



## User's Manual

### 8L DIGITAL AIR FRYER WITH WINDOW

EN - AIR FRYER  
HU - FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ  
NL - LUCHT FRITUUR  
GR - ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ  
IT - FRIGGITRICE AD ARIA  
ES - FREIDORA  
DE - LUFTFRITTEUSE  
FR - FRITEUSE À AIR  
RO - FRITEUZA CU AER  
PL - FRYTKOWNICA POWIETRZNA  
CZ - VYSOUŠEČ RUKOU  
SK - VZDUCHOVÁ FRITÉZA  
RU - ФРИТЮРНИЦА  
LT - ORO GRUZDINTUVĖ



## PARTS DESCRIPTION

1. Air fryer body
2. Bowl
3. Crisping tray

## DANGER

- Do not immerse the housing in water or rinsing under the tap due to the multielectrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

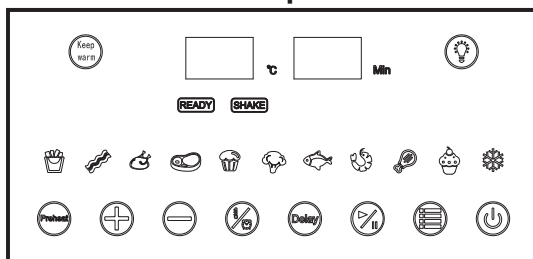
## WARNING:

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate on the control panel with wet hands.
- Make sure that the appliance be plugged to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
- Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

## Control panel



## Buttons

	<b>POWER BUTTON</b> Power control. Long press to start. Red light for plug in, white light for working status.
	<b>START &amp; PAUSE BUTTON</b> Control start & pause, light normally on.
	<b>RECIPE BUTTON</b> Switch to choose pre-set recipe.
	<b>PLUS &amp; MINUS BUTTON</b> Lightly touch for slightly adjust, long press for quick adjustment.
	<b>TEMPERATURE &amp; TIME SWITCH BUTTON</b> Switch to adjust temperature or time.
	<b>DISPLAY SCREEN</b> Time/Temperature Display.
	<b>KEEP WARM BUTTON</b> Keep warm function for the cooked food, 60-70 ° C 15mins.
	<b>DELAY BUTTON</b> Delay function, Default time 90min, adjust from 10-900 mins.
	<b>OVEN LAMP BUTTON</b> manual control the light on/off. Keep 60 seconds on per touch.
	<b>PRE-HEAT BUTTON</b> Pre-heat for 3 mins, will beep after operating.

## AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by knobbing down the cancel knob, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.












## BEFORE FIRST USE

1. Hand wash the removable parts.
2. When using the fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odor for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.
3. Slide the bowl into the machine until it clicks into place. The appliance will not work unless the bowl is properly inserted.

## GETTING STARTED

- Machine will beep after every touch.
- Light will be red when plug in, press once with a beep sound, machine will start working, light turns to white. Functional buttons will glow. PS: only the power button and choose recipe will glow. Long press for 3 seconds will shut off the appliance
- For time or temperature adjustment. One press it will shine for 5 times, press  $\oplus$  or  $\ominus$  for 5 °C. After setting the time&temperature, press  $\%$  to start working. Will auto start if there's no action after finishing the adjustment.
- $\oplus$  Plus button, 5 °C up for one press, long press for quick adjustment (without beep sound). Upper limit temperature is 200 °C, upper limit time is 60 minutes.
- $\ominus$  Minus button, 5 °C down for one press, long press for quick adjustment (without beep sound). Lower limit temperature is 40 °C, lower limit time is 1 minute.
- Keep warm button, can be adjusted around 60-70 °C. Default setting 65 °C, 15 mins, press  $\%$  to adjust temperature and time, per 5 °C & 1 mins when press  $\oplus$  &  $\ominus$ . Maximum range for time is 60 mins.
- Delay button, press the button, the button will shine, default setting is 90mins, can be adjusted from 10-900 mins. Adjust with  $\oplus$  &  $\ominus$ , short press for 10 mins adjustment, long press for 30 mins. Press  $\%$  for choosing the recipe, then press  $\ominus$  to adjust the time, and press  $\%$  to start. If to cancel the DELAY request, should press  $\%$  to pause, and press one more time for canceling.
- Shake function, preset function for frying potatoes, steak, chicken, chicken legs, fish and vegetables. Beeps 5 times when halfway through cooking time. If the shaking/rotating of the ingredients is not completed, it will beep 5 times.
- Recipe button, press to change recipe, press  $\%$  to start program.
- Pre-heat button, default setting 3 minutes and 200 °C. The READY indicator will light up on the display at the end of the operation and the unit will beep 3 times.
- Oven lamp, lights up inside the body when pressed. The maximum operating time is 60 seconds at a time.

## Default Cooking Recipe

Function	Default Cooking Time (mins)	Default Temperature	Recommended amount of ingredients (g)	Recommended action during cooking
 Fish	15	180	200-300	Shake
 Fries	20	200	300-500	Shake
 Bacon	5	180	80-120	
 Bake	15	180	120-200	
 Chicken leg	22	190	400-600	Shake
 Steak	12	180	150-200	Shake
 Vege	10	150	400-550	
 Shrimp	8	185	350-500	Shake
 Chicken	40	180	500-550	
 Dessert	15	180		
 Frozen food	20	180	200-300	

## USING

### 1. Time Control

When operating start, the timer will start to countdown, numbers on the display is the remaining time, when it shows zero, the air fryer will stop working. When temperature is over 100 °C, the fan will continue working for 20 seconds. Then the fan will be off, the machine will start off-status with 5 beep sound.

### 2. Temperature Control

Thermometer inside the machine, when temperature reach the setted temp, the machine stops heating. When the temperature doesn't reach the setted temp, the machine will start working to keep the temp inside  $\pm 5$  °C as the setted temp.

### 3. Temperature Overheat Protection

When temperature is over 300 °C, it will stop heating, there will be a „E4“ show on the display with 3 beep sound. Fan will keep working for 30 seconds to cool down the machine.


### 4. Forced shutdown Function

Long press the power button to shutdown the machine, all light will be off, the power light will turn to red.

### 5. Auto-off Function

Auto memory function. Pull out the pot, it will cut off the power, pull back the pot, it will resume working.

## PREHEAT

1. Insert the plug into a wall power outlet.
2. Adjust to the desired cooking temperature.
3. Adjust the cooking time to 5 minutes. The display screen will show 05 MIN.
4. Press  to start preheating the air fryer.
5. The cooking time and temperature will be displayed alternatively (respectively 3 and 7 seconds) during preheating/cooking cycle.
6. When the timer returns to zero, the air fryer beep 5 times and will switch off.

## CARE AND MAINTENANCE

**IMPORTANT:** Before cleaning any part, be sure the air fryer is off, unplugged, and cool. It is important that you clean the entire appliance after each use to prevent accumulation of grease and to avoid unpleasant odours.

**IMPORTANT:** Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.

1. Wash the bowl and crisping tray in warm to hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. If any food is stuck between the crisping tray, soak in warm to hot soapy water for 1 hour before cleaning. Use a sponge or soft cleaning brush to remove stains. Rinse and dry thoroughly.
3. Roughly wipe the interior of the body to remove any crumb of residue, but NOT the heating elements at the top.

### Bowl & Crisping tray

1. When the device is cool enough to touch safely, grab the handle of the bowl at the base front of the air fryer and pull out of the body.
2. Remove the crisping tray from the bowl.
3. Dispose of crumbs, wipe both the bowl and crisping tray with a damp cloth before hand washing them in warm soapy water. Dry thoroughly before placing back in the air fryer body.

**NOTE:** Crisping tray and bowl are dishwasher safe (for consumers that would rather use a dishwasher)

**Exterior Surfaces** Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

**NOTE:** Do not use any abrasive material or sharp utensils to clean the air fryer or any of its parts.

**NOTE:** Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

## CAUTION

Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

This appliance is designed for household use only.

The appliance needs approximately 30 mins. to cool down for handle or cleaning safely. This is an Air Fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

Do not touch hot surface, use handles. Remove the hot pan with oven-safe gloves.

This appliance is for household use only.

Do not touch the pan or basket during and for some time after use, as they get very hot.

The pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top when you remove the pan from the device.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

**Note:** Remove the pan to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

**Note:** The pan and basket are dishwasher-proof.

**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## STORAGE

Store only dry

## ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the Airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required Temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the Airfryer the preparation time.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Airfryer .	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the Airfryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crisper result Add slightly more oil for a crisper result.

### Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it.

**Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users.**



## ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA

1. Légkeveréses sütő test
2. Tál
3. Sütő tálcá

## VESZÉLY

- Ne merítse a készülékházat vízbe vagy öblítse le a csap alatt a multielektrikus és fűtélelemek miatt.
- Az áramütés vagy rövidzárlat elkerülése érdekében ne kerüljön folyadék a készülékbe.
- Tartsa az összes hozzávalót a kosárban, hogy elkerülje a fűtélelemekhez való érintkezést.
- A készülék működése közben ne takarja le a légbevezető nyílást és a légkivezető nyílást.
- A serpenyő olajjal való feltöltése tűzveszélyt okozhat.
- Ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.

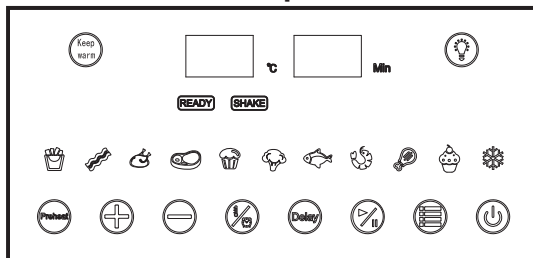
## FIGYELMEZTETÉS:

- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a dugó, a főkábel vagy más alkatrész sérült.
- Ne forduljon illetéktelen személyhez a sérült főzsinór cseréje vagy javítása érdekében.
- Tartsa a készüléket és a hálózati kábelt gyermekek elől elzárva.
- Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje a kezelőpanelt nedves kézzel.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket földelt fali aljzatba csatlakoztassa. Mindig győződjön meg róla, hogy a dugó megfelelően legyen bedugva a fali aljzatba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz.
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra vagy azok közelébe, például tőrítóra vagy függönyre.
- Ne helyezze a készüléket falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és oldalán, és 10 cm szabad helyet a készülék felett.
- Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- A forrólevegős sütés során forró gőz szabadul fel a légkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőztől és a légkivezető nyílásoktól. Vigyázzon továbbá a forró gőzzel és levegővel, amikor kivesszi a serpenyőt a készülékből. Minden hozzáférhető felület használat közben felforrósodhat.
- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha sötét füstöt lát a készülékből kijönni.
- Várja meg, amíg a füst kibocsátás megszűnik, mielőtt kivesszi a serpenyőt a készülékből.

## FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatakor mindig alapvető biztonsági óvintézkedéseket kell tenni a tűz, áramütés és/vagy sérülés veszélyének csökkentése érdekében, beleértve a következőket.

## Vezérlőpanel



## Gombok

	<b>KI-BEKAPCSOLÓ GOMB</b> Ki- és bekapcsolás. Hosszan nyomja meg az indításhoz. Piros fény a csatlakoztatás, fehér fény a működési állapotot jelzi.
	<b>START &amp; PAUSE GOMB</b> Sütés indítása és szünet, a lámpa általában ég.
	<b>RECEPT GOMB</b> Váltás az előre beállított receptek között.
	<b>PLUSZ &amp; MINUSZ GOMB</b> Enyhén érintse meg a beállításához, hosszan nyomja meg a gyors beállításához.
	<b>HŐMÉRSÉKLET ÉS IDŐ ÁLLÍTÓ GOMB</b> Kapcsoló a hőmérséklet vagy az idő beállításához.
	<b>KIJELZŐ</b> Idő/hőmérséklet kijelző.
	<b>MELEGEN TARTÁS GOMB</b> Melegen tartás funkció a főtt ételek számára, 60-70 °C 15 percig.
	<b>DELAY GOMB</b> Késleltetési funkció, alapértelmezett időzítés 90 perc, 10-900 perc között állítható.
	<b>SÜTŐLÁMPA GOMB</b> Belső lámpa ki/bekapcsolása. Érintésenként 60 másodpercig tartja bekapcsolva.
	<b>PRE-HEAT GOMB</b> Előmelegítés 3 perc, működés után hangjelzés.

## AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor visszaszámlál nulláig. A készüléket kézzel is kikapcsolhatja a leállító gomb lenyomásával, a készülék 20 másodperc múlva automatikusan kikapcsol.












## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. A kivehető részeket mossa el kézzel.
2. A fritőz első használatakor füstöt észlelhet, vagy enyhe szagot érezhet a sütés első néhány percében. Ez normális. Gondoskodjon a helyiség jó szellőzéséről.
3. Csúsztassa a tálat a gépbe, amíg az be nem kattan a helyére. A készülék nem fog működni, ha a tál nincs megfelelően behelyezve.

## KEZDŐ LÉPÉSEK

- A gép minden érintés után hangjelzést ad.
- ☉ a fény piros lesz, amikor csatlakoztatva van, nyomja meg egyszer sípóló hanggal, a gép elkezd dolgozni, a fény fehérre változik. A funkcionális gombok világítani fognak. PS: csak a bekapcsológomb és a recept kiválasztása fog világítani. Hosszan nyomva tartva 3 másodpercig, a készülék kikapcsol.
- ☉ az idő vagy a hőmérséklet beállításához. Egy gombnyomással 5 alkalommal világít, nyomja meg a ☉ vagy ☹ 5 °C-on. Az idő és a hőmérséklet beállítása után nyomja meg a % hogy elkezdjen dolgozni. Automatikusan elindul, ha a beállítás befejezése után nem történik semmi.
- ☉ Plusz gomb, 5 °C felfelé vagy egy nyomásra, hosszú nyomásra a gyors beállításhoz (hangjelzés nélkül). A felső határhőmérséklet 200 °C, a felső határidő 60 perc.
- ☹ Minusz gomb, 5 °C lefelé egy nyomásra, hosszú nyomásra a gyors beállításhoz (hangjelzés nélkül). Az alsó határhőmérséklet 40 °C, az alsó határidő 1 perc.
- ☹ Melegen tartás gomb, 60-70 °C körül állítható. Alapértelmezett beállítás 65 °C, 15 perc, nyomja meg a gombot. ☉ a hőmérséklet és az idő beállításához, 5 °C-onként és 1 percenként, amikor megnyomja a ☉ és ☹. A maximális időtartam 60 perc.
- ☹ Késleltető gomb, nyomja meg a gombot, a gomb világítani fog, az alapértelmezett beállítás 90 perc, 10-900 perc között állítható. Állítsa be a ☉ és ☹, rövid megnyomás 10 perces beállításhoz, hosszú megnyomás 30 perces beállításhoz. Nyomja meg ☉ a recept kiválasztásához, majd nyomja meg a ☹ az idő beállításához, majd nyomja meg a % az induláshoz. Ha a DELAY kérdés törleséhez meg kell nyomnia a % a szünethez, és nyomja meg még egyszer a törléshez.
- Rázó funkció, előre beállított funkció burgonya, steak, csirke, csirkecomb, hal és zöldségek sütéséhez. A sütési idő felénél 5 hangjelzés. Ha a hozzávalók rázása/forgatása nem fejeződik be, akkor 5 hangjelzést ad.
- Recept ☉ gomb, nyomja meg a recept megváltoztatásához, nyomja meg a program indításához.
- ☹ Előmelegítő gomb, alapbeállítás 3 perc és 200 °C. A művelet végén a kijelzőn kigyullad a READY jelző, és a készülék 3 hangjelzést ad.
- Sütőlámpa, a test belsejében világít, ha megnyomják. A maximális működési idő egyszerre 60 másodperc.

## Alapértelmezett főzési recept

Funkció	Alapértelmezett főzési idő (mins)	Alapértelmezett hőmérséklet	Az összetevők ajánlott mennyisége (g)	Ajánlott intézkedés a főzés során
 Hal	15	180	200-300	Rázás
 Sült krumpli	20	200	300-500	Rázás
 Bacon	5	180	80-120	
 Sütemény	15	180	120-200	
 Csirkecomb	22	190	400-600	Rázás
 Steak	12	180	150-200	Rázás
 Zöldség	10	150	400-550	
 Garnéla	8	185	350-500	Rázás
 Csirke	40	180	500-550	
 Édesség	15	180		
 Gyorsfagyasztott	20	180	200-300	

## HASZNÁLAT

### 1. Időszabályozás

A működés megkezdésekor az időzítő elkezd visszaszámolni, a kijelzőn megjelenő számok a hátralévő időt jelzik, amikor a kijelző nullát mutat, a légsütő leáll. Ha a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot, a ventilátor 20 másodpercig tovább működik. Ezután a ventilátor off lesz, a gép 5 hangjelzéssel off-állapotba kerül.

### 2. Hőszabályozás

A gép belsejében lévő hőmérő, amikor a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a gép leállítja a fűtést. Ha a hőmérséklet nem éri el a beállított hőmérsékletet, a gép elkezd dolgozni, hogy a hőmérsékletet  $\pm 5$  °C-on belül tartsa, mint a beállított hőmérséklet.

### 3. Túlmelegedés elleni védelem

Ha a hőmérséklet meghaladja a 300 °C-ot, a fűtés leáll, a kijelzőn „E4” jelenik meg 3 hangjelzéssel. A ventilátor 30 másodpercig tovább működik, hogy lehűtse a készüléket.


### 4. Kényszerített leállítás funkció

Nyomja meg hosszan a bekapcsológombot a gép kikapcsolásához, minden fény kialszik, a bekapcsológomb pirosra vált.

### 5. Automatikus kikapcsolás funkció

Automatikusan memória funkció. Ha kihúzza a tálat, a készülék lekapcsolja az áramellátást, ha visszateszi, a készülék újra működni fog.

## ELŐMELEGÍTÉS

1. Dugja be a dugót a fali konnektorba.
2. Állítsa be a kívánt főzési hőmérsékletet.
3. Állítsa be a főzési időt 5 percre. A kijelzőn megjelenik a 05 MIN.
4. Nyomja meg  a légsütő előmelegítésének megkezdéséhez.
5. A főzési idő és a hőmérséklet felválva jelenik meg (3, illetve 7 másodpercig) az előmelegítési/főzési ciklus alatt.
6. Amikor az időzítő visszaáll nullára, a légsütő 5 hangjelzést ad, és kikapcsol.

## GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FONTOS:** Mielőtt bármilyen alkatrészt tisztítana, győződjön meg róla, hogy a légsütő off, kihúzva a konnektorból és kihűlt. Fontos, hogy minden használat után tisztítsa meg a teljes készüléket, hogy megelőzze a zsír felhalmozódását és elkerülje a kellemetlen szagokat.

**FONTOS:** Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a dugót semmilyen folyadékba.

1. A tálat és a ropogtatótálcát meleg vagy forró szappanos vízben mossa ki. Öblítse ki és alaposan szárítsa meg.
2. Ha a ropogtatóalca közű étel ragadt, tisztítás előtt 1 órán át áztassa meleg vagy forró szappanos vízben. A foltok eltávolításához használjon szivacsot vagy puha tisztítófejét. Öblítse ki és szárítsa meg alaposan.
3. Durván törölje át a készüléktest belsejét, hogy eltávolítsa a morzsányi maradványokat, de a tetején lévő fűtőelemeket NEM.

### Tál & sütőtálca

1. Amikor a készülék eléggé lehűlt ahhoz, hogy biztonságosan megérintse, fogja meg a légsütő elülső alján lévő tál fogantyúját, és húzza ki a készüléktestből.
  2. Vegye ki a sütőtálcát a tálból.
  3. Távolítsa el a morzsákat, a tálat és a ropogtatótálcát is törölje át nedves ruhával, mielőtt kézzel, meleg szappanos vízben kimossa őket. Alaposan szárítsa meg mielőtt visszahelyezné a légsütő testébe.
- MEGJEGYZÉS:** A ropogtató tálca és a tál mosogatógépből mosható (azoknak a fogyasztóknak, akik inkább mosogatógépet használnának).  
**Külső felületek** A külső felületeket nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg. Alaposan szárítsa meg.  
**MEGJEGYZÉS:** Ne használjon semmilyen csiszolóanyagot vagy éles eszközt a légsütő vagy bármelyik alkatrészének tisztításához.  
**MEGJEGYZÉS:** Hagyja, hogy minden alkatrész és felület alaposan megszáradjon, mielőtt újra használná a készüléket.

## VIGYÁZAT

Ügyeljen arra, hogy a készülék vízszintes, egyenes és stabil felületen álljon.

Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

A készüléknek kb. 30 percig kell hűlnie, hogy biztonságosan kezelhető vagy tisztítható legyen. ez egy légsütő, amely forró levegővel működik.

Ne figyelje a serpenyőt olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen más folyadékkal.

Ne érintse meg a forró felületet, használja a fogantyúkat. A forró serpenyőt sütőálló kesztyűvel vegye le.

Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.

Ne érintse meg a serpenyőt vagy a kosarat használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodnak.

A serpenyő a főzési folyamat után is forró. Mindig hőálló munkalapra helyezze, amikor kiveszi a serpenyőt a készülékből.

## TISZTÍTÁSA

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Ne tisztítsa a serpenyőt, a kosarat és a készülék belsejét fém konyhai eszközökkel vagy súrolószeres tisztítószerrel, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból, hogy a készülék lehűljön.

**Megjegyzés:** Vegye ki a serpenyőt, hogy a sütő gyorsabban lehűljön.

2. Törölje át a készülék külsejét nedves ruhával.
3. Tisztítsa meg a serpenyőt és a kosarat forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.  
A visszamaradt szennyeződések zsírtalanító folyadékkal távolíthatja el.

**Megjegyzés:** A serpenyő és a kosár mosogatógépből mosható.

**Tipp:** Ha a kosárhoz vagy a serpenyő aljához szennyeződések tapadnak, töltsen fel a serpenyőt forró vízzel és némi mosogatószerrel. Tegye a kosarat a serpenyőbe, és hagyja a serpenyőt és a kosarat kb. 10 percig áztatni. mosogatógépből mosható.

4. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem súroló szivaccsal.
5. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítófejével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

## TÁROLÁS

Száraz állapotban tárolja

## KÖRNYEZETVÉDELEM

Ne dobja ki a készüléket a normál háztartási hulladékkal együtt, ha az elhasználódott, hanem adja le a hivatalos gyűjtőhelyen újrahasznosítás céljából. Ezzel hozzájárul a környezetvédelemhez.



## HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az Airfryer nem működik.	A készülék nem nincs bedugva.	Dugja a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
	Nem állította be az időzítőt.	Fordítsa az időzítő gombot a kívánt perorációs időre. a készülék bekapcsolásához.
Az Airfryerrel sült hozzávalók nem készülnek el.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kisebb adagokat a kosárba. A kisebb tételek egyenletesen mozognak.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Fordítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a kívánt Hőmérséklet-beállításra (lásd a "Beállítások" című részt a "A készülék használata" című fejezetben).
A hozzávalók egyetlenül sülnek az Airfryerben az elkészítési idő alatt.	Bizonyos típusú összetevőket félig fel kell rázni.	Az egymáson vagy egymáson keresztben fekvő összetevőket (pl. sült krumpli) az elkészítési idő felénél fel kell rázni. Lásd a "Beállítások" című fejezet "A készülék használata" című részét.
A sült rágcálnivalók nem ropogósak, amikor kijönnek az Airfryerből.	Olyan típusú rágcálnivalót használt, amelyet hagyományos mélysütőben való elkészítésre szántak.	A ropogósabb eredmény érdekében használjon sütőben sült rágcálnivalókat, vagy enyhén kenje be olajjal a rágcálnivalókat.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni a serpenyőt a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltsen meg a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosár nem megfelelően van elhelyezve a serpenyőben.	Nyomja a kosarat lefelé a serpenyőbe, amíg nem hallja, hogy kattantást hall.
Fehér füst jön a készülékből.	Zsíros hozzávalókat készít.	Ha zsíros hozzávalókat sűt az Airfryerben, nagy mennyiségű olaj szivárog a serpenyőbe. Az olaj füstöt termel, és a serpenyő a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt.
	A serpenyő még mindig tartalmaz a korábbi használatból származó zsírmaradványokat.	A fehér füstöt a serpenyőben felmelegedő zsír okozza. Győződjön meg róla, hogy minden használat után megfelelően megtisztítja a serpenyőt.
A friss sült krumpli egyetlenül sűl az Airfryerben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy a sűtés során szilárd maradjon.
	Nem öblítette le rendesen a burgonyapálcikákat, mielőtt megsűtötte volna őket.	Öblítse le rendesen a burgonyapálcikákat, hogy eltávolítsa a keményítőt a pálcikák külsejéről.
A friss sült krumpli nem ropogós, amikor kijön az Airfryerből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyapálcikákat megfelelően megsűtötte, mielőtt hozzáadná az olajat.
		A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a burgonyapálcikákat Kicsit több olajat adjon hozzá a ropogósabb eredmény érdekében.

### A termék helyes ártalmatlanítása



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ez a termék az EU egész területén nem helyezhető el más háztartási hulladékokkal együtt. Az ellenőrizetlen hulladéklerakásból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében újrahasznosítani kell.

**Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra, és adja át a berendezéssel együtt a későbbi felhasználóknak.**



## BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Behuizing van de frituseuse
2. Kom
3. Bak

## GEVAAR

- De behuizing niet onderdompelen in water of afspoelen onder de kraan vanwege de multielektrische en verwarmingscomponenten.
- Voorkom dat er vloeistof in het apparaat komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaat en luchtuitlaat niet wanneer het apparaat in werking is.
- Het vullen van de pan met olie kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het werkt.

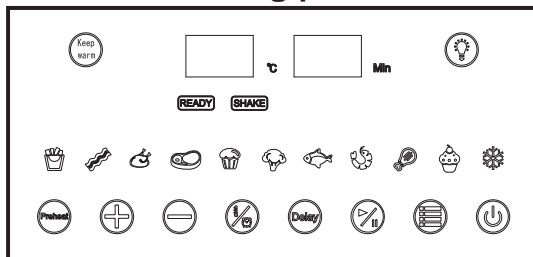
## WAARSCHUWING:

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkant en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig voor hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt. Alle bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen.
- Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

## BELANGRIJKE WAARBORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden opgevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken, waaronder de volgende:

## Bedieningspaneel



## Knoppen

	<b>AAN/UIT-KNOP</b> Stroomregeling. Lang indrukken om te starten. Rood lampje voor stopcontact, wit licht voor werkstatus.
	<b>START- EN PAUZEKNOP</b> Controle start en pauze, licht normaal aan.
	<b>RECEPT KNOP</b> Schakel over om een vooraf ingesteld recept te kiezen.
	<b>PLUS &amp; MIN-KNOP</b> Licht aanraken om licht aan te passen, lang indrukken voor snelle aanpassing.
	<b>TEMPERATUUR- EN TIJDSCHAKELAAR</b> Schakelaar om temperatuur of tijd aan te passen.
	<b>BEELDSCHERM</b> Tijd-/temperatuurweergave.
	<b>KNOP WARM HOUDEN</b> Warmhoudfunctie voor gekookt voedsel, 60-70°C 15 min.
	<b>VERTRAGINGSKNOP</b> Vertragingfunctie, standaardtemperatuur 90min, instelbaar van 10-900 min.
	<b>OVENLAMPJE KNOP</b> Bedien de kight aan/uit handmatig. Houd 60 seconden aan per aanraking.
	<b>KNOP VOOR VERWARMEN</b> Voorverwarmen gedurende 3 minuten, pieptoon na gebruik.

## AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Het apparaat heeft een ingebouwde timer, die het apparaat automatisch uitschakelt wanneer het aftelt tot nul. Je kunt het apparaat handmatig uitschakelen door de annuleerknop omlaag te draaien, het apparaat wordt dan automatisch na 20 seconden uitgeschakeld.












## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Was de verwijderbare onderdelen met de hand.
2. Als u de frituseuse voor de eerste keer gebruikt, kunt u de eerste paar minuten rook of een lichte geur waarnemen. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
3. Schuif de kom in het apparaat tot hij vastklikt. Het apparaat werkt alleen als de kom goed op zijn plaats zit.

## AAN DE SLAG

- De machine geeft een pieptoon na elke aanraking.
- ⊕ Het lampje brandt rood wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken, druk eenmaal op de knop met een pieptoon, het apparaat begint te werken en het lampje wordt wit. Functionele knoppen lichten op. PS: alleen de aan/uit-knop en het recept zullen oplichten. Als u de knop 3 seconden lang indrukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.
- ⊕ of ⊖ de tijd of temperatuur in te stellen. Eén keer drukken zal 5 keer schijnen, druk op ⊕ of ⊖ voor 5 °C. Druk na het instellen van de tijd en temperatuur op om te beginnen met werken. Start automatisch als er geen actie wordt ondernomen na het voltooiën van de instelling.
- ⊕ Plus-toets, 5 °C omhoog voor één keer indrukken, lang indrukken voor snelle aanpassing (zonder pieptoon). Bovengrens temperatuur is 200 °C, bovengrens tijd is 60 minuten.
- ⊖ Minus-knop, 5 °C omlaag voor één keer drukken, lang indrukken voor snelle aanpassing (zonder pieptoon). Ondergrens temperatuur is 40 °C, ondergrens tijd is 1 minuut.
- ⊞ Warmhoudknop, kan worden ingesteld op ongeveer 60-70 °C. Standaardinstelling 65 °C, 15 minuten, druk op ⊞ om temperatuur en tijd aan te passen, per 5 °C & 1 min. wanneer u op drukt ⊕ & ⊖. Het maximale tijdsbereik is 60 minuten.
- ⊟ Vertragingknop, druk op de knop, de knop zal schijnen, standaardinstelling is 90 minuten, kan worden aangepast van 10-900 minuten. Aanpassen met ⊕ & ⊖, kort indrukken voor 10 minuten aanpassing, lang indrukken voor 30 minuten. Druk op ⊞ om het recept te kiezen en druk dan op ⊖ om de tijd aan te passen en druk op om te starten. Als u de DELAY-aanvraag wilt annuleren, drukt u op ⊞ om te pauzeren en druk nog een keer op om te annuleren.
- Schudfunctie, vooraf ingestelde functie voor het bakken van aardappelen, biefstuk, kip, kippenpoten, vis en groenten. Piept 5 keer als de bereidingstijd halverwege is. Als het schudden/draaien van de ingrediënten niet is voltooid, geeft het apparaat 5 piepsignalen.
- Recept ⊞ Knop, druk op om het recept te wijzigen, druk op ⊞ om het programma te starten.
- ⊞ Voorverwarmknop, standaardinstelling 3 minuten en 200 °C. De GEREED-indicator licht op het display op aan het einde van de bediening en het apparaat geeft 3 pieptonen.
- Ovenlampje, licht op in de behuizing wanneer erop gedrukt wordt. De maximale gebruikstijd is 60 seconden per keer.

## Standaard kookrecept

Functie	Standaard kooktijd (min)	Standaard temperatuur	Aanbevolen hoeveelheid ingrediënten (g)	Aanbevolen actie tijdens het koken
 Vis	15	180	200-300	Schudden
 Friet	20	200	300-500	Schudden
 Spek	5	180	80-120	
 Bak	15	180	120-200	
 Kippenpoot	22	190	400-600	Schudden
 Biefstuk	12	180	150-200	Schudden
 Groenten	10	150	400-550	
 Garnalen	8	185	350-500	Schudden
 Kip	40	180	500-550	
 Dessert	15	180		
 Diepvries	20	180	200-300	

## GEBRUIKEN

### 1. Tijdscontrole

Wanneer de werking start, begint de timer af te tellen, de cijfers op het display geven de resterende tijd aan, wanneer deze nul aangeeft, stopt de frituseuse met werken. Als de temperatuur hoger is dan 100 °C, blijft de ventilator nog 20 seconden werken. Daarna wordt de ventilator uitgeschakeld en start de machine met een off-status met 5 pieptonen.

### 2. Temperatuurregeling

Thermometer in de machine, wanneer de temperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, stopt de machine met verwarmen. Als de temperatuur de ingestelde temperatuur niet bereikt, begint de machine te werken om de temperatuur binnen  $\pm 5$  °C te houden.

### 3. Bescherming tegen oververhitting

Als de temperatuur boven de 300 °C komt, stopt het apparaat met verwarmen en verschijnt er „E4” op het display met 3 piepjes. De ventilator blijft 30 seconden werken om de machine af te koelen.


### 4. Gedwongen uitschakeling Functie

Druk lang op de aan/uit-knop om de machine uit te schakelen, alle lampjes gaan uit en het aan/uit-lampje wordt rood.

### 5. Auto-off Functie

Automatische geheugenfunctie. Trek de pot uit en het apparaat schakelt uit, trek de pot terug en het apparaat gaat weer aan.

## VOORVERWARMEN

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Stel de gewenste kooktemperatuur in.
3. Stel de kooktijd in op 5 minuten. Op het scherm verschijnt 05 MIN.
4. Druk op  om de airfryer voor te verwarmen.
5. De kooktijd en temperatuur worden afwisselend (respectievelijk 3 en 7 seconden) weergegeven tijdens de voorverwarmings-/kookcyclus.
6. Wanneer de timer weer op nul staat, geeft de air fryer 5 pieptonen en schakelt hij uit.

## ONDERHOUD EN VERZORGING

**BELANGRIJK:** Voordat u een onderdeel reinigt, moet u ervoor zorgen dat de air fryer in de gebruiksstand staat, de stekker uit het stopcontact is en koel is. Het is belangrijk dat u het hele apparaat aan elk gebruik schoonmaakt om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geurtjes te vermijden.

**BELANGRIJK:** Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in een vloeistof.

1. Was de kom en het bakje in een warm tot heet sopje. Spoel en droog grondig.
2. Als er voedsel vastzit tussen de krokante schaal, laat het dan 1 uur weken in een warm tot heet sopje voordat je het schoonmaakt. Gebruik een spons of zachte borstel om vlekken te verwijderen. Spoel en droog grondig.
3. Veeg de binnenkant van de behuizing grof om alle kruimelresten te verwijderen, maar NIET de verwarmingselementen aan de bovenkant.

### Schaal & bakje

1. Als het apparaat koel genoeg is om veilig aan te raken, pakt u het handvat van de kom aan de voorkant van de onderkant van de air fryer en trekt u het uit de behuizing.
2. Verwijder de crisping tray uit de kom.
3. 3. Verwijder de kruimels, veeg zowel de kom als het bakje af met een vochtige doek voordat u ze met de hand wast in een warm sopje. Grondig drogen voordat u ze terugplaatst in de airfryer.

**OPMERKING:** Het bakje en de schaal kunnen in de vaatwasser (voor consumenten die lever een vaatwasser gebruiken).

Buitenoppervlakken Reinig de buitenkant met een vochtige doek of spons. Droog grondig af.

