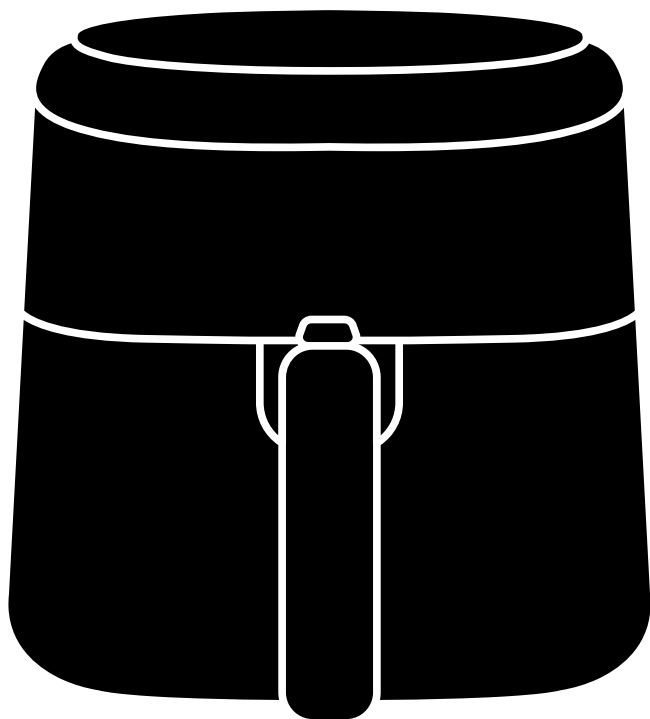


CREATE



Air Fryer Pro Compact

User manual | Manual de instrucciones

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Additional precautions	8
Caution on hot surfaces	8
Before using for the first time	8
Control panel	9
Instructions for use	9
Temperature/time control	10
Programs	10
Helpful tips	11
Use tips	12
Care and cleaning	12
Storage	12

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	20
Precauções adicionais	22
Cuidado em superfícies quentes	22
Antes de usar pela primeira vez	22
Painel de controle	23
Instruções de uso	23
Controle de temperatura/tempo	24
Programas	25
Dicas úteis	25
Cuidados e limpeza	26
Armazenar	26
Use dicas	26

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	13
Precauciones adicionales	15
Precaución en superficies calientes	15
Antes de usar por primera vez	16
Panel de control	16
Instrucciones de uso	16
Control de temperatura/tiempo	17
Programas	18
Consejos útiles	18
Consejos de uso	19
Cuidado y limpieza	19
Almacenamiento	19

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	27
Précautions supplémentaires	29
Attention aux surfaces chaudes	29
Avant d'utiliser pour la première fois	30
Panneau de commande	30
Mode d'emploi	30
Contrôle de la température/du temps	31
Programmes	32
Conseils utiles	32
Conseils d'utilisation	33
Entretien et nettoyage	33
Stockage	33

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	34
Ulteriori precauzioni	35
Attenzione su superfici calde	36
Prima del primo utilizzo	36
Pannello di controllo	37
Istruzioni per l'uso	37
Controllo temperatura/tempo	38
Programmi	39
Consigli utili	39
Usa suggerimenti	40
Cura e pulizia	40
Magazzinaggio	40

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	48
Aanvullende voorzorgsmaatregelen	50
Let op bij hete oppervlakken	50
Voor het eerste gebruik	50
Controlepaneel	51
Gebruiksaanwijzing	51
Temperatuur/tijd controle	52
Programma's	53
Nuttige tips	53
Gebruik tips	54
Verzorging en reiniging	54
Opslag	54

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	41
Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen	42
Vorsicht bei heißen Oberflächen	43
Vor dem ersten Gebrauch	43
Schalttafel	44
Gebrauchsanweisung	44
Temperatur-/Zeitsteuerung	45
Programme	46
Hilfreiche Tipps	46
Pflege und Reinigung	47
Tipps nutzen	47
Lagerung	47

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	55
Dodatkowe środki ostrożności	56
Uwaga na gorące powierzchnie	57
Przed pierwszym użyciem	57
Panel sterowania	58
Instrukcja użycia	58
Kontrola temperatury/czasu	59
Programy	60
Pomocne wskazówki	60
Użyj wskazówek	61
Pielęgnacja i czyszczenie	61
Magazynowanie	61

Thank you for choosing our air fryer. Before using this appliance and to ensure its best use, please read the instructions carefully.

The safety precautions listed here reduce the risk of fire, electric shock, and injury when followed correctly. Keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, purchase receipt and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and risk prevention measures when using an electrical appliance. The manufacturer will not be held responsible for any damage resulting from the user's failure to follow these instructions.

SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed.

- If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Contact a professional technician to carry out the necessary repairs.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety or have been trained in its use. the device safely.
- Children must not play with this appliance. They should also not carry out cleaning and maintenance tasks on the device unless they are over 8 years of age and supervised.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Check that the voltage of the electrical network corresponds to that shown on the classification label of the electrical appliance before using it.
- Check that the plug you are going to connect the appliance to has an earth connection.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface from which they cannot fall.
- Some parts of this electrical appliance may become hot, do not touch them as you may get burned.
- Make sure your hands are dry before touching an electrical appliance, cable or plug.
- Electrical appliances can give off some heat to avoid the risk of starting a fire. Make sure that the appliance has enough free space around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances should never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cables and plugs do not come into contact with water.

- Do not immerse electrical appliances, cables or plugs in water or any other liquid.
- Do not touch electrical appliances if they have fallen into water. Remove the plug from the outlet immediately. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cables and plugs do not come into contact with heat sources such as kitchen countertops or burners or any type of open fire.
- Don't let cords hang over the edge of a sink, counter, or table.
- Unplug the appliance whenever you are not using it.
- Unplug the power cord from the mains by pulling on the plug, not the cord.
- Regularly check that the cable and the device are not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service provider, or an equivalently qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance must not be connected by an external controller or with a different system with remote control.
- Take care when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet places.
- To disconnect, end all function operations on the control panel. Then remove plug from wall outlet.
- Unplug the appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Let it cool down before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Make sure the frying basket is properly seated in the front of the drawer. The tabs on the basket handle must be fully inserted into the grooves in the top of the basket drawer.
- Always make sure the fry basket drawer is fully closed, with the fry basket handle securely locked in the drawer, while the air fryer is in operation.

WARNING: The air fryer will not operate unless the fry basket drawer is completely closed.

CAUTION: After hot air frying, the frying basket, frying basket drawer and cooked food are hot. Great care should be taken when handling the Basket/Drawer Hot Air Fryer.

ADDITIONAL PRECAUTIONS

1. Please read the instruction manual carefully before operating or cleaning the appliance.
2. The cord of this appliance must be plugged into a 220-240V AC outlet.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or try to repair the damaged device.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse the power cord in any liquid. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by contacting customer service.
6. Keep the cord out of the reach of children and babies to avoid the risk of electric shock and suffocation.
7. Place the air fryer on a flat, heat resistant work area.
8. Do not block the air outlet at the rear and the air inlet at the top of the air fryer with any object.
9. Keep the device at least 10 centimeters away from walls or other objects during operation.
10. Always use the basket handle to open the fry basket drawer.
11. Do not replace the empty fry basket drawer (without the basket) in the air fryer body. Check that the frying basket is securely in position.

WARNING: After using the product, be sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.

WARNING: Underfilling or overfilling the frying basket can damage the air fryer.

12. Never move the fryer from hot air or when it contains hot food. Let product cool before moving.
13. Use the product's power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Use of an extension cord with this product is not recommended. Always plug directly into the wall outlet.

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating to the surface finish where it is placed, use a NON-PLASTIC coaster or placemat between the appliance and the countertop or tabletop finish. Failure to do so may cause the finish to darken or cause permanent staining.

14. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not work properly. It must be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

CAUTION ON HOT SURFACES

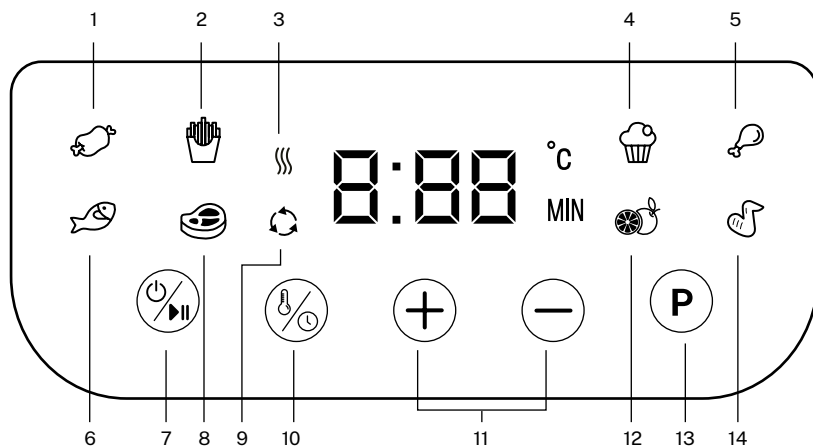
This appliance generates heat and exhaust steam during use. Appropriate precautions must be taken to avoid the risk of burns, fire or other injuries.

This appliance is hot during operation and retains heat for some time after it is turned off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is in operation or hot.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. If your fryer is found with the fry basket locked in the drawer inside the fryer body. Firmly grasp the basket handle to open the basket drawer, then remove the product drawer and place it on a clean, flat work surface.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the fryer. Check that there is no packaging under and around the frying basket and drawer.
3. Wash the frying basket and drawer in hot, soapy water.
4. Do not immerse the fryer body in water. Wipe the body of the air fryer clean with a damp cloth, then dry all parts thoroughly.
5. Lock the frying basket once clean in the drawer.

CONTROL PANEL





1. **Indicator** meat.
2. **Indicator** chips.
3. **Indicator** heating.
4. **Indicator** pie.
5. **Indicator** chicken.
6. **Indicator** fish.
7. **Button** On/Off/Pause.
8. **Indicator** Fillet.
9. **Indicator** Fan.
10. **Button** temperature / time.
11. **Buttons** temperature and time regulators
12. **Indicator** fruit.
13. **Button** program choice.
14. **Indicator** chicken wings.



INSTRUCTIONS FOR USE

WARNINGS!

- This product should not be used to boil water.
- Great care must be taken when handling the basket and drawer when hot. Prevent steam from escaping from the frying basket and food.
- The air fryer will not heat and the control panel will remain off until the fry basket drawer is fully closed.



NOTE: During the first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.


1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area near the plug.
2. Firmly grasp the basket handle to open the drawer, then remove it from the machine and place it on a clean, flat surface.
3. Place the food in the frying basket. Do not overfill the basket with food. To ensure proper cooking and air circulation. **NEVER** fill the frying basket more than half full.
4. Insert the assembled fry basket drawer into the front of the air fryer. Always make sure the fry basket drawer is completely closed.
5. Plug cord into wall outlet.
6. Press the button  to start the setup.
7. Press the button  to select the time and temperature of the fryer between the parameters 80 °C to 220 °C.
8. Select the timer at the desired time by setting with the buttons +/-.
Note: Use 3-5 minutes longer than desired time to preheat if fryer is cold.



9. Once the desired temperature and time have been set, press the button  to start cooking food.
10. 5 beeps will sound when the set time for frying has expired. The air fryer will automatically turn off. When done frying, remove the drawer from the machine and place it on a flat heat-resistant surface, then remove the frying basket from the drawer by releasing the protector and pressing the basket anchor button. .


To ensure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time. Lift the frying basket out of the drawer to rotate or shake food. Once you're done, put the basket back in the drawer. The timer will pause the countdown when the drawer is opened and the air fryer will stop heating until the drawer is replaced and the countdown continues.

TEMPERATURE/TIME CONTROL

- Press the button  to select the time and temperature of the fryer between the parameters 80 °C to 220 °C. You can change the temperature at any time.
- After setting the temperature and time, press the button  to start.
- To ensure even cooking/browning, open the fry basket drawer halfway through the cooking time. Check, rotate or vigorously shake the food in the frying basket.

If you need to change the time or temperature during cooking, without having to open the basket, press the button  to pause cooking.

Select with the button  the temperature / time and set with the buttons +/- desired temperature/time. To continue cooking, press the button again. .

NOTE: The air fryer can be turned off at any time by holding down the button  for 3 seconds. You will hear 3 beeps and it will work in ventilation mode for 20 seconds until it turns off.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.

Make sure the basket is in the locked position when stirring food. To avoid injury to persons or personal property, do not press the basket release button while moving the basket.


Hot oil can collect in the bottom of the drawer. To avoid the risk of personal injury or burns, or to prevent oil from contaminating food, always unlock and remove the fry basket from the drawer before emptying.


NEVER turn drawer over with frying basket in place.


WARNINGS! Unplug air fryer when not in use.


Let cooked food stand for 5 to 10 seconds before removing air fryer basket drawer or food from frying basket.

PROGRAMS









To use the preset programs press the button .

Press the key  again as many times as you want until the program you want to use is selected. The light of the selected program will flash.

Once the program has been chosen, press the button  so that the fryer begins to heat.

At any time you can modify the set temperature or time by pressing the button  and selecting with +/- depending on whether you want to add or decrease temperature or time.

* This chart lists the total average cooking time, the time that action is required, and what action should be taken for best results.

ICON	FOOD	TEMPERATURE	WEATHER	ACTION
	Meat	220 °C	15 min.	
	Chips	220 °C	16 min.	Remove
	Pie	160 °C	15 min.	
	Chicken	220 °C	20 min.	
	Fish	180 °C	20 min.	
	Fillet	200 °C	10 min.	
	Fruit	40-80 °C	4 horas	
	Chicken wings	220 °C	13 min.	

HELPFUL TIPS

- Use olive oil spray or vegetable oil for air frying.
- Use your air fryer to cook prepackaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time. As a general rule, lower the cooking temperature of the recipe by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and the quantity.
- Do not overfill the basket to fry food. Never fill the basket more than half full.
- For best results, some foods need to be vigorously shaken or turned over during the cooking time.
- To avoid excessive smoking, when cooking foods naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the fry basket drawer during use.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and prevent excessive smoking.
- To fry small batches of freshly breaded food, press the breading onto the food to help it adhere. Place in frying basket so that food is not touching to allow airflow to all surfaces.
- The air fryer can be used to reheat food at a temperature of 220°C for 15-20 minutes.

USE TIPS

WARNINGS! Always use a meat thermometer to make sure meat, poultry, and fish are thoroughly cooked before eating.

1. To ensure even doneness/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn, or vigorously shake the food in the basket.
2. Remember, frying smaller amounts of food in shorter cooking times will achieve better cooking results. Adjust temperatures and air fry times as needed to suit your taste.

IMPORTANT: Unless foods are pre-greased, for crisp, browned results, all foods should be lightly oiled before air frying.

- You can spray or brush oil on food.
- Spray oils work well as the oil is evenly distributed and smaller amounts of oil are needed.
- To ensure crispy results, make sure food is dry before adding oil.
- Cut smaller pieces to create more surface area for crispier results.
- It is recommended to preheat the fryer for 3-5 minutes to improve the cooking of the food.

CARE AND CLEANING

WARNINGS! Let the air fryer cool completely before cleaning.

1. Unplug the fryer. Remove fry basket from drawer. Make sure the frying drawer and basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the frying drawer and basket with hot, soapy water. Do not use metal cookware or abrasive cleansers or cleaners as this may damage the nonstick coating.
3. The fry basket and basket drawer are dishwasher safe. For best cleaning results, place in the top rack of your dishwasher.
4. Clean the fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth.

