OFF

The appliance is designed to turn off automatically when the timer countdown reaches zero. The appliance must be turned off manually when the cooking program has not yet started (program selection mode) or when it is paused.

- **To manually turn off the appliance in the program selection mode, when cooking is paused or before the timer ends:** Touch and hold the  button **for 3 seconds** until the appliance turns off. Only the  button will be shown.

6.3. 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.

7. USEFUL INFORMATION

7.1. SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE

Use a meat thermometer to make sure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before consuming. Follow these safe minimum internal temperatures recommended by the USDA. You can cook food to a higher internal temperature according to your preference.

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

7.2. 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.

8. CLEANING AND CARE



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



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

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. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher.
- Leave the basket ajar to allow the appliance to cool down faster.
- Wipe the exterior of the main unit with a soft, moist cloth.
- Remove the air frying basket and airflow tray. Clean them with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly. Keep the air frying basket clean to prevent smoking.
TIP: To remove stubborn food residue, fill the bottom of the air frying basket with warm water and a little washing-up liquid. Put the airflow tray inside and let it soak for about 10 minutes before cleaning.
- Wipe the cooking cavity with a soft cloth or sponge slightly moistened with warm water. Dry thoroughly with a dry cloth after cleaning.
- When necessary, clean the heating elements with a soft cleaning brush to remove any food residue. 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.
- 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.**

9. 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.	Try increasing the cooking temperature.
	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 ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of foods need to be shaken or turned halfway through cooking.	Shake or turn the food halfway through cooking.
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.	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. 23
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 26
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 26
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 27
5. UBICACIÓN	P. 27
6. FUNCIONAMIENTO	P. 27
7. INFORMACIÓN ÚTIL	P. 29
8. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 29
9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 30

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. No deberá permitirse que los niños jueguen 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 estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.

8.



¡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 diseñado para usarse únicamente en el hogar. No está diseñado para usarse en aplicaciones similares como:

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

- casas rurales;
- para uso de la clientela en hoteles, hostales 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.  A fin de garantizar su seguridad, lave el objeto solo con productos suaves y limite su exposición al calor intenso. Deséchelo inmediatamente si observa grietas o deformaciones. Cualquier daño o uso que no sea conforme con las instrucciones aumenta el riesgo de migración y vuelve el artículo inadecuado para el contacto con alimentos.

21.  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 podrá 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.

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

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

24. 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.

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

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	1000 W 0,4 W (modo en espera)
El periodo después del cual el aparato entra automáticamente en modo de espera:	15 min
Rango de temperatura: Programa predeterminado/Manual Frutas deshidratadas	80-200 °C 50-80 °C
Rango del temporizador:	1 – 60 minutos
Capacidad:	3 L
Clase de protección:	Clase I

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Panel de control (pantalla táctil) /
Unidad principal | 4. Rejilla |
| 2. Cesta de fritura | 5. Cable de alimentación y enchufe |
| 3. Asa de la cesta | 6. Salidas de aire |

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|---|--|
| a. Indicador del programa de patatas
fritas | g. Indicador preestablecido de
descongelación |
| b. Indicador preestablecido de pizza | h. Botón de encendido y de inicio/pausa |
| c. Indicador preestablecido de muslos de
pollo | i. Botón de temperatura +/- |
| d. Indicador del programa de pescado | j. Pantalla |
| e. Indicador del programa de filetes | k. Botón de tiempo + / - |
| f. Indicador del programa de pastel | l. Botón de modo |

3.3. PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programa	Predeterminado		Rango ajustable		Agitar/Girar
	Temp.	Tiempo (min.)	Temp.	Tiempo (min.)	
Modo manual	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Programas de cocción predeterminados					
Patatas fritas	200 °C	20	80-200 °C	1-60	✓
Pizza	180 °C	15	80-200 °C	1-60	—

Muslos de pollo	185 °C	25	80-200 °C	1-60	✓
Pescado	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Filetes	180 °C	15	80-200 °C	1-60	✓
Pastel	160 °C	25	80-200 °C	1-60	—
Descongelación	55 °C	20	50-80 °C	1-60	

4. ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
- Retire la cesta de fritura de la unidad principal. Compruebe y asegúrese de que no haya material de embalaje ni etiquetas debajo o alrededor de la cesta ni dentro de la unidad principal.
- Compruebe que el aparato no presente daños visibles y que todas las piezas estén completas.
- Antes del primer uso o después de un almacenamiento prolongado, limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones en la sección **LIMPIEZA Y CUIDADO**.
- Se recomienda encender el aparato y ponerlo a la temperatura más alta durante 10-15 minutos sin comida para eliminar el olor a «nuevo» y quemar el lubricante protector. El proceso puede producir un ligero humo u olor. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5. UBICACIÓN

- Coloque el aparato sobre una encimera de trabajo 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.

6. 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 los mandos 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.

6.1. FREÍR POR AIRE

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. El panel de control se iluminará completamente con un pitido y luego solo mostrará el botón **%**.
2. Pulse el botón **%** para apagar el aparato. Todos los botones del panel de control se iluminarán (modo de selección de programa).
3. Retire la cesta del aparato. El panel de control se apagará.

4. Coloque la rejilla dentro de la cesta. 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.
5. Coloque los alimentos preparados en la rejilla (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN**). 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.
6. Inserte la cesta en el aparato.
7. Toque el botón Modo para seleccionar un programa de cocción preestablecido (PROGRAMAS DE COCCIÓN) o salte al siguiente paso si prefiere cocinar en modo manual.
8. Para ajustar la configuración predeterminada:
 - Toque el botón Tiempo + / – para ajustar el tiempo de cocción (1 minuto a la vez).
 - Toque el botón Temperatura + / – para ajustar la temperatura de cocción (5 °C cada vez).
 - Mantenga pulsado el botón para ajustar los valores rápidamente.
9. Pulse el botón  para iniciar la cocción. La pantalla alternará entre la temperatura de cocción y la cuenta regresiva del temporizador.
10. Es necesario agitar (o dar la vuelta) a algunos alimentos a mitad de la cocción (→ **PROGRAMAS DE COCCIÓN**). A la mitad de la cocción, retire la cesta de freír con aire sujetando firmemente el mango, agite suavemente el contenido (o voltee los trozos grandes con un par de pinzas) y luego deslice la cesta nuevamente dentro de la unidad principal para reanudar la cocción.

NOTA: El aparato pausará automáticamente el proceso de cocción y dejará de calentar cuando se retire la cesta y reanudará automáticamente la cocción cuando se vuelva a insertar.

11. Revise los alimentos durante la cocción. Ajuste la temperatura o el tiempo si es necesario.
 - **Si necesita pausar manualmente el proceso de cocción:** Pulse el botón . Pulse de nuevo el botón para reanudar la cocción.
12. Cuando finalice la cuenta regresiva del temporizador, el aparato se apagará automáticamente con 5 pitidos y mostrará "Fin". El ventilador continuará funcionando durante unos 20 a 40 segundos. y luego se apagará. Entonces sólo aparecerá el botón .