**OPMERKING:** Gebruik geen schurend materiaal of scherpe voorwerpen om de air fryer of onderdelen ervan schoon te maken.

**OPMERKING:** Laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat weer gebruikt.

## LET OP

Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen en veilig te hanteren of schoon te maken. Dit is een Air Fryer die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of andere vloeistoffen.

Raak het hete oppervlak niet aan, gebruik handgrepen. Verwijder de hete pan met ovenveilige handschoenen.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.

Raak de pan of het mandje niet aan tijdens en gedurende enige tijd na gebruik, want ze worden erg heet.

De pan is heet na het kookproces. Plaats hem altijd op een hittebestendig werkblad wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

## SCHOONMAKEN

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Maak de pan, het mandje en de binnenkant van het apparaat niet schoon met metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat te laten afkoelen.

**Opmerking:** Verwijder de pan om de friteuse sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de pan en het mandje schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Je kunt eventueel achtergebleven vuil verwijderen met ontvettingsvloeistof.

**Opmerking:** De pan en het mandje zijn vaatwasmachinebestendig.

**Tip:** Als er vuil vastzit aan het mandje of de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet het mandje in de pan en laat de pan en het mandje ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.

## OPSLAG

Alleen droog bewaren

## MILIEU

Gooi het apparaat niet weg met het normale huishoudelijke afval als het op is, maar lever het in bij een officieel inzameelpunt voor recycling. Op deze manier draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste peroratietijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de Airfryer worden gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
De ingrediënten worden tijdens de bereidingstijd ongelijkmatig gebakken in de Airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de Airfryer komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul de korf niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het mandje is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten bakt in de Airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de Airfryer.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de Airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijdt de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

### Correcte verwijdering van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het recyclen.

**Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en geef hem samen met de apparatuur door aan toekomstige gebruikers.**



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ

1. Συσσκευή
2. Καλάθι
3. Δίσκος ψησίματος

## ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην ξεπλένετε κάτω από τη βρύση λόγω των ηλεκτρικών και θερμαντικών εξαρτημάτων.
- Αποφύγετε την είσοδο υγρών στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα.
- Κρατήστε όλα τα υλικά στο καλάθι και αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Μη γεμίζετε το καλάθι με λάδι, μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

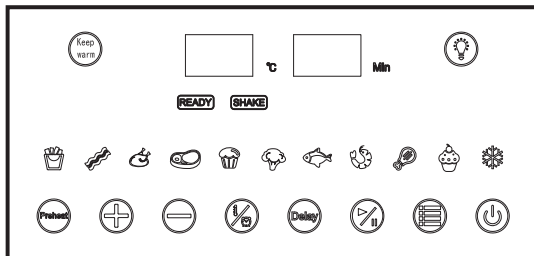
## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Ελέγξτε εάν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά στο φσι, στο κεντρικό καλώδιο ή σε άλλα μέρη.
- Μην πηγαίνετε σε μη εξουσιοδοτημένο άτομο για να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε το κατεστραμμένο κύριο καλώδιο.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε τη συσκευή και μην χρησιμοποιείτε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα τοίχου. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα τοίχου.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό διακόπτη χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλο ή κουρίνια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή πάνω σε άλλη συσκευή. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στα πλευρά και 10 cm ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Κατά το μαγείρεμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Προσέξτε επίσης τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη συσκευή. Οποιοσδήποτε προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή.
- Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού προτού αφαιρέσετε το ηγάνι από τη συσκευή.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

## Πίνακας Ελέγχου



## Κουμπιά

	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ</b> Πατήστε παρατεταμένα για να ξεκινήσετε. Κόκκινο φως για σύνδεση, λευκό φως για κατάσταση λειτουργίας.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ &amp; ΠΑΥΣΗΣ</b> Έλεγχος έναρξης και παύση.
	<b>ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b> Εναλλαγή στα προεγκατεστημένα προγράμματα.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΞΟΜΕΙΩΣΗΣ</b> Αγγίξτε απαλά για ομαλή προσαρμογή χρόνου και θερμοκρασίας, πατήστε παρατεταμένα για γρήγορη ρύθμιση.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ &amp; ΧΡΟΝΟΥ</b> Εναλλαγή για ρύθμιση θερμοκρασίας ή χρόνου.
	<b>ΟΘΟΝΗ</b> Ένδειξη ώρας / θερμοκρασίας.
	<b>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ</b> Λειτουργία διατήρησης ζεστού για το μαγειρεμένο φαγητό, 60-70 ° C 15 λεπτά.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ</b> Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος, προεπιλεγμένη θερμοκρασία 90°C, ρύθμιση από 10-900 λεπτά.
	<b>ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΟΥΜΠΙ</b> χειροκίνητος έλεγχος της φωτιάς on/off. Κρατήστε 60 δευτερόλεπτα ανά πάτημα.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΠΡΟ-ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ</b> Προθέρμανση για 3 λεπτά, θα ηχησει μετά τη λειτουργία.

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο χρονοδιακόπτη, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα η συσκευή όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο μηδέν. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα πατώντας το κουμπί ακύρωσης, θα σβήσει αυτόματα τη συσκευή σε 20 δευτερόλεπτα.












## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη.
2. Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για πρώτη φορά, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό ή μια ελαφριά οσμή για τα πρώτα λεπτά μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο καπνός αερίζεται καλά.
3. Σύρετε το μολύβι μέσα στη μηχανή μέχρι να κομπωθεί στη θέση του. Το συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το μολύβι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

## ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

1. Το μηχάνημα θα ηχεί μετά από κάθε άγγιγμα.
2. ☺ Το φως θα είναι κόκκινο όταν συνδεθεί, πατήστε μία φορά και το μηχάνημα θα αρχίσει να λειτουργεί, το φως γίνεται λευκό. Τα λειτουργικά κουμπιά θα λάμπουν.
3. ☺ Για ρύθμιση χρόνου ή θερμοκρασίας. Ένα πάτημα θα αναβοσβήσει για 5 φορές, πιάστε ☺ ή ☹ για 5 °C. Αφού ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία, πατήστε % για να αρχίσει να δουλεύει. Θα ξεκινήσει αυτόματα εάν δεν υπάρξει καμία ενέργεια μετά την ολοκλήρωση της προσαρμογής.
4. ☺ Κουμπί μείωσης, Με ένα πάτημα θα μειώσει τη θερμοκρασία ή τα λεπτά σταδιακά (με ήχο), ενώ με παρατεταμένο πάτημα η μείωση της θερμοκρασία ή του χρόνου θα γίνει γρήγορα (χωρίς ήχο μπιπ). Η κατώτερη οριακή θερμοκρασία είναι 40 °C, ο χρόνος κατώτερου ορίου είναι 1 λεπτό.
5. ☹ Κουμπί καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί, το κουμπί θα λάμψει, η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 90 λεπτά, μπορεί να προσαρμοστεί από 10-900 λεπτά. Ρυθμίστε με ☺ & ☹, σύντομο πάτημα για ρύθμιση 10 λεπτών, παρατεταμένο πάτημα για 30 λεπτά. Πατήστε ☹ για να επιλέξετε ένα προεγκατεστημένο πρόγραμμα μαγειρέματος, μετά πατήστε ☹ για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε % για να ξεκινήσετε. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το λειτουργία DELAY, θα πρέπει να πατήσετε % και να πιάσετε μία ακόμη φορά το κουμπί DELAY για ακύρωση.
6. ☹ Κουμπί Διατήρησης θερμοκρασίας, μπορεί να ρυθμιστεί γύρω στους 60-70 °C. Προεπιλεγμένη ρύθμιση 65 °C, 15 λεπτά, πατήστε για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα, ανά 5 °C & 1 λεπτό όταν πιέζετε το ☺ & ☹. Το μέγιστο εύρος χρόνου είναι 60 λεπτά.
7. ☹ Κουμπί καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί, το κουμπί θα λάμψει, η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 90 λεπτά, μπορεί να προσαρμοστεί από 10-900 λεπτά. Ρυθμίστε με ☺ & ☹, σύντομο πάτημα για ρύθμιση 10 λεπτών, παρατεταμένο πάτημα για 30 λεπτά. Πατήστε ☹ για να επιλέξετε ένα προεγκατεστημένο πρόγραμμα μαγειρέματος, μετά πατήστε ☹ για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε % για να ξεκινήσετε. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το λειτουργία DELAY, θα πρέπει να πατήσετε % και να πιάσετε μία ακόμη φορά το κουμπί DELAY για ακύρωση.
8. Λειτουργία κουνήματος, προκαθορισμένη λειτουργία κουνήματος με τηγανητές πατάτες, κοτόπουλο, μπριζόλα, μπουτί κοτόπουλου, ψάρι και λαχανικά. Θα ηχήσει 5 φορές όταν η λειτουργία συνεχίζεται κατά το ήμισυ του χρόνου. Εάν δεν υπάρχει καμία ενέργεια, θα ηχήσει ξανά 5 φορές.
9. ☹ Κουμπί συνταγής, πιάστε για να αλλάξετε τη συνταγή, πιάστε % για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
10. ☹ Κουμπί προθέρμανσης, η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 3 λεπτά, 200 °C, η ένδειξη READY θα ανάψει στην οθόνη. Θα ηχήσει 3 φορές μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας.
11. Λυχνία φούρνου, θα λάμψει όταν πατήσετε και η λυχνία φούρνου στο εσωτερικό του σώματος θα είναι αναμμένη. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας είναι 60 δευτερόλεπτα μία φορά.

## Προεγκατεστημένα Προγράμματα

Λειτουργία	Προεπιλεγμένος Χρόνος Μαγειρέματος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη Θερμοκρασία	Ποσότητα Υλικών (γρ)	Ανακάτεμα
 Ψάρια	15	180	200-300	Ναι
 Τηγανιτές πατάτες	20	200	300-500	Ναι
 Μπέικον	5	180	80-120	
 Γλυκά - Ψωμιά	15	180	120-200	
 Κοτόπουλο μπουτί	22	190	400-600	Ναι
 Μπριζόλα	12	180	150-200	Ναι
 Λαχανικά	10	150	400-550	
 Γαρίδες	8	185	350-500	Ναι
 Κοτόπουλο	40	180	500-550	
 Επιδόρτιο	15	180		
 Κατεψυγμένο φαγητό	20	180	200-300	

## ΧΡΗΣΗ

### 1. Πίνακας ελέγχου

Κατά την έναρξη λειτουργίας, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα, οι αριθμοί στην οθόνη είναι ο χρόνος που απομένει, όταν δείχνει μηδέν, η φριτζά αέρα θα σταματήσει να λειτουργεί. Όταν η θερμοκρασία είναι πάνω από 100 °C, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα. Όταν ο ανεμιστήρας απενεργοποιηθεί, το μηχάνημα θα μπει εκτός λειτουργίας κόνοντας 5 μπιπ.

### 2. Ρύθμιση Θερμοκρασίας

Όταν η θερμοκρασία φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, το μηχάνημα σταματά να θερμαίνεται. Όταν η θερμοκρασία δεν φτάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, το μηχάνημα θα αρχίσει να λειτουργεί για να διατηρήσει τη θερμοκρασία εντός ± 5 ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

### 3. Προστασία από υπερθέρμανση

Όταν η θερμοκρασία είναι πάνω από 300 °C, θα σταματήσει να θερμαίνεται και θα εμφανιστεί ένα E4\* στην οθόνη (θα ηχήσουν 3 μπιπ). Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 30 δευτερόλεπτα για να κρυώσει το μηχάνημα.


### 4. Λειτουργία ανακαστικής απενεργοποίησης

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα, το εσωτερικό φως θα σβήσει, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα γίνει κόκκινη.