STORAGE

1. Make sure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the air fryer while it is hot or wet.
3. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestra freidora de aire. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico eléctrico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Si el aparato tiene algún defecto, no intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con algún técnico profesional para que realice las reparaciones pertinentes.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos limitados, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya sido formada para usar el aparato de forma segura.
- Los niños no deben jugar con este aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica se corresponde con la que se muestra en la etiqueta de clasificación del aparato eléctrico antes de usarlo.
- Compruebe que el enchufe en el que vaya a conectar el electrodoméstico tiene toma de tierra.
- Instale siempre los aparatos eléctricos sobre una superficie estable y nivelada de la que no se pueda caer.
- Algunas partes de este aparato eléctrico pueden calentarse, no las toque ya que se podría quemar.
- Asegúrese de que tiene las manos secas antes de tocar un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos pueden expulsar algo de calor para evitar el riesgo de iniciar un incendio. Asegúrese de que el aparato dispone de suficiente espacio libre a su alrededor y que no entra en contacto con materiales inflamables. No deben cubrirse nunca los aparatos eléctricos.

- Asegúrese de que los aparatos eléctricos, los cables y los enchufes no entran en contacto con el agua.
- No sumerja los aparatos eléctricos, los cables ni los enchufes ni en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Retire el enchufe de la toma de corriente inmediatamente. Deje de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que los aparatos eléctricos, cables y enchufes no entran en contacto con fuentes de calor como encimeras o quemadores de la cocina o algún tipo de fuego encendido.
- No deje que los cables cuelguen desde el borde del fregadero, la encimera o una mesa.
- Desenchufe el electrodoméstico siempre que no lo esté utilizando.
- Desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica tirando del enchufe, no del cable.
- Compruebe regularmente que el cable y el aparato no están dañados. No utilice el aparato eléctrico si el cable muestra señales de daño. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un proveedor de servicios técnicos o alguna persona con cualificación equivalente, para evitar peligros.
- Este electrodoméstico no debe conectarse mediante un controlador externo o con un sistema diferente con mando a distancia.
- Tenga cuidado cuando vaya a utilizar el aparato en el exterior.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos o mojados.
- Para desconectar, finalice todas las operaciones de funciones en el panel de control. Luego elimina enchufe de la toma de corriente de la pared.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Asegúrese de que la cesta para freír esté bien colocada en el frente del cajón. Las lengüetas del asa de la canasta deben estar completamente insertadas en las zanjas de la parte superior del cajón de la cesta.
- Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado, con el asa de la cesta para freír bloqueada de forma segura en el cajón, mientras la freidora de aire está en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que el cajón de la canasta para freír esté completamente cerrado.

PRECAUCIÓN: Después de freír con aire caliente, la cesta para freír, el cajón de la cesta para freír y los alimentos cocinados están calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular la freidora de aire caliente cesta/cajón.

PRECAUCIONES ADICIONALES

1. Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de operar o limpiar el aparato.
2. El cable de este aparato debe enchufarse en un 220-240V con toma de corriente de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desconecte inmediatamente el cable. No utilice ni intente reparar el aparato averiado.
4. No deje este aparato desatendido durante su uso.
5. No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este electrodoméstico está dañado, debe reemplazarse comunicándose con el servicio de atención al cliente.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños y los bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
7. Coloque la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor.
8. No obstaculice la salida de aire de la parte posterior y la entrada de aire en la parte superior de la freidora de aire con cualquier objeto.
9. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 10 centímetros de las paredes u otros objetos durante el funcionamiento.
10. Utilice siempre el asa de la cesta para abrir el cajón de la cesta para freír.
11. No vuelva a colocar el cajón vacío de la cesta de freír (sin la cesta) en el cuerpo de la freidora de aire. Verifique que la canasta para freír esté bien colocada en su posición.

ADVERTENCIA: Después de usar el producto, asegúrese de colocar el cajón de la cesta para freír sobre una superficie plana y resistente al calor antes de presionar el botón de liberación de la cesta.

ADVERTENCIA: Llenar la canasta para freír de manera insuficiente o excesiva puede dañar la freidora de aire.

12. Nunca mueva la freidora de aire caliente o cuando contenga alimentos calientes. Deje enfriar el producto antes de mover.
13. Use el cable de alimentación del producto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No se recomienda el uso de un cable de extensión con este producto. Enchufe siempre directamente a la toma de corriente de la pared.

PRECAUCIÓN: Para evitar que los plastificantes migren al acabado de la superficie donde esté colocada, utilice un posavasos o salva mantel NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la mesa. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o producir manchas permanentes.

14. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

PRECAUCIÓN EN SUPERFICIES CALIENTES

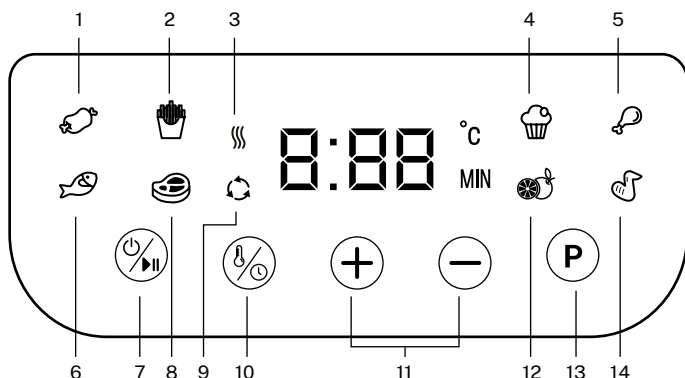
Este aparato genera calor y vapor de escape durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones.

Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Utilice siempre guantes para horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o caliente.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Si su freidora se encuentra con la cesta para freír bloqueada en el cajón, dentro del cuerpo de la freidora. Sujete firmemente el asa de la cesta para abrir el cajón de la cesta, luego retire el cajón del producto y colóquelo en una superficie de trabajo plana y limpia.
2. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora. Compruebe que no quede ningún embalaje debajo y alrededor de la cesta y el cajón para freír.
3. Lave la canasta para freír y el cajón con agua caliente y jabón.
4. No sumerja el cuerpo de la freidora en agua. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo, después, seque bien todas las piezas.
5. Bloquee la cesta para freír una vez limpia en el cajón.

PANEL DE CONTROL



- | | |
|---|--|
| 1. Indicador carne. | 9. Indicador Ventilador. |
| 2. Indicador patatas fritas. | 10. Botón temperatura / tiempo. |
| 3. Indicador calentamiento. | 11. Botones reguladores de temperatura y tiempo |
| 4. Indicador pastel. | 12. Indicador fruta. |
| 5. Indicador pollo. | 13. Botón de elección de programa. |
| 6. Indicador pescado. | 14. Indicador alitas de pollo. |
| 7. Botón de Encendido/Apagado/Pausa. | |
| 8. Indicador Filete. | |





INSTRUCCIONES DE USO

¡ADVERTENCIA!

- Este producto no debe usarse para hervir agua.
- Se debe tener mucho cuidado al manipular la cesta y el cajón cuando esté caliente. Evite que escape vapor de la cesta de freír y de los alimentos.
- La freidora de aire no calentará y el panel de control permanecerá apagado hasta que el cajón de la canasta para freír esté completamente cerrado.



NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal.


1. Coloque la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de la toma de corriente.
2. Sujete firmemente el asa de la cesta para abrir el cajón, luego retírelo de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana y limpia.



3. Coloque los alimentos en la canasta para freír. No llene en exceso la cesta con alimentos. Para garantizar una cocción y una circulación de aire adecuadas. **NUNCA** llene la cesta para freír más de la mitad.
4. Inserte el cajón de la cesta de freír ensamblado en la parte delantera de la freidora de aire. Siempre asegúrese de que el cajón de la canasta para freír esté completamente cerrado.
5. Enchufe el cable en la tomacorriente de la pared.
6. Presione el botón  para comenzar la configuración.
7. Presione el botón  para seleccionar el tiempo y la temperatura de la freidora entre los parámetros 80 °C a 220 °C.
8. Seleccione el temporizador al tiempo deseado configurando con los botones +/-.
- Nota: Utilice 3-5 minutos más del tiempo deseado para precalentar si la freidora está fría.
9. Una vez configurada la temperatura y tiempo deseados, presione nuevamente el botón  para comenzar a cocinar los alimentos.
10. Sonarán 5 pitidos cuando haya expirado el tiempo establecido para freír. La freidora de aire se apagará automáticamente. Cuando termine de freír, retire el cajón de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana resistente al calor, luego retire la canasta para freír del cajón liberando el protector y pulsando el botón de anclaje de la cesta .


Para asegurar una cocción/dorado, abra el cajón de la canasta a la mitad del tiempo de cocción. Levante la cesta de freír del cajón para girar o sacudir los alimentos. Una vez que haya terminado, vuelva a colocar la cesta en el cajón. El temporizador pausará la cuenta regresiva cuando se abra el cajón y la freidora de aire dejará de calentar hasta que se vuelva a colocar el cajón y continúe la cuenta regresiva.

CONTROL DE TEMPERATURA/TIEMPO

- Presione el botón  para seleccionar el tiempo y la temperatura de la freidora entre los parámetros 80 °C a 220 °C. Podrá modificar la temperatura en cualquier momento.
- Después de configurar la temperatura y el tiempo, presione el botón  para comenzar.
- Para asegurar una cocción/dorado uniforme, abra el cajón de la canasta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite enérgicamente los alimentos en la canasta para freír.

Si se necesita modificar el tiempo o la temperatura durante la cocción, sin necesidad de abrir la cesta, pulse el botón  para pausar la cocción.

Seleccione con el botón  la temperatura / tiempo y configure con los botones +/- la temperatura/tiempo deseados. Para continuar la cocción pulse nuevamente el botón .

NOTA: La freidora de aire se puede apagar en cualquier momento manteniendo pulsado el botón  durante 3 segundos. Escuchará 3 pitidos y funcionará en modo ventilación durante 20 segundos hasta que se apague.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes para horno cuando manipule la cesta de la freidora de aire caliente.

Asegúrese de que la canasta esté en la posición de bloqueo cuando agite los alimentos. Para evitar daños a personas o bienes personales, no presione el botón de liberación de la cesta mientras la mueve.

El aceite caliente puede acumularse en la base del cajón. Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones personales, o para evitar que el aceite contamine los alimentos, siempre desbloquee y retire la canasta para freír del cajón antes de vaciarla.

NUNCA dé la vuelta al cajón con la cesta para freír colocada.

¡ADVERTENCIA! Desenchufe la freidora de aire cuando no esté en uso.

Deje reposar los alimentos cocidos durante 5 a 10 segundos antes de retirar el cajón de la cesta de la freidora de aire o los alimentos de la cesta para freír.

PROGRAMAS

Para utilizar los programas preestablecidos pulse el botón **(P)**.

Vuelva a presionar la tecla **(P)** tantas veces desee hasta seleccionar el programa que quiera utilizar. La luz del programa seleccionado parpadeará.

Una vez elegido el programa pulse el botón **(%)** para que la freidora comience a calentar.

En cualquier momento podrá modificar la temperatura o tiempo preestablecido presionando el botón **(%)** y seleccionando con **+/-** según quiera añadir o disminuir temperatura o tiempo.

* Este cuadro enumera el tiempo promedio total de la cocción, el tiempo en el que se requiere alguna acción y qué acción se debe tomar para obtener los mejores resultados.

ICONO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	ACCIÓN
	Carne	220 °C	15 min.	
	Patatas fritas	220 °C	16 min.	Remover
	Pastel	160 °C	15 min.	
	Pollo	220 °C	20 min.	
	Pescado	180 °C	20 min.	
	Filete	200 °C	10 min.	
	Fruta	40-80 °C	4 horas	
	Alitas de pollo	220 °C	13 min.	

CONSEJOS ÚTILES

- Utilice aceite de oliva en aerosol o aceite vegetal para freír al aire.
- Use su freidora para cocinar alimentos preenvasados con una fracción de aceite, en una fracción del tiempo. Como regla general, baje la temperatura de cocción de la receta en 10 °C y reduzca el tiempo de cocción entre un 30% y un 50% según el alimento y la cantidad.
- No llene en exceso la cesta para freír los alimentos. Nunca llene la cesta más de la mitad de su capacidad.
- Para obtener los mejores resultados, es necesario agitar enérgicamente algunos alimentos o darles la vuelta durante el tiempo de cocción.
- Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos naturalmente ricos en grasas, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír durante su utilización.
- Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
- Para freír pequeños lotes de alimentos recién empanados presione el empanado sobre la comida para ayudar a que se adhiera. Colóquelo en la canasta para freír de modo que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
- La freidora de aire se puede utilizar para recalentar alimentos a una temperatura de 220 °C durante 15-20 minutos.

CONSEJOS DE USO

¡ADVERTENCIA! Utilice siempre un termómetro para carne para asegurarse de que la carne, las aves y el pescado estén bien cocidos antes de comer.

1. Para asegurar una cocción/dorado, abra el cajón de la canasta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite enérgicamente los alimentos en la canasta.
2. Recuerde, freír cantidades más pequeñas de alimentos en tiempos de cocción más cortos conseguirá mejores resultados de cocción. Ajuste las temperaturas y los tiempos de freír al aire según sea necesario para adaptarse a su gusto.

IMPORTANTE: A menos que los alimentos estén engrasados previamente, para obtener resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben engrasarse ligeramente antes de freírlos al aire.

- Usted puede rociar o cepillar aceite sobre los alimentos.
- Los aceites en aerosol funcionan bien ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesitan cantidades más pequeñas de aceite.
- Para garantizar resultados crujientes, asegúrese de que los alimentos estén secos antes de agregar aceite.
- Corte piezas más pequeñas para crear más área de superficie para obtener resultados más crujientes.
- Se aconseja precalentar la freidora 3-5 minutos para mejorar la cocción de los alimentos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora. Retire la cesta para freír del cajón. Asegúrese de que el cajón y la cesta para freír se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.
2. Lave el cajón y la cesta para freír con agua caliente y jabón. No use utensilios de cocina de metal ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
3. La cesta para freír y el cajón de la cesta son aptos para lavavajillas. Para obtener los mejores resultados de limpieza, colóquelo en la rejilla superior de su lavavajillas.
4. Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo suave y no abrasivo.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca almacene la freidora de aire mientras esté caliente o húmeda.
3. Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher nossa fritadeira. Antes de utilizar este aparelho e para garantir a sua melhor utilização, leia atentamente as instruções.

As precauções de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos quando seguidas corretamente. Guarde o manual em local seguro para referência futura, assim como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se aplicável, dê estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Sempre siga as instruções básicas de segurança e medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes da falha do usuário em seguir estas instruções.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas.

- Se o aparelho estiver com defeito, não tente repará-lo você mesmo. Contacte um técnico profissional para efectuar as reparações necessárias.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido formação para a sua utilização. dispositivo com segurança.
- As crianças não devem brincar com este aparelho. Eles também não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção no dispositivo, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionados.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na etiqueta de classificação do aparelho elétrico antes de o utilizar.
- Verifique se a tomada à qual vai ligar o aparelho tem ligação à terra.
- Sempre instale os aparelhos elétricos em uma superfície estável e nivelada da qual eles não possam cair.
- Algumas partes deste aparelho elétrico podem ficar quentes, não toque nelas, pois você pode se queimar.
- Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de tocar em um eletrodoméstico, cabo ou plugue.
- Aparelhos elétricos podem liberar algum calor para evitar o risco de iniciar um incêndio. Certifique-se de que o aparelho tem espaço livre suficiente à sua volta e que não entra em contacto com materiais inflamáveis. Aparelhos elétricos nunca devem ser cobertos.
- Certifique-se de que aparelhos elétricos, cabos e plugues não entrem em contato com a água.

