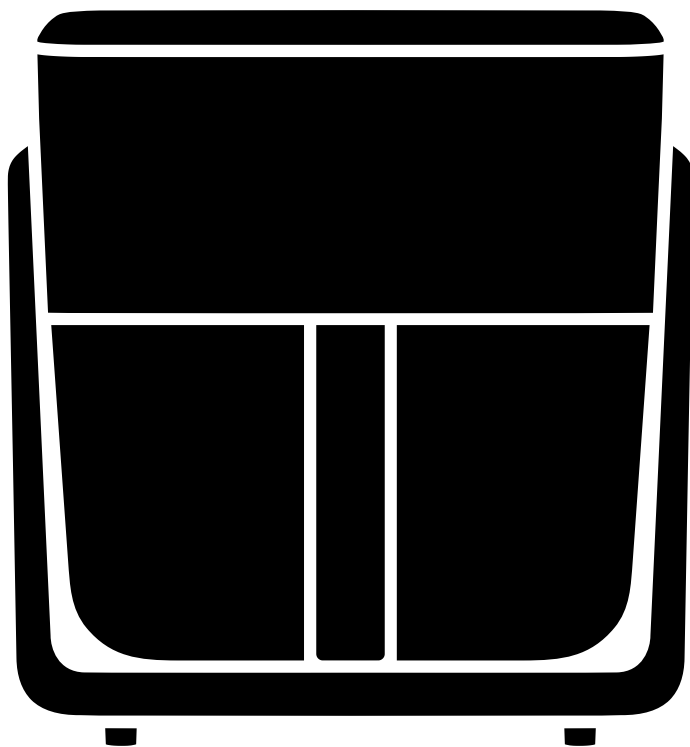


CREATE



Air Fryer Studio Crystal Mist

User manual | Manual de instrucciones

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Before first use	8
Prepare the appliance	8
List of parts	8
Control panel	8
Programs	10
Instructions for use	10
Tips	11
Cleaning and maintenance	11
Troubleshooting	12
Fault detection	13

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	22
Antes da primeira utilização	24
Prepare o aparelho	24
Lista de peças	24
Painel de controlo	24
Programas	26
Instruções de uso	26
Pontas	27
Limpeza e manutenção	27
Solução de problemas	28
Deteção de falhas	29

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	14
Antes del primer uso	16
Preparar el electrodoméstico	16
Listado de partes	16
Panel de control	16
Programas	18
Instrucciones de uso	18
Consejos	19
Limpieza y mantenimiento	19
Resolución de problemas	20
Detección de fallo	21

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	30
Avant la première utilisation	32
Préparez l'appareil	32
Liste des pièces	32
Panneau de contrôle	32
Programmes	34
Mode d'emploi	34
Conseils	35
Nettoyage et entretien	35
Dépannage	36
Détection de défauts	37

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	38
Prima del primo utilizzo	40
Preparare l'apparecchio	40
Elenco delle parti	40
Pannello di controllo	40
Programmi	42
Istruzioni per l'uso	42
Suggerimenti	43
Pulizia e manutenzione	43
Risoluzione dei problemi	44
Rilevamento dei guasti	45

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	54
Vóór het eerste gebruik	56
Bereid het apparaat voor	56
Lijst van onderdelen	56
Bedieningspaneel	56
Programma's	58
Gebruiksaanwijzing	58
Tips	59
Reiniging en onderhoud	59
Probleemoplossing	60
Foutdetectie	61

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	46
Vor dem ersten Gebrauch	48
Bereiten Sie das Gerät vor	48
Liste der Teile	48
Bedienfeld	48
Programme	50
Gebrauchsanweisung	50
Tipps	51
Reinigung und Wartung	51
Fehlerbehebung	52
Fehlererkennung	53

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	62
Przed pierwszym użyciem	64
Przygotuj urządzenie	64
Lista części	64
Panel sterowania	64
Instrukcja użytkowania	66
Programy	66
Porady	67
Czyszczenie i konserwacja	67
Rozwiązywanie problemów	68
Wykrywanie błędów	69

ENGLISH

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

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

SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, the following basic safety precautions should always be observed.

- The appliance may only be used for its intended purposes. The manufacturer will not be responsible for any damage resulting from improper use or incorrect handling.
- Do not use it outdoors or for commercial purposes. This appliance is intended for domestic use only. If used for commercial purposes, the warranty will be void.
- Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
- This appliance can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and are aware of its potential hazards.
- Never immerse the cord, plug or main body of the appliance in water or other liquids. If the appliance falls into water, unplug it from the mains immediately and have it checked by an expert before using it again. It may cause fire, electric shock, injury or death.
- Always put ingredients in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet while the appliance is in operation.
- Do not fill the container with oil, as this could cause a fire hazard.
- Make sure that the voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the rating label of the appliance.
- Do not lift or operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance is malfunctioning or has been dropped or damaged in any man-

ner. In case of damage, contact after-sales service. A damaged cord or plug must only be replaced by the manufacturer or a qualified person to avoid injury.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not operate the appliance near hot surfaces, avoid proximity to open fires and all types of heat and ignition sources.
- Do not plug in or operate the appliance with wet hands.
- Plug the appliance into a grounded outlet and make sure it is securely connected.
- Never connect this appliance to an external timer to avoid dangerous situations.
- When using this appliance, make sure there is enough space above and on all sides for air circulation (10 cm). Do not operate the appliance if it is in contact with or near curtains, clothing, towels or other flammable materials.
- While the appliance is in operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from steam and air outlet openings. Also be careful of steam and hot air when removing the tray from the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- If you see dark smoke coming from the appliance, unplug it immediately and wait for it to stop before removing the tray.
- The tray becomes hot when used in the air fryer. Wear gloves whenever you touch it.
- Place the air fryer on a firm, flat, level, heat-resistant surface. Do not place it on a soft surface such as a carpet. Avoid placing it in a place where it may tip over during operation.
- There are no user-serviceable parts inside. Do not attempt to disassemble or repair this product. Contact our after-sales service.
- Allow the appliance to cool for about 30 minutes before moving or cleaning it.
- Make sure the ingredients come out golden yellow instead of dark or brown. Remove any burnt food.

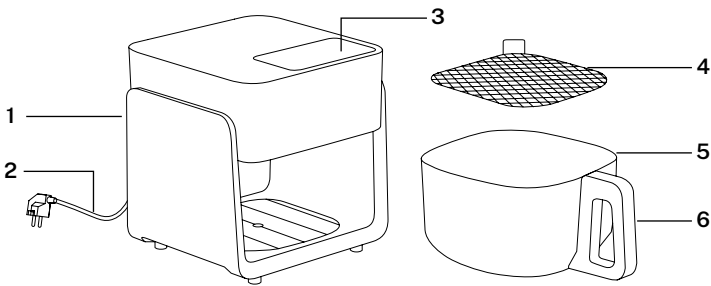
BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and all stickers or labels from the device.
- Thoroughly clean the basket and pan with hot water, a little detergent and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- This is an air fryer that works with hot air. Do not fill the basket with oil or fat for frying.

PREPARE THE APPLIANCE

1. Place the air fryer on a hard, flat, level, heat-resistant surface.
2. Place the basket on the fryer correctly.
3. Remove the cable from the cable compartment located at the bottom of the device.
4. Do not fill the container with oil or any other liquid.
5. Do not cover the appliance, as it interrupts the air flow and affects the cooking result.

LIST OF PARTS



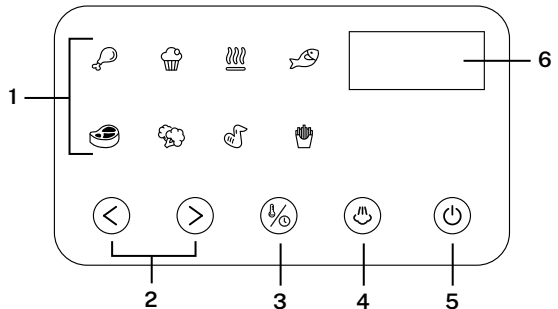
1. Main body
2. Power cable

3. Control panel
4. Grill

5. Glass basket
6. Basket handle

CONTROL PANEL

1. Programme indicator
2. Selection arrows
3. Temperature/time adjustment button
4. Steam button
5. Power/start button
6. Display



Power button.

- After connecting the fryer to the power supply, the screen will be fully illuminated for 5 seconds and a beep will sound for a long time as a warning, then the screen will turn off, leaving only the power button flashing.
- Press the power button to turn on the machine. All icons will light up.
- To turn off the fryer, press and hold the power button for one second, all lights will turn off and the fryer fan will stop.
- While the appliance is in operation, you can use the power button to pause the fryer. The button light will flash while paused and the fan will turn off a few seconds later. Press the button again to continue cooking and the button light will remain on steadily.
- If the fryer is paused for 10 minutes, it will enter the standby state and the display will remain off except for the power button which will flash.

Selection arrows.

- Press the left or right selection arrows to select the preset programme you wish to use. The indicator of the selected programme and the power button will flash, all other buttons will remain lit. The display will show the preset time and temperature of the selected menu.
- You can switch between programs by pressing the left or right arrows again.
- The selection arrows are also used to adjust the time and temperature.









Temperature/time adjustment button.

- Press this temperature/time adjustment button to enter the temperature setting.
- To change the cooking temperature, press the left or right arrows to increase or decrease the temperature.
- The temperature range is from 40°C to 200°C.
- Once the temperature has been selected, wait 5 seconds to automatically confirm the setting and return to the programme selection status, or press the adjustment button again to enter the time adjustment mode.
- To change the cooking time, press the left or right arrows to increase or decrease the time.
- Once the cooking time has been selected, wait 5 seconds to automatically confirm the setting and return to the programme selection status.
- The time range is from 1 to 60 minutes.

Steam button.

- Press this button before starting cooking in the preset programmes listed in the table below if you wish to use the steam function. During the process, water will be sprayed onto the food at regular intervals to keep it moist.
- You can press the button to add steam at any time during operation, provided you have selected the steam cooking function before starting the process.

PROGRAMS

PROGRAM	TIME	TEMPERATURE	INDICATOR MOVE/TURN	STEAM FUNCTION
 Chicken thighs	40 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	Yes	Yes
 Bake	25 min. by default Adjustable: 1-60 min.	150°C by default Adjustable: 40°C-200°C	No	No
 Reheat	5 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	No	No
 Fish	20 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	Yes	Yes
 Meat	20 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	Yes	Yes
 Vegetables	13 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	Yes	Yes
 Chicken wings	20 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	Yes	Yes
 Chips	21 min. by default Adjustable: 1-60 min.	200°C by default Adjustable: 40°C-200°C	Yes	No

Move/Turn Indicator:

During the cooking process, when the time reaches halfway through the total time, the fryer will indicate that it should be turned over for 10 seconds, and a beep will sound 5 times to indicate turning. When the baking time is less than 3 minutes, no warning is issued.

* Temperature control requirements:

Temperatures are set based on the "peak," which refers to the highest temperature reached during a cooking process, with an error of $\pm 10^{\circ}\text{C}$, i.e., if the temperature is set at 200°C , the peak temperature will range between 190°C and 210°C after stabilization.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Insert the inner grill into the fryer basket.
2. Place the ingredients inside the basket and insert it into the body of the fryer.
3. Determine the program, temperature, and preparation time required for the ingredients you are cooking. Once the program is selected, press the power button to start cooking. The screen will show a countdown and the indicator lights for the selected program, the selection arrows, the power, time and temperature buttons will remain lit, the rest of the lights will turn off.

Caution: Do not touch the basket during or immediately after use, as it becomes very hot. Hold the basket by the handle only.

4. Some ingredients need to be stirred or turned over halfway through the cooking process. To stir or turn ingredients, remove the basket from the fryer by holding it by the handle and shake it gently. Then reinsert the basket into the fryer.
 5. Once the program cooking time is complete, the display will show “End,” the power button light will flash, and the rest of the lights will turn off. Press the power button to return to standby mode.
 - Once cooking is complete and the display shows “End” if no button is pressed for 2 minutes the fryer will enter standby mode and the display will turn off.
 6. Check that the ingredients are ready. If the ingredients aren't ready yet, simply place the basket back in the appliance and set the timer for a few more minutes.
 - Do not turn the basket upside down with the inner tray, as any excess oil that may have accumulated at the bottom of the basket will seep into the ingredients.
 - Since the basket and ingredients are hot, depending on the type of food cooked in the fryer, steam may escape from the basket.
 7. Empty the basket into a bowl or plate, taking care not to burn yourself.
- Advice:** To remove larger or delicate ingredients, use tongs to remove them from the basket.

TIPS

- Smaller ingredients typically require a slightly shorter preparation time than larger ingredients. Like larger quantities of food, they require a slightly longer preparation time than smaller quantities of food.
- To optimize the final result and help food cook evenly, gently shake the basket halfway through the cooking process.
- Lightly coat fresh potatoes with a little oil before frying for a crispier result.
- Do not prepare extremely fatty ingredients, such as sausages, in the deep fryer.
- Foods that can be prepared in the oven can also be prepared in the deep fryer.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this could damage the non-stick coating.

1. Unplug the appliance and allow it to cool.

Note: Remove the basket to allow the air fryer to cool faster.

2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the tray and basket with warm water, a little detergent, and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining residue.

Advice: If food is stuck to the basket or tray, fill the basket with hot water and a little detergent. Place the tray in the basket and let it soak for about 10 minutes.

Unplug your air fryer and make sure all parts are clean and dry before storing the appliance.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The fryer doesn't work.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is not plugged in. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug the cable into the grounded outlet.
	<ul style="list-style-type: none"> You have not set the timer. 	<ul style="list-style-type: none"> To turn on the appliance, use the timer button and set the time.
The ingredients are not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> There is too much food in the basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove some food. If you make smaller batches of food, they will cook more evenly.
	<ul style="list-style-type: none"> The set temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the highest temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Preparation time too short. 	<ul style="list-style-type: none"> Add more preparation time.
The ingredients are not fried evenly.	<ul style="list-style-type: none"> Some types of ingredients need to be removed halfway through the preparation process. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove the basket from the main body and shake it gently halfway through the brewing process.
The food doesn't come out crispy.	<ul style="list-style-type: none"> The food was specific for a traditional fryer. 	<ul style="list-style-type: none"> Use baking appetizers or lightly coat ingredients with a little oil for a crispier result.
The basket does not fit properly in the fryer.	<ul style="list-style-type: none"> There is too much food inside the basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove some food. Smaller batches of cooking fry more evenly.
	<ul style="list-style-type: none"> The basket is not correctly positioned in the fryer. 	<ul style="list-style-type: none"> Push the basket down into the fryer until you hear a click.
White smoke comes out of the device.	<ul style="list-style-type: none"> You are preparing greasy ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> When you fry greasy ingredients in the air fryer, a lot of oil will spill into the pan. The oil produces white smoke and the pan may become hotter than normal. This does not affect performance or the final result.
	<ul style="list-style-type: none"> The basket still contains grease residue from previous use. 	<ul style="list-style-type: none"> The white smoke is caused by the fat heating in the basket. Be sure to clean the basket thoroughly after each use.
Fresh potatoes do not fry evenly.	<ul style="list-style-type: none"> He didn't wash the potatoes well before frying them. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse the potatoes well to remove all starch from the outside.
Fresh potatoes are not crispy when they come out of the fryer.	<ul style="list-style-type: none"> The crispiness of French fries depends on the amount of oil and water they contain. 	<ul style="list-style-type: none"> Cut the potatoes into smaller sticks for a crispier result. Add a little more oil for a crispier result.