6.2. APAGADO AUTOMÁTICO CON TEMPORIZADOR O APAGADO MANUAL

El aparato está diseñado para apagarse automáticamente cuando la cuenta regresiva del temporizador llega a cero. El aparato debe apagarse manualmente cuando el programa de cocción aún no ha comenzado (modo de selección de programa) o cuando está en pausa.

- **Para apagar manualmente el aparato en el modo de selección de programa, cuando la cocción está en pausa o antes de que finalice el temporizador:** Toque y mantenga presionado el botón  durante **3 segundos** hasta que el aparato se apague. Entonces sólo aparecerá el botón .

6.3. 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.

7. INFORMACIÓN ÚTIL

7.1. 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)

7.2. 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.

8. LIMPIEZA Y CUIDADO



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



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

IMPORTANTE: No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato después de cada uso. No limpie ninguna parte del aparato en el lavavajillas.

- Deje la cesta entreabierta para permitir que el aparato se enfríe más rápido.
 - Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
 - Retire la cesta y la bandeja de flujo de aire. Límpielos con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva. Enjuáguela y séquela bien. Mantenga limpia la cesta para evitar que emita humos.
- CONSEJO:** Para eliminar los restos de comida resistentes, llene el fondo de la cesta con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas. Coloque la rejilla en el interior y déjela en remojo durante unos 10 minutos antes de limpiarla.
- Limpie la cavidad de cocción con un paño suave o una esponja ligeramente humedecida con agua tibia. 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 cualquier residuo de comida. Limpie con un paño humedecido con agua. No limpie los elementos calefactores con líquido lavavajillas, ya que puede transferir un fuerte olor a los alimentos.
 - 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.**

9. 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.	Intente aumentar la temperatura de cocción.
	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.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos alimentos deben agitarse o darse la vuelta a la mitad de la cocción.	Agite los alimentos o deles la vuelta a mitad de la cocción.

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.	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 fríen 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. 32
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 35
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 35
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 36
5. COLOCAÇÃO	P. 36
6. FUNCIONAMENTO	P. 37
7. INFORMAÇÃO ÚTIL	P. 38
8. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 39
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 40

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 manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam 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, tem de 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.

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. Não foi criado para ser usado em aplicações 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.  Para garantir a sua segurança, lave o objeto unicamente com produtos suaves e limite qualquer exposição a um calor intenso. Elimine imediatamente o objeto se constatar fissuras ou deformações. Qualquer dano ou utilização não conforme com as instruções aumenta os riscos de migração e torna o artigo impróprio para contacto alimentar.
21.  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.
22. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
23. Não utilize o aparelho perto de líquidos inflamáveis ou gases, ou materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, papel de parede, etc.).
24. 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.
25. Não use este aparelho perto da água ou em locais com muita humidade (caves, ao lado de piscinas ou banheiras).

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	1000W 0,4W (modo inativo)
Período após o qual o aparelho entra automaticamente no modo inativo:	15 minutos
Raio da temperatura: Programa manual / predefinido Desidratar frutos	80-200 °C 50-80 °C
Intervalo de tempo:	1 - 60 minutos
Capacidade:	3 L
Classe de proteção:	Classe I

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Painel de controlo (ecrã tátil) / Unidade principal | 4. Bandeja do fluxo do ar |
| 2. Cesto da Air Fryer | 5. Fio e ficha da alimentação |
| 3. Pega do cesto | 6. Saídas do ar |

3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO

- | | |
|--|---|
| a. Indicador predefinido de batatas fritas | g. Indicador predefinido de descongelar |
| b. Indicador predefinido de pizza | h. Botão da energia e iniciar/pausa |
| c. Indicador predefinido de pernas de frango | i. Botão da temperatura +/- |
| d. Indicador predefinido de peixe | j. Visor |
| e. Indicador predefinido de bifes | k. Botão do tempo +/- |
| f. Indicador predefinido de bolo | l. Botão do modo |

3.3. PROGRAMAS DE COZEDURA

Programa	Predefinição		Raio de ajuste		Agitar/virar
	Temperatura	Tempo (min)	Temperatura	Tempo (min)	
Modo manual	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Programas de cozedura predefinidos					
Batatas fritas	200 °C	20	80-200 °C	1-60	✓
Pizza	180 °C	15	80-200 °C	1-60	—
Pernas de frango	185 °C	25	80-200 °C	1-60	✓
Peixe	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Bifes	180 °C	15	80-200 °C	1-60	✓
Bolo	160 °C	25	80-200 °C	1-60	—
Descongelar	55 °C	20	50-80 °C	1-60	

PT

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todos os materiais de empacotamento do aparelho.
- Retire o cesto da Air Fryer da unidade principal. Verifique e certifique-se de que não existem materiais de empacotamento nem etiquetas sob ou à volta do cesto, nem no interior da unidade principal.
- Certifique-se de que o aparelho não tem danos visíveis e que não há peças em falta.
- Antes da primeira utilização ou após utilização prolongada, limpe o aparelho e os acessórios seguindo as instruções na secção **LIMPEZA E CUIDADOS**.
- Recomendamos que ligue o aparelho e que o defina para a temperatura mais elevada durante 10 a 15 minutos sem alimentos, para eliminar o cheiro a “novo” e queimar o lubrificante protetor. O processo pode dar origem a algum fumo ou um ligeiro odor. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

5. COLOCAÇÃO

- Coloque o aparelho numa bancada 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.

6. 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 manipuladores 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.

PT

6.1. FRITAR COM A AIR FRYER

1. Ligue a ficha numa tomada adequada. O painel de controlo acende por completo com um aviso sonoro e depois apresenta apenas o botão .
2. Prima no botão  para ligar o aparelho. Todos os botões do painel de controlo acendem-se (modo de seleção do programa).
3. Retire o cesto da Air Fryer do aparelho. O painel de controlo desliga-se.
4. Coloque a bandeja do fluxo do ar no cesto da Air Fryer. 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.
5. Coloque os alimentos preparados na bandeja do fluxo do ar (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA**). 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.
6. Insira o cesto na Air Fryer no aparelho.
7. Prima no botão do modo para selecionar um programa de cozedura predefinido (**PROGRAMAS DE COZEDURA**), ou avance para o passo seguinte se preferir cozinhar no modo manual.
8. Para ajustar as predefinições:
 - Prima no botão do tempo +/- para ajustar o tempo de cozedura (1 minuto de cada vez).
 - Prima o botão da temperatura +/- para ajustar a temperatura de cozedura (5 °C de cada vez).
 - Prima e mantenha premido o botão para ajustar rapidamente os valores.
9. Prima o botão  para iniciar a cozedura. O visor apresenta alternadamente a temperatura de cozedura e a contagem decrescente do tempo.
10. Alguns alimentos têm de ser agitados (ou virados) a meio do tempo de cozedura (→ **PROGRAMAS DE COZEDURA**). A meio do tempo de cozedura, retire o cesto da Air Fryer segurando firmemente a pega, agite delicadamente o conteúdo (ou vire peças grandes com uma pinça) e, de seguida, deslize o cesto de volta para a unidade principal para retomar a cozedura.