- Não mergulhe aparelhos elétricos, cabos ou plugues em água ou qualquer outro líquido.
- Não toque em aparelhos elétricos se eles caírem na água. Retire o plugue da tomada imediatamente. Pare de usar o aparelho.
- Certifique-se de que aparelhos elétricos, cabos e plugues não entrem em contato com fontes de calor, como bancadas de cozinha ou queimadores ou qualquer tipo de fogo aberto.
- Não deixe fios pendurados na borda de uma pia, balcão ou mesa.
- Desligue o aparelho sempre que não o estiver a utilizar.
- Desconecte o cabo de alimentação da rede puxando pelo plugue, não pelo cabo.
- Verifique regularmente se o cabo e o dispositivo não estão danificados. Não use o aparelho elétrico se o cabo apresentar sinais de danos. Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, um prestador de serviços ou uma pessoa com qualificação equivalente para evitar riscos.
- Este aparelho não deve ser conectado por um controlador externo ou com um sistema diferente com controle remoto.
- Tome cuidado ao usar o aparelho ao ar livre.
- Nunca utilize o aparelho em locais húmidos ou molhados.
- Para desconectar, encerre todas as operações de função no painel de controle. Em seguida, remova o plugue da tomada de parede.
- Desligue o aparelho da tomada de parede quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Não use o aparelho para outro uso que não o pretendido.
- Certifique-se de que a cesta de fritar esteja bem encaixada na frente da gaveta. As abas da alça da cesta devem ser totalmente inseridas nas ranhuras na parte superior da gaveta da cesta.
- Certifique-se sempre de que a gaveta da cesta de fritar esteja totalmente fechada, com a alça da cesta de fritura travada firmemente na gaveta, enquanto a fritadeira estiver em operação.

AVISO: A fritadeira não funcionará a menos que a gaveta da cesta de fritar esteja completamente fechada.

CUIDADO: Após a fritura com ar quente, o cesto de fritura, a gaveta do cesto de fritura e os alimentos cozinhados estão quentes. Deve-se ter muito cuidado ao manusear a Fritadeira de Ar Quente Cesta/Gaveta.

PRECAUÇÕES ADICIONAIS

1. Leia atentamente o manual de instruções antes de operar ou limpar o aparelho.
2. O cabo deste aparelho deve ser conectado a uma tomada de 220-240V AC.
3. Se este aparelho começar a funcionar mal durante o uso, desconecte imediatamente o cabo. Não use ou tente reparar o dispositivo danificado.
4. Não deixe este aparelho sem vigilância durante o uso.
5. Não mergulhe o cabo de alimentação em nenhum líquido. Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, ele deve ser substituído entrando em contato com o atendimento ao cliente.
6. Mantenha o cabo fora do alcance de crianças e bebês para evitar o risco de choque elétrico e asfixia.
7. Coloque a fritadeira em uma área de trabalho plana e resistente ao calor.
8. Não bloqueie a saída de ar na parte traseira e a entrada de ar na parte superior da fritadeira com nenhum objeto.
9. Mantenha o dispositivo a pelo menos 10 centímetros de distância de paredes ou outros objetos durante a operação.
10. Sempre use a alça da cesta para abrir a gaveta da cesta de fritar.
11. Não recoloque a gaveta da cesta de fritar vazia (sem a cesta) no corpo da fritadeira. Verifique se o cesto de fritar está bem colocado.

AVISO: Depois de usar o produto, certifique-se de colocar a gaveta da cesta de fritura em uma superfície plana e resistente ao calor antes de pressionar o botão de liberação da cesta.

AVISO: O enchimento insuficiente ou excessivo do cesto de fritura pode danificar a fritadeira.

12. Nunca retire a fritadeira do ar quente ou quando contiver alimentos quentes. Deixe o produto esfriar antes de mover.
13. Use o cabo de alimentação do produto para reduzir o risco de ficar emaranhado ou tropeçar em um cabo mais longo. O uso de um cabo de extensão com este produto não é recomendado. Sempre conecte diretamente na tomada da parede.

CUIDADO: Para evitar que os plastificantes migrem para o acabamento da superfície onde é colocado, use um porta copos ou jogo americano NÃO PLÁSTICO entre o aparelho e o acabamento da bancada ou da mesa. Caso contrário, o acabamento pode escurecer ou causar manchas permanentes.

14. Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, seu aparelho pode não funcionar corretamente. Deve ser operado em um circuito elétrico separado de outros aparelhos.

CUIDADO EM SUPERFÍCIES QUENTES

Este aparelho gera calor e vapor de exaustão durante o uso. Devem ser tomadas as devidas precauções para evitar o risco de queimaduras, incêndio ou outros ferimentos.

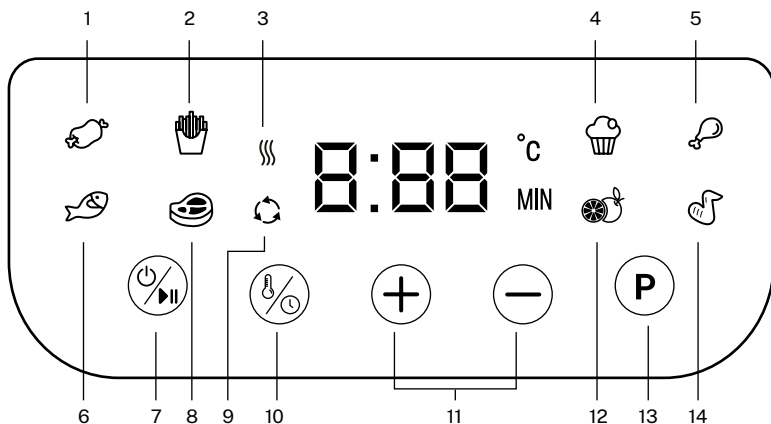
Este aparelho fica quente durante o funcionamento e retém o calor por algum tempo depois de ser desligado. Sempre use luvas de forno ao manusear materiais quentes e deixe as peças de metal esfriarem antes de limpar. Não coloque nada em cima do aparelho enquanto estiver em funcionamento ou quente.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Se a sua fritadeira for encontrada com a cesta de fritar travada na gaveta dentro do corpo da fritadeira. Segure firmemente a alça da cesta para abrir a gaveta da cesta e, em seguida, remova a gaveta do produto e coloque-a em uma superfície de trabalho plana e limpa.
2. Remova todo o material de embalagem e etiquetas de dentro e de fora da fritadeira. Verifique se não há embalagens sob e ao redor do cesto de fritura e da gaveta.

3. Lave o cesto de fritura e a gaveta com água quente e sabão.
4. Não mergulhe o corpo da fritadeira em água. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido e seque bem todas as peças.
5. Tranque o cesto de fritura depois de limpo na gaveta.

PAINEL DE CONTROLE



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Indicador carne. | 9. Indicador Fã. |
| 2. Indicador batatas fritas. | 10. Botão temperatura/tempo. |
| 3. Indicador aquecimento. | 11. Botões reguladores de temperatura e tempo. |
| 4. Indicador torta. | 12. Indicador fruta. |
| 5. Indicador frango. | 13. Botão escolha do programa. |
| 6. Indicador peixe. | 14. Indicador asas de frango. |
| 7. Botão Liga/Desliga/Pausa. | |
| 8. Indicador Filé. | |




INSTRUÇÕES DE USO

EMBARGO!

- Este produto não deve ser usado para ferver água.
- Deve-se ter muito cuidado ao manusear a cesta e a gaveta quando quentes. Evite que o vapor saia do cesto de fritura e dos alimentos.
- A fritadeira não aquece e o painel de controle permanece desligado até que a gaveta da cesta de fritar esteja totalmente fechada.




NOTA: Durante o primeiro uso, a fritadeira a ar pode emitir um leve odor. Isso é normal.



1. Coloque a fritadeira em uma área de trabalho plana e resistente ao calor perto da tomada de luz.
2. Segure firmemente a alça da cesta para abrir a gaveta e, em seguida, remova-a da máquina e coloque-a em uma superfície plana e limpa.
3. Coloque os alimentos no cesto de fritura. Não encha demais a cesta com alimentos. Para garantir um cozimento adequado e circulação de ar. **NUNCA** encha a cesta de fritar mais da metade.
4. Insira a gaveta da cesta de fritar montada na frente da fritadeira. Certifique-se sempre de que a gaveta do cesto de fritar está completamente fechada.


5. Conecte o cabo na tomada de parede.
6. Aperte o botão  para iniciar a configuração.
7. Aperte o botão  para selecionar o tempo e a temperatura da fritadeira entre os parâmetros 80 °C a 220 °C.
8. Selecione o timer na hora desejada ajustando com os botões +/- .
Observação: Use 3-5 minutos a mais do que o tempo desejado para pré-aquecer se a fritadeira estiver fria.
9. Depois de definir a temperatura e o tempo desejados, pressione o botão novamente.  para começar a cozinhar os alimentos.
10. 5 bipes soarão quando o tempo definido para fritar tiver expirado. A fritadeira desliga automaticamente. Quando terminar de fritar, retire a gaveta da máquina e coloque-a sobre uma superfície plana resistente ao calor, depois retire a cesta de fritura da gaveta soltando o protetor e pressionando o botão de fixação da cesta. ▲.

Para garantir uma cozedura/douradura uniforme, abra a gaveta do cesto a meio do tempo de cozedura. Levante o cesto de fritura da gaveta para girar ou agitar os alimentos. Quando terminar, coloque a cesta de volta na gaveta. O cronômetro pausará a contagem regressiva quando a gaveta for aberta e a fritadeira parará de aquecer até que a gaveta seja recolocada e a contagem regressiva continue.

CONTROLE DE TEMPERATURA/TEMPO

- Aperte o botão  para selecionar o tempo e a temperatura da fritadeira entre os parâmetros 80 °C a 220 °C. Você pode alterar a temperatura a qualquer momento.
- Depois de definir a temperatura e o tempo, pressione o botão  para iniciar.
- Para garantir uma cozedura/douradura uniforme, abra a gaveta do cesto de fritar a meio do tempo de cozedura. Verifique, gire ou agite vigorosamente os alimentos no cesto de fritura. Se você precisar alterar o tempo ou a temperatura durante o cozimento, sem precisar abrir a cesta, pressione o botão  para pausar o cozimento.

Selecione com o botão  a temperatura/tempo e ajuste com os botões +/- temperatura/tempo desejado. Para continuar a cozinhar, pressione o botão novamente. .

NOTA: A fritadeira pode ser desligada a qualquer momento mantendo pressionado o botão  por 3 segundos. Você ouvirá 3 bipes e funcionará em modo de ventilação por 20 segundos até desligar.

CUIDADO: Sempre use luvas de forno ao manusear a cesta da fritadeira a ar quente.

Certifique-se de que a cesta esteja na posição travada ao mexer os alimentos. Para evitar ferimentos em pessoas ou bens pessoais, não pressione o botão de liberação da cesta enquanto estiver movendo a cesta.

O óleo quente pode acumular-se no fundo da gaveta. Para evitar o risco de ferimentos pessoais ou queimaduras, ou para evitar que o óleo contamine os alimentos, sempre destrave e remova o cesto de fritar da gaveta antes de esvaziá-lo.

NUNCA vire a gaveta com o cesto de fritar colocado.

EMBARGO! Desligue a fritadeira de ar quando não estiver em uso.

Deixe os alimentos cozinhados repousar durante 5 a 10 segundos antes de retirar a gaveta do cesto da fritadeira ou os alimentos do cesto de fritura.

PROGRAMAS

Para usar os programas predefinidos, pressione o botão **P**.

Pressione a tecla **P** novamente quantas vezes quiser até que o programa que deseja usar seja selecionado. A luz do programa selecionado piscará.

Uma vez escolhido o programa, pressione o botão **⏸** para que a fritadeira comece a aquecer. A qualquer momento, você pode modificar a temperatura ou o tempo definido pressionando o botão **⏸** e selecionando com +/- dependendo se deseja adicionar ou diminuir a temperatura ou o tempo.

* Este gráfico lista o tempo médio total de cozimento, o tempo em que a ação é necessária e qual ação deve ser tomada para obter melhores resultados.

ÍCONE	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	AÇÃO
	Carne	220 °C	15 min.	
	Batatas fritas	220 °C	16 min.	Remover
	Torta	160 °C	15 min.	
	Frango	220 °C	20 min.	
	Peixe	180 °C	20 min.	
	Filé	200 °C	10 min.	
	Fruta	40-80 °C	4 horas	
	Asas de frango	220 °C	13 min.	

DICAS ÚTEIS

- Use spray de azeite ou óleo vegetal para fritar ao ar.
- Use sua fritadeira para cozinhar alimentos pré-embalados com uma fração do óleo, em uma fração do tempo. Como regra geral, baixe a temperatura de cozedura da receita em 10°C e reduza o tempo de cozedura em 30% a 50% dependendo do alimento e da quantidade.
- Não encha demais o cesto para fritar alimentos. Nunca encha a cesta mais da metade.
- Para melhores resultados, alguns alimentos precisam ser agitados vigorosamente ou virados durante o tempo de cozimento.
- Para evitar o fumo excessivo, ao cozinhar alimentos naturalmente ricos em gordura, como asas de frango ou salsichas, pode ser necessário drenar a gordura da gaveta do cesto de fritar durante o uso.
- Sempre seque os alimentos antes de cozinhar para estimular o escurecimento e evitar o fumo excessivo.
- Para fritar pequenos lotes de alimentos empanados na hora, pressione o empanado no alimento para ajudá-lo a aderir. Coloque no cesto de fritura para que os alimentos não toquem para permitir o fluxo de ar para todas as superfícies.
- A fritadeira a ar pode ser usada para reaquecer alimentos a uma temperatura de 220°C por 15-20 minutos.

USE DICAS

EMBARGO! Sempre use um termômetro de carne para garantir que a carne, as aves e os peixes estejam bem cozidos antes de comer.

1. Para garantir uma cozedura/douradura uniforme, abra a gaveta do cesto de fritar a meio do tempo de cozedura. Verifique, vire ou agite vigorosamente os alimentos no cesto.
2. Lembre-se de que fritar quantidades menores de alimentos em tempos de cozimento mais curtos obterá melhores resultados de cozimento. Ajuste as temperaturas e os tempos de fritura conforme necessário para se adequar ao seu gosto.

IMPORTANTE: A menos que os alimentos sejam pré-lubrificadas, para obter resultados crocantes e dourados, todos os alimentos devem ser levemente untados com óleo antes de fritar ao ar.

- Você pode borrifar ou pincelar óleo nos alimentos.
- Os óleos em spray funcionam bem, pois o óleo é distribuído uniformemente e são necessárias quantidades menores de óleo.
- Para garantir resultados crocantes, certifique-se de que os alimentos estejam secos antes de adicionar o óleo.
- Corte pedaços menores para criar mais área de superfície para resultados mais crocantes.
- Recomenda-se pré-aquecer a fritadeira por 3-5 minutos para melhorar o cozimento dos alimentos.

CUIDADOS E LIMPEZA

EMBARGO! Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de limpá-la.

1. Desligue a fritadeira. Retire o cesto de fritar da gaveta. Certifique-se de que a gaveta de fritar e a cesta esfriaram completamente antes de limpar.
2. Lave a gaveta de fritar e o cesto com água quente e sabão. Não use panelas de metal ou produtos de limpeza ou produtos de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
3. O cesto de fritar e a gaveta do cesto são laváveis na máquina de lavar louça. Para melhores resultados de limpeza, coloque no cesto superior da sua máquina de lavar louça.
4. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido macio e não abrasivo.

ARMAZENAR

1. Certifique-se de que a fritadeira esteja desconectada e que todas as peças estejam limpas e secas antes de guardá-la.
2. Nunca guarde a fritadeira enquanto estiver quente ou molhada.
3. Guarde a fritadeira na caixa ou em local limpo e seco.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre friteuse à air. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir son utilisation optimale, veuillez lire attentivement les instructions.

Les consignes de sécurité répertoriées ici réduisent les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'elles sont suivies correctement. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu d'achat et la boîte. Le cas échéant, remettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les consignes de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.