FAULT DETECTION

- When the fryer is in use and a fault is detected, the fryer will stop working, sound a beep, and enter fault mode. The fault code will be displayed on the screen, all program lights will turn off and the buttons will not work.
- When the screen is off, if any fault is detected, it will not be reported.

Error message E1.

- After starting the heating work for 1 minute, the open circuit of the temperature sensor is detected for 3 seconds continuously (the temperature is lower than -20°C), all lights will go out, and an alarm will be issued at the same time.
- The display will show the error message E1, the error beep will sound 10 times, and the fryer will enter fault mode.
- Turn the fryer back on to see if the error persists. If so, contact customer service.

Error message E2.

- If a short circuit in the appliance's temperature sensor (temperature above 260°C) is detected for 3 consecutive seconds, the fryer will shut down and the alarm will be activated at the same time.
- The display will show error code E2, the alarm sound will continue to sound, and the fryer will enter fault mode.
- Turn the fryer back on to see if the error persists. If so, contact customer service.

Error message C4

- If the fryer basket is not detected for 5 consecutive seconds, the fryer will shut off and an alarm will sound.
- The display will show error code C4, and a beep will sound once, indicating that there is no basket in the fryer.
- Place the basket inside the fryer.
- If you do not place the basket inside the fryer after 10 minutes, the fryer will enter standby mode and the display will turn off.



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 sin aceite. 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 utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- El electrodoméstico sólo puede utilizarse para los fines previstos. El fabricante no se responsabilizará de los daños que resulten de un uso inapropiado o de una manipulación incorrecta.
- No lo use al aire libre ni con fines comerciales. Este electrodoméstico está destinado exclusivamente para uso doméstico. Si se utiliza con fines comerciales, la garantía quedará anulada.
- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo y cuando no lo esté utilizando.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y son conscientes de sus peligros potenciales.
- Nunca sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo principal del electrodoméstico en agua u otros líquidos. En caso de que el aparato caiga en agua, desenchúfelo inmediatamente de la red eléctrica y pídale a un experto que lo revise antes de volver a utilizarlo. Puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones o la muerte.
- Ponga siempre los ingredientes en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra entrada ni la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto podría causar un riesgo de incendio.
- Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia del circuito corresponden a los indicados en la etiqueta de clasificación del aparato.

- No levante ni opere el electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato está funcionando mal o se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio postventa. Un cable o enchufe dañado debe ser sustituido exclusivamente por el fabricante o por una persona cualificada para evitar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No opere el electrodoméstico cerca de superficies calientes, evite la proximidad a fuegos abiertos y todo tipo de calor y fuentes de ignición.
- No enchufe ni opere el aparato con las manos mojadas.
- Enchufe el aparato a un enchufe con toma de tierra y asegúrese de que está bien conectado.
- Nunca conecte este electrodoméstico a un temporizador externo para evitar situaciones peligrosas.
- Cuando utilice este aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio por encima y por todos los lados para la circulación del aire (10 cm). No opere el aparato si está en contacto o si está cerca de cortinas, ropa, toallas u otros materiales inflamables.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si ve salir humo oscuro del aparato, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir antes de retirar la bandeja.
- La bandeja se calienta cuando se utiliza en la freidora de aire. Utilice guantes siempre que la toque.
- Coloque la freidora de aire sobre una superficie firme, plana, nivelada y resistente al calor. No lo coloque sobre una superficie blanda como una alfombra. Evite colocarla en un lugar donde pueda volcarse durante la operación.
- En el interior no hay piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente desmontar o reparar este producto. Póngase en contacto con nuestro servicio postventa.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de moverlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire cualquier alimento quemado. No fría patatas frescas a una temperatura superior a 200 °C (para minimizar la producción de acrilamida).

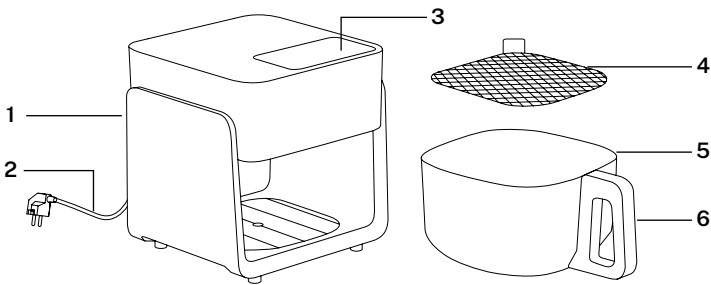
ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje y todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
- Limpie a fondo la cesta y la parrilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.

PREPARAR EL ELECTRODOMÉSTICO

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie dura, plana, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la freidora correctamente.
3. Extraiga el cable del compartimento del cable situado en la parte inferior del aparato.
4. No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido.
5. No cubra el aparato, ya que interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la cocción.

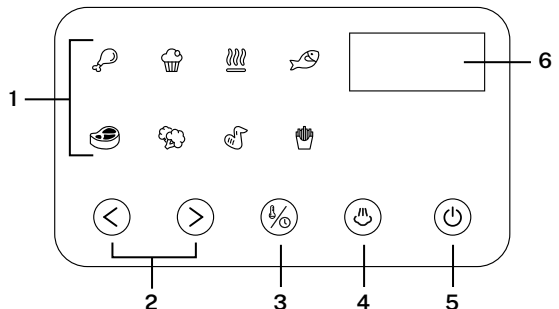
LISTADO DE PARTES



- | | | |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Cuerpo principal | 3. Panel de control | 5. Cesta de cristal |
| 2. Cable de alimentación | 4. Parrilla | 6. Asa de la cesta |

PANEL DE CONTROL

1. Indicador de programas
2. Flechas de selección
3. Botón ajuste temperatura/tiempo
4. Botón de vapor
5. Botón de encendido/empezar
6. Pantalla



Botón de encendido.

- Tras conectar la freidora a la fuente de alimentación la pantalla se iluminará completamente durante 5 segundos y sonará un beep durante un tiempo prolongado como aviso, posteriormente la pantalla se apagará quedando solo el botón de encendido parpadeando.
- Pulse el botón de encendido para encender la máquina. Todos los iconos se iluminarán.
- Para apagar la freidora, mantenga pulsado el botón de encendido durante un segundo, todas las luces se apagarán y el ventilador de la freidora se detendrá.
- Mientras el aparato está en funcionamiento, puede utilizar el botón de encendido para iniciar el cocinado y para pausarlo. La luz del botón parpadeará mientras esté en pausa y el ventilador se apagará unos segundos después. Pulse de nuevo el botón para continuar cocinando y la luz del botón permanecerá encendida de forma fija.
- Si la freidora se pausa durante 10 minutos, entrará en el estado de espera y la pantalla se mantendrá apagada a excepción del botón de encendido que parpadeará.

Flechas de selección.

- Pulse las flechas de selección izquierda o derecha para seleccionar el programa predefinido que desea utilizar. El indicador del programa seleccionado y el botón de encendido parpadearán, el resto de botones se mantendrán encendidos. En la pantalla se mostrará el tiempo y la temperatura predeterminadas del menú seleccionado.
- Puede cambiar entre los programas pulsando de nuevo las flechas izquierda o derecha.
- Las flechas de selección también se usan para ajustar el tiempo y la temperatura.









Botón ajuste de temperatura/tiempo.

- Pulse este botón de ajuste de temperatura/tiempo para entrar en el ajuste de temperatura.
- Para cambiar la temperatura de cocción pulse las flechas de izquierda o derecha para aumentar o disminuir la temperatura.
- El rango de temperatura es de 40°C a 200°C.
- Una vez seleccionada la temperatura espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste y volver a estado de selección de programa o pulse el botón de ajuste nuevamente para entrar en el modo de ajuste de tiempo. Para cambiar el tiempo de cocción pulse las flechas de izquierda o derecha para aumentar o disminuir el tiempo.
- Una vez seleccionada el tiempo de cocción espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste y volver a estado de selección de programa.
- El rango de tiempo es de 1 a 60 minutos.

Botón de vapor.

- Pulse este botón antes de iniciar el cocinado en los programas preestablecidos que se indican en la tabla siguiente si desea utilizar la función de vapor. Durante el proceso, se pulverizará agua sobre los alimentos a intervalos regulares para mantener su jugosidad.
- Puede pulsar el botón para añadir vapor en cualquier momento durante el funcionamiento, siempre que haya seleccionado previamente la función de cocinado al vapor antes de iniciar el proceso.

PROGRAMAS

PROGRAMA	TIEMPO	TEMPERATURA	INDICADOR MOVER/VUELTA	COCINADO CON VAPOR
 Muslos de pollo	40 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	Sí	Sí
 Hornear	25 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	150°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	No	No
 Recalentar	5 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	No	No
 Pescado	20 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	Sí	Sí
 Carne	20 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	Sí	Sí
 Verduras	13 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	Sí	Sí
 Alitas de pollo	20 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	Sí	Sí
 Patatas fritas	21 min. por defecto Ajustable: 1-60 min.	200°C por defecto Ajustable: 40°C-200°C	Sí	No

Indicador mover/dar la vuelta:

Durante el proceso de cocción, cuando el tiempo llegue a la mitad del tiempo total, la freidora indicará que dé la vuelta durante 10 segundos, y sonará un beep 5 veces para indicar el volteo. Cuando el tiempo de horneado es inferior a 3 minutos, no se emite ningún aviso.

* Requisitos de control de temperatura:

Las temperaturas se fijan en función del "pico", que se refiere a la temperatura más alta alcanzada durante un proceso de cocinado, con un error de $\pm 10^\circ\text{C}$, es decir, si la temperatura se fija en 200°C y el pico de temperatura oscilará entre 190°C y 210°C después de la estabilización.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Inserte la parrilla interior dentro de la cesta de la freidora.
2. Ponga los ingredientes en el interior de la cesta e introduzca en el cuerpo de la freidora.
3. Determine el programa, la temperatura y el tiempo de preparación necesario para los ingredientes que va a cocinar. Una vez seleccionado el programa pulse el botón de encendido para iniciar la cocción, la pantalla mostrará una cuenta atrás y las luces indicadores del programa seleccionado, las flechas de selección, los botones de encendido, tiempo y temperatura permanecerán encendidos, el resto de luces se apagarán.

Precaución: No toque la cesta durante o inmediatamente después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.

4. Algunos ingredientes deben removerse o dar la vuelta a mitad del proceso de preparación. Para remover o voltear los ingredientes, saque la cesta de la freidora sujetándola con el asa y agítela cuidadosamente. Después vuelva a introducir la cesta en la freidora.
5. Una vez finalizado el tiempo de cocción del programa la pantalla mostrará “End”, la luz del botón de encendido parpadeará y el resto de luces se apagarán. Pulse el botón de encendido para volver al estado de espera.
 - Una vez finalizada la cocción y la pantalla muestre “End” si no se presiona ningún botón durante 2 minutos la freidora entrará en modo espera y la pantalla se apagará.
6. Compruebe que los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.
 - No ponga la cesta boca abajo con la bandeja interior, ya que cualquier exceso de aceite que pueda haberse acumulado en el fondo de la cesta se filtrará a los ingredientes.
 - Ya que la cesta y los ingredientes están calientes, dependiendo del tipo de comida que haya cocinada en la freidora, puede salir vapor de la cesta.
7. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato con cuidado de no quemarse.

Consejo: Para extraer los ingredientes más grandes o delicados, ayúdese con unas pinzas para sacarlos de la cesta.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que ingredientes más grandes. Al igual que grandes cantidades de alimentos, requieren un tiempo de preparación ligeramente más largo que cantidades de alimentos más pequeñas.
- Para optimizar el resultado final y ayudar a que la comida se cocine uniformemente, agite cuidadosamente la cesta a mitad del proceso de preparación.
- Cubra ligeramente las patatas frescas con un poco de aceite antes de freírlas para obtener un resultado más crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora.
- Los alimentos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Nota: Retire la cesta para que la freidora de aire se enfríe más rápido.

2. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la bandeja y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar los residuos restantes.

Consejo: Si hay comida pegada a la cesta o a la bandeja, llene la cesta con agua caliente y un poco de detergente. Ponga la bandeja en la cesta y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

Desenchufe su freidora de aire y asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardar el aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	• El aparato no está enchufado.	• Enchufe el cable a la con toma de tierra.
	• No ha ajustado el temporizador.	• Para encender el aparato, utilice el botón del temporizador y programar el tiempo.
Los ingredientes no están cocinados.	• Hay demasiada comida en la cesta.	• Quite algo de comida. Si realiza tandas de comida más pequeñas se cocinarán más uniformemente.
	• La temperatura programada es demasiado baja.	• Seleccione la temperatura más elevada.
	• Tiempo de preparación demasiado corto.	• Añada más tiempo de preparación.
Los ingredientes no se fríen uniformemente.	• Algunos tipos de ingredientes necesitan ser removidos a mitad del proceso de preparación.	• Retire la cesta del cuerpo principal y agítela cuidadosamente a mitad del proceso de preparación.
La comida no sale crujiente.	• La comida era específica para una freidora tradicional.	• Utilice aperitivos para hornear o cubra ligeramente los ingredientes con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
La cesta no encaja correctamente en la freidora.	• Hay demasiada comida en el interior de la cesta.	• Quite algo de comida. Las tandas de cocción más pequeñas se fríen más uniformemente.
	• La cesta no está colocada correctamente en la freidora.	• Empuje la cesta hacia abajo en la freidora hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	• Está preparando ingredientes grasientos.	• Cuando fríe ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la sartén. • El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al rendimiento ni al resultado final.
	• La cesta aún contiene residuos de grasa de un uso anterior.	• El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiar bien la cesta después de cada uso.
Las patatas frescas no se fríen uniformemente.	• No lavó bien las patatas antes de freírlas.	• Enjuague bien las patatas para eliminar todo el almidón del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	• La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	• Corte las patatas en palitos más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

DETECCIÓN DE FALLO

- Cuando la freidora está en uso y se detecta un fallo, la freidora dejará de funcionar, sonará un beep y entrará en modo de fallo. En la pantalla de mostrará el código del fallo, todas las luces de programas se apagarán y los botones no funcionaran.
- Cuando la pantalla esté apagada si se detecta algún fallo de avería no se informará de ella.

Mensaje de error E1.

- Después de iniciar el trabajo de calefacción durante 1 minuto, el circuito abierto del sensor de temperatura se detecta durante 3 segundos de forma continua (la temperatura es inferior a -20°C), todas las luces se apagaran, y al mismo tiempo se emitirá una alarma.
- La pantalla mostrará el mensaje de error E1, sonará el aviso de error 10 veces, y la freidora entrará en el modo de fallo.
- Vuelva a encender la freidora para comprobar si el error persiste, si es así póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Mensaje de error E2.

- Si se detecta un cortocircuito del sensor de temperatura del aparato (temperatura superior a 260°C) durante 3 segundos seguidos, la freidora se apagará y se activará la alarma al mismo tiempo.
- La pantalla mostrará el código de error E2, el sonido de alarma seguirá sonando y la freidora entrará en modo de fallo.
- Vuelva a encender la freidora para comprobar si el error persiste, si es así póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Mensaje de error C4

- Si no se detecta la cesta de la freidora durante 5 segundos seguidos, la freidora se apagará y sonará una alarma.
- La pantalla mostrará el código de error C4, y sonará un beep una vez, indicando que no hay cesta en la freidora.
- Coloque la cesta en el interior de la freidora.
- Si no coloca la cesta en el interior de la freidora transcurridos 10 minutos la freidora entrará en modo de espera y la pantalla se apagará.