NOTA: O aparelho pausa automaticamente a cozedura e pára de aquecer quando o cesto da Air Fryer for retirado, e continua a cozedura quando o cesto voltar a ser inserido.

11. Verifique os alimentos durante a cozedura. Ajuste a temperatura ou o tempo, se necessário.
 - **Se precisar de pausar manualmente o processo de cozedura:** Prima o botão . Prima de novo o botão para continuar a cozedura.
12. No final da contagem decrescente, o aparelho desliga-se automaticamente, emite 5 sons de aviso e apresenta "End". A ventoinha continua a funcionar durante cerca de 20-40 segundos e depois desliga-se. Depois, apenas o botão  será apresentado.

6.2. DESLIGAR AUTOMÁTICO COM TEMPORIZADOR OU DESLIGAR MANUAL

O aparelho foi criado para se desligar automaticamente quando a contagem decrescente chegar a zero. O aparelho tem de ser desligado manualmente quando o programa de cozedura ainda não tiver iniciado (modo de seleção de programa) ou quando estiver em pausa.

- **Para desligar manualmente o aparelho no modo de seleção de programa, quando a cozedura estiver em pausa ou antes do término do temporizador:** Prima e mantenha premido o botão , durante **3 segundos**, até que o aparelho se desligue. Apenas o botão  será apresentado.

6.3. 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.

7. INFORMAÇÃO ÚTIL

7.1. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE SEGURANÇA

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

Carne de vaca, borrego.....	63 °C
Carne de porco.....	71 °C
Carnes picadas.....	71 °C
Aves.....	77-82 °C
Peixe, marisco.....	63 °C
Reaquecer carne, aves, sobras.....	74 °C

7.2. 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.

8. LIMPEZA E CUIDADOS



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



AVISO: Para evitar choques elétricos, nunca coloque a unidade principal, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Nunca 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. Não lave nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.
- 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.
- Retire o cesto da Air Fryer e a bandeja do fluxo do ar. Lave-os com água morna e detergente, e uma esponja não abrasiva. Passe por água e seque bem. Mantenha o cesto da Air Fryer limpo para evitar o aparecimento de fumo.
DICA: Para eliminar resíduos de comida difíceis, encha o fundo do cesto com água quente e um pouco de detergente para a loiça. Coloque a bandeja do fluxo do ar dentro da água e deixe embeber durante 10 minutos antes de proceder à lavagem.
- 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.
- Se necessário, limpe os elementos de aquecimento com uma escova suave de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos. Passe 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.
- 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.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PT

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.	Tente aumentar a temperatura de cozedura.
	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 ingredientes não são fritos uniformemente na Air Fryer.	Alguns alimentos têm de ser agitados ou virados a meio da cozedura.	Agite ou vire os alimentos a meio da cozedura.
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.	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. 42
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 45
3. OPIS PRODUKTU	S. 45
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 46
5. USTAWIENIE	S. 46
6. OBSŁUGA	S. 47
7. PRZYDATNE INFORMACJE	S. 48
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 49
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 50

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 urządzenia, należy ją przekazać nowym właścicielom.

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 odliczany 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, musi być ona 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 smażenia.

18. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego; nie jest przeznaczone do stosowania w podobnych aplikacjach, takich jak:

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

PL

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

20.  W celu zapewnienia bezpieczeństwa produkt należy myć wyłącznie przy użyciu łagodnych środków i ograniczyć jego narażenie na wysoką temperaturę. W przypadku stwierdzenia pęknięć lub odkształceń produkt należy natychmiast wyrzucić. Każde uszkodzenie lub użytkowanie niezgodne z instrukcjami zwiększa ryzyko migracji substancji i powoduje, że artykuł nie nadaje się do kontaktu z żywnością.

21.  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.

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

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

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

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

2. DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór mocy:	1000 W 0,4 W (w trybie gotowości)
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia:	15 min
Zakres temperatur: Ustawienia predefiniowane / Program ręczny Suszenie owoców	80-200°C 50-80°C
Zakres minutnika:	1-60 minut
Pojemność:	3 l
Klasa ochrony:	Klasa I

3. OPIS PRODUKTU

3.1. OGÓLNY WIDOK URZĄDZENIA

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Panel sterowania (ekran dotykowy) / Jednostka główna | 3. Uchwyt kosza |
| 2. Kosz do pieczenia w gorącym powietrzu | 4. Tacka przepływu powietrza |
| | 5. Przewód zasilający i wtyczka |
| | 6. Wyloty powietrza |

3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE

- | | |
|---|---|
| a. Wskaźnik programu predefiniowanego dla frytek | f. Wskaźnik programu predefiniowanego dla ciasta |
| b. Wskaźnik programu predefiniowanego dla pizzy | g. Wskaźnik programu predefiniowanego dla rozmrażania |
| c. Wskaźnik programu predefiniowanego dla udek kurczaka | h. Przycisk zasilania i Start/Pauza |
| d. Wskaźnik programu predefiniowanego dla ryb | i. Przycisk Temperatura +/- |
| e. Wskaźnik programu predefiniowanego dla steków | j. Wyświetlacz |
| | k. Przycisk Czas +/- |
| | l. Przycisk trybu |

3.3. PROGRAMY SMAŻENIA

Program	Domyślnie		Zakres regulacji		Wstrząsnąć/ Odwrócić
	Temp.	Czas (min)	Temp.	Czas (min)	
Tryb ręczny	180°C	15	80-200°C	1-60	
Predefiniowane programy smażenia					
Frytki	200°C	20	80-200°C	1-60	✓
Pizza	180°C	15	80-200°C	1-60	—
Udka kurczaka	185°C	25	80-200°C	1-60	✓
Ryby	180°C	15	80-200°C	1-60	
Steki	180°C	15	80-200°C	1-60	✓
Ciasto	160°C	25	80-200°C	1-60	—
Defrost (Rozmrażanie)	55°C	20	50-80°C	1-60	

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyjmij koszyk do smażenia powietrznego z jednostki głównej. Sprawdź i upewnij się, że pod koszem lub wokół niego, a także wewnątrz jednostki głównej nie ma żadnych materiałów opakowaniowych ani etykiet.
- Sprawdź, czy urządzenie nie jest w widoczny sposób uszkodzone i czy nie brakuje w nim żadnych części.
- Przed pierwszym użyciem lub po dłuższym przechowywaniu wyczyść urządzenie i akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE**.
- Aby wyeliminować zapach nowości i wypalić smar ochronny, zaleca się włączenie urządzenia i ustawienie go na najwyższą temperaturę na 10-15 minut bez wkładania produktów spożywczych. W trakcie tego procesu może się wydzielić niewielka ilość dymu i może się pojawić zapach spalenizny. Należy dopilnować, aby w pomieszczeniu była dobra wentylacja.

5. USTAWIENIE

- Urządzenie należy ustawić na równym, stabilnym, suchym i odpornym na wysokie temperatury blacie roboczym. 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 minimalną wolną przestrzeń wynoszącą co najmniej 20 cm. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.

6. OBSŁUGA



OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń:

- **Gorące powierzchnie!** Nie dotykać gorących powierzchni. Podczas użytkowania kosz frytkownicy, elementy grzewcze i metalowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się, a po zakończeniu smażenia 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.