- Si l'appareil est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un technicien professionnel pour effectuer les réparations nécessaires.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils aient été formés à son utilisation. appareil en toute sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ils ne doivent pas non plus effectuer de tâches de nettoyage et d'entretien sur l'appareil à moins d'avoir plus de 8 ans et d'être supervisés.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Vérifiez que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette de classification de l'appareil électrique avant de l'utiliser.
- Vérifiez que la prise à laquelle vous allez brancher l'appareil dispose d'une prise de terre.
- Installez toujours les appareils électriques sur une surface stable et plane d'où ils ne peuvent pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil électrique peuvent devenir chaudes, ne les touchez pas car vous pourriez vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher un appareil électrique, un câble ou une prise.
- Les appareils électriques peuvent dégager un peu de chaleur pour éviter le risque de déclencher un incendie. Assurez-vous que l'appareil dispose d'un espace libre suffisant autour de lui et qu'il n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les câbles et les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- Ne plongez pas les appareils électriques, les câbles ou les prises dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne touchez pas les appareils électriques s'ils sont tombés dans l'eau. Retirez immédiatement la fiche de la prise. Arrêtez d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les câbles et les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des comptoirs de cuisine ou des brûleurs ou tout type de feu ouvert.
- Ne laissez pas les cordons pendre du bord d'un évier, d'un comptoir ou d'une table.
- Débranchez l'appareil chaque fois que vous ne l'utilisez pas.
- Débranchez le cordon d'alimentation du secteur en tirant sur la fiche et non sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le câble et l'appareil ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon présente des signes d'endommagement. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un fournisseur de services ou une personne de qualification équivalente afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne doit pas être connecté par un contrôleur externe ou avec un autre système avec télécommande.
- Faites attention lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des endroits humides ou mouillés.
- Pour déconnecter, terminez toutes les opérations de fonction sur le panneau de commande. Retirez ensuite la fiche de la prise murale.
- Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Assurez-vous que le panier à friture est correctement installé à l'avant du tiroir. Les languettes de la poignée du panier doivent être complètement insérées dans les rainures en haut du tiroir du panier.
- Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à frites est complètement fermé, avec la poignée du panier à frites bien verrouillée dans le tiroir, lorsque la friteuse à air est en marche.

ATTENTION: La friteuse à air ne fonctionnera que si le tiroir du panier à frites est complètement fermé.

MISE EN GARDE: Après la friture à l'air chaud, le panier à friture, le tiroir du panier à friture et les aliments cuits sont chauds. Il faut faire très attention lors de la manipulation de la friteuse à air chaud à panier/tiroir.

PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise de courant alternatif 220-240V.
3. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, débranchez immédiatement le cordon. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer l'appareil endommagé.
4. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
5. Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé en contactant le service client.
6. Tenez le cordon hors de portée des enfants et des bébés pour éviter tout risque d'électrocution et d'étouffement.
7. Placez la friteuse à air chaud sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur.
8. Ne bloquez pas la sortie d'air à l'arrière et l'entrée d'air en haut de la friteuse avec un objet.
9. Maintenez l'appareil à au moins 10 centimètres des murs ou d'autres objets pendant le fonctionnement.
10. Utilisez toujours la poignée du panier pour ouvrir le tiroir du panier à frites.
11. Ne remplacez pas le tiroir du panier à frites vide (sans le panier) dans le corps de la friteuse à convection. Vérifiez que le panier à friture est bien en place.

ATTENTION: Après avoir utilisé le produit, assurez-vous de placer le tiroir du panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.

ATTENTION: Un remplissage insuffisant ou excessif du panier de friture peut endommager la friteuse à air.

12. N'éloignez jamais la friteuse de l'air chaud ou lorsqu'elle contient des aliments chauds. Laissez refroidir le produit avant de le déplacer.
13. Utilisez le cordon d'alimentation du produit pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge avec ce produit n'est pas recommandée. Branchez toujours directement dans la prise murale.

MISE EN GARDE: Pour empêcher les plastifiants de migrer vers la finition de surface où ils sont placés, utilisez un sous-verre ou un napperon NON PLASTIQUE entre l'appareil et la finition du comptoir ou de la table. Le non-respect de cette consigne peut assombrir le fini ou causer des taches permanentes.

14. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES

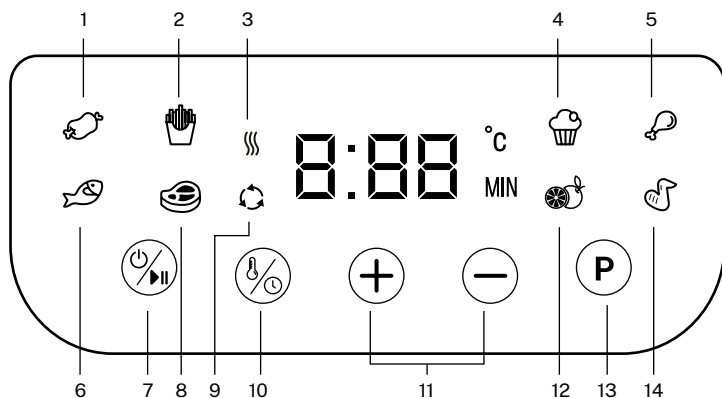
Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur d'échappement pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres blessures.

Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche ou chaud.

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Si votre friteuse est retrouvée avec le panier à frites verrouillé dans le tiroir à l'intérieur du corps de la friteuse. Saisissez fermement la poignée du panier pour ouvrir le tiroir du panier, puis retirez le tiroir du produit et placez-le sur une surface de travail propre et plane.
2. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse. Vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour du panier à friture et du tiroir.
3. Lavez le panier à friture et le tiroir à l'eau chaude savonneuse.
4. Ne plongez pas le corps de la friteuse dans l'eau. Essayez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement toutes les pièces.
5. Verrouillez le panier à friture une fois propre dans le tiroir.

PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Indicateur viande. | 9. Indicateur Ventilateur. |
| 2. Indicateur les frites. | 10. Bouton température / temps. |
| 3. Indicateur chauffage. | 11. Boutons régulateurs de température et de temps |
| 4. Indicateur tarte. | 12. Indicateur fruit. |
| 5. Indicateur poulet. | 13. Bouton choix de programme. |
| 6. Indicateur poisson. | 14. Indicateur ailes de poulet. |
| 7. Bouton Marche/Arrêt/Pause. | |
| 8. Indicateur Filet. | |

MODE D'EMPLOI




MISE EN GARDE!

- Ce produit ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.
- Il faut faire très attention lors de la manipulation du panier et du tiroir lorsqu'ils sont chauds. Empêchez la vapeur de s'échapper du panier de friture et des aliments.
- La friteuse à convection ne chauffe pas et le panneau de commande reste éteint jusqu'à ce que le tiroir du panier à frites soit complètement fermé.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, la friteuse à convection peut émettre une légère odeur. C'est normal.




1. Placez la friteuse à convection sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur près du prise de courant.
2. Saisissez fermement la poignée du panier pour ouvrir le tiroir, puis retirez-le de la ma-



chine et placez-le sur une surface plane et propre.


3. Placez les aliments dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop le panier avec de la nourriture. Pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air. **JAMAIS** remplissez le panier à friture plus qu'à moitié.
4. Insérez le tiroir du panier à frites assemblé à l'avant de la friteuse à air. Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à frites est complètement fermé.
5. Branchez le cordon dans la prise murale.
6. Appuie sur le bouton  pour démarrer la configuration.
7. Appuie sur le bouton  pour sélectionner le temps et la température de la friteuse entre les paramètres 80 °C à 220 °C.
8. Sélectionnez la minuterie à l'heure souhaitée en réglant avec les boutons +/- .
Noter: Utilisez 3-5 minutes de plus que le temps désiré pour préchauffer si la friteuse est froide.
9. Une fois la température et l'heure souhaitées réglées, appuyez à nouveau sur le bouton  pour commencer la cuisson des aliments.
10. 5 bips retentissent lorsque le temps de friture réglé est expiré. Une fois la friture terminée, retirez le tiroir de la machine et placez-le sur une surface plane résistante à la chaleur, puis retirez le panier à friture du tiroir en relâchant le protecteur et en appuyant sur le bouton d'ancrage du panier. ▲.

Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez le tiroir du panier à mi-cuisson. Soulevez le panier à friture hors du tiroir pour faire pivoter ou secouer les aliments. Une fois que vous avez terminé, remettez le panier dans le tiroir. La minuterie mettra le compte à rebours en pause lorsque le tiroir est ouvert et la friteuse à air s'arrêtera de chauffer jusqu'à ce que le tiroir soit remis en place et le compte à rebours continue.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE/DU TEMPS

- Appuie sur le bouton  pour sélectionner le temps et la température de la friteuse entre les paramètres 80 °C à 220 °C. Vous pouvez modifier la température à tout moment.
 - Après avoir réglé la température et l'heure, appuyez sur le bouton  pour commencer.
 - Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez le tiroir du panier à friture à mi-cuisson. Vérifiez, tournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier de friture.
- Si vous avez besoin de modifier le temps ou la température pendant la cuisson, sans avoir à ouvrir le panier, appuyez sur le bouton  pour interrompre la cuisson.

Sélectionnez avec le bouton  la température / le temps et réglez avec les boutons +/- température/durée souhaitée. Pour continuer la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton .

REMARQUE: La friteuse à air peut être éteinte à tout moment en maintenant le bouton enfoncé  pendant 3 secondes. Vous entendrez 3 bips et il fonctionnera en mode ventilation pendant 20 secondes jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

MISE EN GARDE: Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation du panier de la friteuse à air chaud.

Assurez-vous que le panier est en position verrouillée lorsque vous mélangez des aliments. Pour éviter de blesser des personnes ou des biens personnels, n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant le déplacement du panier.

De l'huile chaude peut s'accumuler au fond du tiroir. Pour éviter tout risque de blessure ou de brûlure, ou pour empêcher l'huile de contaminer les aliments, déverrouillez et retirez toujours le panier à frites du tiroir avant de le vider.


JAMAIS retourner le tiroir avec le panier à friture en place.

MISE EN GARDE! Débranchez la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée.


Laissez les aliments cuits reposer pendant 5 à 10 secondes avant de retirer le tiroir du panier de la friteuse à convection ou les aliments du panier de friture.

PROGRAMMES









Para utilizar los programas preestablecidos pulse el botón .

Vuelva a presionar la telca  tantas veces desee hasta seleccionar el programa que quiera utilizar. La luz del programa seleccionado parpadeará.

Una vez elegido el programa pulse el botón  para que la freidora comience a calentar.

En cualquier momento podrá modificar la temperatura o tiempo preestablecido presionando el botón  y seleccionando con +/- según quiera añadir o disminuir temperatura o tiempo.

* Ce tableau répertorie le temps de cuisson moyen total, le temps nécessaire à l'action et les mesures à prendre pour obtenir les meilleurs résultats.

ICÔNE	PROGRAMMES	TEMPÉRATURE	MÉTÉO	ACTION
	Viande	220 °C	15 min.	
	Les frites	220 °C	16 min.	Retirer
	Tarte	160 °C	15 min.	
	Poulet	220 °C	20 min.	
	Poisson	180 °C	20 min.	
	Filet	200 °C	10 min.	
	Fruit	40-80 °C	4 horas	
	Ailes de poulet	220 °C	13 min.	

CONSEILS UTILES

- Utilisez un vaporisateur d'huile d'olive ou de l'huile végétale pour la friture à l'air.
- Utilisez votre friteuse à air pour cuire des aliments préemballés avec une fraction de l'huile, en une fraction de temps. En règle générale, baissez la température de cuisson de la recette de 10°C et réduisez le temps de cuisson de 30% à 50% selon les aliments et la quantité.
- Ne remplissez pas trop le panier pour faire frire des aliments. Ne remplissez jamais le panier plus qu'à moitié.
- Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être secoués ou retournés vigoureusement pendant la cuisson.
- Pour éviter une fumée excessive, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du tiroir du panier à friture pendant l'utilisation.
- Séchez toujours les aliments avant de les cuire pour favoriser le brunissement et éviter une fumée excessive.
- Pour faire frire de petites quantités d'aliments fraîchement panés, appuyez la panure sur les aliments pour l'aider à adhérer. Placer dans le panier à friture de sorte que les aliments ne se touchent pas pour permettre la circulation de l'air sur toutes les surfaces.
- La friteuse à air peut être utilisée pour réchauffer des aliments à une température de 220 °C pendant 15 à 20 minutes.

CONSEILS D'UTILISATION

MISE EN GARDE! Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant de les manger.

1. Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez le tiroir du panier à friture à mi-cuisson. Vérifiez, retournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier.
2. N'oubliez pas que la friture de petites quantités d'aliments dans des temps de cuisson plus courts permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Ajustez les températures et les temps de friture à l'air selon vos goûts.

IMPORTANT: À moins que les aliments ne soient pré-graissés, pour des résultats croustillants et dorés, tous les aliments doivent être légèrement huilés avant la friture à l'air.

- Vous pouvez vaporiser ou brosser de l'huile sur les aliments.
- Les huiles de pulvérisation fonctionnent bien car l'huile est uniformément répartie et de plus petites quantités d'huile sont nécessaires.
- Pour garantir des résultats croustillants, assurez-vous que les aliments sont secs avant d'ajouter de l'huile.
- Coupez des morceaux plus petits pour créer plus de surface pour des résultats plus croustillants.
- Il est recommandé de préchauffer la friteuse pendant 3-5 minutes pour améliorer la cuisson des aliments.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISE EN GARDE! Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse. Retirez le panier à frites du tiroir. Assurez-vous que le tiroir à friture et le panier ont complètement refroidi avant de les nettoyer.
2. Lavez le tiroir à friture et le panier avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de nettoyeurs ou nettoyeurs abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Le panier à frites et le tiroir du panier vont au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats de nettoyage, placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
4. Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide doux et non abrasif.

STOCKAGE

1. Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse à air chaud ou humide.
3. Rangez la friteuse à air dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, così come la garanzia, la ricevuta d'acquisto e la scatola. Se applicabile, fornire queste istruzioni al futuro proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un apparecchio elettrico. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Se l'apparecchio è difettoso, non tentare di ripararlo da soli. Rivolgersi a un tecnico professionista per eseguire le riparazioni necessarie.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o siano state addestrate al suo utilizzo. dispositivo in sicurezza.
- I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Inoltre, non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione sul dispositivo a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta di classificazione dell'apparecchio elettrico prima di utilizzarlo.
- Verificare che la spina a cui si intende collegare l'apparecchio sia collegata a terra.
- Installare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana da cui non possano cadere.
- Alcune parti di questo apparecchio elettrico potrebbero surriscaldarsi, non toccarle perché potresti scottarti.
- Assicurati di avere le mani asciutte prima di toccare un apparecchio elettrico, un cavo o una spina.
- Gli apparecchi elettrici possono emettere un po' di calore per evitare il rischio di appiccare un incendio. Assicurarsi che l'apparecchio abbia abbastanza spazio libero intorno e che non entri in contatto con materiali infiammabili. Gli elettrodomestici non dovrebbero mai essere coperti.
- Assicurarsi che apparecchi elettrici, cavi e spine non entrino in contatto con l'acqua.
- Non immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o altri liquidi.

- Non toccare gli apparecchi elettrici se sono caduti in acqua. Rimuovere immediatamente la spina dalla presa. Smetti di usare l'apparecchio.
- Assicurarsi che apparecchi elettrici, cavi e spine non entrino in contatto con fonti di calore come piani cucina o fornelli o qualsiasi tipo di fuoco aperto.
- Non lasciare che i cavi pendano dal bordo di un lavandino, un bancone o un tavolo.
- Scollegare l'apparecchio ogni volta che non lo si utilizza.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla rete tirando la spina, non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo e il dispositivo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo mostra segni di danneggiamento. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi o da una persona equivalentemente qualificata per evitare rischi.
- Questo apparecchio non deve essere collegato da un controller esterno o con un sistema diverso con telecomando.
- Prestare attenzione quando si utilizza l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi umidi o bagnati.
- Per disconnettersi, terminare tutte le operazioni delle funzioni sul pannello di controllo. Quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di montare o smontare parti e prima di pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Assicurarsi che il cestello per friggere sia posizionato correttamente nella parte anteriore del cassetto. Le linguette sulla maniglia del cestello devono essere inserite completamente nelle scanalature nella parte superiore del cassetto del cestello.
- Assicurarsi sempre che il cassetto del cestello della frittura sia completamente chiuso, con la maniglia del cestello della frittura saldamente bloccata nel cassetto, mentre la friggitrice ad aria è in funzione.