### 5. Λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης

Λειτουργία αυτόματης μνήμης. Όταν τραβήξετε έξω το καλάθι ενώ η φριτέζα αέρος λειτουργεί αυτή θα σταματήσει, μόλις τοποθετήσετε το καλάθι πίσω στη συσκευή θα συνεχιστεί κανονικά η λειτουργία μαγειρέματος.

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Συνδέστε το φιν σε πρίζα τοίχου.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στα 5 λεπτά. Η οθόνη θα εμφανίσει 05 λεπτά.
4. Πατήστε  για να ξεκινήσει η προθέρμανση της φριτέζας αέρα.
5. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία θα εμφανίζονται εναλλακτικά (αντίστοιχα 3 και 7 δευτερόλεπτα) κατά τη διάρκεια του κύκλου προθέρμανσης/μαγειρέματος.
6. Όταν ο χρονοδιακόπτης επιστρέψει στο μηδέν, η φριτέζα ηχεί 5 φορές και θα σβήσει.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πριν καθαρίσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη, αποσυνδεδεμένη και κρύα. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε ολόκληρη τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε τη συσσώρευση λίπους και να αποφύγετε τις δυσάρεστες οσμές.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή την πρίζα σε υγρό.

1. Πλύνετε το καλάθι και το δίσκο ψησίματος σε ζεστό προς καυτό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
2. Εάν έχει κολλήσει κάποιο φαγητό στο δίσκο ψησίματος, μουλιάστε σε ζεστό προς καυτό νερό με σαπούνι για 1 ώρα πριν το καθαρίσετε. Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή μια μαλακή βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τους λεκέδες. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό της φριτέζας αέρος για να αφαιρέσετε τυχόν ψίχουλα υπολειμμάτων, αλλά ΟΧΙ τις αντιστάσεις στο επάνω μέρος.

### Καλάθι & δίσκος ψησίματος

1. Όταν η συσκευή κρυώσει αρκετά ώστε να την αγγίζετε με ασφάλεια, πιάστε τη λαβή του μπουλ στο μπροστινό μέρος της βάσης της φριτέζας αέρα και τραβήξτε έξω από το σώμα.
2. Αφαιρέστε το δίσκο από το καλάθι.
3. Πετάξτε τα ψίχουλα, σκουπίστε τόσο το μπουλ όσο και το δίσκο με ένα υγρό πανί πριν τα πλύνετε στο χέρι σε ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε καλά πριν το τοποθετήσετε ξανά στη φριτέζα αέρος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο δίσκος και το καλάθι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων (για καταναλωτές που προτιμούν να χρησιμοποιούν πλυντήριο πιάτων) Εξωτερικές επιφάνειες Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά ή αιχμηρά σκεύη για να καθαρίσετε τη φριτέζα αέρα ή οποιοδήποτε από τα μέρη της.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφήστε όλα τα μέρη και τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

## ΠΡΟΣΟΧΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει ώστε να την πιάσετε και να την καθαρίσετε με ασφάλεια. Αυτή είναι μια φριτέζα αέρα που λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μη γεμίσετε το καλάθι με λάδι, λίπος τηγανίσματος ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην αγγίζετε τα καυτά φαγητά, χρησιμοποιήστε λαβές. Αφαιρέστε το ζεστό καλάθι με γάντια ασφαλείας για το φούρνο. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση, καθώς ζεσταίνονται πολύ.

Το καλάθι είναι ζεστό μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Πάντα να το τοποθετείτε σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας όταν αφαιρείτε το καλάθι από τη συσκευή.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μην καθαρίζετε το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά, γιατί μπορεί να καταστρέψετε την αντικολλητική τους επίστρωση.

1. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα για να κρυώσει η συσκευή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει πιο γρήγορα η φριτέζα.

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

3. Καθαρίστε το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν εναπομείνανες ακαθαρσίες με υγρό καθαριστικό.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το καλάθι και η σχάρα ψησίματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στο καλάθι ή στον πάτο της σχάρας, γεμίστε το τηγάνι με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικού. Βάλτε το καλάθι στο τηγάνι και αφήστε το τηγάνι και το καλάθι να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.

5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Αποθηκεύστε τη συσκευή μόνο όταν είναι τελείως στεγνή.

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Μην πετάτε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα όταν έχει εξαντληθεί, αλλά παραδώστε την σε επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Κάνοντας αυτό, συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος.



## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
Η φριτέζα αέρος δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη.	Τοποθετήστε το φως σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο	Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας.
Τα υλικά στη φριτέζα αέρος δεν έχουν ψηθεί πλήρως.	Η συσκευή είναι υπεργεμισμένη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι που θα επιτρέψουν ένα πιο ομοιόμορφο τηγάνισμα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση Θερμοκρασία (βλέπε ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
Τα συστατικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στο Airfryer ο χρόνος προετοιμασίας	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινούνται στα μισά της διαδρομής.	Συστατικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες τηγανιτές) πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου παρασκευής. Βλέπε ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής".
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το Airfryer	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή βουρτίστε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακ για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να βάλω το τηγάνι μέσα στη συσκευή σωστά	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο τηγάνι	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω μέσα στο τηγάνι μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Λευκά καπνίσματα βγαίνει από τη συσκευή.	Προετοιμάζετε εύκολα συστατικά	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στο Airfryer, μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρέυσει στο τηγάνι. Το λάδι παράγει καπνό και το τηγάνι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το το τελικό αποτέλεσμα.
	Το τηγάνι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο τηγάνι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το τηγάνι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στο Airfryer	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα μαστουνάκια πατάτας πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τα μαστουνάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό των μαστουνιούν.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από το Airfryer	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις τηγανιτές πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τα ξυλάκια πατάτας πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα μαστουνάκια πατάτας μικρότερα για πιο τραγανό αποτέλεσμα Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

### Απόρριψη



**Μην πετάτε τη συσκευή σε συνηθισμένο κάδο σκουπιδιών.**

Πετάξτε τη συσκευή σε ένα κατάλληλο κέντρο συλλογής ή σε κοινή εγκατάσταση σκουπιδιών.

Παρατηρήστε τους τρέχοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολίας συμβουλευτείτε την τοπική εγκατάσταση συλλογής παρόμοιων σκουπιδιών. **Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά και παραδώστε το μαζί με τη συσκευή σε ενδεχόμενους μελλοντικούς χρήστες.**



## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Corpo della friggitrice
2. Ciotola
3. Vassoio di cottura

## PERICOLO

- Non immergere l'involucro in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto a causa dei componenti multielettrici e di riscaldamento.
- Evitare l'ingresso di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Tenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Riempire la pentola di olio può causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

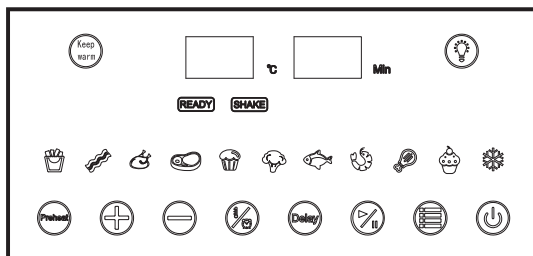
## ATTENZIONE:

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non operare sul pannello di controllo con le mani bagnate.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove la padella dall'apparecchio. Tutte le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio.
- Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si devono sempre seguire le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

### Pannello di controllo



### Pulsanti

	<b>PULSANTE DI ALIMENTAZIONE</b> Controllo dell'alimentazione. Premere a lungo per avviare. Luce rossa per l'inserimento della spina, luce bianca per lo stato di funzionamento.
	<b>PULSANTE DI AVVIO E PAUSA</b> Avvio e pausa del controllo, luce normalmente accesa.
	<b>PULSANTE DELLA RICETTA</b> Consente di scegliere la ricetta preimpostata.
	<b>PULSANTE PIÙ E MENO</b> Toccare leggermente per regolare leggermente, premere a lungo per regolare rapidamente.
	<b>PULSANTE DI COMMUTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DELL'ORA</b> Interruttore per regolare la temperatura o il tempo.
	<b>SCHERMO DEL DISPLAY</b> Display ora/temperatura.
	<b>PULSANTE DI MANTENIMENTO IN CALDO</b> Funzione di mantenimento in caldo per i cibi cotti, 60-70 °C 15 min.
	<b>PULSANTE DI RITARDO</b> Funzione di ritardo, temperatura predefinita 90 minuti, regolare da 10 a 900 minuti.
	<b>LAMPADA DEL FORNO PULSANTE</b> Controllo manuale dell'accensione e dello spegnimento della lampada. Accensione di 60 secondi per ogni tocco.
	<b>PULSANTE PRE-HEAT</b> Preriscalda per 3 minuti, dopo il funzionamento emette un segnale acustico.





















## SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di un timer incorporato che lo spegne automaticamente quando il conto alla rovescia arriva a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio abbassando la manopola di annullamento; l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 20 secondi.












## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Lavare a mano le parti rimovibili.
2. Quando si usa la friggitrice per la prima volta, si può notare del fumo o un leggero odore per i primi minuti di cottura, o un leggero odore per i primi minuti di cottura. Questo è normale. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.
3. Far scorrere la vasca nell'apparecchio finché non scatta in posizione. L'apparecchio non funziona se la ciotola non è inserita correttamente.


## COME INIZIARE

1. L'apparecchio emette un segnale acustico dopo ogni tocco.
2. La spia  è rossa quando si inserisce la spina, si preme una volta con un segnale acustico, la macchina inizia a funzionare e la luce diventa bianca. I pulsanti funzionali si illuminano. PS: solo il pulsante di accensione e di scelta della ricetta si illuminano. Premendo a lungo per 3 secondi si spegne l'apparecchio.
3.  per la regolazione dell'ora o della temperatura. Premendolo per 5 volte, premere  o  per 5°C. Dopo aver impostato l'ora e la temperatura, premere per iniziare a lavorare. L'apparecchio si avvia automaticamente se non viene effettuata alcuna azione al termine della regolazione.
4. Pulsante  Plus, aumento di 5 °C con una sola pressione, pressione prolungata per una regolazione rapida (senza segnale acustico). regolazione rapida (senza segnale acustico). La temperatura limite superiore è di 200 °C, il tempo limite superiore è di 60 minuti.
5.  Pulsante meno, 5 °C in basso per una pressione, pressione lunga per una regolazione rapida (senza suono). (senza segnale acustico). La temperatura limite inferiore è 40 °C, il tempo limite inferiore è 1 minuto.
6.  Pulsante di mantenimento in caldo, può essere regolato intorno a 60-70 °C. Impostazione predefinita 65 °C, 15 minuti, premere  per regolare la temperatura e il tempo, per 5 °C e 1 minuto quando si premono  e . L'intervallo massimo di tempo è di 60 minuti.
7. Pulsante di ritardo , premere il pulsante, il pulsante si illumina, l'impostazione predefinita è 90 minuti, può essere regolata da 10 a 900 minuti. Regolare con  e , premere brevemente per regolare 10 minuti, premere a lungo per 30 minuti. Premere  per scegliere la ricetta, poi premere  per regolare il tempo e premere  per avviare. Se si desidera annullare la richiesta di RITARDO, premere  per mettere in pausa e premere un'altra volta per annullare.
8. Funzione Shake, funzione preimpostata per friggere patate, bistecche, pollo, cosce di pollo, pesce e verdure. Emette 5 segnali acustici a metà del tempo di cottura. Se l'agitazione/rotazione degli ingredienti non è completata, emette 5 segnali acustici.
9.  Pulsante ricetta, premere per cambiare ricetta, premere  per avviare il programma.
10.  Pulsante di preriscaldamento, impostazione predefinita 3 minuti e 200 °C. Al termine dell'operazione, sul display si accende l'indicatore READY e l'apparecchio emette 3 segnali acustici.
11. Spia del forno, si accende all'interno del corpo macchina quando viene premuto. Il tempo massimo di funzionamento è di 60 secondi alla volta.