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.

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

As medidas 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, bem como a garantia, recibo de venda e caixa. Se aplicável, entregue estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Siga sempre as instruções básicas de segurança e medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não será responsável por quaisquer danos resultantes do incumprimento destas instruções por parte do utilizador.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- O aparelho só pode ser utilizado para os fins a que se destina. O fabricante não será responsável por quaisquer danos resultantes de uso indevido ou manuseio incorreto.
- Não o use ao ar livre ou para fins comerciais. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Se utilizado para fins comerciais, a garantia será anulada.
- Desligue sempre o aparelho antes de limpar e quando não estiver em uso.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho com segurança e estejam cientes do seu potencial perigos.
- Nunca mergulhe o cabo, a ficha ou o corpo principal do aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da rede elétrica e leve-o para ser verificado por um especialista antes de utilizá-lo novamente. Isso pode causar incêndio, choque elétrico, ferimentos ou morte.
- Coloque sempre os ingredientes no cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra a entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Certifique-se de que a tensão e a frequência do circuito correspondem às indicadas na etiqueta de classificação do aparelho.
- Não levante ou opere o aparelho se o cabo de alimentação ou plugue estiver

danificado, ou se o aparelho estiver com defeito ou tiver caído ou danificado de alguma forma. Em caso de danos, contacte o serviço pós-venda. Um cabo ou plugue danificado deve ser substituído apenas pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada para evitar ferimentos.

- Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão. Não opere o aparelho perto de superfícies quentes, evite a proximidade de fogo aberto e todos os tipos de calor e fontes de ignição.
- Não conecte ou opere o aparelho com as mãos molhadas.
- Conecte o aparelho a uma tomada aterrada e certifique-se de que esteja conectado com segurança.
- Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo para evitar situações perigosas.
- Ao utilizar este aparelho, certifique-se de que existe espaço suficiente acima e em todos os lados para a circulação de ar (10 cm). Não opere o aparelho se ele estiver em contato ou próximo a cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis.
- Enquanto o aparelho está em funcionamento, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar a bandeja do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
- Se notar fumaça escura saindo do aparelho, desligue-o imediatamente e espere que pare antes de retirar a bandeja.
- A bandeja fica quente quando usada na fritadeira. Use luvas sempre que tocá-lo.
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície firme, plana, nivelada e resistente ao calor. Não o coloque sobre uma superfície macia, como um carpete. Evite colocá-lo em um local onde possa tombar durante a operação.
- Não existem reparos de peças no interior. Não tente desmontar ou reparar este produto. Contacte o nosso serviço pós-venda.
- Deixe o aparelho esfriar por cerca de 30 minutos antes de movê-lo ou limpá-lo.
- Certifique-se de que os ingredientes fiquem amarelos dourados em vez de escuros ou marrons. Remova qualquer comida queimada. Não frite batatas frescas acima de 200°C (para minimizar a produção de acrilamida).

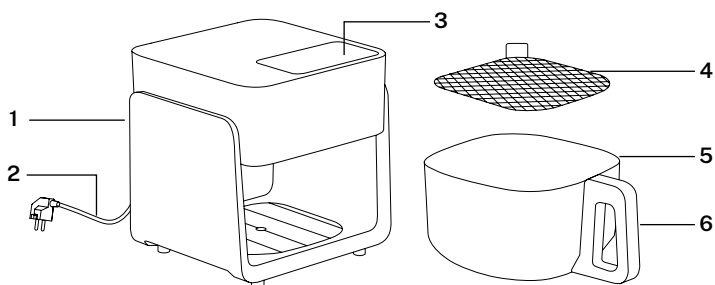
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova todas as embalagens e todos os adesivos ou etiquetas do dispositivo.
- Limpe bem o cesto e a panela com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Esta é uma fritadeira de ar quente que funciona com ar quente. Não encha o cesto com óleo ou gordura para fritar.

PREPARE O APARELHO

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície dura, plana, nivelada e resistente ao calor.
2. Coloque a cesta sobre a friteira corretamente.
3. Remova o cabo do compartimento de cabos localizado na parte inferior do dispositivo.
4. Não encha o recipiente com óleo ou qualquer outro líquido.
5. Não cubra o aparelho, pois interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado do cozimento.

LISTA DE PEÇAS



1. Corpo principal

2. Cabo de alimentação

3. Painel de controlo

4. Grelhador

5. Cesto de vidro

6. Pega do cesto

PAINEL DE CONTROLO

1. Indicador de programas

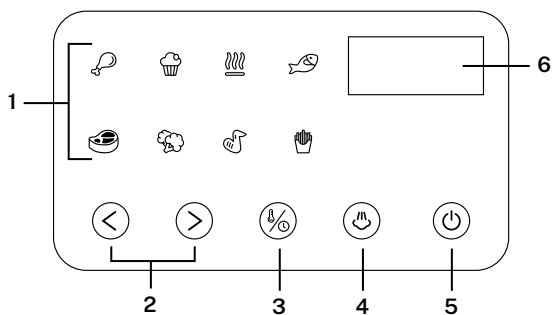
2. Setas de seleção

3. Botão de ajuste de temperatura/
tempo

4. Botão de vapor

5. Botão de ligar/iniciar

6. Ecrã



Botão liga/desliga.

- Após conectar a fritadeira à rede elétrica, a tela ficará totalmente iluminada por 5 segundos e um bipe soará por um longo tempo como aviso. Em seguida, a tela será desligada, deixando apenas o botão liga/desliga piscando.
- Pressione o botão liga/desliga para ligar a máquina. Todos os ícones acenderão.
- Para desligar a fritadeira, pressione e segure o botão liga/desliga por um segundo, todas as luzes se apagarão e o ventilador da fritadeira parará.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, você pode usar o botão liga/desliga para pausar a fritadeira. A luz do botão piscará durante a pausa e o ventilador desligará alguns segundos depois. Pressione o botão novamente para continuar cozinhando e a luz do botão permanecerá acesa.
- Se a fritadeira estiver em pausa durante 10 minutos, entrará no estado de espera e o visor permanecerá desligado, exceto o botão de alimentação que piscará.

Setas de seleção.

- Prima as setas de seleção esquerda ou direita para selecionar o programa predefinido que pretende utilizar. O indicador do programa selecionado e o botão de alimentação piscam, todos os outros botões permanecem acesos. O visor apresenta o tempo e a temperatura predefinidos do menu selecionado.
- Você pode alternar entre os programas pressionando as setas para a esquerda ou para a direita novamente.
- As setas de seleção também são usadas para ajustar o tempo e a temperatura.









Botão de ajuste de temperatura/tempo.

- Pressione este botão de ajuste de temperatura/tempo para entrar no ajuste de temperatura.
- Para alterar a temperatura de cozedura, pressione as setas para a esquerda ou para a direita para aumentar ou diminuir a temperatura.
- A faixa de temperatura é de 40 °C a 200 °C.
- Depois de selecionar a temperatura, aguarde 5 segundos para confirmar automaticamente o ajuste e voltar ao estado de seleção do programa ou pressione o botão de ajuste novamente para entrar no modo de ajuste de tempo. Para alterar o tempo de cozedura, pressione as setas para a esquerda ou para a direita para aumentar ou diminuir o tempo.
- Depois de selecionar o tempo de cozedura, aguarde 5 segundos para confirmar automaticamente o ajuste e voltar ao estado de seleção do programa.
- O intervalo de tempo é de 1 a 60 minutos.

Botão de vapor.

- Prima este botão antes de iniciar a cozedura nos programas predefinidos indicados na tabela seguinte, se pretender utilizar a função de vapor. Durante o processo, será pulverizada água sobre os alimentos a intervalos regulares para manter a sua suculência.
- Pode premir o botão para adicionar vapor a qualquer momento durante o funcionamento, desde que tenha selecionado previamente a função de cozedura a vapor antes de iniciar o processo.

PROGRAMAS

PROGRAMA	TEMPO	TEMPERATURA	INDICADOR MOVER/VIRAR	FUNÇÃO DE VAPOR
 Coxas de frango	40 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Sim	Sim
 Assar	25 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	150°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Não	Não
 Reaquecer	5 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Não	Não
 Peixe	20 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Sim	Sim
 Carne	20 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Sim	Sim
 Vegetais	13 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Sim	Sim
 Asas de frango	20 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Sim	Sim
 Batatas fritas	21 minutos. padrão Ajustável: 1-60 minutos.	200°C por padrão Ajustável: 40°C - 200°C	Sim	Não

Indicador de movimento/virada:

Durante o processo de cozimento, quando o tempo chegar à metade do tempo total, a fritadeira indicará que ela deve ser virada por 10 segundos, e um sinal sonoro soará 5 vezes para indicar que está virando. Quando o tempo de cozimento for inferior a 3 minutos, nenhum aviso será emitido.

* Requisitos de controle de temperatura:

As temperaturas são definidas com base no “pico”, que se refere à temperatura mais alta atingida durante um processo de cozimento, com um erro de $\pm 10^{\circ}\text{C}$, ou seja, se a temperatura for definida em 200°C , a temperatura de pico variará entre 190°C e 210°C após a estabilização.

INSTRUÇÕES DE USO

1. Insira a grelha interna na cesta da fritadeira.
2. Coloque os ingredientes dentro do cesto e insira-o no corpo da fritadeira.
3. Determine o programa, a temperatura e o tempo de preparo necessários para os ingredientes que você está cozinhando. Após selecionar o programa, pressione o botão liga/desliga para iniciar o cozimento. A tela mostrará uma contagem regressiva e as luzes indicadoras do programa selecionado, as setas de seleção, os botões de energia, tempo e temperatura permanecerão acesos, as demais luzes se apagarão.

Cuidado: Não toque na cesta durante ou imediatamente após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a cesta somente pela alça.

4. Alguns ingredientes precisam ser mexidos ou virados na metade do processo de cozimento. Para mexer ou virar os ingredientes, retire a cesta da fritadeira segurando-a pela alça e agite-a suavemente. Em seguida, reinsira a cesta na fritadeira.
5. Quando o tempo de cozimento do programa estiver concluído, o visor mostrará “End”, a luz do botão liga/desliga piscará e as demais luzes se apagarão. Pressione o botão liga/desliga para retornar ao modo de espera.
 - Quando o cozimento estiver concluído e o visor mostrar “End”, se nenhum botão for pressionado por 2 minutos, a fritadeira entrará no modo de espera e o visor será desligado.
6. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar a cesta de volta no aparelho e ajustar o timer para mais alguns minutos.
 - Não vire a cesta de cabeça para baixo com a bandeja interna, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da cesta irá infiltrar nos ingredientes.
 - Como a cesta e os ingredientes estão quentes, dependendo do tipo de alimento cozido na fritadeira, pode sair vapor da cesta.
7. Esvazie a cesta em uma tigela ou prato, tomando cuidado para não se queimar.

Conselho: Para remover ingredientes maiores ou delicados, use uma pinça para retirá-los da cesta.

PONTAS

- Ingredientes menores normalmente exigem um tempo de preparação um pouco menor do que ingredientes maiores. Assim como grandes quantidades de alimentos, elas exigem um tempo de preparação um pouco maior do que quantidades menores de alimentos.
- Para otimizar o resultado final e ajudar os alimentos a cozinhar por igual, agite suavemente a cesta na metade do processo de cozimento.
- Para um resultado mais crocante, unte levemente as batatas frescas com um pouco de óleo antes de fritá-las.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- Alimentos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não utilize utensílios de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.

Observação: Remova a cesta para permitir que a air fryer esfrie mais rápido.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

3. Limpe a bandeja e a cesta com água morna, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer resíduo restante.

Conselho: Se houver alimentos grudados na cesta ou bandeja, encha a cesta com água quente e um pouco de detergente. Coloque a bandeja na cesta e deixe de molho por cerca de 10 minutos.

Desligue a air fryer da tomada e certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas antes de guardar o aparelho.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não funciona.	• O aparelho não está conectado.	• Conecte o cabo na tomada aterrada.
	• Você não configurou o timer.	• Para ligar o aparelho, use o botão do timer e ajuste o tempo.
Os ingredientes não são cozidos.	• Há muita comida na cesta.	• Retire um pouco de comida. Se você preparar porções menores de comida, elas cozinharão de forma mais uniforme.
	• A temperatura definida está muito baixa.	• Selecione a temperatura mais alta.
	• Tempo de preparação muito curto.	• Adicione mais tempo de preparação.
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	• Alguns tipos de ingredientes precisam ser removidos na metade do processo de preparação.	• Retire o cesto do corpo principal e agite-o suavemente na metade do processo de preparo.
A comida não fica crocante.	• A comida era específica para uma fritadeira tradicional.	• Use aperitivos assados ou cubra levemente os ingredientes com um pouco de óleo para um resultado mais crocante.
A cesta não encaixa corretamente na fritadeira.	• Há muita comida dentro da cesta.	• Retire um pouco de comida. Lotes menores de cozimento fritam de forma mais uniforme.
	• A cesta não está posicionada corretamente na fritadeira.	• Empurre a cesta para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do dispositivo.	• Você está preparando ingredientes gordurosos.	• Quando você fritar ingredientes gordurosos na air fryer, muito óleo vai vazar na panela. • O óleo produz fumaça branca e a panela pode ficar mais quente do que o normal. Isso não afeta o desempenho nem o resultado final.
	• A cesta ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	• A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na cesta. Certifique-se de limpar bem a cesta após cada uso.
Batatas frescas não fritam uniformemente.	• Ele não lavou bem as batatas antes de fritá-las.	• Lave bem as batatas para remover todo o amido da parte externa.
Batatas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	• A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água que elas contêm.	• Corte as batatas em palitos menores para um resultado mais crocante. Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

DETECÇÃO DE FALHAS

- Quando a fritadeira estiver em uso e uma falha for detectada, ela parará de funcionar, emitirá um bipe e entrará no modo de falha. O código de falha será exibido na tela, todas as luzes do programa serão desligadas e os botões não funcionarão.
- Quando a tela estiver desligada, se alguma falha for detectada, ela não será reportada.

Mensagem de erro E1.

- Após iniciar o trabalho de aquecimento por 1 minuto, o circuito aberto do sensor de temperatura é detectado por 3 segundos continuamente (a temperatura é inferior a -20°C), todas as luzes se apagam e um alarme é emitido ao mesmo tempo.
- O visor mostrará a mensagem de erro E1, o bipe de erro soará 10 vezes e a fritadeira entrará no modo de falha.
- Ligue a fritadeira novamente para verificar se o erro persiste. Se for o caso, entre em contato com o atendimento ao cliente.

Mensagem de erro E2.

- Caso seja detectado um curto-circuito no sensor de temperatura do aparelho (temperatura acima de 260°C) por 3 segundos consecutivos, a fritadeira será desligada e o alarme será ativado simultaneamente.
- O visor mostrará o código de erro E2, o alarme continuará soando e a fritadeira entrará no modo de falha.
- Ligue a fritadeira novamente para verificar se o erro persiste. Se for o caso, entre em contato com o atendimento ao cliente.

Mensagem de erro C4

- Se o cesto da fritadeira não for detectado por 5 segundos consecutivos, a fritadeira será desligada e um alarme soará.
- O visor mostrará o código de erro C4 e um bipe soará uma vez, indicando que não há cesta na fritadeira.
- Coloque a cesta dentro da fritadeira.
- Se você não colocar a cesta dentro da fritadeira após 10 minutos, a fritadeira entrará no modo de espera e o visor será desligado.