PL

6.1. PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Panel sterowania zaświeci się całkowicie wraz z sygnałem dźwiękowym, a następnie pokaże tylko przycisk
2. Aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć przycisku Wszystkie przyciski na panelu sterowania zaświecą się (tryb wyboru programu).
3. Wyjmij z urządzenia kosz do pieczenia w gorącym powietrzu. Panel sterowania wyłączy się.
4. Włożyć tacę przepływu powietrza do kosza do pieczenia w gorącym powietrzu. 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.
5. Umieść przygotowaną żywność na tacce wentylacyjnej (→**PROGRAMY SMAŻENIA**). 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.
6. Włożyć do urządzenia kosz do pieczenia w gorącym powietrzu.
7. Dotknij przycisku Tryb, aby wybrać predefiniowany program smażenia (**PROGRAMY SMAŻENIA**), lub przejdź do następnego kroku, jeśli wolisz smażyć w trybie ręcznym.
8. Aby dostosować ustawienia domyślne:
 - Dotknij przycisku Czas +/-, aby dostosować czas pieczenia (co 1 minutę).
 - Dotknij przycisku Temperatura +/-, aby dostosować temperaturę pieczenia (co 5°C).
 - Aby szybko wyregulować wartości, wystarczy dotknąć przycisku i go przytrzymać.
9. Dotknij przycisku, aby rozpocząć pieczenie. Wyświetlacz będzie przełączał się między temperaturą pieczenia a odliczaniem minutnika.
10. Niektóre potrawy wymagają potrząsania (lub obracania) w połowie czasu smażenia (→ **PROGRAMY SMAŻENIA**). W połowie pieczenia wyjmij koszyk do smażenia powietrzem, chwytając mocno uchwyt, delikatnie wstrząśnij zawartością (lub obróć duże kawałki za pomocą szczypiec), a następnie wsuń koszyk z powrotem do jednostki głównej, aby wznowić pieczenie.

UWAGA: Urządzenie automatycznie wstrzyma proces pieczenia i przestanie grać, gdy koszyk do smażenia powietrzem zostanie wyjęty, a po ponownym włożeniu automatycznie wznowi pieczenie.

11. Sprawdź żywność podczas pieczenia. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas.
 - **Jeśli musisz ręcznie wstrzymać proces pieczenia:** Dotknij przycisku Aby wznowić pieczenie, dotknij przycisku ponownie.
12. Gdy minie czas odliczania w minutniku, urządzenie automatycznie wyłączy się z 5 sygnałami dźwiękowymi i wyświetli „Koniec”. Wentylator będzie kontynuował pracę przez około 20-40 sekund i następnie się wyłączy. Następnie pokaże się tylko przycisk

6.2. AUTO WYŁĄCZENIE Z MINUTNIKIEM LUB RĘCZNE WYŁĄCZENIE

Urządzenie jest zaprojektowane tak, aby automatycznie się wyłączało, gdy odliczanie minutnika osiągnie zero. Urządzenie musi być wyłączone ręcznie, gdy program smażenia jeszcze się nie rozpoczął (tryb wyboru programu) lub gdy jest wstrzymane.

- **Aby ręcznie wyłączyć urządzenie w trybie wyboru programu, gdy gotowanie jest wstrzymane lub przed zakończeniem odliczania czasu przez minutnik:** Dotknąć i przytrzymać przycisk **⏏**, przez 3 sekundy, aż urządzenie się wyłączy. Tylko przycisk **⏏** będzie widoczny.

6.3. 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 tacka 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.

7. PRZYDATNE INFORMACJE

7.1. BEZPIECZNA MINIMALNA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA

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

Wołowina, jagnięcina	63°C (145°F)
Wieprzowina	71°C (160°F)
Mięso mielone	71°C (160°F)
Produkty drobiowe	77-82°C (170-180°F)
Ryby, owoce morza	63°C (145°F)
Odgryzanie mięsa, drobiu, resztek dań ...	74°C (165°F)

7.2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA W GORĄCYM POWIETRZU

- Oleje kuchenne, takie jak olej rzepakowy, słonecznikowy lub roślinny, dobrze nadają się do smażenia 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, rozprowadzić 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 wypieczenia, kawałki pieczonego 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 pieczeniem w gorącym powietrzu, natrzeć 1 łyżką oleju spożywczego.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Jeśli użytkownik chce upiec ciasto, quiche lub 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. Ustawić temperaturę na 150°C na około 10 minut.

8. CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

PL



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 ściernych, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/ druciaków.

- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić. Żadnych części urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
 - Aby urządzenie szybciej ostygło, kosz należy zostawić szeroko otwarty.
 - Od zewnątrz korpus urządzenia należy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.
 - Usuń kosz do smażenia powietrzem i tacę do przepływu powietrza. Wyczyść je ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką. Wyplukać i dokładnie wysuszyć. Należy dbać o czystość kosza frytkownicy powietrznej, aby zapobiec dymieniu.
- WSKAZÓWKĄ:** Aby usunąć trudno schodzące resztki produktów spożywczych, należy napełnić dno kosza do pieczenia ciepłą wodą i dodać odrobinę płynu do mycia naczyń. Przed umyciem włożyć do środka tackę przepływu powietrza i namoczyć ją przez 10 minut.
- Komorę pieczenia należy przecierać miękką ściereczką lub gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Po czyszczeniu urządzenie należy starannie wysuszyć suchą szmatką.
 - Gdy jest to konieczne, element grzewczy można wyczyścić miękką szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć z niego wszelkie resztki produktów spożywczych. Przecierać ściereczką zwilżoną wodą. Elementów grzewczych nie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ponieważ może on przenieść na produkty silny zapach.
 - 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.**

9. 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.	Spróbować zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Spróbować zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Czas pieczenia jest zbyt krótki.	Spróbować dodać do czasu pieczenia kilka dodatkowych minut.
Składniki smażą się we frytkownicy w sposób nierównomierny.	Niektóre produkty wymagają wstrząśnięcia lub obrócenia w połowie czasu pieczenia.	W połowie pieczenia należy potrawę wstrząsnąć lub obrócić.
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 przepełniony.	Zmniejszyć ilość produktów.
	Nie przepełniać kosza.	Upewnić 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, optukać 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	52. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	55. O.
3. TERMÉKISMERTETŐ	55. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	56. O.
5. ELHELYEZÉS	56. O.
6. KEZELÉS	56. O.
7. HASZNOS INFORMÁCIÓK	58. O.
8. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	58. O.
9. HIBAELHÁRÍTÁS	59. 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 vezetéket 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 kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas ehhez hasonló alkalmazásokhoz, mint 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. Biztonsága érdekében csak kímélő tisztítószerrel tisztítsa, és ne tegye ki erős hőhatásnak. Azonnal dobja ki a terméket, ha repedést vagy deformációt észlel. Bármilyen sérülés, vagy a használati útmutatótól eltérő használat növeli a kioldódás kockázatát, és alkalmatlanná teszi a terméket élelmiszerrel való érintkezésre.



21. A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles átadni olyan üzemeltetőknek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.