## Ricetta di cottura predefinita

Funzione	Tempo di cottura predefinito (minuti)	Temperatura predefinita	Quantità consigliata di ingredienti (g)	Azione consigliata durante la cottura
 Il pesce	15	180	200-300	Agitare
 Patate fritte	20	200	300-500	Agitare
 Pancetta	5	180	80-120	
 Infornare	15	180	120-200	
 Coscia di pollo	22	190	400-600	Agitare
 Bistecca	12	180	150-200	Agitare
 Verdure	10	150	400-550	
 Gamberi	8	185	350-500	Agitare
 Pollo	40	180	500-550	
 Dessert	15	180		
 Cibo congelato	20	180	200-300	

## PRERISCALDAMENTO

1. Inserire la spina in una presa di corrente a muro.
2. Regolare la temperatura di cottura desiderata.
3. Regolare il tempo di cottura su 5 minuti. Sul display appare 05 MIN.
4. Premere  per avviare il preriscaldamento della friggitrice ad aria.
5. Il tempo di cottura e la temperatura vengono visualizzati alternativamente (rispettivamente per 3 e 7 secondi) durante il ciclo di preriscaldamento/cottura.
6. Quando il timer torna a zero, la friggitrice ad aria emette 5 bip e si spiega.

## CURA E MANUTENZIONE

**IMPORTANTE:** prima di pulire qualsiasi parte, assicurarsi che la friggitrice ad aria sia pronta, scollegata e fredda. È importante pulire l'intero apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso e per evitare cattivi odori.

**IMPORTANTE:** Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in alcun liquido.

1. Lavare la ciotola e il vassoio di cottura in acqua calda e saponata. Sciacquare e asciugare accuratamente.
2. Se il cibo è rimasto incastrato nel vassoio di cottura, immergerlo in acqua saponata calda o tiepida per 1 ora prima di pulirlo. Utilizzare una spugna o una spazzola morbida per rimuovere le macchie. Sciacquare e asciugare accuratamente.
3. Pulire grossolanamente l'interno del corpo macchina per rimuovere eventuali residui di briciole, ma NON gli elementi riscaldanti nella parte superiore.

### Ciotola e vassoio di cottura

1. Quando l'apparecchio è abbastanza freddo da poter essere toccato con sicurezza, afferrare la maniglia della ciotola alla base della parte anteriore della friggitrice ad aria ed estrarla dal corpo.
2. Rimuovere il vassoio di cottura dalla vasca.
3. Per eliminare le briciole, pulire la ciotola e il vassoio di cottura con un panno umido prima di lavarli a mano in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima di riporli nel corpo della friggitrice ad aria.

NOTA: Il vassoio e la ciotola sono lavabili in lavastoviglie (per i consumatori che preferiscono usare la lavastoviglie).

Superfici esterne Pulire le superfici esterne con un panno o una spugna umidi. Asciugare accuratamente.

NOTA: non utilizzare materiali abrasivi o utensili affilati per pulire la friggitrice ad aria o le sue parti.

NOTA: Lasciare asciugare bene tutte le parti e le superfici prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

## ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.

Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico.

L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi e poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro. Questa friggitrice ad aria funziona ad aria calda. Non riempire la padella con olio, grasso per friggere o qualsiasi altro liquido.

Non toccare la superficie calda, utilizzare i manici. Rimuovere la padella calda con guanti da forno.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Non toccare la padella o il cestello durante e per qualche tempo dopo l'uso, perché diventano molto caldi.

La teglia è calda dopo il processo di cottura. Posizionarla sempre su un piano di lavoro resistente al calore quando si toglie la padella dall'apparecchio.

## PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire la padella, il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente per far raffreddare l'apparecchio.

**Nota:** rimuovere la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice.

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

3. Pulire la padella e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

È possibile rimuovere eventuali residui di sporco con un liquido sgrassante.

**Nota:** la pentola e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al cestello o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere il cestello nella pentola e lasciare in ammollo la pentola e il cestello per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

## CONSERVAZIONE

Conservare solo all'asciutto

## AMBIENTE

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici una volta esaurito, ma consegnarlo al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce alla tutela dell'ambiente.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'asciugatrice non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di perorazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con l'Airfryer non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Mettere nel cestello piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nell'Airfryer il tempo di preparazione.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dall'Airfryer.	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzate snack da forno o spennellate leggermente di olio per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere il cestello verso il basso nella pentola fino a quando non si sente un clic.
Il fumo bianco esce Dall'apparecchio esc del fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nell'Airfryer, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio produce fumo e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul il risultato finale.
	La pentola contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dall'Airfryer.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

### Smaltimento corretto del prodotto



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo.

**Conservare il presente manuale per riferimenti futuri e consegnarlo insieme all'apparecchiatura a eventuali futuri utenti.**



## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Cuerpo de la freidora de aire
2. Tazón
3. Bandeja de fritura

## PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo debido a la multielectricidad componentes eléctricos y de calefacción.
- Evite que entren líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Llenar la olla con aceite puede provocar riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

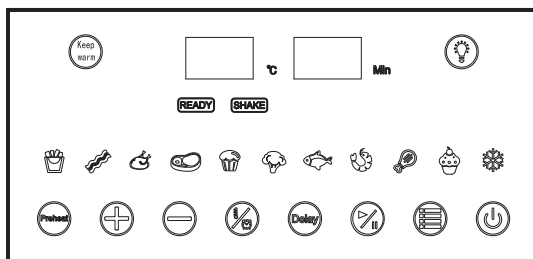
## ADVERTENCIA:

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- No acuda a personas no autorizadas para sustituir o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el aparato está enchufado a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre
- Asegúrese siempre de que el enchufe está correctamente insertado en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles wo cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado también del vapor caliente y del aire cuando retire la sartén del aparato. Cualquier superficie accesible pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo.
- Espera a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, entre las que se incluyen:

## Panel de control



## Botones

	<b>BOTÓN DE ENCENDIDO</b> Control de encendido. Pulsación larga para arrancar. Luz roja para enchufado, luz blanca para estado de funcionamiento.
	<b>BOTÓN DE INICIO Y PAUSA</b> Control de arranque y pausa, luz normalmente encendida.
	<b>BOTÓN RECETA</b> Permite elegir una receta preestablecida.
	<b>BOTÓN MÁS Y MENOS</b> Toque ligeramente para ajustar ligeramente, pulse prolongadamente para un ajuste rápido.
	<b>BOTÓN DE CAMBIO DE TEMPERATURA Y HORA</b> Interruptor para ajustar la temperatura o el tiempo.
	<b>PANTALLA DE VISUALIZACIÓN</b> Indicación de hora y temperatura.
	<b>BOTÓN DE MANTENIMIENTO DEL CALOR</b> Función mantener caliente para los alimentos cocinados, 60-70 °C 15 minutos.
	<b>BOTÓN DE RETARDO</b> Función de retardo, Temperatura por defecto 90min, ajustar de 10-900 min.
	<b>LÁMPARA DEL HORNO BOTÓN</b> Control manual del encendido/apagado de la lámpara. Mantiene 60 segundos encendida por toque.
	<b>BOTÓN PRE-CALENTAMIENTO</b> Precalienta durante 3 minutos, emitirá un pitido después de funcionar.





















## DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

El aparato tiene un temporizador incorporado, que apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato pulsando el botón de cancelación, que apagará automáticamente el aparato en 20 segundos.












## ANTES DEL PRIMER USO

- Lave a mano las piezas desmontables.
- No utilice la freidora por primera vez, es posible que note humo o un olor ligero durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- Deslice el bol en el aparato hasta que encaje en su sitio. El aparato no funcionará a menos que el bol esté correctamente insertado.

## CÓMO EMPEZAR

1. La máquina emitirá un pitido después de cada pulsación.
2. La luz  se encenderá en rojo al enchufarla, púlsela una vez con un pitido, la máquina empezará a funcionar y la luz se volverá blanca. Los botones funcionales brillarán. PS: sólo el botón de encendido y elegir la receta se iluminará. Una pulsación larga durante 3 segundos apagará off el aparato.
3.  para ajustar el tiempo o la temperatura. Una pulsación brillará durante 5 veces, pulse  o  para 5 °C. Después de ajustar la hora&temperatura, pulse para empezar a trabajar. Arrancará automáticamente si no hay ninguna acción después de terminar el ajuste.
4. Botón  Plus, 5 °C hacia arriba con una pulsación, pulsación larga para ajuste rápido (sin pitido).  
ajuste rápido (sin pitido). La temperatura límite superior es de 200 °C, el tiempo límite superior es de 60 minutos.
5. Botón  Menos, 5 °C hacia abajo para una pulsación, pulsación larga para ajuste rápido (sin señal acústica).  
ajuste rápido (sin pitido). La temperatura límite inferior es de 40 °C, el tiempo límite inferior es de 1 minuto.
6.  Botón de mantener caliente, se puede ajustar alrededor de 60-70 °C. Ajuste por defecto 65 °C, 15 min, pulse  para ajustar la temperatura y el tiempo, por 5 °C & 1 min cuando pulse  & . El rango máximo de tiempo es de 60 min.
7. Botón de Retraso , pulse el botón, el botón brillará, el ajuste por defecto es 90mins, se puede ajustar de 10-900 mins. Ajuste con  & , pulsación corta para ajuste de 10 mins, pulsación larga para 30 mins.  
Pulse  para elegir la receta, después pulse  para ajustar el tiempo, y pulse  para empezar. Si desea cancelar la solicitud de RETRASO, debe pulsar  para pausar, y pulse una vez más para cancelar.
8. Función de batido, función preestablecida para freír patatas, filete, pollo, muslos de pollo, pescado y verduras. Emite 5 pitidos cuando ha transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Si la agitación/rotación de los ingredientes no se ha completado, emitirá 5 pitidos.
9.  Botón de receta, pulse para cambiar la receta, pulse  para iniciar el programa.
10.  Botón de precalentamiento, ajuste por defecto 3 minutos y 200 °C. El indicador LISTO se encenderá en la pantalla al final de la operación y el aparato emitirá 3 pitidos.
11. Indicador luminoso del horno, se enciende en el interior del cuerpo al pulsarlo. El tiempo máximo de funcionamiento es de 60 segundos cada vez.

## Receta de cocina por defecto

Función	Tiempo de cocción por defecto (min)	Temperatura por defecto	Cantidad recomendada de ingredientes (g)	Medidas recomendadas durante la cocción
 Pescado	15	180	200-300	Shake
 Patatas fritas	20	200	300-500	Shake
 Bacon	5	180	80-120	
 Al horno	15	180	120-200	
 Muslo de pollo	22	190	400-600	Shake
 Filete	12	180	150-200	Shake
 Verduras	10	150	400-550	
 Gambas	8	185	350-500	Shake
 Pollo	40	180	500-550	
 Postre	15	180		
 Congelados	20	180	200-300	

## USO DE

### 1. Control de Tiempo

Cuando empiece a funcionar, el temporizador empezará la cuenta atrás, los números de la pantalla son el tiempo restante, cuando muestre cero, la freidora dejará de funcionar. Cuando la temperatura sea superior a 100 °C, el ventilador continuará funcionando durante 20 segundos. Entonces el ventilador se off, la máquina comenzará off-estado con 5 pitidos de sonido.

### 2. Control de temperatura

Thermometer dentro de la máquina, cuando la temperatura alcanza la temp setted, la máquina deja de calentar. Cuando la temperatura no alcanza la temp setted, la máquina comenzará a trabajar para mantener la temp dentro de  $\pm 5$  °C como la temp setted.