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 sans huile. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir sa meilleure utilisation, veuillez lire attentivement la notice.

Les mesures de sécurité répertoriées ici réduisent le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure lorsqu'elles sont correctement suivies. Veuillez conserver le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu de vente et la boîte. Le cas échéant, remettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les instructions de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lorsque vous utilisez un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas responsable de tout dommage résultant du non-respect par l'utilisateur de ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées.

- L'appareil ne doit être utilisé que conformément à sa destination. Le fabricant ne sera pas responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation à des fins commerciales, la garantie sera annulée.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sont conscients de son potentiel les dangers.
- Ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le corps principal de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement du secteur et faites-le vérifier par un expert avant de le réutiliser. Cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures, voire la mort.
- Mettez toujours les ingrédients dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence du circuit correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne soulevez pas et n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche

est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, contactez le service après-vente. Un cordon ou une fiche endommagée doit être remplacé uniquement par le fabricant ou une personne qualifiée pour éviter les blessures.

- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces chaudes, évitez la proximité de feux ouverts et de tout type de sources de chaleur et d'inflammation.
- Ne branchez pas et n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil sur une prise mise à la terre et assurez-vous qu'il est correctement connecté.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe pour éviter les situations dangereuses.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air (10 cm). N'utilisez pas l'appareil s'il est en contact avec ou à proximité de rideaux, de vêtements, de serviettes ou d'autres matériaux inflammables.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le plateau de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil, débranchez-le immédiatement et attendez qu'elle s'arrête avant de retirer le plateau.
- Le plateau devient chaud lorsqu'il est utilisé dans la friteuse à air. Portez des gants chaque fois que vous le touchez.
- Placez la friteuse à air sur une surface ferme, plate, plane et résistante à la chaleur. Ne le placez pas sur une surface molle telle qu'un tapis. Évitez de le placer dans un endroit où il pourrait basculer pendant le fonctionnement.
- Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de démonter ou de réparer ce produit. Contactez notre service après-vente.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients soient jaune doré au lieu d'être foncés ou bruns. Retirez tous les aliments brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à plus de 200°C (afin de minimiser la production d'acrylamide).

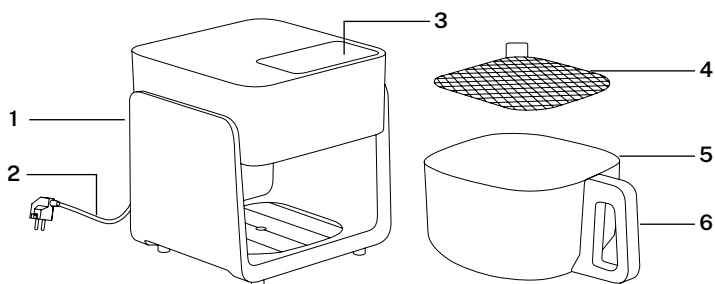
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages et tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la poêle avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou de la graisse pour la friture.

PRÉPAREZ L'APPAREIL

1. Placez la friteuse à air sur une surface dure, plate, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le panier sur le freddiroa.
3. Retirez le câble du compartiment à câbles situé au bas de l'appareil.
4. Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide.
5. Ne couvrez pas l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la cuisson.

LISTE DES PIÈCES



1. Corps principal

2. Câble d'alimentation

3. Panneau de contrôle

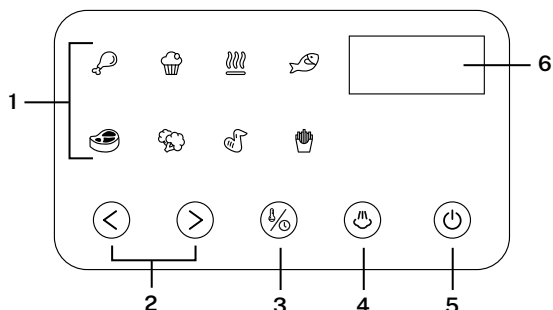
4. Grille

5. Panier en verre

6. Poignée du panier

PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Indicateur de programmes
2. Flèches de sélection
3. Bouton de réglage de la température/du temps
4. Bouton vapeur
5. Bouton marche/démarrage
6. Écran



Bouton d'alimentation.

- Après avoir branché la friteuse à l'alimentation électrique, l'écran sera entièrement éclairé pendant 5 secondes et un bip retentira pendant un long moment en guise d'avertissement, puis l'écran s'éteindra, ne laissant que le bouton d'alimentation clignoter.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la machine. Toutes les icônes s'allumeront.
- Pour éteindre la friteuse, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant une seconde, tous les voyants s'éteindront et le ventilateur de la friteuse s'arrêtera.
- Pendant que l'appareil est en fonctionnement, vous pouvez utiliser le bouton d'alimentation pour mettre la friteuse en pause. Le voyant du bouton clignotera pendant la pause et le ventilateur s'éteindra quelques secondes plus tard. Appuyez à nouveau sur le bouton pour continuer la cuisson et le voyant du bouton restera allumé en continu.
- Si la friteuse est mise en pause pendant 10 minutes, elle entre en état de veille et l'écran reste éteint, à l'exception du bouton d'alimentation qui clignote.

Flèches de sélection.

- Appuyez sur les flèches de sélection gauche ou droite pour sélectionner le programme pré-réglé que vous souhaitez utiliser. Le voyant du programme sélectionné et le bouton d'alimentation clignotent, tous les autres boutons restent allumés. L'écran affiche la durée et la température pré-réglées du menu sélectionné.
- Vous pouvez basculer entre les programmes en appuyant à nouveau sur les flèches gauche ou droite.
- Les flèches de sélection permettent également de régler l'heure et la température.









Bouton de réglage de la température/du temps.

- Appuyez sur ce bouton de réglage de la température/du temps pour accéder au réglage de la température.
- Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur les flèches gauche ou droite pour augmenter ou diminuer la température.
- La plage de température est comprise entre 40 °C et 200 °C.
- Une fois la température sélectionnée, attendez 5 secondes pour confirmer automatiquement le réglage et revenir à l'état de sélection du programme ou appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour accéder au mode de réglage de la durée. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur les flèches gauche ou droite pour augmenter ou diminuer la durée.
- Une fois la durée de cuisson sélectionnée, attendez 5 secondes pour confirmer automatiquement le réglage et revenir à l'état de sélection du programme.
- La plage de temps est comprise entre 1 et 60 minutes.

Bouton vapeur.

- Appuyez sur ce bouton avant de démarrer la cuisson dans les programmes prédéfinis indiqués dans le tableau ci-dessous si vous souhaitez utiliser la fonction vapeur. Pendant le processus, de l'eau sera pulvérisée sur les aliments à intervalles réguliers afin de préserver leur jutosité.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton pour ajouter de la vapeur à tout moment pendant le fonctionnement, à condition d'avoir préalablement sélectionné la fonction cuisson vapeur avant de démarrer le processus.

PROGRAMMES

PROGRAMME	TEMPS	TEMPÉRATURE	INDICATEUR BOUGER/TOURNER	FONCTION VAPEUR
 Cuisses de poulet	40 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Ouais	Ouais
 Cuire	25 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	150°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Non	Non
 Réchauffer	5 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Non	Non
 Poisson	20 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Ouais	Ouais
 Viande	20 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Ouais	Ouais
 Légumes	13 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Ouais	Ouais
 Ailes de poulet	20 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Ouais	Ouais
 Puces	21 min. défaut Réglable: 1 à 60 min.	200°C par défaut Réglable: 40°C-200°C	Ouais	Non

Indicateur de déplacement/virage :

Pendant la cuisson, lorsque le temps total atteint la moitié, la friteuse indiquera qu'il faut la retourner pendant 10 secondes et un bip retentira 5 fois pour indiquer le retournement. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à 3 minutes, aucun avertissement n'est émis.

* Exigences en matière de contrôle de la température :

Les températures sont fixées en fonction du « pic », qui fait référence à la température la plus élevée atteinte pendant un processus de cuisson, avec une erreur de $\pm 10^\circ\text{C}$, c'est-à-dire que si la température est fixée à 200°C, la température de pointe se situera entre 190°C et 210°C après stabilisation.

MODE D'EMPLOI

1. Insérez la grille intérieure dans le panier de la friteuse.
2. Placez les ingrédients à l'intérieur du panier et insérez-le dans le corps de la friteuse.
3. Déterminez le programme, la température et le temps de préparation requis pour les ingrédients que vous cuisinez. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson. L'écran affichera un compte à rebours et les voyants du programme sélectionné, les flèches de sélection, les boutons d'alimentation, de temps et de température resteront allumés, le reste des voyants s'éteindront.

Prudence: Ne touchez pas le panier pendant ou immédiatement après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

4. Certains ingrédients doivent être remués ou retournés à mi-cuisson. Pour remuer ou retourner les ingrédients, retirez le panier de la friteuse en le tenant par la poignée et secouez-le doucement. Réinsérez ensuite le panier dans la friteuse.
5. Une fois le temps de cuisson du programme terminé, l'écran affichera « End », le voyant du bouton d'alimentation clignotera et les autres voyants s'éteindront. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour revenir en mode veille.
 - Une fois la cuisson terminée et l'écran indiquant « End », si aucun bouton n'est appuyé pendant 2 minutes, la friteuse entrera en mode veille et l'écran s'éteindra.
6. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
 - Ne retournez pas le panier avec le plateau intérieur, car l'excès d'huile qui aurait pu s'accumuler au fond du panier s'infiltrerait dans les ingrédients.
 - Étant donné que le panier et les ingrédients sont chauds, selon le type d'aliment cuit dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du panier.
7. Videz le panier dans un bol ou une assiette en prenant soin de ne pas vous brûler.

Conseil: Pour retirer les ingrédients plus gros ou délicats, utilisez des pinces pour les retirer du panier.

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros. Comme les grandes quantités de nourriture, elles nécessitent un temps de préparation légèrement plus long que les petites quantités de nourriture.
- Pour optimiser le résultat final et favoriser une cuisson uniforme des aliments, secouez délicatement le panier à mi-cuisson.
- Enrobez légèrement les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour un résultat plus croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Note: Retirez le panier pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le plateau et le panier avec de l'eau tiède, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer tout résidu restant.

Conseil: Si des aliments sont collés au panier ou au plateau, remplissez le panier d'eau chaude et d'un peu de détergent. Placez le plateau dans le panier et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

Débranchez votre friteuse à air et assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	• L'appareil n'est pas branché.	• Branchez le câble dans la prise de terre.
	• Vous n'avez pas réglé la minuterie.	• Pour allumer l'appareil, utilisez le bouton minuterie et réglez l'heure.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	• Il y a trop de nourriture dans le panier.	• Retirez de la nourriture. Si vous préparez de plus petites quantités de nourriture, elles cuiront plus uniformément.
	• La température réglée est trop basse.	• Sélectionnez la température la plus élevée.
	• Temps de préparation trop court.	• Ajoutez plus de temps de préparation.
Les ingrédients ne sont pas frits uniformément.	• Certains types d'ingrédients doivent être retirés à mi-chemin du processus de préparation.	• Retirez le panier du corps principal et secouez-le doucement à mi-chemin du processus d'infusion.
La nourriture ne ressort pas croustillante.	• La nourriture était spécifique à une friteuse traditionnelle.	• Utilisez des hors-d'œuvre à cuire au four ou enrobez légèrement les ingrédients d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne rentre pas correctement dans la friteuse.	• Il y a trop de nourriture dans le panier.	• Retirez de la nourriture. Des quantités plus petites de cuisson permettent de cuire les aliments de manière plus uniforme.
	• Le panier n'est pas correctement positionné dans la friteuse.	• Poussez le panier vers le bas dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	• Vous préparez des ingrédients gras.	• Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, beaucoup d'huile se répand dans la poêle. • L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut devenir plus chaude que la normale. Cela n'affecte pas les performances ni le résultat final.
	• Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	• La fumée blanche est provoquée par le chauffage de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches ne cuisent pas uniformément.	• Il n'a pas bien lavé les pommes de terre avant de les faire frire.	• Rincez bien les pommes de terre pour éliminer tout l'amidon de l'extérieur.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	• Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	• Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

DÉTECTION DE DÉFAUTS

- Lorsque la friteuse est en cours d'utilisation et qu'un défaut est détecté, la friteuse cesse de fonctionner, émet un bip et passe en mode défaut. Le code d'erreur s'affichera sur l'écran, tous les voyants du programme s'éteindront et les boutons ne fonctionneront pas.
- Lorsque l'écran est éteint, si un défaut est détecté, il ne sera pas signalé.

Message d'erreur E1.

- Après avoir démarré le travail de chauffage pendant 1 minute, le circuit ouvert du capteur de température est détecté pendant 3 secondes en continu (la température est inférieure à -20°C), tous les voyants s'éteignent et une alarme est émise en même temps.
- L'écran affichera le message d'erreur E1, le bip d'erreur retentira 10 fois et la friteuse entrera en mode défaut.
- Remettez la friteuse en marche pour voir si l'erreur persiste. Si tel est le cas, contactez le service client.

Message d'erreur E2.

- Si un court-circuit dans le capteur de température de l'appareil (température supérieure à 260°C) est détecté pendant 3 secondes consécutives, la friteuse s'arrêtera et l'alarme sera activée en même temps.
- L'écran affichera le code d'erreur E2, le son de l'alarme continuera de retentir et la friteuse entrera en mode défaut.
- Remettez la friteuse en marche pour voir si l'erreur persiste. Si tel est le cas, contactez le service client.

Message d'erreur C4

- Si le panier de la friteuse n'est pas détecté pendant 5 secondes consécutives, la friteuse s'éteindra et une alarme retentira.
- L'écran affichera le code d'erreur C4 et un bip retentira une fois, indiquant qu'il n'y a pas de panier dans la friteuse.
- Placez le panier à l'intérieur de la friteuse.
- Si vous ne placez pas le panier à l'intérieur de la friteuse après 10 minutes, la friteuse entrera en mode veille et l'écran s'éteindra.



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 senza olio. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le misure di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendio, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Si prega di conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, così come la garanzia, la ricevuta di vendita e la scatola. Se applicabile, consegnare 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 responsabile per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni da parte dell'utente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- L'apparecchio può essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Non utilizzarlo all'aperto o per scopi commerciali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se utilizzato per scopi commerciali, la garanzia sarà nulla.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia e quando non viene utilizzato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e sono consapevoli delle sue potenzialità pericolosi.
- Non immergere mai il cavo, la spina o il corpo principale dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegatelo immediatamente dalla presa di corrente e fatelo controllare da un esperto prima di riutilizzarlo. Potrebbe causare incendi, scosse elettriche, lesioni o morte.
- Mettere sempre gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il contenitore con olio, poiché ciò potrebbe causare pericolo di incendio.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza del circuito corrispondano a quelle indicate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Non sollevare o utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina

sono danneggiati, o se l'apparecchio non funziona correttamente o è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. In caso di danni contattare il servizio post-vendita. Un cavo o una spina danneggiati devono essere sostituiti solo dal produttore o da una persona qualificata per evitare lesioni.

- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone. Non utilizzare l'apparecchio vicino a superfici calde, evitare la vicinanza a fiamme libere e tutti i tipi di fonti di calore e di accensione.
- Non collegare o utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra e assicurarsi che sia collegato saldamente.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno per evitare situazioni pericolose.
- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che ci sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria (10 cm). Non utilizzare l'apparecchio se è a contatto o vicino a tende, indumenti, asciugamani o altri materiali infiammabili.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove il vassoio dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se vedete uscire del fumo scuro dall'apparecchio, scollegatelo immediatamente e aspettate che si fermi prima di rimuovere la vaschetta.
- Il vassoio diventa caldo quando viene utilizzato nella friggitrice ad aria. Indossa i guanti ogni volta che lo tocchi.
- Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie solida, piana, piana e resistente al calore. Non posizionarlo su una superficie morbida come un tappeto. Evitare di posizionarlo in un luogo dove potrebbe ribaltarsi durante il funzionamento.
- All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente. Non tentare di smontare o riparare questo prodotto. Contatta il nostro servizio post-vendita.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- Assicurati che gli ingredienti risultino di colore giallo dorato anziché scuro o marrone. Rimuovere eventuali cibi bruciati. Non friggere le patate fresche a una temperatura superiore a 200°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

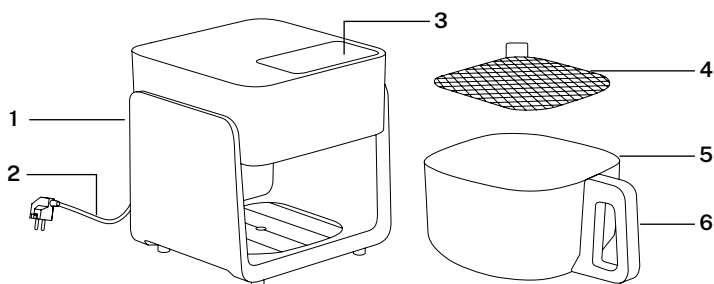
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio e tutti gli adesivi o le etichette dal dispositivo.
- Pulite accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, poco detersivo e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Questa è una friggitrice che funziona con aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

PREPARARE L'APPARECCHIO

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie dura, piana, piana e resistente al calore.
2. Posizionare correttamente il cestino sulla frediroa.
3. Rimuovere il cavo dal vano cavi situato nella parte inferiore del dispositivo.
4. Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.
5. Non coprire l'apparecchio poiché interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della cottura.

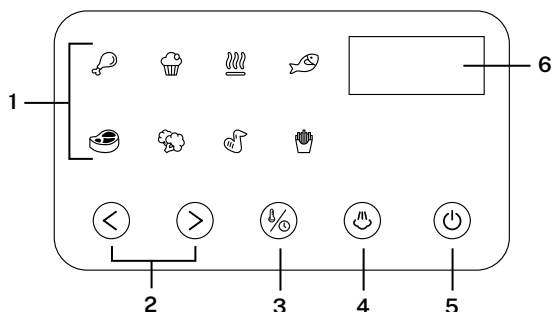
ELENCO DELLE PARTI



- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Corpo principale | 3. Pannello di controllo | 5. Cestello in vetro |
| 2. Cavo di alimentazione | 4. Griglia | 6. Maniglia del cestello |

PANNELLO DI CONTROLLO

1. Indicatore dei programmi
2. Frecche di selezione
3. Pulsante di regolazione temperatura/tempo
4. Pulsante vapore
5. Pulsante accensione/avvio
6. Display



Pulsante di accensione.

- Dopo aver collegato la friggitrice all'alimentazione, lo schermo si illuminerà completamente per 5 secondi e verrà emesso un lungo segnale acustico di avvertimento, dopodiché lo schermo si spegnerà, lasciando lampeggiare solo il pulsante di accensione.
- Premere il pulsante di accensione per accendere la macchina. Tutte le icone si illumineranno.
- Per spegnere la friggitrice, tenere premuto il pulsante di accensione per un secondo: tutte le luci si spegneranno e la ventola della friggitrice si fermerà.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile mettere in pausa la friggitrice utilizzando il pulsante di accensione. Durante la pausa, la spia del pulsante lampeggerà e la ventola si spegnerà dopo qualche secondo. Premere nuovamente il pulsante per continuare la cottura; la luce del pulsante rimarrà accesa fissa.
- Se la friggitrice rimane in pausa per 10 minuti, passa allo stato di standby e il display rimane spento, ad eccezione del pulsante di accensione che lampeggia.

Freccie di selezione.

- Premere le frecce di selezione sinistra o destra per selezionare il programma preimpostato che si desidera utilizzare. L'indicatore del programma selezionato e il pulsante di accensione lampeggiano, mentre tutti gli altri pulsanti rimangono accesi. Il display visualizza l'ora e la temperatura preimpostate del menu selezionato.
- È possibile passare da un programma all'altro premendo nuovamente la freccia sinistra o destra.
- Le frecce di selezione servono anche per regolare l'ora e la temperatura.









Pulsante regolazione temperatura/tempo.

- Premere questo pulsante di regolazione della temperatura/tempo per accedere alla regolazione della temperatura.
- Per modificare la temperatura di cottura, premere le frecce sinistra o destra per aumentare o diminuire la temperatura.
- L'intervallo di temperatura va da 40 °C a 200 °C.
- Una volta selezionata la temperatura, attendere 5 secondi per confermare automaticamente l'impostazione e tornare alla selezione del programma oppure premere nuovamente il pulsante di regolazione per accedere alla modalità di regolazione del tempo. Per modificare il tempo di cottura, premere le frecce sinistra o destra per aumentare o diminuire il tempo.
- Una volta selezionato il tempo di cottura, attendere 5 secondi per confermare automaticamente l'impostazione e tornare alla selezione del programma.
- L'intervallo di tempo è compreso tra 1 e 60 minuti.

Pulsante vapore.

- Premere questo pulsante prima di avviare la cottura nei programmi preimpostati indicati nella tabella seguente se si desidera utilizzare la funzione vapore. Durante il processo, l'acqua verrà nebulizzata sul cibo a intervalli regolari per mantenerne la succosità.
- È possibile premere il pulsante per aggiungere vapore in qualsiasi momento durante il funzionamento, a condizione che la funzione di cottura a vapore sia stata selezionata prima dell'avvio del processo.

PROGRAMMI

PROGRAMMA	TEMPO	TEMPERATURA	INDICATORE SPOSTARE/ GIRARE	FUNZIONE VAPORE
 Cosce di pollo	40 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	Sì	Sì
 Cottura al forno	25 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	150°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	NO	NO
 Riscaldare	5 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	NO	NO
 Pescare	20 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	Sì	Sì
 Carne	20 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	Sì	Sì
 Verdure	13 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	Sì	Sì
 Ali di pollo	20 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	Sì	Sì
 Patatine fritte	21 minuti predefinito Regolabile: 1-60 minuti	200°C per impostazione predefinita Regolabile: 40°C -200°C	Sì	NO
Indicatore di movimento/svolta: Durante la cottura, quando il tempo raggiunge la metà del tempo totale, la friggitrice indicherà che è necessario girare l'alimento per 10 secondi e verrà emesso un segnale acustico 5 volte per indicare che è necessario girarlo. Se il tempo di cottura è inferiore a 3 minuti, non viene emesso alcun avviso.				
* Requisiti di controllo della temperatura: Le temperature vengono impostate in base al "picco", ovvero alla temperatura più alta raggiunta durante un processo di cottura, con un errore di $\pm 10^\circ\text{C}$, ovvero se la temperatura è impostata a 200°C , la temperatura di picco varierà tra 190°C e 210°C dopo la stabilizzazione.				

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire la griglia interna nel cestello della friggitrice.
2. Mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nel corpo della friggitrice.
3. Determina il programma, la temperatura e il tempo di preparazione necessari per gli ingredienti che stai cucinando. Una volta selezionato il programma, premere il pulsante di accensione per avviare la cottura. Sullo schermo verrà visualizzato un conto alla rovescia e le spie luminose del programma selezionato, le frecce di selezione, i pulsanti di accensione, tempo e temperatura rimarranno accesi, le altre spie si spegneranno.

Attenzione: Non toccare il cestello durante o subito dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Afferrare il cestino solo per il manico.

4. Alcuni ingredienti devono essere mescolati o girati a metà cottura. Per mescolare o girare gli ingredienti, rimuovere il cestello dalla friggitrice tenendolo per la maniglia e agitarlo delicatamente. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice.
5. Una volta completato il tempo di cottura impostato, il display visualizzerà "End", la spia del pulsante di accensione lampeggerà e le altre spie si spegneranno. Premere il pulsante di accensione per tornare alla modalità standby.
 - Una volta completata la cottura e visualizzato il messaggio "End" sul display, se non viene premuto alcun pulsante per 2 minuti la friggitrice entrerà in modalità standby e il display si spegnerà.
6. Controllare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta rimettere il cestello nell'elettrodomestico e impostare il timer per qualche altro minuto.
 - Non capovolgere il cestello insieme al vassoio interno, poiché l'olio in eccesso che potrebbe accumularsi sul fondo del cestello penetrerebbe negli ingredienti.
 - Poiché il cestello e gli ingredienti sono caldi, a seconda del tipo di alimento cucinato nella friggitrice, potrebbe fuoriuscire del vapore dal cestello.
7. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto, facendo attenzione a non scottarsi.

Consiglio: Per rimuovere gli ingredienti più grandi o delicati, utilizzare delle pinze per rimuoverli dal cestello.

SUGGERIMENTI

- In genere, gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi. Come le quantità di cibo più grandi, richiedono un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto a quantità di cibo più piccole.
- Per ottimizzare il risultato finale e favorire una cottura uniforme degli alimenti, agitare delicatamente il cestello a metà cottura.
- Per ottenere un risultato più croccante, ricoprire leggermente le patate fresche con un po' d'olio prima di friggerle.
- Non friggere nella friggitrice ingredienti molto grassi, come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia non utilizzare utensili metallici o materiali abrasivi, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Nota: Per far raffreddare più velocemente la friggitrice ad aria, rimuovere il cestello.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire il vassoio e il cestello con acqua tiepida, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Per rimuovere eventuali residui è possibile utilizzare un liquido sgrassante.

Consiglio: Se il cibo è attaccato al cestello o al vassoio, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo. Posizionare il vassoio nel cestello e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.

Prima di riporre l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	• L'apparecchio non è collegato alla corrente.	• Collegare il cavo alla presa di terra.
	• Non hai impostato il timer.	• Per accendere l'apparecchio, utilizzare il pulsante del timer e impostare l'ora.
Gli ingredienti non sono cotti.	• C'è troppo cibo nel cestino.	• Togliere un po' di cibo. Se si cucinano porzioni più piccole, la cottura sarà più uniforme.
	• La temperatura impostata è troppo bassa.	• Selezionare la temperatura più alta.
	• Tempo di preparazione troppo breve.	• Aggiungere più tempo di preparazione.
Gli ingredienti non vengono fritti in modo uniforme.	• Alcuni tipi di ingredienti devono essere eliminati a metà del processo di preparazione.	• Rimuovere il cestello dal corpo principale e agitarlo delicatamente a metà del processo di infusione.
Il cibo non esce croccante.	• Il cibo era specifico per una friggitrice tradizionale.	• Per ottenere un risultato più croccante, usate degli antipasti da forno o ungete leggermente gli ingredienti con un po' d'olio.
Il cestello non si adatta correttamente alla friggitrice.	• C'è troppo cibo nel cestino.	• Togliere un po' di cibo. Le fritture più piccole consentono di ottenere risultati più uniformi.
	• Il cestello non è posizionato correttamente nella friggitrice.	• Spingere il cestello nella friggitrice fino a sentire un clic.
Dal dispositivo esce del fumo bianco.	• Stai preparando ingredienti grassi.	• Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, molto olio fuoriesce nella padella. • L'olio produce fumo bianco e la padella potrebbe diventare più calda del normale. Ciò non influisce sulle prestazioni o sul risultato finale.
	• Nel cestello sono ancora presenti residui di grasso derivanti dall'uso precedente.	• Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Assicurarsi di pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non si friggono in modo uniforme.	• Non lavò bene le patate prima di friggerle.	• Sciacquare bene le patate per eliminare tutto l'amido dalla parte esterna.
Le patate fresche non sono croccanti appena uscite dalla friggitrice.	• La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	• Per ottenere un risultato più croccante, tagliate le patate a bastoncini più piccoli. Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

RILEVAMENTO DEI GUASTI

- Quando la friggitrice è in uso e viene rilevato un guasto, la friggitrice smetterà di funzionare, emetterà un segnale acustico ed entrerà in modalità guasto. Il codice di errore verrà visualizzato sullo schermo, tutte le spie dei programmi si spegneranno e i pulsanti non funzioneranno.
- Quando lo schermo è spento, eventuali guasti rilevati non verranno segnalati.

Messaggio di errore E1.

- Dopo aver avviato il riscaldamento per 1 minuto, il circuito aperto del sensore di temperatura viene rilevato per 3 secondi ininterrottamente (la temperatura è inferiore a -20°C), tutte le luci si spengono e contemporaneamente viene emesso un allarme.
- Il display visualizzerà il messaggio di errore E1, il segnale acustico di errore verrà emesso 10 volte e la friggitrice entrerà in modalità di errore.
- Riaccendere la friggitrice per verificare se l'errore persiste. In tal caso, contattare il servizio clienti.

Messaggio di errore E2.

- Se viene rilevato un cortocircuito nel sensore di temperatura dell'apparecchio (temperatura superiore a 260°C) per 3 secondi consecutivi, la friggitrice si spegne e contemporaneamente viene attivato l'allarme.
- Il display visualizzerà il codice di errore E2, il segnale acustico di allarme continuerà a suonare e la friggitrice entrerà in modalità di errore.
- Riaccendere la friggitrice per verificare se l'errore persiste. In tal caso, contattare il servizio clienti.

Messaggio di errore C4

- Se il cestello della friggitrice non viene rilevato per 5 secondi consecutivi, la friggitrice si spegne e viene emesso un allarme.
- Il display visualizzerà il codice di errore C4 e verrà emesso un segnale acustico, a indicare che nella friggitrice non è presente alcun cestello.
- Posizionare il cestello all'interno della friggitrice.
- Se entro 10 minuti non si inserisce il cestello nella friggitrice, la friggitrice entrerà in modalità standby e il display si spegnerà.



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 ölfreie Fritteuse entschieden haben. Bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten, lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch.

Die hier aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen verringern bei korrekter Befolgung das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen. Bitte bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und die Verpackung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den künftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts stets die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Gefahrenverhütung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer entstehen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen.
- Benutzen Sie es nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Bei gewerblicher Nutzung erlischt die Gewährleistung.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch immer vom Netz.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich seiner Möglichkeiten bewusst sind Gefahren.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Hauptgehäuse des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden. Dies kann zu Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder zum Tod führen.
- Geben Sie die Zutaten immer in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass oder -auslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz des Stromkreises mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Heben oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Im Schadensfall wenden Sie sich an

den Kundendienst. Um Verletzungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Kabel oder ein beschädigter Stecker nur vom Hersteller oder einer qualifizierten Person ersetzt werden.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe heißer Oberflächen, vermeiden Sie die Nähe von offenem Feuer und allen Arten von Wärme- und Zündquellen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Steckdose an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass es sicher angeschlossen ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer an, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Gerätes darauf, dass nach oben und an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist (10 cm). Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Kontakt mit oder in der Nähe von Vorhängen, Kleidung, Handtüchern oder anderen brennbaren Materialien steht.
- Während das Gerät in Betrieb ist, entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht von den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen fern. Achten Sie auch auf Dampf und heiße Luft, wenn Sie das Tablett aus dem Gerät nehmen.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Tablett herausnehmen.
- Das Tablett wird heiß, wenn es in der Heißluftfritteuse verwendet wird. Tragen Sie Handschuhe, wenn Sie es berühren.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine feste, flache, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es nicht auf eine weiche Oberfläche wie einen Teppich. Stellen Sie es nicht an einem Ort auf, an dem es während des Betriebs umkippen könnte.
- Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu zerlegen oder zu reparieren. Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie angebrannte Lebensmittel. Braten Sie frische Kartoffeln nicht über 200 °C (um die Acrylamidproduktion zu minimieren).