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

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

24. 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.

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

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:	1000 W 0,4 W (készenléti üzemmódban)
Az idő, amely után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba lép:	15 perc
Hőmérséklet tartomány: Előre beállított/kézi program Szárított gyümölcsök	80–200 °C 50–80 °C
Időzítési tartomány:	1–60 perc
Kapacitás:	3 l
Védelmi osztály:	I. osztály

HU

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Kezelőpanel (érintőképernyő)/központi egység | 4. Légáramlás tárcsa |
| 2. Légkeveréses sütőkosár | 5. Hálózati kábel és csatlakozó dugó |
| 3. Sütőkosár fogantyúja | 6. Légkimeneti nyílások |

3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|---|--|
| a. Hasáburgonya előbeállítás jelzőlámpa | g. Leolvasztás előbeállítás jelzőlámpa |
| b. Pizza előbeállítás jelzőlámpa | h. Bekapcsoló és start/szünet gomb |
| c. Csirkecomb előbeállítás jelzőlámpa | i. Hőmérséklet +/- gomb |
| d. Hal előbeállítás jelzőlámpa | j. Kijelző |
| e. Steak előbeállítás jelzőlámpa | k. Idő +/- gomb |
| f. Sütemény előbeállítás jelzőlámpa | l. Üzem mód gomb |

3.3. SÜTÉSI PROGRAMOK

Program	Alapértelmezett		Állítható tartomány		Rázás/ fordítás
	Hőm.	Idő (perc)	Hőm.	Idő (perc)	
Kézi üzemmód	180 °C	15	80–200 °C	1–60	
Előre beállított sütési programok					
Hasáburgonya	200 °C	20	80–200 °C	1–60	✓
Pizza	180 °C	15	80–200 °C	1–60	—
Csirkecomb	185 °C	25	80–200 °C	1–60	✓

Hal	180 °C	15	80–200 °C	1–60	
Steakek	180 °C	15	80–200 °C	1–60	✓
Sütemény	160 °C	25	80–200 °C	1–60	—
Leolvasztás	55 °C	20	50-80 °C	1–60	

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről.
- Vegye ki a légkeveréses sütőkosarat a főegységből. Ellenőrizze és győződjön meg arról, hogy nincs-e csomagolóanyag vagy címke a kosár alatt vagy körül, illetve a központi egység belsejében.
- Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és minden alkatrész megvan-e.
- Az első használat előtt, vagy hosszabb ideig tartó tárolás után tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS** fejezetben leírtak szerint.
- Javasolt az eszközt a legmagasabb hőmérsékleten 10–15 percig étel nélkül működtetni, hogy megszüntesse az „új” szagot, és elégeesse a védő kenőanyagot. A folyamat során enyhe füst vagy szag képződhet. Gondoskodjon arról, hogy a helyiség jól szellőztetett legyen.

HU

5. ELHELYEZÉS

- A készüléket sima, stabil, száraz, és hőálló munkalapra 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.

6. 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 kezel.
- **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.

6.1. LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

1. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz. A kezelőpanel teljesen világítani kezd, közben sápol, majd csak a  gombot mutatja.
2. A készülék kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A kezelőpanelen minden gomb világít (programválasztás mód).
3. Távolítsa el a légkeveréses sütőkosarat a készülékből. A kezelőpanel kikapcsol.
4. Helyezze a légáramlás tálcát a légkeveréses sütőkosárba. 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.
- 5. Helyezze az elkészített ételt a légáramlás tálcára (→ **SÜTÉSI PROGRAMOK**). 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.
- 6. Helyezze be a légkeveréses sütőkosarat a készülékbe.
- 7. Érintse meg a Mód gombot egy előre beállított sütési program kiválasztásához (SÜTÉSI PROGRAMOK), vagy ugorjon a következő lépésre, ha Manuális módban szeretne sütni.
- 8. Az alapértelmezett beállítások módosítása:
 - A sütési idő beállításához érintse meg az Idő +/- gombot (egyszerre 1 perc).
 - A sütési hőmérséklet beállításához érintse meg a Hőmérséklet +/- gombot (egyszerre 5 °C).
 - Az értékek gyors beállításához érintse meg és tartsa lenyomva a gombot.
- 9. A sütés elindításához érintse meg a %II gombot. A kijelző felváltva mutatja a sütési hőmérsékletet és az időzítő visszaszámlálását.
- 10. Néhány ételt a sütési idő felénél fel kell rázni (vagy meg kell fordítani (→ **SÜTÉSI PROGRAMOK**). A sütés felénél erősen fogva vegye ki a légkeveréses sütőkosarat, óvatosan rázza fel a tartalmát (vagy a nagyobb darabokat egy fogóval forgassa meg), majd a sütés folytatásához csúsztassa vissza a kosarat a központi egységbe.

MEGJEGYZÉS: A készülék automatikusan szünetelteti a sütési folyamatot és leállítja a melegítést, amikor a légkeveréses sütőkosarat kivesszük, majd automatikusan folytatja a sütést, amikor visszahelyezik.

- 11. Ellenőrizze az ételt sütés közben. Szükség esetén állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt.
 - **Ha manuálisan kell szüneteltetnie a sütési folyamatot:** Érintse meg a %II gombot. A sütés folytatásához érintse meg ismételtlen a gombot.
- 12. Amikor az időzítő lejár, a készülék automatikusan kikapcsol, 5-ször sípol, és a kijelzőn az „End” (vége) felirat jelenik meg. A ventilátor körülbelül 20–40 másodpercig tovább működik, majd kikapcsol. Majd csak a %II gomb jelenik meg.

6.2. AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS IDŐZÍTŐVEL VAGY KÉZI KIKAPCSOLÁS

A készülék úgy van kialakítva, hogy automatikusan kikapcsoljon, amikor az időzítő visszaszámlálása eléri a nullát. A készüléket manuálisan kell kikapcsolni, ha a sütési program még nem indult el (programválasztási mód), vagy szünetel.

- **A készülék manuális kikapcsolása programválasztás módban, amikor a sütés szünetel, vagy mielőtt az időzítő lejár:** Érintse meg és tartsa lenyomva a %II gombot 3 másodpercig, amíg a készülék ki nem kapcsol. Csak a %II gomb jelenik meg.

6.3. LÉGKEVERÉSE SÜTÉS UTÁN

- 1. Vegye ki a kosarat, és helyezze sima és hőálló felületre. Használjon egy fogót, hogy az ételt tálaló tálcra 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.

7. HASZNOS INFORMÁCIÓK

7.1. BIZTONSÁGOS MINIMÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLET

A hús, a baromfi és a hal fogyasztása előtt hűshőmérővel 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 húsook	71 °C (160 °F)
Baromfi termékek	77–82 °C (170–180 °F)
Hal, rákfélék	63 °C (145 °F)
Hús, baromfi, maradék melegítése.....	74 °C (165 °F),

7.2. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI TIPPEK

HU

- Az ételajók, 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 ételajat (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.
- Húsook sütésekor helyezze őket egy rétegben a légkeveréses sütőkosárba, hogy egyenletesen piruljanak, és jól át tudjanak sülni.
- Ropogós házi hasábburgonya vagy burgonya szeletek készítéséhez vízben áztassa a frissen hámozott és vágott burgonyát 30 percig. Szárítsa meg konyhai papírtörlővel, majd kenje be 1 evőkanál ételajjal 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.