### 3. Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la temperatura supere los 300 °C, la máquina dejará de calentar, aparecerá „E4” en la pantalla y se oirán 3 pitidos. El ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos para enfriar la máquina.


### 4. Función de apagado forzado

Presione prolongadamente el botón de encendido para apagar la máquina, todas las luces se off, la luz de encendido cambiará a rojo.

### 5. Función Auto-off

Función de memoria automática. Retire la olla, se cortará la corriente, vuelva a tirar de la olla, se reanuda el trabajo.

## PRECALENTAR

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente de pared.
2. Ajuste la temperatura de cocción deseada.
3. Ajuste el tiempo de cocción a 5 minutos. En la pantalla aparecerá 05 MIN.
4. Pulse  para iniciar el precalentamiento de la freidora de aire.
5. El tiempo de cocción y la temperatura se mostrarán alternativamente (respectivamente 3 y 7 segundos) durante el ciclo de precalentamiento/cocción.
6. Cuando el temporizador vuelva a cero, la freidora emitirá 5 pitidos y se apagará.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que la freidora de aire esté off, desenchufada y fría. Es importante que limpie todo el aparato después de cada uso para prevenir la acumulación de grasa y evitar olores desagradables.

**IMPORTANTE:** No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en ningún líquido.

1. Lave la cubeta y la bandeja de crujiente con agua jabonosa de tibia a caliente. Aclárelos y séquelos bien.
2. Si hay comida atascada entre la bandeja de crujientes, sumérgala en agua jabonosa tibia o caliente durante 1 hora antes de limpiarla. Utilice una esponja o un cepillo de limpieza suave para eliminar las manchas. Aclare y seque a fondo.
3. Limpie suavemente el interior del cuerpo para eliminar cualquier resto de comida, pero NO los elementos calefactores de la parte superior.

### Bol y bandeja para crujientes

1. Cuando el aparato esté lo suficientemente frío como para tocarlo con seguridad, agarre el asa de la cubeta situada en la base delantera de la freidora de aire y sáquela del cuerpo.
2. Retire la bandeja para crujientes del bol.
3. Para eliminar las migas, limpie el bol y la bandeja con un paño húmedo antes de lavarlos a mano con agua tibia y jabón. Séquelos bien antes de volver a colocarlos en el cuerpo de la freidora de aire.

NOTA: La bandeja y el bol son aptos para el lavavajillas (para los consumidores que prefieran utilizar un lavavajillas).

Superficies exteriores Limpie el exterior con un paño húmedo o una esponja. Séquelo bien.

NOTA: No utilice ningún material abrasivo ni utensilios afilados para limpiar la freidora de aire ni ninguna de sus piezas.

NOTA: Deje que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.

## PRECAUCIÓN

Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad. No llene la sartén con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido.

No toque la superficie caliente. Retire la sartén caliente con guantes aptos para horno.

Este aparato es sólo para uso doméstico.

No toque la sartén ni el cestillo durante y durante un tiempo después de su uso, ya que se calientan mucho.

La sartén está caliente después del proceso de cocción. Colóquela siempre sobre una encimera resistente al calor cuando retire la sartén del aparato.

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la sartén, la cesta y el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de los mismos.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente para que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cubeta y el cestillo con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Nota: El cazo y la cesta son aptos para el lavavajillas.

Consejo: Si la suciedad se queda pegada al cesto o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloca el cestillo en la olla y deja que la olla y el cestillo se remojen durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

## ALMACENAMIENTO

Almacenar sólo en seco

## MEDIO AMBIENTE

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo contribuirá a la protección del medio ambiente.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La Airfryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de peroración deseado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la Airfryer no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen se mueven uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el regulador de temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la Airfryer el tiempo de preparación.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse hasta la mitad.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje el cestillo hacia abajo en la olla hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la Airfryer, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni el resultado final.
	La sartén aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la Airfryer.	No has utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que firmes durante la fritura.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón de la parte exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Cortar los palitos de patata más pequeños para un resultado más crujiente. Añadir un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

### Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo.

**Conservar este manual para futuras consultas y entréguelo junto con el equipo a los futuros usuarios.**



## TEILEBESCHREIBUNG

1. Gehäuse der Heißluftfritteuse
2. Schüssel
3. Grillrost

## GEFAHR

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus, da es sich um multielektrische und heizungstechnische Komponenten handelt.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät, um einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Zutaten im Korb auf, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne mit Öl kann das zur Brandgefahr führen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht das Innere des Gerätes.

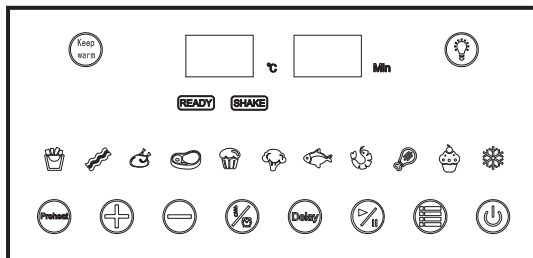
## WARNUNG:

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Schäden an Stecker, Netzkabel oder anderen Teilen auftreten.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie es nicht mit nassen Händen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Mindestens 10 cm
- Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät lassen.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beim Heißluft-Frittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und bilden Sie die Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt.
- Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern, dazu gehören die folgenden Punkte:

## Bedienfeld



## Tasten

	<b>POWER-TASTE</b> Steuerung der Stromversorgung. Langes Drücken zum Starten. Rotes Licht für einstecken, weißes Licht für den Arbeitsstatus.
	<b>START&amp;PAUSE-TASTE</b> Steuerung Start&Pause, Licht normal an.
	<b>REZEPT-TASTE</b> Wechseln Sie zur Auswahl des voreingestellten Rezepts.
	<b>PLUS &amp; MINUS TASTE</b> Leichtes Berühren für leichte Einstellung, langes Drücken für schnelle Einstellung
	<b>TEMPERATUR- UND ZEITSCHALT-TASTE</b> Schalter zum Einstellen von Temperatur oder Zeit.
	<b>BILDSCHIRM</b> Zeit-/Temperaturanzeige.
	<b>WARMHALTEN-TASTE</b> Warmhaltefunktion für die gekochten Speisen, 60-70 ° C 15 Min.
	<b>VERZÖGERUNGSTASTE</b> Verzögerungsfunktion, Standardtemperatur 90min, einstellbar von 10-900 Min.
	<b>BACKOFENLAMPE TASTE</b> Manuelle Steuerung des Lichtes ein/aus. Pro Berührung bleiben 60 Sekunden eingeschaltet.
	<b>TASTE PRE-HEAT</b> Vorheizen für 3 Minuten, piept nach der Betätigung.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn es auf Null heruntergezählt wird. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Löschknopf drücken, es schaltet das Gerät automatisch in 20 Sekunden ab.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Waschen Sie die abnehmbaren Teile von Hand.
2. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, können Sie in den ersten Minuten Rauch oder einen leichten Geruch während der ersten Minuten des Garvorgangs wahrnehmen. Das ist normal. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
3. Schieben Sie den Behälter in das Gerät, bis er einrastet. Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schüssel richtig eingesetzt ist.

## ERSTE SCHRITTE

- Maschine wird nach jeder Berührung piepen.
- Licht wird rot sein, wenn Stecker in, drücken Sie einmal mit einem Signalton, Maschine beginnt zu arbeiten, Licht wird weiß. Funktionstasten werden leuchten. PS: Nur die Einschalttaste und die Rezeptauswahl leuchten. Langes Drücken für 3 Sekunden schaltet das Gerät aus.
- für die Zeit- oder Temperatureinstellung. Bei einmaligem Drücken leuchtet sie 5 Mal auf, bei 5 °C drücken Sie oder . Nach der Einstellung von Zeit und Temperatur drücken Sie auf , um den Betrieb zu starten. Das Gerät startet automatisch, wenn nach Beendigung der Einstellung keine Aktion erfolgt.
- Plus-Taste, 5 °C aufwärts für einmaliges Drücken, langes Drücken für schnelle Obere Temperaturgrenze ist 200 °C, obere Zeitgrenze ist 60 Minuten.
- Minustaste, 5 °C abwärts für einmaliges Drücken, langes Drücken für schnelle Einstellung (ohne Piepton). Einstellung (ohne Signalton). Untere Grenztemperatur ist 40 °C, untere Grenzzeit ist 1 Minute.
- Warmhaltetaste, kann auf 60-70 °C eingestellt werden. Standardeinstellung 65 °C, 15 Minuten, durch Drücken werden Temperatur und Zeit eingestellt, pro 5 °C und 1 Minute durch Drücken von & . Der maximale Bereich für die Zeit beträgt 60 Minuten.
- Verzögerungstaste, drücken Sie die Taste, die Taste leuchtet, die Standardeinstellung ist 90 Minuten, kann von 10-900 Minuten eingestellt werden. Einstellen mit & , kurz drücken für 10 Minuten, lang drücken für 30 Minuten.
  - Drücken Sie, um das Rezept auszuwählen, dann drücken Sie , um die Zeit einzustellen, und drücken Sie , um zu starten. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion abbrechen möchten, drücken Sie auf , um zu pausieren, und drücken Sie ein weiteres Mal, um den Vorgang abzubrechen.
- Schütteln Funktion, voreingestellte Funktion zum Braten von Kartoffeln, Steak, Huhn, Hähnchenschenkel, Fisch und Gemüse. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein 5-maliger Signalton. Wenn das Schütteln/Drehen der Zutaten nicht abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliger Signalton.
- Rezepttaste, drücken, um das Rezept zu ändern, drücken , um das Programm zu starten.
- Die Taste Vorheizen, Standardeinstellung 3 Minuten und 200 °C. Am Ende des Vorgangs leuchtet die READY-Anzeige auf dem Display auf und das Gerät piept 3 Mal.
- Backen Licht, leuchtet im Inneren des Gehäuses, wenn gedrückt. Die maximale Betriebszeit beträgt jeweils 60 Sekunden.

## Standard-Kochrezept

Funktion	Standard-Garzeit (Minuten)	Standard-Temperatur	Empfohlene Menge an Zutaten (g)	Empfohlene Maßnahme beim Kochen
Fisch	15	180	200-300	Schütteln
Pommes frites	20	200	300-500	Schütteln
Bacon	5	180	80-120	
Backen	15	180	120-200	
Hähnchenkeule	22	190	400-600	Schütteln
Steak	12	180	150-200	Schütteln
Gemüse	10	150	400-550	
Garnele	8	185	350-500	Schütteln
Hähnchen	40	180	500-550	
Nachspeise	15	180		
Tiefkühlkost	20	180	200-300	

## VERWENDUNG

### 1. Zeitsteuerung

Wenn der Betrieb gestartet wird, beginnt der Timer mit dem Countdown, die Zahlen auf dem Display zeigen die verbleibende Zeit an, wenn Null angezeigt wird, hört die Fritteuse auf zu arbeiten. Wenn die Temperatur über 100 °C liegt, läuft das Gebläse 20 Sekunden lang weiter. Dann schaltet sich das Gebläse aus und das Gerät beginnt mit 5 Pieptönen zu arbeiten.

### 2. Temperaturkontrolle

Thermometer im Inneren der Maschine, wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, stoppt die Maschine die Heizung. Wenn die Temperatur nicht die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt die Maschine zu arbeiten, um die Temperatur innerhalb von  $\pm 5$  °C als die eingestellte Temperatur zu halten.

### 3. Temperatur-Überhitzungsschutz

Wenn die Temperatur über 300 °C liegt, schaltet das Gerät den Heizvorgang ab, auf dem Display erscheint „E4“ und es ertönen 3 Pieptöne. Der Ventilator läuft noch 30 Sekunden lang, um das Gerät abzukühlen.