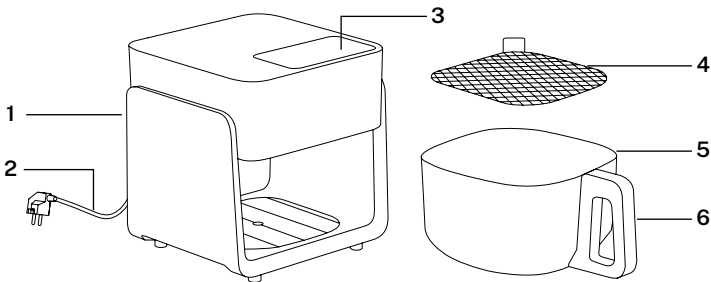
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.
- Dabei handelt es sich um eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb zum Braten nicht mit Öl oder Fett.

BEREITEN SIE DAS GERÄT VOR

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine harte, flache, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie den Korb richtig auf die Frediroa.
3. Entfernen Sie das Kabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts.
4. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
5. Decken Sie das Gerät nicht ab, da dies den Luftstrom unterbricht und das Garergebnis beeinträchtigt.

LISTE DER TEILE



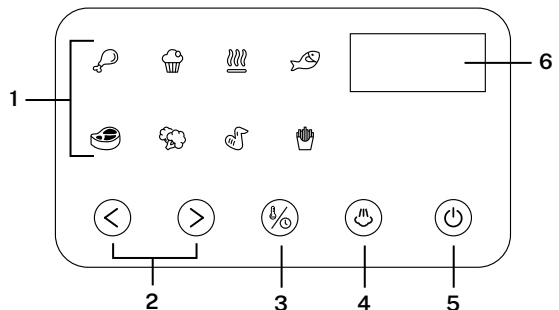
1. Hauptgehäuse
2. Netzkabel

3. Bedienfeld
4. Grill

5. Glaskorb
6. Korbgriff

BEDIENFELD

1. Programmanzeige
2. Auswahlpfeile
3. Taste für Temperatur-/ Zeiteinstellung
4. Dampftaste
5. Ein-/Starttaste
6. Display



Netzschalter.

- Nachdem Sie die Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen haben, wird der Bildschirm 5 Sekunden lang vollständig beleuchtet und ein langer Piepton ertönt als Warnung. Anschließend schaltet sich der Bildschirm aus und nur der Netzschalter blinkt.
- Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Alle Symbole leuchten auf.
- Um die Fritteuse auszuschalten, halten Sie die Einschalttaste eine Sekunde lang gedrückt. Alle Lichter erlöschen und der Lüfter der Fritteuse stoppt.
- Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Fritteuse mit der Power-Taste pausieren. Während der Pause blinkt die Tastenleuchte und der Ventilator schaltet sich einige Sekunden später aus. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Kochen fortzufahren. Die Tastenbeleuchtung leuchtet dann dauerhaft.
- Wenn die Fritteuse 10 Minuten lang pausiert, geht sie in den Standby-Modus über und das Display bleibt ausgeschaltet, mit Ausnahme der Einschalttaste, die blinkt.

Auswahlpfeile.

- Drücken Sie den linken oder rechten Auswahlpfeil, um das gewünschte voreingestellte Programm zu wählen. Die Anzeige des gewählten Programms und die Einschalttaste blinken, alle anderen Tasten leuchten weiter. Auf dem Display werden die voreingestellte Zeit und Temperatur des gewählten Menüs angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Pfeiltasten nach links oder rechts können Sie zwischen den Programmen wechseln.
- Mit den Auswahlpfeilen können Sie außerdem Zeit und Temperatur einstellen.









Taste zur Einstellung von Temperatur/Zeit.

- Drücken Sie diese Taste zur Einstellung der Temperatur/Zeit, um die Temperatureinstellung aufzurufen.
- Um die Gartemperatur zu ändern, drücken Sie die Pfeiltasten nach links oder rechts, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
- Der Temperaturbereich reicht von 40 °C bis 200 °C.
- Warten Sie nach Auswahl der Temperatur 5 Sekunden, um die Einstellung automatisch zu bestätigen und zum Programmwählmodus zurückzukehren, oder drücken Sie die Einstelltaste erneut, um den Zeiteinstellmodus aufzurufen. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Pfeiltasten nach links oder rechts, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.
- Warten Sie nach Auswahl der Garzeit 5 Sekunden, um die Einstellung automatisch zu bestätigen und zum Programmwählmodus zurückzukehren.
- Der Zeitbereich reicht von 1 bis 60 Minuten.

Dampfknopf.

- Drücken Sie diese Taste vor Beginn des Garvorgangs bei den in der folgenden Tabelle aufgeführten voreingestellten Programmen, wenn Sie die Dampffunktion verwenden möchten. Während des Garvorgangs wird in regelmäßigen Abständen Wasser auf die Speisen gesprüht, damit sie saftig bleiben.
- Sie können die Taste zum Hinzufügen von Dampf jederzeit während des Garvorgangs drücken, sofern Sie die Dampfgarfunktion vor Beginn des Garvorgangs ausgewählt haben.

PROGRAMME

PROGRAMM	ZEIT	TEMPERATUR	INDIKATOR BEWEGEN/ DREHEN	DAMPF FUNKTION
 Hähnchenschenkel	40 Minuten Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	Ja	Ja
 Backen	25 Minuten Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	150°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	NEIN	NEIN
 Aufwärmen	5 Minuten. Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	NEIN	NEIN
 Fisch	20 Minuten. Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	Ja	Ja
 Fleisch	20 Minuten. Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	Ja	Ja
 Gemüse	13 Minuten. Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	Ja	Ja
 Hühnerflügel	20 Minuten. Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	Ja	Ja
 Chips	21 Minuten. Standard Einstellbar: 1-60 Minuten	200°C standardmäßig Einstellbar: 40°C - 200°C	Ja	NEIN

Bewegungs-/Drehanzeige:

Wenn während des Garvorgangs die Hälfte der Gesamtzeit abgelaufen ist, zeigt die Fritteuse an, dass sie 10 Sekunden lang gewendet werden muss. Außerdem ertönt fünfmal ein Piepton, um das Wenden anzuzeigen. Bei einer Backzeit von weniger als 3 Minuten erfolgt keine Warnung.

* Anforderungen an die Temperaturregelung:

Die Temperaturen werden auf Grundlage der „Spitze“ eingestellt. Dabei handelt es sich um die höchste Temperatur, die während eines Kochvorgangs erreicht wird, mit einem Fehler von $\pm 10^\circ\text{C}$. Wenn die Temperatur beispielsweise auf 200°C eingestellt ist, liegt die Spitzentemperatur nach der Stabilisierung zwischen 190°C und 210°C .

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Setzen Sie den Innengrill in den Frittierkorb ein.
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn in die Fritteuse ein.
3. Bestimmen Sie das Programm, die Temperatur und die Zubereitungszeit, die für die Zutaten, die Sie kochen, erforderlich sind. Sobald das Programm ausgewählt ist, drücken Sie die Einschalttaste, um mit dem Kochen zu beginnen. Auf dem Bildschirm wird ein Countdown angezeigt und die Anzeigeleuchten für das ausgewählte Programm, die Auswahlpfeile, die Ein-/Aus-, Zeit- und Temperaturtasten bleiben beleuchtet, die restlichen Leuchten erlöschen.

Vorsicht: Berühren Sie den Korb während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

4. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte des Kochvorgangs umgerührt oder gewendet werden. Um Zutaten umzurühren oder zu wenden, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, indem Sie ihn am Griff festhalten und vorsichtig schütteln. Setzen Sie den Korb anschließend wieder in die Fritteuse ein.
5. Sobald die Garzeit des Programms abgelaufen ist, zeigt das Display „End“ an, die Leuchte der Einschalttaste blinkt und die restlichen Leuchten erlöschen. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um in den Standby-Status zurückzukehren.
 - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist und auf dem Display „End“ angezeigt wird, wechselt die Fritteuse, wenn 2 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, in den Standby-Modus und das Display schaltet sich aus.
6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, legen Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer noch auf ein paar Minuten ein.
 - Drehen Sie den Korb mit der Innenschale nicht um, da überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden des Korbs angesammelt hat, in die Zutaten sickert.
 - Da der Korb und die Zutaten heiß sind, kann je nach Art der in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel Dampf aus dem Korb entweichen.
7. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

Beratung: Um größere oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, nehmen Sie sie mit einer Zange aus dem Korb.

TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten. Wie bei größeren Lebensmittelmengen ist auch hier die Zubereitungszeit etwas länger als bei kleineren Lebensmittelmengen.
- Um das Endergebnis zu optimieren und dafür zu sorgen, dass die Speisen gleichmäßig garen, schütteln Sie den Korb nach der Hälfte des Garvorgangs vorsichtig.
- Für ein knusprigeres Ergebnis bestreichen Sie frische Kartoffeln vor dem Frittieren leicht mit etwas Öl.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten, wie beispielsweise Würstchen, in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

Notiz: Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie das Tablett und den Korb mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Um alle verbleibenden Rückstände zu entfernen, können Sie eine Entfettungsflüssigkeit verwenden.

Beratung: Wenn Speisereste am Korb oder Tablett kleben bleiben, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Tablett in den Korb und lassen Sie es etwa 10 Minuten einweichen.

Ziehen Sie den Stecker Ihrer Heißluftfritteuse und stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht.	• Das Gerät ist nicht eingesteckt.	• Stecken Sie das Kabel in die geerdete Steckdose.
	• Sie haben den Timer nicht eingestellt.	• Um das Gerät einzuschalten, verwenden Sie die Timer-Taste und stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Zutaten werden nicht gekocht.	• Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	• Entfernen Sie einige Lebensmittel. Wenn Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln zubereiten, werden diese gleichmäßiger gegart.
	• Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	• Wählen Sie die höchste Temperatur.
	• Zubereitungszeit zu kurz.	• Fügen Sie mehr Vorbereitungszeit hinzu.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gebraten.	• Manche Zutaten müssen während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit entfernt werden.	• Nehmen Sie den Korb vom Hauptkörper ab und schütteln Sie ihn nach der Hälfte des Brühvorgangs vorsichtig.
Das Essen wird nicht knusprig.	• Das Essen war speziell für eine herkömmliche Fritteuse.	• Verwenden Sie Backvorspeisen oder bestreichen Sie die Zutaten für ein knusprigeres Ergebnis leicht mit etwas Öl.
Der Korb passt nicht richtig in die Fritteuse.	• Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	• Entfernen Sie einige Lebensmittel. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gebraten.
	• Der Korb ist nicht richtig in der Fritteuse positioniert.	• Schieben Sie den Korb nach unten in die Fritteuse, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	• Sie bereiten fettige Zutaten zu.	• Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, gelangt viel Öl in die Pfanne. • Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung oder das Endergebnis.
	• Im Korb befinden sich noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	• Der weiße Rauch entsteht durch die Fetterhitzung im Korb. Denken Sie daran, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Kartoffeln frittieren nicht gleichmäßig.	• Er hat die Kartoffeln vor dem Braten nicht gut gewaschen.	• Spülen Sie die Kartoffeln gut ab, um die gesamte Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	• Die Knusprigkeit von Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	• Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stifte. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

FEHLERERKENNUNG

- Wenn die Fritteuse in Betrieb ist und ein Fehler erkannt wird, stellt sie den Betrieb ein, gibt einen Piepton aus und wechselt in den Fehlermodus. Der Fehlercode wird auf dem Bildschirm angezeigt, alle Programmlichter erlöschen und die Tasten funktionieren nicht.
- Wenn der Bildschirm ausgeschaltet ist, wird ein erkannter Fehler nicht gemeldet.

Fehlermeldung E1.

- Nachdem der Heizvorgang 1 Minute lang begonnen hat, wird 3 Sekunden lang ununterbrochen ein offener Stromkreis des Temperatursensors erkannt (die Temperatur liegt unter -20°C), alle Lichter erlöschen und gleichzeitig wird ein Alarm ausgegeben.
- Auf dem Display wird die Fehlermeldung E1 angezeigt, der Fehlerton ertönt zehnmal und die Fritteuse wechselt in den Fehlermodus.
- Schalten Sie die Fritteuse wieder ein, um zu sehen, ob der Fehler weiterhin besteht. Wenn ja, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Fehlermeldung E2.

- Wird für 3 Sekunden hintereinander ein Kurzschluss im Temperatursensor des Geräts (Temperatur über 260°C) erkannt, schaltet sich die Fritteuse ab und gleichzeitig wird der Alarm aktiviert.
- Auf dem Display wird der Fehlercode E2 angezeigt, der Alarmton ertönt weiterhin und die Fritteuse wechselt in den Fehlermodus.
- Schalten Sie die Fritteuse wieder ein, um zu sehen, ob der Fehler weiterhin besteht. Wenn ja, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Fehlermeldung C4

- Wenn der Frittierkorb 5 Sekunden lang nicht erkannt wird, schaltet sich die Fritteuse ab und ein Alarm ertönt.
- Auf dem Display wird der Fehlercode C4 angezeigt und ein Piepton ertönt, um anzuzeigen, dass sich kein Korb in der Fritteuse befindet.
- Stellen Sie den Korb in die Fritteuse.
- Wenn Sie den Korb nach 10 Minuten nicht in die Fritteuse stellen, wechselt die Fritteuse in den Standby-Modus und das Display schaltet sich aus.



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 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 dat u voor onze olievrije friteuse hebt gekozen. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt en om een optimaal gebruik ervan te garanderen.

De hier genoemde 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 maatregelen ter voorkoming van gevaren wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze instructies door de gebruiker.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten altijd de volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik of onjuiste behandeling.
- Gebruik het niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik voor commerciële doeleinden vervalt de garantie.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer u het niet gebruikt. .
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de mogelijkheden ervan. gevaren.
- Dompel het snoer, de stekker of het hoofdgedeelte van het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het door een deskundige controleren voordat u het opnieuw gebruikt. Dit kan brand, elektrische schokken, letsel of de dood veroorzaken.
- Plaats ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de container niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de spanning en frequentie van het circuit overeenkomen met die aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Til het apparaat niet op en gebruik het niet als het netsnoer of de stekker be-

schadigd is, of als het apparaat defect is, gevallen is of op enige wijze beschadigd is. Neem bij schade contact op met de klantenservice. Een beschadigd snoer of stekker mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om letsel te voorkomen.

- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken, vermijd de nabijheid van open vuur en alle soorten hitte- en ontstekingsbronnen.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het apparaat niet met natte handen.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat het goed is aangesloten.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zorg er bij gebruik van dit apparaat voor dat er voldoende ruimte boven en aan alle zijanten is voor luchtcirculatie (10 cm). Gebruik het apparaat niet als het in contact komt met of in de buurt van gordijnen, kleding, handdoeken of andere brandbare materialen.
- Terwijl het apparaat in werking is, komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met stoom en hete lucht wanneer u de bak uit het apparaat haalt.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Als u donkere rook uit het apparaat ziet komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rook stopt voordat u de lade verwijdert.
- De bakplaat wordt heet bij gebruik in de airfryer. Draag handschoenen wanneer u deze aanraakt.
- Plaats de airfryer op een stevige, vlakke, vlakke en hittebestendige ondergrond. Plaats het niet op een zachte ondergrond zoals een tapijt. Plaats het apparaat niet op een plaats waar het tijdens het gebruik kan omvallen.
- Binnenin bevinden zich geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Probeer dit product niet te demonteren of te repareren. Neem contact op met onze dienst na verkoop.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten goudgeel zijn in plaats van donker of bruin. Verwijder eventueel verbrand voedsel. Frituur verse aardappelen niet boven de 200°C (om de acrylamideproductie te minimaliseren).

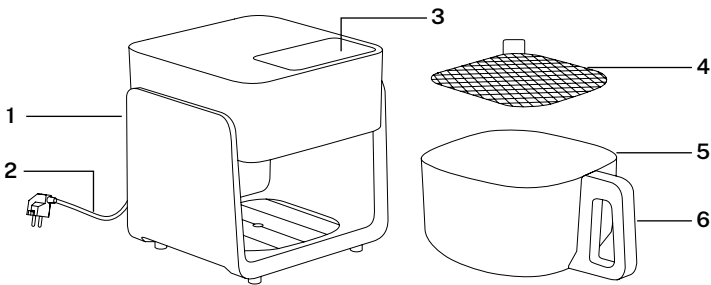
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en alle stickers of labels van het apparaat.
- Maak de mand en de pan grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Dit is een airfryer die werkt met hete lucht. Vul de mand niet met olie of vet om te frituren.

BEREID HET APPARAAT VOOR

1. Plaats de airfryer op een harde, vlakke, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het mandje correct op de Frediroa.
3. Verwijder de kabel uit het kabelcompartiment aan de onderkant van het apparaat.
4. Vul de container niet met olie of een andere vloeistof.
5. Dek het apparaat niet af, omdat dit de luchtstroom onderbreekt en het kookresultaat beïnvloedt.

LIJST VAN ONDERDELEN



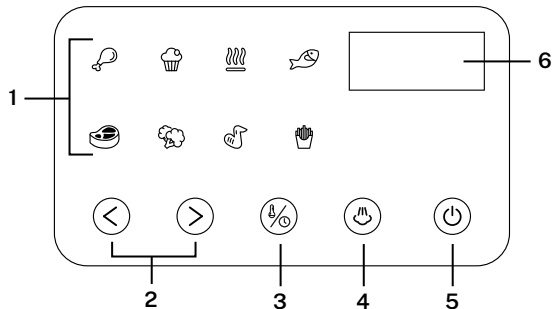
1. Hoofdgedeelte
2. Stroomkabel

3. Bedieningspaneel
4. Rooster

5. Glazen mand
6. Handvat mand

BEDIENINGSPANEEL

1. Programma-indicator
2. Selectiepijltjes
3. Knop voor temperatuur-/tijdsinstelling
4. Stoomknop
5. Aan/startknop
6. Display



Aan/uit-knop.

- Nadat u de frituurpan op de stroomvoorziening hebt aangesloten, wordt het scherm gedurende 5 seconden volledig verlicht en klinkt er een lange pieptoon als waarschuwing. Daarna wordt het scherm uitgeschakeld en knippert alleen de aan/uit-knop.
- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Alle pictogrammen lichten op.
- Om de frituurpan uit te schakelen, houdt u de aan/uit-knop één seconde ingedrukt. Alle lampjes gaan dan uit en de ventilator van de frituurpan stopt.
- Terwijl het apparaat in werking is, kunt u de aan/uit-knop gebruiken om de frituurpan te pauzeren. Tijdens de pauze knippert het lampje in de knop en enkele seconden later schakelt de ventilator uit. Om verder te koken, drukt u nogmaals op de knop. Het lampje op de knop blijft dan branden.
- Als de friteuse 10 minuten op pauze staat, gaat hij in de stand-bystand en blijft het display uit, behalve de aan/uit-knop die knippert.

Selectiepijlen.

- Druk op de linker- of rechtersselectiepijl om het voorgeprogrammeerde programma te selecteren dat je wilt gebruiken. De indicator van het geselecteerde programma en de aan/uit-knop knipperen, alle andere knoppen blijven branden. Het display toont de vooraf ingestelde tijd en temperatuur van het geselecteerde menu.
- U kunt tussen programma's wisselen door nogmaals op de pijltjes naar links of rechts te drukken.
- Met de selectiepijlen kunt u ook de tijd en temperatuur aanpassen.









Knop voor temperatuur-/tijdinstelling.

- Druk op deze knop voor temperatuur-/tijdinstelling om de temperatuurinstelling te openen.
- Om de kooktemperatuur te wijzigen, drukt u op de pijltjes naar links of rechts om de temperatuur te verhogen of te verlagen.
- Het temperatuurbereik is van 40 °C tot 200 °C.
- Nadat u de temperatuur hebt geselecteerd, wacht u 5 seconden om de instelling automatisch te bevestigen en terug te keren naar de programmaselectiemodus, of drukt u nogmaals op de instelknop om de tijdstellingsmodus te openen. Om de bereidingstijd te wijzigen, drukt u op de pijltjes naar links of rechts om de tijd te verhogen of te verlagen.
- Nadat u de bereidingstijd hebt geselecteerd, wacht u 5 seconden om de instelling automatisch te bevestigen en terug te keren naar de programmaselectiemodus.
- De tijd kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten.

Stoomknop.

- Druk op deze knop voordat u begint met koken in de vooraf ingestelde programma's die in de onderstaande tabel worden vermeld, als u de stoomfunctie wilt gebruiken. Tijdens het proces wordt er met regelmatige tussenpozen water over het voedsel gespreoid om het sappig te houden.
- U kunt op elk moment tijdens het koken op de knop drukken om stoom toe te voegen, op voorwaarde dat u de stoomfunctie hebt geselecteerd voordat u met het koken begint.

PROGRAMMA'S

PROGRAMMA	TIJD	TEMPERATUUR	INDICATOR BEWEGEN/ DRAAIEN	STOOMFUNCTIE
 Kipdijen	40 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Ja	Ja
 Bakken	25 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 150°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Nee	Nee
 Opwarmen	5 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Nee	Nee
 Vis	20 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Ja	Ja
 Vlees	20 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Ja	Ja
 Groenten	13 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Ja	Ja
 Kippenvleugels	20 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Ja	Ja
 Chips	21 minuten standaard Verstelbaar: 1-60 minuten.	Standaard 200°C Verstelbaar: 40°C -200°C	Ja	Nee

Rij-/richtingaanwijzer:

Tijdens het kookproces, als de tijd de helft van de totale tijd bereikt, geeft de frituurpan aan dat deze 10 seconden lang moet worden omgedraaid. Ook klinkt er 5 keer een pieptoon om aan te geven dat de frituurpan moet worden omgedraaid. Als de baktijd korter is dan 3 minuten, wordt er geen waarschuwing gegeven.

* Vereisten voor temperatuurregeling:

De temperaturen worden ingesteld op basis van de 'piek'. Dit is de hoogste temperatuur die tijdens een kookproces wordt bereikt, met een fout van $\pm 10^\circ\text{C}$. Dat wil zeggen dat als de temperatuur is ingesteld op 200°C , de piektemperatuur na stabilisatie tussen de 190°C en 210°C zal liggen.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats het binnenrooster in de frituurmand.
2. Doe de ingrediënten in het mandje en plaats het in de frituurpan.
3. Bepaal het programma, de temperatuur en de bereidingstijd die nodig zijn voor de ingrediënten die u wilt koken. Zodra het programma is geselecteerd, drukt u op de aan/uit-knop om te beginnen met koken. Op het scherm verschijnt een aftelling en de indicatielampjes voor het geselecteerde programma, de selectiepijl en de aan/uit-, tijd- en temperatuurknoppen blijven branden. De overige lampjes gaan uit.

Voorzichtigheid: Raak het mandje niet aan tijdens of vlak na gebruik, aangezien het erg heet wordt. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

4. Sommige ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden geroerd of omgedraaid. Om ingrediënten te roeren of om te draaien, haalt u het mandje uit de frituurpan door het bij het handvat vast te houden en voorzichtig te schudden. Plaats het mandje vervolgens terug in de frituurpan.
 5. Zodra de kooktijd van het programma is voltooid, verschijnt op het display de melding "End", gaat het lampje van de aan/uit-knop knipperen en gaan de overige lampjes uit. Druk op de aan/uit-knop om terug te keren naar de stand-bymodus.
 - Zodra het koken voltooid is en het display "End" weergeeft en er gedurende 2 minuten geen knop wordt ingedrukt, gaat de frituurpan in de stand-bymodus en wordt het display uitgeschakeld.
 6. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaatst u het mandje gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op nog een paar minuten.
 - Draai het mandje niet ondersteboven met de binnenschaal erin, want dan kan overtollige olie die zich op de bodem van het mandje verzamelt, in de ingrediënten sijpelen.
 - Omdat het mandje en de ingrediënten heet zijn, kan er, afhankelijk van het soort voedsel dat u in de frituurpan bereidt, stoom uit het mandje ontsnappen.
 7. Leeg het mandje in een kom of op een bord. Pas op dat u zich niet verbrandt.
- Advies:** Als u grotere of delicate ingrediënten wilt verwijderen, kunt u een tang gebruiken om ze uit het mandje te halen.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten. Net als grotere hoeveelheden voedsel vereisen ze een iets langere bereidingstijd dan kleinere hoeveelheden voedsel.
- Voor een optimaal eindresultaat en een gelijkmatige garing van het eten, schudt u het mandje halverwege het kookproces voorzichtig.
- Bestrijk verse aardappelen voor het bakken lichtjes met een beetje olie, voor een knapperiger resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de frituurpan.
- Gerechten die u in de oven kunt bereiden, kunt u ook in een frituurpan bereiden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de antiaanbaklaag schoon te maken. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.

Opmerking: Verwijder het mandje zodat de airfryer sneller kan afkoelen.

2. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3. Maak de lade en het mandje schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt een ontvettende vloeistof gebruiken om eventuele achtergebleven resten te verwijderen.

Advies: Als er etensresten aan het mandje of de lade vastzitten, vul het mandje dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de schaal in het mandje en laat het ongeveer 10 minuten weken.

Haal de stekker van uw airfryer uit het stopcontact en zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De frituurpan werkt niet.	• Het apparaat is niet aangesloten.	• Steek de kabel in een geaard stop-contact.
	• Je hebt de timer niet ingesteld.	• Om het apparaat in te schakelen, gebruikt u de timerknop en stelt u de tijd in.
De ingrediënten zijn niet gekookt.	• Er zit teveel eten in de mand.	• Haal wat voedsel weg. Als u kleinere hoeveelheden voedsel klaarmakkt, zal het gelijkmatiger garen.
	• De ingestelde temperatuur is te laag.	• Selecteer de hoogste temperatuur.
	• Te korte voorbereidingstijd.	• Houd rekening met meer voorbereidingstijd.
De ingrediënten worden niet gelijkmatig gefrituurd.	• Sommige ingrediënten moeten halverwege het bereidingsproces verwijderd worden.	• Haal het filtermandje halverwege het koffiezetten uit het apparaat en schud het voorzichtig.
Het eten wordt niet knapperig.	• Het eten was specifiek voor een traditionele frituurpan.	• Gebruik bakvoorgerechten of bestrijk ingrediënten lichtjes met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
Het mandje past niet goed in de frituurpan.	• Er zit teveel eten in de mand.	• Haal wat voedsel weg. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	• Het mandje is niet goed in de frituurpan geplaatst.	• Duw het mandje in de frituurpan totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	• Je bereidt vette ingrediënten.	• Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer frituurt, zal er veel olie in de pan morsen. • De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op de prestaties of het eindresultaat.
	• Er zitten nog vetresten in het mandje van eerder gebruik.	• De witte rook ontstaat doordat het vet in de mand verhit. Zorg ervoor dat u het mandje na elk gebruik grondig schoonmaakt.
Verse aardappelen bakken niet gelijkmatig.	• Hij waste de aardappelen niet goed voordat hij ze bakte.	• Spoel de aardappelen goed af om al het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse aardappelen zijn niet knapperig als ze uit de frituurpan komen.	• Hoe knapperig frietjes worden, hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten.	• Snijd de aardappelen in kleinere stukjes voor een knapperiger resultaat. Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

FOUTDETECTIE

- Wanneer de frituurpan in gebruik is en er een storing wordt gedetecteerd, stopt de frituurpan met werken, klinkt er een pieptoon en gaat de frituurpan in de storingsmodus. De foutcode wordt op het scherm weergegeven, alle programmalampjes gaan uit en de knoppen werken niet.
- Als het scherm uit staat, wordt eventuele storing niet gemeld.

Foutmelding E1.

- Nadat het verwarmen 1 minuut is begonnen, wordt gedurende 3 seconden continu het open circuit van de temperatuursensor gedetecteerd (de temperatuur is lager dan -20°C). Alle lampen gaan uit en er wordt tegelijkertijd een alarm afgegeven.
- Op het display verschijnt de foutmelding E1, er klinkt 10 keer een pieptoon en de frituurpan gaat in de foutmodus.
- Zet de frituurpan opnieuw aan om te kijken of de fout zich blijft voordoen. Indien dit het geval is, neem dan contact op met de klantenservice.

Foutmelding E2.

- Indien er gedurende 3 opeenvolgende seconden een kortsluiting in de temperatuursensor van het apparaat (temperatuur boven 260°C) wordt gedetecteerd, wordt de frituurpan uitgeschakeld en wordt tegelijkertijd het alarm geactiveerd.
- Op het display verschijnt foutcode E2, het alarmsignaal blijft klinken en de frituurpan gaat in de foutmodus.
- Zet de frituurpan opnieuw aan om te kijken of de fout zich blijft voordoen. Indien dit het geval is, neem dan contact op met de klantenservice.

Foutmelding C4

- Als het frituurmandje gedurende 5 seconden niet wordt gedetecteerd, schakelt de frituurpan uit en klinkt er een alarm.
- Op het display verschijnt foutcode C4 en er klinkt één pieptoon. Dit geeft aan dat er geen frituurmandje in de frituurpan zit.
- Plaats het mandje in de frituurpan.
- Als u het mandje niet binnen 10 minuten in de frituurpan plaatst, gaat de frituurpan in de stand-bymodus en wordt het display uitgeschakeld.



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 frytkownicy bezolejowej. Przed użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jego najlepsze wykorzystanie, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji.

Wymienione tutaj środki bezpieczeństwa zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń, jeśli są przestrzegane. Prosimy zachować instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód sprzedaży i pudełko. Jeśli ma to zastosowanie, przekaż tę instrukcję przyszłemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych instrukcji bezpieczeństwa i środków zapobiegania zagrożeniom. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe na skutek niezastosowania się użytkownika do niniejszej instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych środków ostrożności.

- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowego obchodzenia się.
- Nie używaj go na zewnątrz ani do celów komercyjnych. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku wykorzystania do celów komercyjnych gwarancja utraci ważność.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu przed czyszczeniem i gdy nie jest używane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i są świadome jego potencjału zagrożenia.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani głównego korpusu urządzenia w wodzie lub innych płynach. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy je natychmiast odłączyć od sieci i przed ponownym użyciem zlecić sprawdzenie specjalistom. Może to spowodować pożar, porażenie prądem, obrażenia lub śmierć.
- Zawsze umieszczaj składniki w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj pojemnika olejem, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Upewnij się, że napięcie i częstotliwość obwodu odpowiadają wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie podnoś ani nie obsługuj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka

są uszkodzone, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. W przypadku uszkodzeń należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym. Aby uniknąć obrażeń, uszkodzony przewód lub wtyczkę może wymienić wyłącznie producent lub wykwalifikowana osoba.