8. 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, drótkéfé, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A készülék egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.
- Hagyja a sütőkosarat résnyire nyitva, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

- Törölje át a központi egység külsejét puha, nedves törölkendővel.
- Vegye ki a légkeveréses sütőkosarat és a légáramlás tálcát. Tisztítsa meg őket meleg mosogatószeres vízzel és nem súroló szivaccsal. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg. Tartsa tisztán a légkeveréses sütőkosarat, hogy elkerülje a füstöt.
TIPP: A makacs ételmaradékok eltávolításához töltse fel a légkeveréses sütőkosár alját meleg vízzel és egy kis folyékony mosogatószerrel. Helyezze be a légáramlás tálcát, és tisztítás előtt körülbelül 10 percig áztassa.
- Törölje át a sütőteret meleg vízzel enyhén megnedvesített puha törölkendővel vagy szivaccsal. Száraz törölkendővel alaposan törölje szárazra.
- Szükség esetén a fűtőelemeket puha tisztítókefével tisztítsa meg az ételmaradványok eltávolításához. Törölje át egy vízzel megnedvesített törölkendővel. Ne tisztítsa a fűtőelemeket folyékony mosogatószerrel, mivel az erős szagot adhat az ételnek.
- 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.

9. HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A légkeveréses sütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy földelt hálózati aljzathoz.
	Nincs áram a hálózati aljzatról.	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.	Próbálja meg növelni a sütési hőmérsékletet.
	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 összetevők egyenlőtlenül sülnek a légkeveréses sütőben.	Bizonyos típusú ételeket a sütés felénél fel kell rázni, vagy meg kell forgatni.	A sütés felénél rázza fel vagy fordítsa meg az ételt.

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.	Győződjön meg arról, hogy a légáramlás tálcá 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 burgonyaszleteket nem áztatták be.	Áztassa a friss burgonyaszleteket 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 burgonyaszleteket, mielőtt olajat adna hozzá. - Dörzsölj egy kis étolajat a hasábburgonyára, hogy ropogós legyen.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 61
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 64
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 64
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 65
5. AMPLASAREA	P. 65
6. FUNCȚIONAREA	P. 65
7. INFORMAȚII UTILE	P. 67
8. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 67
9. DEPANAREA	P. 68

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 exclusiv utilizării în gospodărie. Nu este destinat utilizării în aplicații similare, cum ar fi:

- 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.  Pentru a vă garanta siguranța, spălați obiectul doar cu produse de curățare blânde și limitați orice expunere la căldură intensă. Aruncați imediat obiectul dacă observați fisuri sau deformări. Orice deteriorare sau utilizare care nu respectă instrucțiunile crește riscurile de migrare și face articolul impropriu pentru contactul cu alimentele.
21.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barat) 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.
22. Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
23. Nu folosiți aparatul în apropierea unor lichide sau gaze inflamabile sau a unor materiale inflamabile (de exemplu, perdele, fețe de masă, tapet, etc.).
24. 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.
25. Nu utilizați aparatul lângă apă sau zone cu umiditate puternică (de exemplu într-un subsol umed, lângă o piscină sau cadă de baie).

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consum de energie:	1000 W 0,4 W (mod de veghe)
Perioada după care aparatul ajunge automat în modul de veghe:	15 min
Interval de temperatură: Program presetat/ manual Deshidratare fructe	80-200 °C 50-80 °C
Intervalul temporizatorului:	1 – 60 minute
Capacitate:	3 L
Clasă de protecție:	Clasă I

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

RO

3.1. PREZENTARE GENERALĂ A APARATULUI

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Panou de control (ecran tactil) / Unitate principală | 4. Tavă perforată |
| 2. Coș de prăjire cu aer | 5. Cablu de alimentare și ștecher |
| 3. Mâner coș | 6. Fante de evacuare a aerului |

3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOUUI DE COMANDĂ

- | | |
|--|---|
| a. Indicator presetat pentru cartofi prăjiți | g. Indicator presetare dezghețare |
| b. Indicator presetat pentru pizza | h. Buton de alimentare și Pornire/Pauză |
| c. Indicator presetat pentru copane de pui | i. Buton de temperatură +/- |
| d. Indicator presetat pentru pește | j. Afișaj |
| e. Indicator presetat pentru fripturi | k. Buton de timp +/- |
| f. Indicator presetat pentru prăjitură | l. Buton de mod |

3.3. PROGRAME DE GĂTIT

Program	Setări din fabrică		Interval reglabil		Scuturați/întoarceți pe partea cealaltă
	Temp.	Timp (min.)	Temp.	Timp (min.)	
Modul manual	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Programe de gătit presetate					
Cartofi prăjiți	200 °C	20	80-200 °C	1-60	✓
Pizza	180°C	15	80-200 °C	1-60	—

Copane de pui	185 °C	25	80-200 °C	1-60	✓
Pește	180 °C	15	80-200 °C	1-60	
Biftecuri	180 °C	15	80-200 °C	1-60	✓
Prăjitură	160 °C	25	80-200 °C	1-60	—
Decongelare	55 °C	20	50-80 °C	1-60	

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.
- Scoateți coșul de prăjire cu aer cald din unitatea principală. Verificați și asigurați-vă că nu există materiale de ambalare sau etichete sub sau în jurul coșului ori în interiorul unității principale.
- Asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări vizibile și că toate piesele sunt prezente.
- Înainte de prima utilizare sau după depozitare prelungită, curățați aparatul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA**.
- Se recomandă pornirea și setarea aparatului pe cea mai înaltă temperatură timp de 10-15 minute fără alimente pentru a elimina mirosul de „nou” și a arde lubrifianul de protecție. Procesul poate produce un ușor fum sau miros. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

RO

5. AMPLASAREA

- Așezați 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 laturile și deasupra aparatului. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului ale aparatului.

6. 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.

6.1. PRĂJIREA CU AER

1. Conectați cablul de alimentare la o priză corespunzătoare. Panoul de control se va aprinde complet, va emite un semnal sonor după care va afișa doar butonul .
2. Apăsăți pe butonul pentru a porni aparatul. Toate butoanele de pe panoul de control se vor aprinde (modul de selectare a programului).
3. Scoateți coșul de prăjire cu aer din aparat. Panoul de control se va stinge.
4. Amplasați tava perforată în coșul friteuzei cu aer. 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.
- 5. Puneți alimentele pregătite pe tava perforată (**→PROGRAMELE DE GĂTIT**). 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.
- 6. Introduceți coșul de prăjire în friteuza cu aer.
- 7. Atingeți butonul de Mod pentru a selecta un program de gătit prestabilit (PROGRAME DE GĂTIT) sau săriți la pasul următor dacă preferați să gătiți în Modul manual.
- 8. Pentru a regla setările implicite:
 - Atingeți butonul Timp + / – pentru a regla timpul de gătire (cu 1 minut la fiecare apăsare).
 - Atingeți butonul Temperatură + / – pentru a regla temperatura de gătire (cu 5 °C la fiecare apăsare).
 - Pentru a regla rapid valorile, atingeți și mențineți butonul apăsat.
- 9. Atingeți butonul %, pentru a începe gătitul. Afișajul va alterna între temperatura de gătire și numărătoarea inversă a temporizatorului.
- 10. Unele alimente trebuie agitate (sau întoarse) la jumătatea timpului de gătire (**→PROGRAME DE GĂTIT**). La jumătatea timpului de gătire, scoateți coșul de prăjire cu aer apucând mânerul cu fermitate, agitați ușor conținutul (sau întoarceți bucățile mari cu o pereche de clești), apoi introduceți coșul înapoi în unitatea principală pentru a relua gătitul.