AVVERTIMENTO: La friggitrice ad aria non funzionerà a meno che il cassetto del cestello della frittura non sia completamente chiuso.

ATTENZIONE: Dopo la frittura ad aria calda, il cestello per friggere, il cassetto del cestello per friggere e il cibo cotto sono caldi. Prestare molta attenzione quando si maneggia la friggitrice ad aria calda con cestello/cassetto.

ULTERIORI PRECAUZIONI

1. Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare o pulire l'apparecchio.
2. Il cavo di questo apparecchio deve essere collegato a una presa da 220-240 V CA.
3. Se questo apparecchio inizia a non funzionare correttamente durante l'uso, scollegare immediatamente il cavo. Non utilizzare o tentare di riparare il dispositivo danneggiato.
4. Non lasciare questo apparecchio incustodito durante l'uso.
5. Non immergere il cavo di alimentazione in alcun liquido. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito contattando il servizio clienti.

6. Tenere il cavo fuori dalla portata di bambini e neonati per evitare il rischio di scosse elettriche e soffocamento.
7. Posizionare la friggitrice ad aria su un'area di lavoro piana e resistente al calore.
8. Non bloccare con alcun oggetto l'uscita dell'aria sul retro e l'ingresso dell'aria nella parte superiore della friggitrice ad aria.
9. Tenere il dispositivo ad almeno 10 centimetri di distanza da pareti o altri oggetti durante il funzionamento.
10. Utilizzare sempre la maniglia del cestello per aprire il cassetto del cestello della frittura.
11. Non sostituire il cassetto vuoto del cestello (senza cestello) nel corpo della friggitrice ad aria. Verificare che il cestello per friggere sia ben in posizione.

AVVERTIMENTO: Dopo aver utilizzato il prodotto, assicurarsi di posizionare il cassetto del cestello per friggere su una superficie piana e resistente al calore prima di premere il pulsante di rilascio del cestello.

AVVERTIMENTO: Il riempimento insufficiente o eccessivo del cestello per friggere può danneggiare la friggitrice ad aria.

12. Non spostare mai la friggitrice dall'aria calda o quando contiene cibi caldi. Lascia raffreddare il prodotto prima di spostarlo.
13. Utilizzare il cavo di alimentazione del prodotto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare su un cavo più lungo. Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo prodotto. Collegare sempre direttamente alla presa a muro.

ATTENZIONE: Per evitare che i plastificanti migrino alla finitura superficiale in cui è posizionato, utilizzare un sottobicchiere o una tovaglietta **NON IN PLASTICA** tra l'apparecchio e la finitura del piano di lavoro o del tavolo. In caso contrario, la finitura potrebbe scurirsi o causare macchie permanenti.

14. Se il circuito elettrico è sovraccarico di altri apparecchi, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. Deve funzionare su un circuito elettrico separato dagli altri apparecchi.

ATTENZIONE SU SUPERFICI CALDE

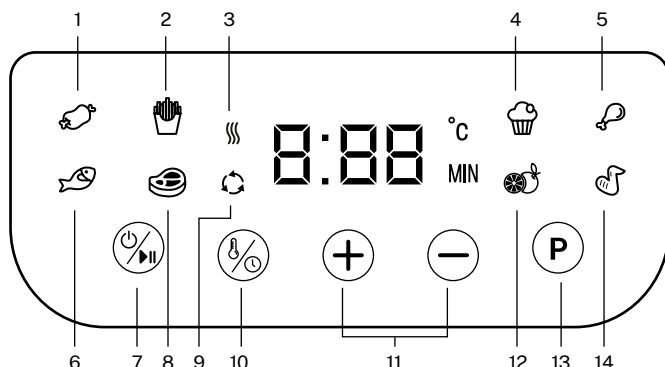
Questo apparecchio genera calore e vapore di scarico durante l'uso. Devono essere prese adeguate precauzioni per evitare il rischio di ustioni, incendi o altre lesioni.

Questo apparecchio è caldo durante il funzionamento e mantiene il calore per un po' di tempo dopo lo spegnimento. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano materiali caldi e lasciare raffreddare le parti metalliche prima di pulirle. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione o caldo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Se la friggitrice viene trovata con il cestello bloccato nel cassetto all'interno del corpo della friggitrice. Afferrare saldamente la maniglia del cestello per aprire il cassetto del cestello, quindi rimuovere il cassetto del prodotto e posizionarlo su una superficie di lavoro piana e pulita.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice. Verificare che non ci siano imballaggi sotto e intorno al cestello e al cassetto.
3. Lavare il cestello e il cassetto in acqua calda e sapone.
4. Non immergere il corpo della friggitrice in acqua. Pulisci il corpo della friggitrice ad aria con un panno umido, quindi asciuga accuratamente tutte le parti.
5. Bloccare il cestello una volta pulito nel cassetto.

PANNELLO DI CONTROLLO





1. **Indicatore** la carne.
2. **Indicatore** patatine fritte.
3. **Indicatore** il riscaldamento.
4. **Indicatore** torta.
5. **Indicatore** pollo.
6. **Indicatore** pesce.
7. **Pulsante** On/Off/Pausa.
8. **Indicatore** Filetto.
9. **Indicatore** Fan.
10. **Pulsante** temperatura/tempo.
11. **Bottoni** regolatori di temperatura e tempo
12. **Indicatore** frutta.
13. **Pulsante** scelta del programma.
14. **Indicatore** Ali di pollo.



ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTIMENTO!

- Questo prodotto non deve essere utilizzato per far bollire l'acqua.
- Occorre prestare molta attenzione quando si maneggia il cestello e il cassetto quando sono caldi. Impedire la fuoriuscita di vapore dal cestello e dal cibo.
- La friggitrice ad aria non si riscalda e il pannello di controllo rimane spento finché il cassetto del cestello della frittura non è completamente chiuso.



NOTA: Durante il primo utilizzo, la friggitrice ad aria può emettere un leggero odore. E' normale.


1. Posizionare la friggitrice ad aria su un'area di lavoro piana e resistente al calore vicino a tappo.
2. Afferrare saldamente la maniglia del cestello per aprire il cassetto, quindi rimuoverlo dalla macchina e posizionarlo su una superficie piana e pulita.
3. Mettere il cibo nel cestello per friggere. Non riempire eccessivamente il cesto di cibo. Per garantire una corretta cottura e circolazione dell'aria. **MAI** riempire il cestello per friggere più della metà.
4. Inserire il cassetto del cestello della frittura assemblato nella parte anteriore della friggitrice ad aria. Assicurarsi sempre che il cassetto del cestello della frittura sia completamente chiuso.
5. Collegare il cavo alla presa a muro.
6. Premi il bottone  per avviare la configurazione.
7. Premi il bottone  per selezionare il tempo e la temperatura della friggitrice tra i parametri da 80 °C a 220 °C.



8. Selezionare il timer all'ora desiderata impostando con i pulsanti +/-.
Nota: Utilizzare 3-5 minuti in più del tempo desiderato per preriscaldare se la friggitrice è fredda.
9. Una volta impostate la temperatura e l'ora desiderate, premere nuovamente il pulsante  per iniziare a cucinare il cibo.
10. Allo scadere del tempo impostato per la frittura vengono emessi 5 segnali acustici. La friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente. Al termine della frittura, rimuovere il cassetto dalla macchina e posizionarlo su una superficie piana resistente al calore, quindi rimuovere il cestello dal cassetto sganciando la protezione e premendo il pulsante di ancoraggio del cestello. .


Per garantire una cottura/doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello a metà del tempo di cottura. Sollevare il cestello per friggere fuori dal cassetto per ruotare o scuotere il cibo. Quando hai finito, rimetti il cestino nel cassetto. Il timer metterà in pausa il conto alla rovescia all'apertura del cassetto e la friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi finché il cassetto non sarà sostituito e il conto alla rovescia continua.

CONTROLLO TEMPERATURA/TEMPO

- Premi il bottone  per selezionare il tempo e la temperatura della friggitrice tra i parametri da 80 °C a 220 °C. È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento.
- Dopo aver impostato la temperatura e l'ora, premere il pulsante  iniziare.
- Per garantire una cottura/doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello per friggere a metà del tempo di cottura. Controllare, ruotare o scuotere energicamente il cibo nel cestello.

Se è necessario modificare il tempo o la temperatura durante la cottura, senza dover aprire il cestello, premere il pulsante  per mettere in pausa la cottura.

Selezionare con il pulsante  la temperatura/ora e impostarla con i pulsanti +/- temperatura/tempo desiderati. Per continuare la cottura, premere nuovamente il pulsante .

NOTA: La friggitrice ad aria può essere spenta in qualsiasi momento tenendo premuto il pulsante  per 3 secondi. Sentirai 3 bip e funzionerà in modalità ventilazione per 20 secondi fino allo spegnimento.

ATTENZIONE: Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il cestello della friggitrice ad aria calda.

Assicurarsi che il cestello sia in posizione di blocco quando si mescola il cibo. Per evitare danni a persone o cose personali, non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre si sposta il cestello.

L'olio caldo può accumularsi nella parte inferiore del cassetto. Per evitare il rischio di lesioni personali o ustioni, o per evitare che l'olio contamini gli alimenti, sbloccare e rimuovere sempre il cestello dal cassetto prima di svuotarlo.

MAI capovolgere il cassetto con il cestello in posizione.

AVVERTIMENTO! Scollegare la friggitrice ad aria quando non è in uso.

Lasciare riposare il cibo cotto per 5-10 secondi prima di rimuovere il cassetto del cestello della friggitrice ad aria o il cibo dal cestello.

PROGRAMMI

Per utilizzare i programmi preimpostati premere il tasto **P**.

Premere nuovamente il tasto **P** tutte le volte che si desidera fino a selezionare il programma che si desidera utilizzare. La spia del programma selezionato lampeggerà.

Una volta scelto il programma, premere il pulsante **1/4** in modo che la friggitrice inizi a riscaldarsi.

In qualsiasi momento è possibile modificare la temperatura o l'ora impostata premendo il pulsante **1/2** e selezionando con **+/-** a seconda che si voglia aggiungere o diminuire la temperatura o l'ora.

* Questa tabella elenca il tempo di cottura medio totale, il tempo necessario per l'azione e l'azione da intraprendere per ottenere i migliori risultati.

ICONA	PROGRAMMA	TEMPERATURA	TIEMPO	AZIONE
	Carne	220 °C	15 min.	
	Patatine fritte	220 °C	16 min.	Rimuovere
	Torta	160 °C	15 min.	
	Pollo	220 °C	20 min.	
	Pesce	180 °C	20 min.	
	Filetto	200 °C	10 min.	
	Frutta	40-80 °C	4 horas	
	Ali di pollo	220 °C	13 min.	

CONSIGLI UTILI

- Usa olio d'oliva spray o olio vegetale per friggere ad aria.
- Usa la tua friggitrice ad aria per cuocere cibi preconfezionati con una frazione dell'olio, in una frazione del tempo. Come regola generale, abbassare la temperatura di cottura della ricetta di 10°C e ridurre il tempo di cottura dal 30% al 50% a seconda del cibo e della quantità.
- Non riempire eccessivamente il cestello per friggere il cibo. Non riempire mai il cestello più della metà.
- Per ottenere i migliori risultati, alcuni cibi devono essere agitati energicamente o girati durante il tempo di cottura.
- Per evitare un'eccessiva affumicatura, durante la cottura di cibi naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario scolare il grasso dal cassetto del cestello durante l'uso.
- Asciugare sempre il cibo prima della cottura per favorire la doratura e prevenire un'eccessiva affumicatura.
- Per friggere piccoli lotti di cibo appena impanato, premere l'impanatura sul cibo per farlo aderire. Mettere nel cestello per friggere in modo che il cibo non si tocchi per consentire il flusso d'aria su tutte le superfici.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata per riscaldare il cibo a una temperatura di 220°C per 15-20 minuti.

USA SUGGERIMENTI

AVVERTIMENTO! Usa sempre un termometro per carne per assicurarti che carne, pollame e pesce siano ben cotti prima di mangiarli.

1. Per garantire una cottura/doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello per friggere a metà cottura. Controllare, girare o scuotere energicamente il cibo nel cestello.
2. Ricorda, friggere piccole quantità di cibo in tempi di cottura più brevi otterrà risultati di cottura migliori. Regola le temperature e i tempi di frittura ad aria secondo necessità in base ai tuoi gusti.

IMPORTANTE: A meno che gli alimenti non siano pre-grassati, per ottenere risultati croccanti e dorati, tutti gli alimenti dovrebbero essere leggermente oliati prima della frittura ad aria.

- Puoi spruzzare o spazzolare l'olio sul cibo.
- Gli oli spray funzionano bene poiché l'olio è distribuito uniformemente e sono necessarie quantità minori di olio.
- Per garantire risultati croccanti, assicurarsi che il cibo sia asciutto prima di aggiungere l'olio.
- Taglia i pezzi più piccoli per creare più superficie per risultati più croccanti.
- Si consiglia di preriscaldare la friggitrice per 3-5 minuti per migliorare la cottura dei cibi.

CURA E PULIZIA

AVVERTIMENTO! Lascia raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di pulirla.

1. Scollega la friggitrice. Rimuovere il cestello per friggere dal cassetto. Assicurarsi che il cassetto per friggere e il cestello si siano completamente raffreddati prima di pulirli.
2. Lavare il cassetto e il cestello per friggere con acqua calda e sapone. Non utilizzare pentole in metallo o detersivi abrasivi o detersivi in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Il cestello e il cassetto del cestello sono lavabili in lavastoviglie. Per ottenere i migliori risultati di pulizia, posizionarlo nel cestello superiore della lavastoviglie.
4. Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido morbido e non abrasivo.

MAGAZZINAGGIO

1. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia scollegata e che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporla.
2. Non riporre mai la friggitrice ad aria mentre è calda o bagnata.
3. Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hier aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen, wenn sie korrekt befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und den Karton zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den zukünftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Risikovermeidung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer resultieren.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen professionellen Techniker, um die erforderlichen Reparaturen durchzuführen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder in der Verwendung unterwiesen wurden. Gerät sicher.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Sie sollten auch keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung des Stromnetzes mit der auf dem Typenschild des Elektrogeräts angegebenen Spannung übereinstimmt, bevor Sie es verwenden.
- Überprüfen Sie, ob der Stecker, an den Sie das Gerät anschließen möchten, geerdet ist.
- Installieren Sie Elektrogeräte immer auf einer stabilen und ebenen Fläche, von der sie nicht herunterfallen können.
- Einige Teile dieses Elektrogeräts können heiß werden, berühren Sie sie nicht, da Sie sich verbrennen könnten.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrische Geräte können etwas Wärme abgeben, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist und dass es nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Elektrische Geräte sollten niemals abgedeckt werden.
- Achten Sie darauf, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Berühren Sie keine elektrischen Geräte, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
- Achten Sie darauf, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Wärmequellen wie Küchenarbeitsplatten oder Herdplatten oder offenem Feuer jeglicher Art in Berührung kommen.
- Lassen Sie keine Kabel über den Rand eines Waschbeckens, einer Theke oder eines Tisches hängen.
- Trennen Sie das Gerät, wenn Sie es nicht benutzen.
- Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz, indem Sie am Stecker ziehen, nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Kabel und das Gerät nicht beschädigt sind. Verwenden Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Serviceanbieter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Steuerung oder mit einem anderen System mit Fernbedienung verbunden werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals an feuchten oder nassen Orten.
- Beenden Sie zum Trennen alle Funktionsoperationen auf dem Bedienfeld. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb richtig in der Vorderseite der Schublade sitzt. Die Laschen am Korbgriff müssen vollständig in die Nuten an der Oberseite der Korbschublade eingeführt werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist und der Frittierkorbgriff sicher in der Schublade verriegelt ist, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.