- Nie pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni, unikaj otwartego ognia i wszelkiego rodzaju źródeł ciepła i zapłonu.
- Nie podłączaj ani nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka i upewnij się, że jest prawidłowo podłączone.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera.
- Podczas korzystania z tego urządzenia upewnij się, że nad i ze wszystkich stron jest wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza (10 cm). Nie używaj urządzenia, jeśli ma ono kontakt z zasłonami, odzieżą, ręcznikami lub innymi materiałami łatwopalnymi lub w ich pobliżu.
- Podczas pracy urządzenia przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotowych pary i powietrza. Podczas wyjmowania blachy z urządzenia należy także uważać na parę i gorące powietrze.
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli zauważysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia, natychmiast odłącz je od prądu i poczekaj, aż przestanie działać, zanim wyjmiesz tacę.
- Taca nagrzewa się, gdy jest używana we frytkownicy. Za każdym razem, gdy go dotykasz, zakładaj rękawiczki.
- Umieść frytkownicę na twardej, płaskiej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj go na miękkiej powierzchni, takiej jak dywan. Należy unikać umieszczania go w miejscu, gdzie może się przewrócić podczas pracy.
- Wewnątrz nie ma żadnych części, które mógłby naprawiać użytkownik. Nie próbuj demontować ani naprawiać tego produktu. Skontaktuj się z naszym serwisem posprzedażowym.
- Przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je na około 30 minut do ostygnięcia.
- Upewnij się, że składniki wychodzą złotożółte, a nie ciemne lub brązowe. Usuń przypalone jedzenie. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 200°C (w celu zminimalizowania wytwarzania akryloamidu).

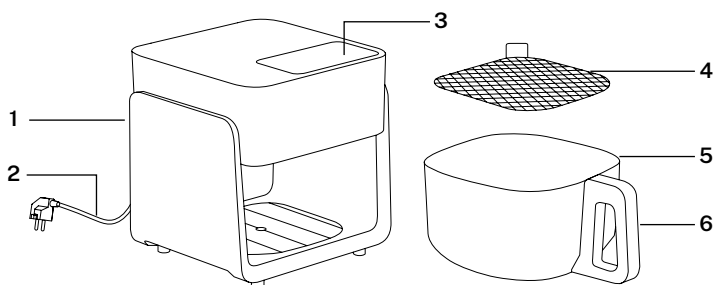
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń całe opakowanie oraz wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
- Dokładnie umyj kosz i patelnię gorącą wodą, niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką.
- Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
- Jest to frytkownica powietrzna, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj koszyka olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTUJ URZĄDZENIE

1. Umieść frytkownicę na twardej, płaskiej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Umieść prawidłowo kosz na freديوra.
3. Wyjmij kabel z przedziału kablowego znajdującego się na spodzie urządzenia.
4. Nie napełniaj pojemnika olejem ani żadną inną cieczą.
5. Nie zakrywaj urządzenia, ponieważ zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik gotowania.

LISTA CZĘŚCI



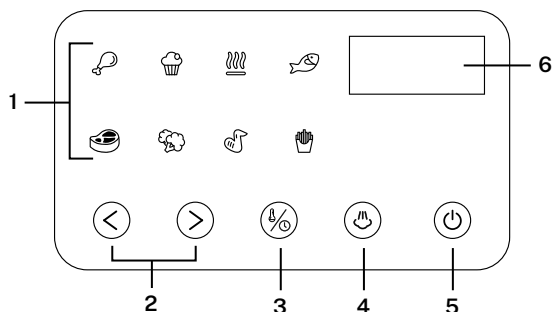
1. Korpus główny
2. Kabel zasilający

3. Panel sterowania
4. Grill

5. Szklany kosz
6. Uchwyt kosza

PANEL STEROWANIA

1. Wskaźnik programów
2. Strzałki wyboru
3. Przycisk regulacji temperatury/ czasu
4. Przycisk pary
5. Przycisk włączania/startu
6. Wyświetlacz



Przycisk zasilania.

- Po podłączeniu frytkownicy do zasilania ekran będzie w pełni podświetlony przez 5 sekund, a następnie rozlegnie się długi sygnał ostrzegawczy, po czym ekran wyłączy się, a jedynym migającym elementem będzie przycisk zasilania.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Wszystkie ikony zaświecą się.
- Aby wyłączyć frytkownicę, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez jedną sekundę, wszystkie kontrolki zgasną, a wentylator frytkownicy zatrzyma się.
- Podczas pracy urządzenia możesz zatrzymać pracę frytkownicy za pomocą przycisku zasilania. Podczas pauzy lampka przycisku będzie migać, a wentylator wyłączy się po kilku sekundach. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk ponownie, a kontrolka przycisku będzie świecić światłem ciągłym.
- Jeśli frytownica zostanie wstrzymana na 10 minut, przejdzie w stan czuwania, a wyświetlacz pozostanie wyłączony, z wyjątkiem przycisku zasilania, który będzie migać.

Strzałki wyboru.

- Naciśnij strzałkę wyboru w lewo lub w prawo, aby wybrać program, którego chcesz użyć. Wskaźnik wybranego programu i przycisk zasilania będą migać, a wszystkie pozostałe przyciski pozostaną podświetlone. Wyświetlacz pokaże ustawiony czas i temperaturę wybranego menu.
- Możesz przełączać się między programami, naciskając ponownie strzałki w lewo lub w prawo.
- Strzałki wyboru służą również do regulacji czasu i temperatury.









Przycisk regulacji temperatury/czasu.

- Naciśnij ten przycisk regulacji temperatury/czasu, aby przejść do ustawiania temperatury. Aby zmienić temperaturę gotowania, naciśnij strzałki w lewo lub w prawo, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
- Zakres temperatur wynosi od 40°C do 200°C.
- Po wybraniu temperatury odczekaj 5 sekund, aby automatycznie potwierdzić ustawienie i powrócić do trybu wyboru programu lub naciśnij ponownie przycisk regulacji, aby przejść do trybu regulacji czasu. Aby zmienić czas gotowania, naciśnij strzałki w lewo lub w prawo, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas.
- Po wybraniu czasu gotowania odczekaj 5 sekund, aby automatycznie potwierdzić ustawienie i powrócić do trybu wyboru programu.
- Zakres czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Przycisk pary.

- Aby skorzystać z funkcji gotowania na parze, należy nacisnąć ten przycisk przed rozpoczęciem gotowania w programach wstępnie ustawionych, wskazanych w poniższej tabeli. Podczas procesu gotowania woda będzie rozpylana na potrawy w regularnych odstępach czasu, aby zachować ich soczystość.
- Przycisk dodawania pary można nacisnąć w dowolnym momencie podczas pracy, pod warunkiem, że przed rozpoczęciem procesu wybrano funkcję gotowania na parze.

PROGRAMY

PROGRAM	CZAS	TEMPERATURA	WSKAŹNIK RUSZAĆ SIĘ/ OBRÓCIĆ	PRZYCIISK PRZED
 Udka z kurczaka	40 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	Tak	Tak
 Upiec	25 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 150°C Nastawny: 40°C - 200°C	NIE	NIE
 Podgrzać	5 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	NIE	NIE
 Ryba	20 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	Tak	Tak
 Mięso	20 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	Tak	Tak
 Warzywa	13 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	Tak	Tak
 Skrzydła kurczaka	20 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	Tak	Tak
 Frytki	21 minut. domyślny Nastawny: 1-60 minut.	Domyślnie 200°C Nastawny: 40°C - 200°C	Tak	NIE
<p>Wskaźnik ruchu/skrętu: Podczas gotowania, gdy czas osiągnie połowę całkowitego czasu, frytkownica na 10 sekund wskaże, że należy ją obrócić i wyda 5 sygnałów dźwiękowych, aby potwierdzić obrócenie. Jeśli czas pieczenia jest krótszy niż 3 minuty, nie pojawi się żadne ostrzeżenie.</p>				
<p>* Wymagania dotyczące kontroli temperatury: Temperatury ustawiane są na podstawie „szczytu”, który odnosi się do najwyższej temperatury osiągniętej podczas procesu gotowania, z błędem ±10°C, tzn. jeśli temperatura zostanie ustawiona na 200°C, temperatura szczytowa po ustabilizowaniu się będzie wynosić od 190°C do 210°C.</p>				

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Włóż wewnętrzny grill do koszyka frytkownicy.
2. Umieść składniki w koszyku i włóż go do korpusu frytkownicy.
3. Określ program, temperaturę i czas przygotowania potrzebne do przygotowania składników, które chcesz przyrządzić. Po wybraniu programu naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie. Na ekranie pojawi się odliczanie, a kontrolki wybranego programu, strzałki wyboru, przyciski zasilania, czasu i temperatury pozostaną zapalone, a pozostałe kontrolki zgasną.

Ostrożność: Nie dotykaj koszyka podczas użytkowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu, ponieważ staje się on bardzo gorący. Trzymaj koszyk tylko za uchwyt.

4. Niektóre składniki należy wymieszać lub obrócić w połowie gotowania. Aby zamieszać lub obrócić składniki, wyjmij koszyk z frytkownicy, trzymając go za uchwyt, i delikatnie nim potrząśnij. Następnie włóż koszyk z powrotem do frytkownicy.
 5. Po zakończeniu programu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec), kontrolka przycisku zasilania zacznie migać, a pozostałe kontrolki zgasną. Naciśnij przycisk zasilania, aby powrócić do trybu gotowości.
 - Po zakończeniu gotowania i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „End” (Koniec), jeśli przez 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, frytkownica przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz wyłączy się.
 6. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy włożyć koszyk z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka minut.
 - Nie odwracaj koszyka do góry nogami wraz z wewnętrzną tacką, ponieważ nadmiar oleju, który mógł nagromadzić się na dnie koszyka, przedostanie się do składników.
 - Ponieważ koszyk i składniki są gorące, w zależności od rodzaju przygotowywanej we frytkownicy żywności, z koszyka może wydobywać się para.
 7. Przetóż zawartość koszyka do miski lub talerza, uważając, żeby się nie poparzyć.
- Rada:** Aby wyjąć większe i delikatniejsze składniki, użyj szczypiec, aby wyjąć je z koszyka.

PORADY

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż składniki większe. Podobnie jak większe ilości jedzenia, wymagają one nieco dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze ilości jedzenia.
- Aby uzyskać optymalny efekt końcowy i równomierne upiec potrawę, delikatnie potrząśnij koszykiem w połowie gotowania.
- Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, przed smaženiem lekko posmaruj świeże ziemniaki odrobiną oleju.
- Nie należy przygotowywać w głębokim tłuszczu zbyt tłustych potraw, na przykład kiełbasek.
- Potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w głębokim tłuszczu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Do czyszczenia nie należy używać metalowych naczyń ani ściernych środków czyszczących, gdyż może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

Notatka: Wyjmij koszyk, aby umożliwić szybsze ostygnięcie frytkownicy.

2. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj tackę i koszyk ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu i nieściernej gąbki. Aby usunąć pozostałe pozostałości, można zastosować płyn odtłuszczający.

Rada: Jeśli jedzenie przywarło do koszyka lub tacy, napełnij koszyk gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Umieść tackę w koszyku i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

Przed schowaniem urządzenia odłącz frytkownicę od zasilania i upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa.	• Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	• Podłącz kabel do uziemionego gniazdka.
	• Nie ustawiłeś timera.	• Aby włączyć urządzenie należy użyć przycisku timera i ustawić czas.
Składniki nie są gotowane.	• W koszyku jest za dużo jedzenia.	• Usuń część jedzenia. Jeśli przygotujesz mniejsze porcje jedzenia, upiecze się ono bardziej równomiernie.
	• Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	• Wybierz najwyższą temperaturę.
	• Czas przygotowania jest zbyt krótki.	• Dodaj więcej czasu na przygotowanie.
Składniki nie są równomiernie smażone.	• Niektóre rodzaje składników należy usunąć w połowie procesu przygotowywania.	• Wyjmij koszyk z korpusu urządzenia i delikatnie nim wstrząśnij w połowie procesu parzenia.
Jedzenie nie jest chrupiące.	• Jedzenie było specyficzne dla tradycyjnej frytkownicy.	• Przystawki można upiec lub lekko posmarować odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.
Koszyk nie pasuje prawidłowo do frytkownicy.	• W koszyku jest za dużo jedzenia.	• Usuń część jedzenia. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	• Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony we frytkownicy.	• Wsuń koszyk do frytkownicy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	• Przygotowujesz tłuste składniki.	• Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej, na patelnię wylewa się dużo oleju. • Olej wydziela biały dym, a patelnia może być gorętsza niż zwykle. Nie ma to wpływu na wydajność ani na końcowy wynik.
	• W koszyku nadal znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	• Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w koszyku. Pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu koszyka po każdym użyciu.
Świeże ziemniaki nie smażą się równomiernie.	• Nie umył dobrze ziemniaków przed smażeniem.	• Dokładnie wypłucz ziemniaki, aby usunąć z nich całą skrobię.
Świeże ziemniaki nie są chrupiące zaraz po wyjęciu z frytkownicy.	• Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody, jakie zawierają.	• Aby ziemniaki były bardziej chrupiące, pokrój je w mniejsze słupki. Aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję, dodaj odrobinę więcej oliwy.

WYKRYWANIE BŁĘDÓW

- Gdy frytkownica jest używana i wykryta zostanie usterka, urządzenie zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy i przejdzie w tryb usterki. Kod błędu zostanie wyświetlony na ekranie, wszystkie kontrolki programu zgasną, a przyciski nie będą działać.
- Jeśli ekran jest wyłączony, wykrycie jakiegokolwiek błędu nie zostanie zgłoszone.

Komunikat o błędzie E1.

- Po rozpoczęciu ogrzewania przez 1 minutę, obwód czujnika temperatury będzie otwarty przez 3 sekundy (temperatura jest niższa niż -20°C), wszystkie światła zgasną i jednocześnie zostanie wydany alarm.
- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie E1, rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a frytkownica przejdzie w tryb awarii.
- Włącz ponownie frytkownicę i sprawdź, czy błąd nadal występuje. Jeśli tak, skontaktuj się z obsługą klienta.

Komunikat o błędzie E2.

- Jeżeli zwarcie w czujniku temperatury urządzenia (temperatura powyżej 260°C) zostanie wykryte przez 3 kolejne sekundy, frytkownica wyłączy się i jednocześnie włączy się alarm.
- Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E2, alarm dźwiękowy będzie nadal słyszalny, a frytkownica przejdzie w tryb awarii.
- Włącz ponownie frytkownicę i sprawdź, czy błąd nadal występuje. Jeśli tak, skontaktuj się z obsługą klienta.

Komunikat o błędzie C4

- Jeżeli kosz frytkownicy nie zostanie wykryty przez 5 kolejnych sekund, frytkownica wyłączy się i rozlegnie się alarm.
- Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu C4 i rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, oznaczający, że we frytkownicy nie ma koszyka.
- Umieść kosz w frytkownicy.
- Jeżeli po upływie 10 minut nie włożysz koszyka do frytkownicy, frytkownica przejdzie w tryb czuwania, a wyświetlacz wyłączy się.



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