NOTĂ: Aparatul va întrerupe automat procesul de gătire și va opri încălzirea atunci când coșul de prăjire cu aer este scos, iar gătitul va fi reluat automat atunci când acesta este reintrodus.

- 11. Verificați alimentele în timpul gătirii. Reglați temperatura sau timpul, dacă este necesar.
 - **Dacă trebuie să întrerupeți manual procesul de gătire:** Atingeți butonul %. Atingeți din nou butonul pentru a relua gătitul.
- 12. Când numărătoarea inversă a temporizatorului se termină, aparatul se va opri automat emițând 5 semnale sonore și va afișa „End” (Sfârșit). Ventilatorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 20-40 de secunde, apoi se va opri. Atunci va fi afișat doar butonul %.

6.2. OPRIREA AUTOMATĂ CU TEMPORIZATOR SAU OPRIREA MANUALĂ

Aparatul este proiectat să se oprească automat când temporizatorul ajunge la zero. Aparatul trebuie oprit manual atunci când programul de gătit nu a început încă (modul de selectare a programului) sau când este pus pe pauză.

- **Pentru a opri manual aparatul în modul de selectare a programului, când gătitul este întrerupt sau înainte de expirarea temporizatorului:** Atingeți și țineți apăsat butonul %, timp de 3 secunde până când aparatul se oprește. Va fi afișat numai butonul %.

6.3. 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 alimentele 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 sau curăța.

7. INFORMAȚII UTILE

7.1. 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)

7.2. 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.
- Taiati 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 friteuză.
- 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. Setați temperatura la 150 °C timp de aproximativ 10 minute.

RO

8. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



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



AVERTISMENT: Pentru prevenirea electrocutării, nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare ori ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu le clătiți niciodată sub 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. Nu curățați nicio parte a aparatului în mașina de spălat vase.
- 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.
- Scoateți coșul de prăjire cu aer și tava perforată. Curățați-le cu apă caldă cu săpun și un burete neabraziv. Clătiți și uscați bine. Păstrați coșul friteuzei cu aer în stare curată pentru a preveni fumul.

SFAT: Pentru a îndepărta reziduurile alimentare persistente, umpleți fundul coșului de prăjire cu aer cu apă caldă și puțin detergent lichid de vase. Așezați tava perforată în interior și lăsați-o la înmuiat timp de 10 minute înainte de a o curăța.

- Ștergeți cavitatea de gătit cu o cârpă moale sau un burete ușor umezit cu apă caldă. După curățare, uscați bine cu o cârpă moale, uscată.
- Când este necesar, curățați elementele de încălzire cu o perie moale de curățare pentru a îndepărta reziduurile alimentare. Ștergeți cu o cârpă umezită cu apă. Nu curățați elementele de încălzire cu detergent de vase, deoarece acesta poate transfera un miros puternic alimentelor.
- 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.**

RO

9. 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 priză 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.	Încercați să creșteți temperatura de gătit.
	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.
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de alimente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului.	Agitați sau întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire.

Gustările nu sunt crocante după prăjirea cu aer.	Gustările erau menite să fie gătite într-o friteuză cu ulei.	- Gătiții 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.	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.	Înmuiati 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.

ЗМІСТ

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	С. 70
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 73
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 73
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 74
5. РОЗМІЩЕННЯ	С. 74
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 74
7. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ	С. 76
8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 77
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 78

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 призначений виключно для побутового використання і не призначений для використання в подібних цілях, зокрема:

- 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.  Для вашої безпеки мийте виріб тільки м'якими миючими засобами та обмежте вплив високих температур. негайно викиньте виріб, якщо ви помітили тріщини або деформації. Будь-яке пошкодження або використання, що не відповідає інструкціям, збільшує ризик перенесення речовин і робить виріб непридатним для контакту з харчовими продуктами.
21.  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.
22. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
23. Не використовуйте прилад поруч із легкозаймистими рідинами чи газами або легкозаймистими матеріалами (наприклад, фіранками, скатертинами, шпалерами тощо).
24. 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.
25. Не використовуйте цей пристрій біля води або джерела сильної вологи (наприклад, у вологому підвалі, поруч із басейном або ванною).

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга:	220–240 В ~, 50–60 Гц
Енергоспоживання:	1000 W 0,4 Вт (режим очікування)
Період, після якого прилад автоматично переходить у режим очікування:	15 хв
Діапазон температур: Попередньо встановлена / ручна програма Сушіння фруктів	80–200 °C 50–80 °C
Діапазон таймера:	1–60 хвилин
Місткість:	3 л
Клас захисту:	Клас I

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ОГЛЯД ПРИЛАДУ

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Панель керування (сенсорний екран) / Основний блок | 4. Лоток для повітряного потоку |
| 2. Кошик для смаження | 5. Шнур живлення та вилка |
| 3. Ручка кошика | 6. Отвори для випуску повітря |

UA

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

- | | |
|---|---|
| a. Індикатор попередньо налаштованого режиму картоплі фри | f. Індикатор попередньо налаштованого режиму випікання |
| b. Індикатор попередньо встановленого режиму «Піца» | g. Індикатор попередньо встановленого режиму «Розморожування» |
| c. Індикатор попередньо встановленого режиму «Курячі гомілки» | h. Кнопка живлення та запуску/паузи |
| d. Індикатор попередньо налаштованого режиму риби | i. Кнопка збільшення/зменшення температури |
| e. Індикатор попередньо налаштованого режиму стейків | j. Дисплей |
| | k. Кнопка збільшення/зменшення часу |
| | l. Кнопка Mode (Режим) |

3.3. ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	За замовчуванням		Діапазон регулювання		Струшування/ перевертання
	Темп.	Час (хв)	Темп.	Час (хв)	
Ручний режим	180 °C	15	80–200 °C	1–60	
Попередньо встановлені програми приготування					
Картопля фрі	200 °C	20	80–200 °C	1–60	✓
Піца	180°C	15	80–200 °C	1–60	—
Курячі гомілки	185 °C	25	80–200 °C	1–60	✓
Риба	180 °C	15	80–200 °C	1–60	
Стейки	180 °C	15	80–200 °C	1–60	✓
Пиріг	160 °C	25	80–200 °C	1–60	—
Розморожування	55 °C	20	50–80 °C	1–60	

UA

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали з приладу.
- Вийміть кошик аерогриля з основного блока. Переконайтеся, що під кошиком, навколо нього або всередині основного блока немає пакувальних матеріалів чи етикеток.
- Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і що всі деталі в наявності.
- Перед першим використанням або після тривалого зберігання очистьте прилад і аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**.
- Рекомендується ввімкнути прилад і поставити його на найвищу температуру на 10–15 хвилин без їжі, щоб усунути запах «нового» і щоб вигоріла захисна змазка. Під час процесу може з'явитися невелика кількість диму або незначний запах. Забезпечте належну вентиляцію приміщення.