WARNUNG: Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist.

VORSICHT: Nach dem Heißluftfrittieren sind Frittierkorb, Frittierkorbschublade und Gargut heiß. Beim Umgang mit der Heißluftfritteuse mit Korb/Schublade ist große Vorsicht geboten.

ZUSÄTZLICHE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen oder reinigen.
2. Das Kabel dieses Geräts muss an eine 220-240-V-Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
3. Wenn bei diesem Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Verwenden Sie das beschädigte Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren.
4. Lassen Sie dieses Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
5. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten ein. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es ersetzt werden, indem Sie sich an den Kundendienst wenden.

6. Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf, um Stromschlag- und Erstickungsgefahr zu vermeiden.
7. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche.
8. Blockieren Sie den Luftauslass an der Rückseite und den Lufteinlass an der Oberseite der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen.
9. Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 10 Zentimeter von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
10. Verwenden Sie immer den Korbgriff, um die Frittierkorbschublade zu öffnen.
11. Setzen Sie die leere Frittierkorbschublade (ohne Korb) nicht wieder in das Heißluftfritteusengehäuse ein. Prüfen Sie, ob der Frittierkorb fest sitzt.

WARNUNG: Stellen Sie nach der Verwendung des Produkts die Frittierkorbschublade auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche, bevor Sie die Korbentriegelungstaste drücken.

WARNUNG: Eine Unter- oder Überfüllung des Frittierkorbs kann die Heißluftfritteuse beschädigen.

12. Bewegen Sie die Fritteuse niemals aus der heißen Luft oder wenn sie heiße Speisen enthält. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es bewegen.
13. Verwenden Sie das Netzkabel des Produkts, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verheddern oder darüber stolpern. Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit diesem Produkt wird nicht empfohlen. Schließen Sie es immer direkt an die Steckdose an.

VORSICHT: Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche wandern, auf der es aufgestellt wird, verwenden Sie einen Untersetzer oder ein Tischset, das NICHT aus KUNSTSTOFF IST, zwischen dem Gerät und der Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche dunkler werden oder dauerhafte Flecken verursachen.

14. Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert Ihr Gerät möglicherweise nicht richtig. Es muss an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.

VORSICHT BEI HEISSEN OBERFLÄCHEN

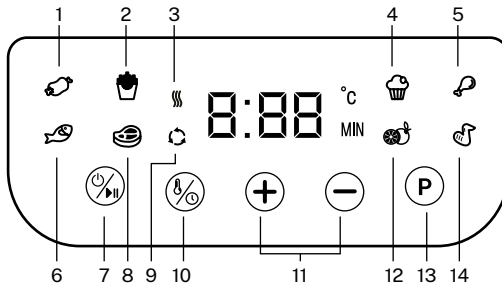
Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme und Abdampf. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer oder anderen Verletzungen zu vermeiden.

Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß und behält die Wärme noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie mit heißen Materialien hantieren, und lassen Sie Metallteile abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Wenn Ihre Fritteuse mit dem Frittierkorb in der Schublade im Inneren des Friteusengehäuses verriegelt gefunden wird. Fassen Sie den Korbgriff fest an, um die Korbschublade zu öffnen, entfernen Sie dann die Produktschublade und legen Sie sie auf eine saubere, ebene Arbeitsfläche.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Fritteuse. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackung unter und um den Frittierkorb und die Schublade befindet.
3. Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem Seifenwasser.
4. Tauchen Sie das Friteusengehäuse nicht in Wasser. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie dann alle Teile gründlich ab.
5. Arretieren Sie den Frittierkorb einmal sauber in der Schublade.

SCHALTAFEL





- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Indikator Fleisch. | 8. Indikator Filet. |
| 2. Indikator Chips. | 9. Indikator Fan. |
| 3. Indikator Heizung. | 10. Taste Temperatur / Zeit. |
| 4. Indikator Kuchen. | 11. Tasten Temperatur-und Zeitregler |
| 5. Indikator Hähnchen. | 12. Indikator Obst. |
| 6. Indikator Fische. | 13. Taste Programmwahl. |
| 7. Taste Ein/Aus/Pause. | 14. Indikator Hühnerflügel. |



GEBRAUCHSANWEISUNG

VORBEHALT!

- Dieses Produkt sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.
- Beim Umgang mit dem heißen Korb und der Schublade ist große Vorsicht geboten. Verhindern Sie, dass Dampf aus dem Frittierkorb und den Speisen entweicht.
- Die Heißluftfritteuse heizt nicht und das Bedienfeld bleibt ausgeschaltet, bis die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.


1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe des Steckers.
2. Fassen Sie den Korbgriff fest an, um die Schublade zu öffnen, nehmen Sie sie dann aus der Maschine und stellen Sie sie auf eine saubere, ebene Oberfläche.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Korb nicht mit Lebensmitteln. Um das richtige Garen und die Luftzirkulation zu gewährleisten. **NOCH NIE** Füllen Sie den Frittierkorb mehr als halb voll.
4. Setzen Sie die zusammengebaute Frittierkorbschublade in die Vorderseite der Heißluftfritteuse ein. Stellen Sie immer sicher, dass die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist.
5. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.
6. Drücken Sie den Knopf  um die Einrichtung zu starten.
7. Drücken Sie den Knopf  Zeit und Temperatur der Fritteuse zwischen den Parametern 80 °C bis 220 °C wählen.
8. Wählen Sie den Timer zur gewünschten Zeit aus, indem Sie ihn mit den Tasten einstellen +/-.
Notiz: Verwenden Sie 3-5 Minuten länger als die gewünschte Zeit zum Vorheizen, wenn die Fritteuse kalt ist.



9. Wenn die gewünschte Temperatur und Zeit eingestellt sind, drücken Sie die Taste erneut.  um mit dem Kochen zu beginnen.
10. 5 Pieptöne ertönen, wenn die eingestellte Bratzeit abgelaufen ist. Die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, entfernen Sie die Schublade aus der Maschine und legen Sie sie auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Entfernen Sie dann den Frittierkorb aus der Schublade, indem Sie die Schutzvorrichtung lösen und den Korbankerknopf drücken. .


Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Korbschublade nach der Hälfte der Garzeit. Heben Sie den Frittierkorb aus der Schublade, um Lebensmittel zu drehen oder zu schütteln. Wenn Sie fertig sind, legen Sie den Korb wieder in die Schublade. Der Timer hält den Countdown an, wenn die Schublade geöffnet wird, und die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis die Schublade wieder eingesetzt wird und der Countdown fortgesetzt wird.

TEMPERATUR-/ZEITSTEUERUNG

- Drücken Sie den Knopf  Zeit und Temperatur der Fritteuse zwischen den Parametern 80 °C bis 220 °C wählen. Sie können die Temperatur jederzeit ändern.
- Drücken Sie nach dem Einstellen von Temperatur und Zeit die Taste  anfangen.
- Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierkorbschublade nach der Hälfte der Garzeit. Prüfen, drehen oder kräftig schütteln Sie die Lebensmittel im Frittierkorb.

Wenn Sie die Zeit oder Temperatur während des Garens ändern müssen, ohne den Korb öffnen zu müssen, drücken Sie die Taste  Kochen zu unterbrechen.

Mit der Taste auswählen  die Temperatur / Zeit und stellen Sie sie mit den Tasten ein +/- gewünschte Temperatur/Zeit. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die Taste erneut. .

HINWEIS: Die Heißluftfritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie die Taste gedrückt halten  für 3 Sekunden. Sie hören 3 Pieptöne und es arbeitet 20 Sekunden lang im Beatmodus, bis es sich ausschaltet.

VORSICHT: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem Korb der Heißluftfritteuse hantieren.

Stellen Sie sicher, dass sich der Korb beim Rühren in der verriegelten Position befindet. Um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, drücken Sie nicht die Entriegelungstaste des Korbs, während Sie den Korb bewegen.

Am Boden der Schublade kann sich heißes Öl ansammeln. Um das Risiko von Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden oder um zu verhindern, dass Lebensmittel mit Öl verunreinigt werden, entriegeln und entfernen Sie den Frittierkorb immer aus der Schublade, bevor Sie ihn leeren.

NOCH NIE Drehen Sie die Schublade mit eingesetztem Frittierkorb um.

VORBEHALT! Trennen Sie die Heißluftfritteuse, wenn sie nicht verwendet wird.

Lassen Sie gekochte Lebensmittel 5 bis 10 Sekunden stehen, bevor Sie die Korbschublade der Heißluftfritteuse oder Lebensmittel aus dem Frittierkorb entfernen.

PROGRAMME



Um die voreingestellten Programme zu verwenden, drücken Sie die Taste **P**.

Drücken Sie die Taste **P** so oft wie Sie möchten, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist. Das Licht des ausgewählten Programms blinkt.

Sobald das Programm ausgewählt wurde, drücken Sie die Taste **⏸**, damit die Fritteuse zu heizen beginnt.

Sie können die eingestellte Temperatur oder Zeit jederzeit ändern, indem Sie die Taste **⏸** drücken und mit **+/-** auswählen, je nachdem, ob Sie die Temperatur oder Zeit erhöhen oder verringern möchten.

* Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtkochzeit, die Zeit, in der Maßnahmen erforderlich sind, und die Maßnahmen auf, die für beste Ergebnisse ergriffen werden sollten.

SYMBOL	PROGRAMME	TEMPERATUR	WETTER	AKTION
	Fleisch	220 °C	15 min.	
	Chips	220 °C	16 min.	Entfernen
	Kuchen	160 °C	15 min.	
	Huhn	220 °C	20 min.	
	Fische	180 °C	20 min.	
	Filet	200 °C	10 min.	
	Obst	40-80 °C	4 horas	
	Hühnerflügel	220 °C	13 min.	

HILFREICHE TIPPS

- Verwenden Sie Olivenölspray oder Pflanzenöl zum Heißluftbraten.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um verpackte Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zu garen. Reduzieren Sie generell die Gartemperatur des Rezepts um 10 °C und verkürzen Sie die Garzeit je nach Lebensmittel und Menge um 30 % bis 50 %.
- Überfüllen Sie den Korb nicht, um Lebensmittel zu frittieren. Füllen Sie den Korb nie mehr als zur Hälfte.
- Für beste Ergebnisse müssen einige Lebensmittel während der Garzeit kräftig geschüttelt oder gewendet werden.
- Um übermäßiges Räuchern zu vermeiden, kann es beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt, wie Hähnchenflügel oder Würstchen, erforderlich sein, das Fett während des Gebrauchs aus der Frittierkorbschublade abzulassen.
- Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Kochen immer trocken, um die Bräunung zu fördern und übermäßiges Räuchern zu vermeiden.
- Um kleine Portionen frisch paniertes Lebensmittel zu frittieren, drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser haften. Legen Sie es so in den Frittierkorb, dass sich die Lebensmittel nicht berühren, damit Luft zu allen Oberflächen strömen kann.
- Die Heißluftfritteuse kann zum Aufwärmen von Speisen bei einer Temperatur von 220 °C für 15-20 Minuten verwendet werden.

TIPPS NUTZEN

VORBEHALT! Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr gründlich gegart sind.

1. Um eine gleichmäßige Garung/Bräunung zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierkorbschublade nach der Hälfte der Garzeit. Überprüfen, wenden oder schütteln Sie die Lebensmittel im Korb kräftig.
2. Denken Sie daran, dass das Braten kleinerer Lebensmittelmengen in kürzeren Garzeiten bessere Garergebnisse erzielt. Passen Sie Temperaturen und Frittierzeiten nach Bedarf an Ihren Geschmack an.

WICHTIG: Sofern die Lebensmittel nicht vorgefettet sind, sollten alle Lebensmittel für knusprige, gebräunte Ergebnisse vor dem Luftbraten leicht eingeeölt werden.

- Sie können Öl auf Lebensmittel sprühen oder streichen.
- Sprühöle funktionieren gut, da das Öl gleichmäßig verteilt wird und kleinere Ölmengen benötigt werden.
- Um knusprige Ergebnisse zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
- Schneiden Sie kleinere Stücke, um mehr Oberfläche für knusprigere Ergebnisse zu schaffen.
- Es wird empfohlen, die Fritteuse 3-5 Minuten lang vorzuheizen, um das Garen der Speisen zu verbessern.

PFLEGE UND REINIGUNG

VORBEHALT! Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Stecken Sie die Fritteuse aus. Frittierkorb aus der Schublade nehmen. Stellen Sie sicher, dass die Frittierschublade und der Korb vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Waschen Sie die Frittierschublade und den Korb mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder Scheuer- oder Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Der Frittierkorb und die Korbschublade sind spülmaschinenfest. Für beste Reinigungsergebnisse in den oberen Korb Ihrer Spülmaschine geben.
4. Reinigen Sie das Friteusengehäuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch.

LAGERUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse ausgesteckt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie verstauen.
2. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse niemals auf, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze airfryer. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en voor een optimaal gebruik.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, het aankoopbewijs en de doos. Geef deze instructies, indien van toepassing, aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventiemaatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze instructies door de gebruiker.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

- Als het apparaat defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Neem contact op met een professionele technicus om de nodige reparaties uit te voeren.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of getraind zijn in het gebruik ervan. apparaat veilig.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Ze mogen ook geen reinigings- en onderhoudstaken aan het apparaat uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Controleer voor gebruik of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die op het classificatielabel van het elektrische apparaat.
- Controleer of de stekker waarop u het apparaat gaat aansluiten een aarding heeft.
- Installeer elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar ze niet van kunnen vallen.
- Sommige onderdelen van dit elektrische apparaat kunnen heet worden, raak ze niet aan omdat u zich kunt verbranden.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u een elektrisch apparaat, snoer of stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten kunnen wat warmte afgeven om het risico op brand te voorkomen. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte om het apparaat heen is en dat het niet in contact komt met brandbare materialen. Elektrische apparaten mogen nooit worden afgedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, kabels en stekkers niet in contact komen met water.

- Dompel elektrische apparaten, kabels of stekkers niet onder in water of een andere vloeistof.
- Raak elektrische apparaten niet aan als ze in het water zijn gevallen. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Stop met het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, kabels en stekkers niet in contact komen met warmtebronnen zoals keukenbladen of -branders of enige vorm van open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van een gootsteen, aanrecht of tafel hangen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of de kabel en het apparaat niet beschadigd zijn. Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer tekenen van schade vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een serviceprovider of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten met een externe controller of met een ander systeem met afstandsbediening.
- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit op vochtige of natte plaatsen.
- Om de verbinding te verbreken, beëindigt u alle functiebewerkingen op het bedieningspaneel. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat de frituurmand goed in de voorkant van de lade zit. De lipjes op het handvat van de mand moeten volledig in de groeven in de bovenkant van de mandlade worden gestoken.
- Zorg er altijd voor dat de frituurmandlade volledig gesloten is, met de handgreep van de frituurmand stevig vergrendeld in de lade, terwijl de heteluchtfriteuse in werking is.

WAARSCHUWING: De heteluchtfriteuse werkt niet tenzij de frituurmandlade volledig is gesloten.

VOORZICHTIGHEID: Na het frituren met hete lucht zijn de frituurmand, de frituurmandlade en het bereide voedsel heet. Wees voorzichtig bij het hanteren van de heteluchtfriteuse met mand/lade.