5. РОЗМІЩЕННЯ

- Розмістіть пристрій на рівній, стійкій, сухій та жароміцній робочій 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.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ – ризик отримання опіків:

- **Гарячі поверхні!** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Кошик аерогриля, 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 аерогриля.

- **Гаряче повітря та пара!** Остерігайтеся гарячого повітря та пари, що виділяються через отвори виходу повітря та під час виймання кошика з аерогриля. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від отворів для виходу пари та повітря.

6.1. СМАЖЕННЯ В АЕРОГРИЛІ

1. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки. Панель керування повністю засвітиться з коротким звуковим сигналом, після чого відобразиться лише кнопка **%**.
2. Торкніться кнопки **%**, щоб вимкнути прилад. Усі кнопки на панелі керування засвітяться (режим вибору програми).
3. Вийміть кошик для смаження з приладу. Панель керування вимкнеться.
4. Помістіть лоток для повітряного потоку у кошик для смаження. Ніколи не переполюйте кошик без лотка для повітряного потоку.
 - Лоток для потоку повітря дає гарячому повітрю змогу циркулювати навколо їжі, а надлишки жиру стікають на дно кошика.
5. Покладіть підготовлені продукти на кошик аерогриля (→ **ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**). 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 лоток із невеликими проміжками між ними.
6. Вставте кошик для смаження в прилад.
7. Натисніть кнопку «Режим», щоб вибрати попередню встановлену програму приготування (→ **ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**), або перейдіть до наступного кроку, якщо бажаєте готувати в ручному режимі.
8. Щоб змінити стандартні параметри:
 - Натисніть кнопку збільшення/зменшення часу, щоб налаштувати час приготування (по 1 хвилині за раз).
 - Натисніть кнопку збільшення/зменшення Температури, щоб налаштувати температуру приготування (по 5 °C за раз).
 - Натисніть і утримуйте кнопку, щоб швидко налаштувати значення.
9. Натисніть кнопку **%**, щоб розпочати приготування. На дисплеї почергово відображатимуться температура приготування та зворотний відлік таймера.
10. Деякі продукти потребують струшування (або перевертання) посеред процесу приготування (→ **ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**). На півдорозі приготування вийміть кошик аерогриля, міцно взявшись за ручку, обережно струсіть вміст (або переверніть великі шматки щипцями), після чого посуньте кошик назад у основний блок, щоб продовжити приготування.

ПРИМІТКА. Прилад автоматично призупинить процес приготування та вимкне нагрівання, коли кошик аерогриля буде вийнято, і автоматично продовжить приготування після його повторного встановлення.

11. Перевіряйте їжу під час приготування. За потреби відрегулюйте температуру або час.
 - **Якщо потрібно вручну призупинити процес приготування:** Торкніться кнопки **%**. Торкніться кнопки ще раз, щоб продовжити приготування.
12. Після закінчення зворотного відліку таймера прилад автоматично вимкнеться з 5 звуковими сигналами та відобразить «End» (Кінець). Вентилятор продовжуватиме працювати приблизно 20–40 секунд, після чого вимкнеться. Після цього відображатиметься лише кнопка **%**.

6.2. АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ ЗА ТАЙМЕРОМ АБО ВРУЧНУ

Прилад автоматично вимикається після завершення зворотного відліку таймера. Прилад необхідно вимкнути вручну, якщо програма приготування ще не запущена (режим вибору програми) або призупинена.

- Щоб вручну вимкнути прилад у режимі вибору програми, під час паузи або до завершення таймера: Торкніться кнопки $\frac{\phi}{\text{H}}$ та утримуйте її 3 секунди, поки прилад не вимкнеться. Відобразатиметься лише кнопка $\frac{\phi}{\text{H}}$.

6.3. ПІСЛЯ СМАЖЕННЯ В АЕРОГРИЛІ

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.

7. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

7.1. БЕЗПЕЧНА МІНІМАЛЬНА ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

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

7.2. ПОРАДИ ЗІ СМАЖЕННЯ В АЕРОГРИЛІ

- Для смаження в аерогрилі добре підходить ріпакова, соняшникова або інша рослинна олія.
- Додайте олію за потреби. Якщо продукти не розфасовані і не змащені жиром, використовуйте трохи олії (лише 1–2 столові ложки) для певних продуктів, щоб забезпечити хрумкий і золотистий результат.
- Для отримання більш хрустких продуктів завжди промокайте насухо продукти кухонним папером перед додаванням олії та приготуванням. Рівномірно втирайте, наносьте пензликом або розпорошуйте 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 аерогриля, 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 аерогрилі.
- Не готуйте в аерогрилі 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.
- Аерогриль можна використовувати для розігріву їжі. Установіть температуру 150 °C приблизно на 10 хвилин.

8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



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



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

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

- Очищуйте прилад після кожного використання. Не мийте жодні частини приладу в посудомийній машині.
- Залиште кошик відкритим, щоб прилад швидше охолонув.
- Протирайте основний блок ззовні м'якою сухою тканиною.
- Вийміть кошик аерогриля та лоток для повітряного потоку. Вимийте їх теплою мильною водою та неабразивною губкою. Прополощіть і ретельно висушіть. Тримайте кошик для смаження в чистоті, щоб уникнути димлення.

ПОРАДА. Щоб видалити залишки їжі, що пригоріли, наповніть дно кошика для смаження теплою водою з додаванням невеликої кількості мийного засобу. Помістіть лоток аерогриля всередину та дайте йому відмокати приблизно 10 хвилин перед очищенням.

- Протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою або губкою, злегка змоченою теплою водою. Ретельно витріть сухою тканиною після очищення.
- За необхідності очистьте нагрівальні елементи м'якою щіткою, щоб видалити будь-які залишки їжі. Протріть тканиною, змоченою водою. Не мийте нагрівальні елементи рідиною для миття посуду, оскільки це може надати їжі сильний запах.
- 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.**

UA

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Аерогриль 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, що готуються в аерогрилі, ще не готові.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів.
	Готуйте меншими порціями.	Спробуйте збільшити температуру приготування.
	Установлена температура занадто низька.	Спробуйте збільшити температуру приготування.
	Час приготування занадто короткий.	Спробуйте додати ще кілька хвилин до часу приготування.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерогрилі.	Деякі типи продуктів потрібно струшувати або перевертати посеред процесу приготування.	Струсіть або переверніть продукти посеред процесу приготування.
Після смаження в аерогрилі 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.	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 аерогрилі.	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 аерогриля.	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.

600199336
600216153
600216154
600216155
RA312D



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

Made in China