AANVULLENDE VOORZORGSMAATREGELEN

1. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt of reinigt.
2. Het snoer van dit apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact van 220-240 V wisselstroom.
3. Als dit apparaat tijdens het gebruik defect begint te raken, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik of probeer het beschadigde apparaat niet te repareren.
4. Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
5. Dompel het netsnoer niet onder in een vloeistof. Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door contact op te nemen met de klantenservice.
6. Houd het snoer buiten het bereik van kinderen en baby's om het risico van elektrische schokken en verstikking te voorkomen.
7. Plaats de airfryer op een vlakke, hittebestendige werkruimte.
8. Blokkeer de luchtuitlaat aan de achterkant en de luchtinlaat bovenaan de heteluchtfriteuse niet met enig voorwerp.
9. Houd het apparaat tijdens het gebruik op minimaal 10 centimeter afstand van muren of andere objecten.
10. Gebruik altijd de handgreep van de mand om de frituurmandlade te openen.
11. Plaats de lege frituurmandlade (zonder de mand) niet terug in de behuizing van de heteluchtfriteuse. Controleer of de frituurmand goed op zijn plaats zit.

WAARSCHUWING: Plaats de frituurmandlade na gebruik van het product op een vlakke, hittebestendige ondergrond voordat u op de ontgrendelingsknop van de mand drukt.

WAARSCHUWING: Te weinig of te veel vullen van de frituurmand kan de heteluchtfriteuse beschadigen.

12. Haal de friteuse nooit uit de hete lucht of wanneer deze warm voedsel bevat. Laat het product afkoelen voordat u het verplaatst.
13. Gebruik het netsnoer van het product om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Het gebruik van een verlengsnoer bij dit product wordt niet aanbevolen. Steek de stekker altijd rechtstreeks in het stopcontact.

VOORZICHTIGHEID: Om te voorkomen dat weekmakers migreren naar de oppervlakteafwerking waar het is geplaatst, gebruikt u een NIET-PLASTIC onderzetter of placemat tussen het apparaat en het aanrecht of tafelbladafwerking. Als u dit niet doet, kan de afwerking donkerder worden of blijvende vlekken veroorzaken.

14. Als het elektrische circuit wordt overbelast met andere apparaten, werkt uw apparaat mogelijk niet goed. Het moet worden gebruikt op een afzonderlijk elektrisch circuit van andere apparaten.

LET OP BIJ HETE OPPERVLAKKEN

Dit apparaat genereert tijdens het gebruik warmte en geeft stoom af. Er moeten passende voorzorgsmaatregelen worden genomen om het risico van brandwonden, brand of ander letsel te voorkomen.

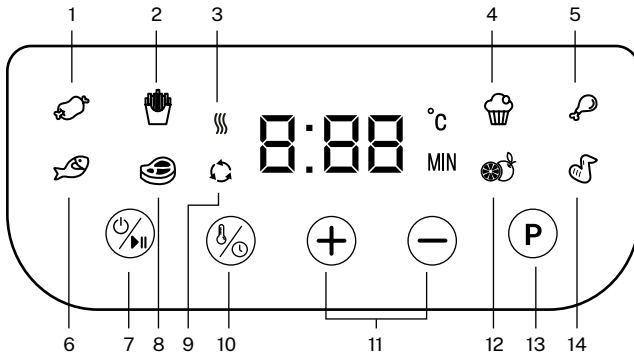
Dit apparaat is heet tijdens het gebruik en houdt de warmte nog enige tijd vast nadat het is uitgeschakeld. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van hete materialen en laat metalen onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Plaats niets op het apparaat terwijl het in werking is of heet is.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Als uw friteuse wordt gevonden met de frituurmand vergrendeld in de lade in de friteuse. Pak de handgreep van de mand stevig vast om de mandlade te openen, verwijder vervolgens de productlade en plaats deze op een schoon, vlak werkoppervlak.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de binnen- en buitenkant van de friteuse. Controleer of er zich geen verpakking onder en rond de frituurmand en lade bevindt.

3. Was de frituurmand en lade in heet zeepsop.
4. Dompel de friteuse niet onder in water. Veeg de behuizing van de airfryer schoon met een vochtige doek en droog vervolgens alle onderdelen goed af.
5. Vergrendel de frituurmand eenmaal schoon in de lade.



CONTROLEPANEEL




- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Indicator vlees. | 8. Indicator Filet. |
| 2. Indicator chips. | 9. Indicator Fan. |
| 3. Indicator verwarming. | 10. Knop temperatuur / tijd. |
| 4. Indicator taart. | 11. Toetsen temperatuur-en tijdregelaars |
| 5. Indicator kip. | 12. Indicator fruit. |
| 6. Indicator vis. | 13. Knop programma keuze. |
| 7. Knop Aan/Uit/Pauze. | 14. Indicator kippenvleugels. |

GEBRUIKSAANWIJZING



CAVEAT!


- Dit product mag niet worden gebruikt om water te koken.
 - Wees voorzichtig bij het hanteren van de mand en de lade wanneer deze heet zijn. Voorkom dat er stoom uit de frituurmand en het voedsel ontsnapt.
 - De heteluchtfriteuse zal niet opwarmen en het bedieningspaneel blijft uit totdat de frituurmandlade volledig is gesloten.
 - Tijdens het eerste gebruik kan de heteluchtfriteuse een lichte geur afgeven. Dit is normaal.
1. Plaats de heteluchtfriteuse op een vlakke, hittebestendige werkruimte in de buurt van de plug.
 2. Pak de handgreep van de mand stevig vast om de lade te openen, verwijder deze vervolgens uit de machine en plaats deze op een schoon, vlak oppervlak.
 3. Plaats het voedsel in de frituurmand. Vul de mand niet te vol met voedsel. Voor een goede bereiding en luchtcirculatie. **NOOIT** vul de frituurmand voor meer dan de helft.
 4. Plaats de gemonteerde frituurmandlade in de voorkant van de heteluchtfriteuse. Zorg er altijd voor dat de frituurmandlade volledig gesloten is.
 5. Steek de stekker in het stopcontact.
 6. Druk op de knop  om de installatie te starten.
 7. Druk op de knop  om de tijd en temperatuur van de friteuse te selecteren tussen de parameters 80 C tot 220 °C.



8. Selecteer de timer op het gewenste tijdstip door in te stellen met de knoppen +/-.
Opmerking: Gebruik 3-5 minuten langer dan de gewenste tijd om voor te verwarmen als de friteuse koud is.
9. Zodra de gewenste temperatuur en tijd zijn ingesteld, drukt u nogmaals op de knop  om te beginnen met het koken van voedsel.
10. Er klinken 5 pieptonen wanneer de ingestelde frituurtijd is verstreken. De airfryer schakelt automatisch uit. Als u klaar bent met frituren, verwijdert u de lade uit de machine en plaatst u deze op een vlakke hittebestendige ondergrond. Verwijder vervolgens de frituurmand uit de lade door de beschermer los te maken en op de mandankerknop te drukken. ▲


Open de mandlade halverwege de kooktijd om een gelijkmatige bereiding/bruining te garanderen. Til de frituurmand uit de lade om voedsel te draaien of te schudden. Als je klaar bent, zet je de mand terug in de la. De timer pauzeert het aftellen wanneer de lade wordt geopend en de heteluchtfriteuse stopt met verwarmen totdat de lade wordt teruggeplaatst en het aftellen doorgaat.

TEMPERATUUR/TIJD CONTROLE

- Druk op de knop  om de tijd en temperatuur van de friteuse te selecteren tussen de parameters 80 C tot 220 °C. U kunt de temperatuur op elk moment wijzigen.
- Druk na het instellen van de temperatuur en tijd op de knop  beginnen.
- Open de frituurmandlade halverwege de bereidingstijd voor een gelijkmatige bereiding/bruining. Controleer, draai of schud het voedsel in de frituurmand krachtig.

Als u tijdens het koken de tijd of temperatuur wilt wijzigen zonder de mand te hoeven openen, drukt u op de knop  om het koken te pauzeren.

Selecteer met de knop  de temperatuur / tijd en stel in met de knoppen +/- gewenste temperatuur/tijd. Druk nogmaals op de knop om door te gaan met koken. .

OPMERKING: De airfryer kan op elk moment worden uitgeschakeld door de knop ingedrukt te houden  gedurende 3 seconden. U hoort 3 pieptonen en het zal 20 seconden in de ventilatiemodus werken totdat het uitgaat.

VOORZICHTIGHEID: Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de heteluchtfriteusemand.

Zorg ervoor dat de mand in de vergrendelde positie staat wanneer u voedsel roert. Om letsel aan personen of persoonlijke eigendommen te voorkomen, mag u niet op de ontgrendelingsknop van de mand drukken terwijl u de mand verplaatst.


Hete olie kan zich op de bodem van de lade verzamelen. Om het risico op persoonlijk letsel of brandwonden te voorkomen, of om te voorkomen dat olie het voedsel verontreinigt, moet u de frituurmand altijd ontgrendelen en uit de lade verwijderen voordat u deze leegt.


NOOIT draai de lade om met de frituurmand op zijn plaats.


CAVEAT! Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de Airfryer niet in gebruik is.


Laat gekookt voedsel 5 tot 10 seconden staan voordat u de lade van de luchtfriteusemand of het voedsel uit de frituurmand verwijdert.

PROGRAMMA'S









Druk op de knop  om de vooraf ingestelde programma's te gebruiken.

Druk nogmaals op de toets  zo vaak als u wilt totdat u het programma selecteert dat u wilt gebruiken. Het lampje van het geselecteerde programma gaat knipperen.

Zodra het programma is gekozen, drukt u op de knop  zodat de friteuse begint te verwarmen.

U kunt de ingestelde temperatuur of tijd op elk moment wijzigen door op de knop te drukken  en selecteren met +/- als u temperatuur of tijd wilt toevoegen of verlagen.

* Deze grafiek geeft de totale gemiddelde kooktijd weer, de tijd die nodig is en welke actie moet worden ondernomen voor de beste resultaten.

ICOON	PROGRAMMA'S	TEMPERATUUR	HET WEER	ACTIE
	Vlees	220 °C	15 min.	
	Chips	220 °C	16 min.	Verwijderen
	Taart	160 °C	15 min.	
	Kip	220 °C	20 min.	
	Vis	180 °C	20 min.	
	Filet	200 °C	10 min.	
	Fruit	40-80 °C	4 horas	
	Kippenvleugels	220 °C	13 min.	

NUTTIGE TIPS

- Gebruik olijfoliespray of plantaardige olie voor het frituren.
- Gebruik je heteluchtfriteuse om voorverpakt voedsel te bereiden met een fractie van de olie, in een fractie van de tijd. Als algemene regel geldt: verlaag de kooktemperatuur van het recept met 10°C en verkort de kooktijd met 30% tot 50%, afhankelijk van het voedsel en de hoeveelheid.
- Vul de mand niet te vol om voedsel te frituren. Vul de mand nooit meer dan halfvol.
- Voor de beste resultaten moeten sommige voedingsmiddelen tijdens de kooktijd krachtig worden geschud of omgedraaid.
- Om overmatig roken te voorkomen, kan het bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte, zoals kippenvleugels of worstjes, nodig zijn om het vet tijdens het gebruik uit de frituurmandlade te laten lopen.
- Dep voedsel altijd droog voordat u het kookt om bruin worden te bevorderen en overmatig roken te voorkomen.
- Om kleine hoeveelheden vers gepaneerd voedsel te frituren, drukt u het paneermeel op het voedsel om het te helpen hechten. Plaats het in de frituurmand zodat het voedsel elkaar niet raakt, zodat de lucht naar alle oppervlakken kan stromen.
- De heteluchtfriteuse kan worden gebruikt om voedsel gedurende 15-20 minuten op een temperatuur van 220°C op te warmen.

GEBRUIK TIPS

CAVEAT! Gebruik altijd een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat vlees, gevogelte en vis goed gaar zijn voordat u gaat eten.

1. Open de frituurmandlade halverwege de bereidingstijd voor een gelijkmatige gaarheid/bruining. Controleer, draai of schud het voedsel in de mand krachtig.
2. Onthoud dat het frituren van kleinere hoeveelheden voedsel in kortere kooktijden betere kookresultaten oplevert. Pas de temperaturen en de luchtfrituurtijden naar behoefte aan uw smaak aan.

BELANGRIJK: Tenzij voedingsmiddelen voorgevet zijn, voor knapperige, gebruikte resultaten, moeten alle voedingsmiddelen licht worden geolied voordat ze aan de lucht worden gebraden.

- U kunt olie op voedsel sprayen of borstelen.
- Sprayoliën werken goed omdat de olie gelijkmatig wordt verdeeld en er kleinere hoeveelheden olie nodig zijn.
- Zorg ervoor dat het voedsel droog is voordat u olie toevoegt om knapperige resultaten te garanderen.
- Snijd kleinere stukken om meer oppervlakte te creëren voor krokantere resultaten.
- Het wordt aanbevolen om de friteuse 3-5 minuten voor te verwarmen om de bereiding van het voedsel te verbeteren.

VERZORGING EN REINIGING

CAVEAT! Laat de heteluchtfriteuse volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

1. Koppel de friteuse los. Haal de frituurmand uit de lade. Zorg ervoor dat de frituurlade en de mand volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.
2. Was de frituurlade en de mand met warm zeepsop. Gebruik geen metalen kookgerei of schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
3. De frituurmand en mandlade zijn vaatwasmachinebestendig. Plaats voor de beste reinigingsresultaten in het bovenste rek van uw vaatwasser.
4. Reinig de behuizing van de friteuse met een zachte, niet-schurende vochtige doek.

OPSLAG

1. Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse niet is aangesloten en dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u deze opbergt.
2. Berg de heteluchtfriteuse nooit op als deze heet of nat is.
3. Bewaar de airfryer in zijn doos of op een schone, droge plaats.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd, voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszej frytownicy powietrznej. Przed użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jak najlepsze użytkowanie, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji.

Wymienione tutaj środki ostrożności zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń, jeśli są przestrzegane prawidłowo. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli dotyczy, przekaż te instrukcje przyszłemu właścicielowi urządzenia. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowymi instrukcjami bezpieczeństwa i środkami zapobiegania ryzyku podczas korzystania z urządzenia elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszej instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Jeśli urządzenie jest wadliwe, nie próbuj samodzielnie go naprawiać. Skontaktuj się z profesjonalnym technikiem w celu przeprowadzenia niezbędnych napraw.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały przeszkolone w jego obsłudze. urządzenie bezpiecznie.
- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Nie powinni również wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Sprawdź, czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na etykiecie klasyfikacyjnej urządzenia elektrycznego przed jego użyciem.
- Sprawdź, czy gniazdko, do którego zamierzasz podłączyć urządzenie, ma uzziemienie.
- Urządzenia elektryczne należy zawsze instalować na stabilnej i równej powierzchni, z której nie mogą spaść.
- Niektóre części tego urządzenia elektrycznego mogą się nagrzewać, nie dotykaj ich, ponieważ możesz się poparzyć.
- Upewnij się, że Twoje ręce są suche, zanim dotkniesz urządzenia elektrycznego, przewodu lub wtyczki.
- Urządzenia elektryczne mogą wydzielać trochę ciepła, aby uniknąć ryzyka pożaru. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnego miejsca i że nie ma ono kontaktu z materiałami łatwopalnymi. Urządzenia elektryczne nigdy nie powinny być zakrywane.
- Upewnij się, że urządzenia elektryczne, kable i wtyczki nie mają kontaktu z wodą.

- Nie zanurzaj urządzeń elektrycznych, kabli ani wtyczek w wodzie lub innej cieczy.
- Nie dotykaj urządzeń elektrycznych, jeśli wpadły do wody. Natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przestań korzystać z urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenia elektryczne, kable i wtyczki nie mają kontaktu ze źródłami ciepła, takimi jak blaty kuchenne lub palniki lub jakiegokolwiek rodzaj otwartego ognia.
- Nie pozwól, aby przewody zwisały z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Odłącz urządzenie, gdy go nie używasz.
- Odłącz przewód zasilający od sieci, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód.
- Regularnie sprawdzaj, czy kabel i urządzenie nie są uszkodzone. Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód nosi ślady uszkodzenia. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, usługodawcę lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie nie może być podłączone za pomocą zewnętrznego sterownika lub innego systemu ze zdalnym sterowaniem.
- Zachowaj ostrożność podczas używania urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych lub mokrych miejscach.
- Aby odłączyć, zakończ wszystkie operacje funkcji na panelu sterowania. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Poczekaj, aż ostygnie przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Upewnij się, że kosz do smażenia jest prawidłowo osadzony z przodu szuflady. Wypustki na uchwycie kosza muszą być całkowicie wsunięte w rowki w górnej części szuflady kosza.
- Zawsze upewnij się, że szuflada kosza do smażenia jest całkowicie zamknięta, a uchwyt kosza do smażenia jest bezpiecznie zablokowany w szufladzie, gdy frytownica działa.

OSTRZEŻENIE: Frytownica powietrzna nie będzie działać, jeśli szuflada kosza do frytowania nie zostanie całkowicie zamknięta.

OSTROŻNOŚĆ: Po smażeniu gorącym powietrzem kosz do smażenia, szuflada kosza do smażenia i gotowana żywność są gorące. Podczas obsługi frytkownicy na gorące powietrze z koszem/szufladą należy zachować szczególną ostrożność.

DODATKOWE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia.
2. Przewód tego urządzenia musi być podłączony do gniazdka 220-240 V AC.
3. Jeśli urządzenie zacznie działać nieprawidłowo podczas użytkowania, natychmiast odłącz przewód. Nie używaj ani nie próbuj naprawiać uszkodzonego urządzenia.
4. Nie pozostawiaj tego urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

5. Nie zanurzaj przewodu zasilającego w żadnej cieczy. Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, należy go wymienić, kontaktując się z obsługą klienta.
6. Przechowuj przewód z dala od dzieci i niemowląt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i uduszenia.
7. Umieść frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni roboczej.
8. Nie blokuj żadnymi przedmiotami wylotu powietrza z tyłu i wlotu powietrza u góry frytownicy.
9. Trzymaj urządzenie w odległości co najmniej 10 centymetrów od ścian lub innych przedmiotów podczas pracy.
10. Do otwierania szuflady kosza do frytowania zawsze używaj uchwyty kosza.
11. Nie wymieniaj pustej szuflady kosza do frytowania (bez kosza) w korpusie frytownicy. Sprawdź, czy kosz frytkownicy jest dobrze zamocowany.

OSTRZEŻENIE: Po użyciu produktu przed naciśnięciem przycisku zwalniania kosza należy umieścić szufladę kosza do smażenia na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.

OSTRZEŻENIE: Niedopełnienie lub przepełnienie koszyka frytkownicy może uszkodzić frytownicę powietrzną.

12. Nigdy nie przesuwaj frytownicy z gorącego powietrza lub gdy zawiera gorące potrawy. Pozwól produktowi ostygnąć przed przeniesieniem.
13. Użyj przewodu zasilającego produktu, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Nie zaleca się używania przedłużacza z tym produktem. Zawsze podłączaj bezpośrednio do gniazdka ściennego.

OSTROŻNOŚĆ: Aby zapobiec migracji plastyfikatorów na wykończenie powierzchni, na której są umieszczone, należy użyć podkładki lub podkładki NIE PLASTIKOWEJ między urządzeniem a blatem lub wykończeniem blatu. Niezastosowanie się do tego może spowodować ciemnienie wykończenia lub trwałe zabarwienie.

14. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Musi być obsługiwany w oddzielnym obwodzie elektrycznym od innych urządzeń.

UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE

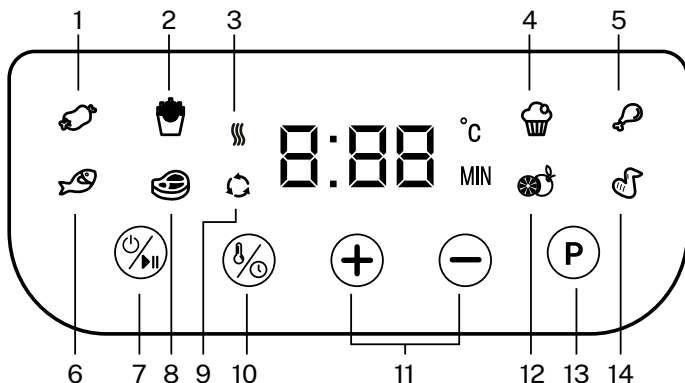
To urządzenie wytwarza ciepło i parę odlotową podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby uniknąć ryzyka oparzeń, pożaru lub innych obrażeń.

To urządzenie jest gorące podczas pracy i zatrzymuje ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas obsługi gorących materiałów i pozwól częściom metalowym ostygnąć przed czyszczeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu, gdy jest włączone lub gorące.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Jeśli Twoja frytownica zostanie znaleziona z koszem do frytowania zamkniętym w szufladzie wewnątrz korpusu frytownicy. Mocno chwyć uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę kosza, a następnie wyjmij szufladę na produkt i umieść ją na czystej, płaskiej powierzchni roboczej.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wewnętrznej i zewnętrznej strony frytownicy. Sprawdź, czy pod i wokół kosza i szuflady do smażenia nie ma opakowania.
3. Umyj kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z mydłem.
4. Nie zanurzaj korpusu frytownicy w wodzie. Wytrzyj obudowę frytownicy wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wysusz wszystkie części.
5. Po wyczyszczeniu w szufladzie zablokuj kosz frytkownicy.

PANEL STEROWANIA





1. **Wskaźnik** mięso.
2. **Wskaźnik** frytki.
3. **Wskaźnik** ogrzewanie.
4. **Wskaźnik** ciasto.
5. **Wskaźnik** kurczak.
6. **Wskaźnik** ryba.
7. **Przycisk** Wł./Wył./Pauza.
8. **Wskaźnik** Filet.
9. **Wskaźnik** Miłośnik.
10. **Przycisk** temperatura / czas.
11. **Guziki** regulatory temperatury i czasu
12. **Wskaźnik** owoc.
13. **Przycisk** wybór programu.
14. **Wskaźnik** skrzydełka kurczaka.


INSTRUKCJA UŻYCIA

OSTRZEŻENIE!

- Ten produkt nie powinien być używany do gotowania wody.
- Podczas obsługi gorącego kosza i szuflady należy zachować szczególną ostrożność. Nie dopuszczać do ulatniania się pary z kosza frytownicy i żywności.
- Frytownica powietrzna nie nagrzewa się, a panel sterowania pozostanie wyłączony, dopóki szuflada kosza do smażenia nie zostanie całkowicie zamknięta.

NOTATKA: Podczas pierwszego użycia frytownica powietrzna może wydzielać delikatny zapach. To normalne.



1. Umieść frytownicę na płaskim, żaroodpornym miejscu w pobliżu wtyczka.
 2. Mocno chwyć uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę, a następnie wyjmij go z urządzenia i umieść na czystej, płaskiej powierzchni.
 3. Włóż potrawę do kosza do smażenia. Nie przepelniaj kosza jedzeniem. Aby zapewnić prawidłowe gotowanie i cyrkulację powietrza. **NIGDY** napełnić kosz do smażenia do ponad połowy.
 4. Włóż złożoną szufladę kosza do frytownicy z przodu frytownicy. Zawsze upewnij się, że szuflada kosza do frytownicy jest całkowicie zamknięta.
 5. Podłącz przewód do gniazdka ściennego.
 6. Naciśnij przycisk  aby rozpocząć konfigurację.
 7. Naciśnij przycisk  wybór czasu i temperatury frytownicy pomiędzy parametrami 80 °C do 220 °C.
 8. Wybierz timer w żądanym czasie, ustawiając za pomocą przycisków +/-.
- Notatka: Jeśli frytownica jest zimna, użyj 5 minut dłużej niż oczekiwany czas do wstępnego nagrzania.


9. Po ustawieniu żądanej temperatury i czasu należy ponownie nacisnąć przycisk  zacząć gotować jedzenie.
10. Po upływie ustawionego czasu smażenia rozlegnie się 3-5 sygnałów dźwiękowych. Frytownica powietrzna wyłączy się automatycznie. Po zakończeniu smażenia wyjmij szufladę z urządzenia i umieść ją na płaskiej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, a następnie wyjmij kosz do smażenia z szuflady, zwalniając osłonę i naciskając przycisk kotwicy kosza.






Aby zapewnić równomierne gotowanie/przyrumienienie, otwórz szufladę kosza w połowie czasu gotowania. Wyjmij kosz do smażenia z szuflady, aby obrócić lub potrząsnąć żywnością. Gdy skończysz, włóż koszyk z powrotem do szuflady. Licznik zatrzyma odliczanie po otwarciu szuflady, a frytownica przestanie się grać do czasu wymiany szuflady i odliczanie będzie kontynuowane.

KONTROLA TEMPERATURY/CZASU

- Naciśnij przycisk  wybór czasu i temperatury frytownicy pomiędzy parametrami 80 °C do 220 °C. W każdej chwili możesz zmienić temperaturę.
- Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk  zacząć.
- Aby zapewnić równomierne gotowanie/przyrumienienie, otwórz szufladę kosza do smażenia w połowie czasu gotowania. Sprawdź, obróć lub energicznie potrząśnij potrawą w koszu frytkownicy.

Jeśli potrzebujesz zmienić czas lub temperaturę podczas gotowania, bez konieczności otwierania kosza, naciśnij przycisk  aby wstrzymać gotowanie.

Wybierz za pomocą przycisku  temperaturę / czas i ustawij za pomocą przycisków +/- żądana temperatura/czas. Aby kontynuować gotowanie, ponownie naciśnij przycisk .

NOTATKA: Frytownicę powietrzną można wyłączyć w dowolnym momencie, przytrzymując przycisk  przez 3 sekundy. Usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe i będzie działać w trybie wentylacji przez 20 sekund, aż się wyłączy.

OSTROŻNOŚĆ: Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas obsługi koszyka frytkownicy na gorące powietrze.

Upewnij się, że kosz jest w pozycji zablokowanej podczas mieszania żywności. Aby uniknąć obrażeń osób lub mienia osobistego, nie należy naciskać przycisku zwalniania kosza podczas przesuwania kosza.


Na dnie szuflady może gromadzić się gorący olej. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała lub oparzeń lub aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności olejem, przed opróżnieniem należy zawsze odblokować i wyjąć kosz do frytowania z szuflady.


NIGDY odwrócić szufladę z założonym koszem do smażenia.

OSTRZEŻENIE! Odłącz frytownicę powietrzną, gdy nie jest używana.


Odstaw gotowane jedzenie na 5 do 10 sekund przed wyjęciem szuflady kosza frytownicy lub żywności z kosza.

PROGRAMY

Aby skorzystać z zaprogramowanych programów, naciśnij przycisk .

Naciśnij klawisz ponownie  tyle razy, ile chcesz, dopóki nie wybierzesz programu, którego chcesz użyć. Lampka wybranego programu zacznie migać.

Po wybraniu programu naciśnij przycisk  aby frytownica zaczęła się nagrzewać.

W każdej chwili możesz zmienić ustawioną temperaturę lub czas naciskając przycisk  i wybierając z +/- jak chcesz dodać lub zmniejszyć temperaturę lub czas.

* Ta tabela zawiera łączny średni czas gotowania, czas potrzebny na działanie oraz działania, które należy podjąć, aby uzyskać najlepsze wyniki.

IKONA	PROGRAMY	TEMPERATURA	POGODA	AKCJA
	Mięso	220 °C	15 min.	
	Frytki	220 °C	16 min.	Remover
	Ciasto	160 °C	15 min.	
	Kurczak	220 °C	20 min.	
	Ryba	180 °C	20 min.	
	Filet	200 °C	10 min.	
	Owoc	40-80 °C	4 horas	
	Skrzydółka kurczaka	220 °C	13 min.	

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Do smażenia na powietrzu używaj sprayu z oliwy z oliwek lub oleju roślinnego.
- Użyj frytownicy do smażenia paczkowanej żywności z ułamkiem oleju w ułamku czasu. Zasadniczo należy obniżyć temperaturę gotowania według przepisu o 10°C i skrócić czas gotowania o 30% do 50% w zależności od potrawy i ilości.
- Nigdy nie przepętniaj kosza w celu smażenia żywności. Nigdy nie napełniaj kosza więcej niż do połowy.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, niektóre potrawy należy energicznie wstrząsnąć lub odwrócić podczas gotowania.
- Aby uniknąć nadmiernego palenia, podczas gotowania potraw o naturalnie dużej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydółka z kurczaka lub kielbaski, podczas użytkowania może być konieczne spuszczenie tłuszczu z szuflady kosza do frytownienia.
- Zawsze osuszaj żywność przed gotowaniem, aby zachęcić do przyrumienienia i zapobiec nadmiernemu paleniu.
- Aby usmażyć małe porcje świeżo panierowanej żywności, dociśnij panierkę do żywności, aby ułatwić jej przyleganie. Umieścić w koszu do smażenia tak, aby żywność się nie stykała, aby umożliwić przepływ powietrza na wszystkie powierzchnie.
- Frytownica powietrzna może być używana do podgrzewania żywności w temperaturze 220°C przez 15-20 minut.

UŻYJ WSKAZÓWEK

OSTRZEŻENIE! Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że mięso, drób i ryby są dokładnie ugotowane przed jedzeniem.

1. Aby zapewnić równomierne przyrumienienie/wypieczenie, otwórz szufladę kosza do smażenia w połowie czasu pieczenia. Sprawdź, odwróć lub energicznie potrząśnij jedzeniem w koszu.
2. Pamiętaj, że smażenie mniejszych ilości żywności w krótszym czasie gotowania zapewni lepsze rezultaty gotowania. Dostosuj temperaturę i czas smażenia na powietrzu według własnych upodobań.

WAŻNY: O ile potrawy nie są wstępnie natłuszczone, aby uzyskać chrupiące, przyrumienione potrawy, wszystkie potrawy należy lekko naoliwić przed smażeniem na powietrzu.

- Możesz spryskać lub posmarować jedzenie olejem.
- Olejki w sprayu sprawdzają się dobrze, ponieważ olej jest równomiernie rozprowadzany i potrzebne są mniejsze ilości oleju.
- Aby uzyskać chrupiące rezultaty, upewnij się, że jedzenie jest suche przed dodaniem oleju.
- Pokrój mniejsze kawałki, aby uzyskać większą powierzchnię i bardziej chrupiące rezultaty.
- Zaleca się wstępne rozgrzanie frytownicy przez 3-5 minut, aby poprawić gotowanie potraw.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE! Poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie przed czyszczeniem.

1. Odłącz frytownicę. Wyjmij koszyk do frytowania z szuflady. Przed czyszczeniem upewnij się, że szuflada i kosz do smażenia całkowicie ostygły.
2. Umyj szufladę i kosz do smażenia gorącą wodą z mydłem. Nie używaj metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących ani środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
3. Kosz na frytki i szufladę kosza można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, umieść na górnym koszu zmywarki.
4. Wyczyść korpus frytownicy miękką, nierysującą wilgotną ściereczką.

MAGAZYNOWANIE

1. Przed przechowywaniem upewnij się, że frytownica powietrzna jest odłączona, a wszystkie części są czyste i suche.
2. Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
3. Przechowuj frytownicę w pudełku lub w czystym, suchym miejscu.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni
del tuo Comune.



RoHS



/ Made in China