#### 4. Zwangsabschaltung Funktion

Drücken Sie lange auf die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten, alle Lichter erlöschen, die Betriebslampe leuchtet rot.

#### 5. Auto-off-Funktion

Automatische Speicherfunktion. Ziehen Sie den Topf heraus, wird es off die Macht geschnitten, ziehen Sie den Topf zurück, wird es wieder arbeiten.

## VORHEIZEN

1. Stecken Sie den Stecker in eine Wandsteckdose.
2. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.
3. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein. Auf dem Display wird 05 MIN angezeigt.
4. Drücken Sie , um das Vorheizen der Fritteuse zu starten.
5. Die Garzeit und die Temperatur werden während des Vorheiz-/Garvorgangs abwechselnd angezeigt (jeweils 3 und 7 Sekunden).
6. Wenn der Timer auf Null zurückgeht, piept die Fritteuse 5 Mal und schaltet sich aus.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung eines Teils, dass die Fritteuse ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist. Es ist wichtig, dass Sie das gesamte Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettsammlungen und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

WICHTIG: Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Flüssigkeiten ein.

1. Waschen Sie die Schüssel und die Knusperschale in warmem bis heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
2. Wenn sich Lebensmittel zwischen der Knusperschale festgesetzt haben, weichen Sie sie vor der Reinigung 1 Stunde lang in warmem bis heißem Seifenwasser ein. Verwenden Sie einen Schwamm oder eine weiche Reinigungsbürste, um Flecken zu entfernen. Gründlich abspülen und abtrocknen.
3. Wischen Sie das Innere des Gehäuses grob ab, um alle Krümel und Rückstände zu entfernen, jedoch NICHT die Heizelemente oben.

#### Schüssel und Knusperschale

1. Wenn das Gerät so weit abgekühlt ist, dass Sie es gefahrlos berühren können, fassen Sie den Griff der Schüssel an der unteren Vorderseite der Fritteuse und ziehen Sie sie aus dem Gehäuse.
2. Nehmen Sie die Knusperschale aus der Schüssel.
3. Wischen Sie die Schüssel und die Knusperschale mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie von Hand in warmer Seifenlauge waschen, um Krümel zu entfernen. Gründlich trocknen bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Fritteuse einsetzen.

HINWEIS: Knuspertablett und Schüssel sind spülmaschinenfest (für Verbraucher, die lieber eine Spülmaschine benutzen möchten).

Äußere Oberflächen Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Gründlich abtrocknen.

HINWEIS: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung der Fritteuse oder ihrer Teile.

HINWEIS: Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

## VORSICHT

Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Das Gerät muss ca. 30 Minuten abkühlen, damit es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann. Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder einer anderen Flüssigkeit.

Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht, verwenden Sie die Griffe. Nehmen Sie die heiße Pfanne mit ofenfesten Handschuhen heraus.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und für einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß werden.

Die Pfanne ist nach dem Kochvorgang noch heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie Pfanne, Korb und Geräteinnenseite nicht mit Metallgeräten oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann.

**Hinweis:** Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie das Heizelement mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verbleibende Verunreinigungen können Sie durch Entfettungsflüssigkeit entfernen.

**Hinweis:** Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und geben Sie etwas Geschirrspülmittel hinzu.

Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

**Lagerung:** Nur an einem trockenen Ort aufbewahren.

**Umwelt:** Das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen, wenn es abgenutzt ist, sondern geben Sie es bei der offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

## LAGERUNG

Nur trocken lagern

## UMWELT

Werfen Sie das Gerät, wenn es verbraucht ist, nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Airfryer funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zeitspanne zum Einschalten des Geräts.
Die mit dem Airfryer frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßig gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts").
Die Zutaten werden im Airfryer ungleichmäßig gebraten die Zubereitungszeit.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte durchgeschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Snacks aus dem Backofen oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Airfryer frittieren, läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt dabei Rauch und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden im Airfryer ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

## Entsorgung



### Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungsstelle.



## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Corps de la friteuse
2. Cuve
3. Plateau à croustiller

## DANGER

- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ou le rincer sous le robinet en raison des composants multi-électriques et chauffants et de chauffage.
- Évitez que du liquide ne pénètre dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir la casserole d'huile peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

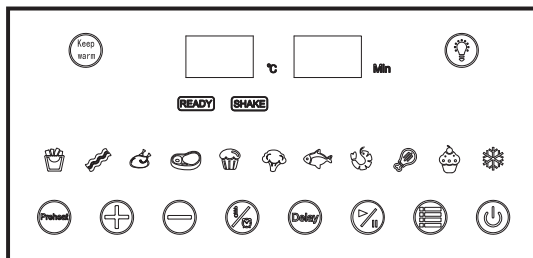
## AVERTISSEMENT :

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'intervenez pas sur le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise murale reliée à la terre. Veillez toujours à ce que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne pas brancher l'appareil sur une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention de la vapeur et de l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil.
- Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être prises afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, y compris les suivantes :

## Panneau de contrôle



## Boutons

	<b>BOUTON D'ALIMENTATION</b> Contrôle de la puissance. Appui long pour démarrer. Voyant rouge pour branchement, lumière blanche pour l'état de fonctionnement.
	<b>BOUTON DE DÉMARRAGE ET DE PAUSE</b> Contrôle du démarrage et de la pause, lumière normalement allumée.
	<b>BOUTON DE RECETTE</b> Passer à la sélection d'une recette prédéfinie.
	<b>BOUTON PLUS ET MOINS</b> Touchez légèrement pour un réglage léger, appuyez longuement pour un réglage rapide.
	<b>BOUTON DE COMMUTATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HEURE</b> Interrupteur pour régler la température ou la durée.
	<b>ÉCRAN D'AFFICHAGE</b> Affichage de l'heure et de la température.
	<b>BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD</b> Fonction de maintien au chaud pour les aliments cuits, 60-70 ° C 15 min.
	<b>BOUTON DE RETARDEMENT</b> Fonction de temporisation, température par défaut de 90 minutes, réglable de 10 à 900 minutes.
	<b>LAMPE DU FOUR BOUTON</b> Contrôle manuel de l'allumage et de l'extinction de la lumière. La durée d'allumage est de 60 secondes par touche.
	<b>BOUTON PRE-HEAT</b> Préchauffage pendant 3 minutes, un signal sonore retentit après le fonctionnement.





















## ARRÊT AUTOMATIQUE

Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton d'annulation, ce qui éteindra automatiquement l'appareil au bout de 20 secondes.












## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez à la main les parties amovibles.
2. Lors de la première utilisation de la friteuse, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage pendant les premières minutes de cuisson ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. Ce phénomène est normal. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
3. Faites glisser la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas correctement inséré.

## POUR COMMENCER

- L'appareil émet un bip après chaque contact.
- Le voyant  s'allume en rouge lors du branchement, appuyez une fois sur le bouton avec un bip sonore, l'appareil commence à fonctionner, le voyant devient blanc. Les boutons fonctionnels s'allument. PS : seuls le bouton d'alimentation et le bouton de choix de la recette s'allument. Une pression prolongée pendant 3 secondes éteint l'appareil.
-  pour le réglage de la durée ou de la température. Une pression sur le bouton s'allume 5 fois, appuyez sur  ou  pour 5 °C. Après avoir réglé l'heure et la température, appuyez sur pour commencer à travailler. L'appareil démarre automatiquement s'il n'y a pas d'action à la fin du réglage.
- Touche  Plus, augmentation de 5 °C par une pression, pression longue pour un réglage rapide (sans bip sonore). pour un réglage rapide (sans bip sonore). La température limite supérieure est de 200 °C, la durée limite supérieure est de 60 minutes.
- Bouton  Minus, 5 °C vers le bas pour une pression, pression longue pour un réglage rapide (sans bip sonore). pour un réglage rapide (sans bip sonore). La température limite inférieure est de 40 °C, la durée limite inférieure est de 1 minute.
-  Touche de maintien au chaud, réglable autour de 60-70 °C. Réglage par défaut 65 °C, 15 minutes, appuyez sur  pour régler la température et la durée, par 5 °C et 1 minute en appuyant sur  et . La durée maximale est de 60 minutes.
- Bouton de délai , appuyez sur le bouton, le bouton brille, le réglage par défaut est de 90 minutes, il peut être ajusté de 10 à 900 minutes. Régler avec  & , une pression courte pour un réglage de 10 minutes, une pression longue pour un réglage de 30 minutes. Appuyez sur  pour choisir la recette, puis sur  pour régler la durée, et appuyez sur  pour démarrer. Pour annuler la demande de délai, appuyez sur  pour faire une pause, puis appuyez une nouvelle fois pour annuler.
- Fonction Shake, fonction préréglée pour frire les pommes de terre, le steak, le poulet, les cuisses de poulet, le poisson et les légumes. L'appareil émet 5 bips à la moitié du temps de cuisson. Si l'agitation/la rotation des ingrédients n'est pas terminée, l'appareil émet 5 bips.
-  Touche de recette, appuyez sur cette touche pour modifier la recette, appuyez sur cette touche  pour lancer le programme.
-  Bouton de préchauffage, réglage par défaut 3 minutes et 200 °C. L'indicateur READY s'allume sur l'écran à la fin de l'opération et l'appareil émet 3 bips.
- Lampe du four, s'allume à l'intérieur de l'appareil lorsqu'on appuie dessus. La durée maximale de fonctionnement est de 60 secondes à la fois.

## Recette de cuisson par défaut

Fonction	Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut	Quantité recommandée d'ingrédients (g)	Action recommandée pendant la cuisson
 Poisson	15	180	200-300	Secouer
 Frites	20	200	300-500	Secouer
 Bacon	5	180	80-120	
 Cuisson au four	15	180	120-200	
 Cuisse de poulet	22	190	400-600	Secouer
 Steak	12	180	150-200	Secouer
 Légumes	10	150	400-550	
 Crevettes	8	185	350-500	Secouer
 Poulet	40	180	500-550	
 Dessert	15	180		
 Aliments surgelés	20	180	200-300	

## UTILISATION

### 1. Contrôle du temps

Lorsque l'appareil démarre, le compte à rebours commence, les chiffres sur l'écran indiquent le temps restant, lorsque l'écran affiche zéro, la friteuse s'arrête. Lorsque la température est supérieure à 100 °C, le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes. Ensuite, le ventilateur s'arrête et l'appareil commence à fonctionner en émettant 5 bips sonores.

### 2. Contrôle de la température

Un thermomètre est placé à l'intérieur de l'appareil. Lorsque la température atteint la température réglée, l'appareil arrête de chauffer. Lorsque la température n'atteint pas la température programmée, la machine se met en marche pour maintenir la température à  $\pm 5$  °C de la température programmée.

### 3. Protection contre la surchauffe de la température

Lorsque la température est supérieure à 300 °C, l'appareil s'arrête de chauffer, l'écran affiche „E4” et émet 3 bips sonores. Le ventilateur continue à fonctionner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil.


#### 4. Fonction d'arrêt forcé

Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, tous les voyants s'éteignent, le voyant d'alimentation devient rouge.

#### 5. Fonction Auto-off

Fonction de mémoire automatique. Retirez le pot, il coupera l'alimentation, retirez le pot, il reprendra son fonctionnement.

## PRÉCHAUFFAGE

1. Insérez la fiche dans une prise de courant murale.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée.
3. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes. L'écran d'affichage indique 05 MIN.
4. Appuyez sur  pour commencer à préchauffer la friteuse.
5. Le temps de cuisson et la température s'affichent alternativement (respectivement 3 et 7 secondes) pendant le cycle de préchauffage/cuisson.
6. Lorsque la minuterie revient à zéro, la friteuse émet 5 bips et s'éteint.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

**IMPORTANT** : Avant de nettoyer une pièce, assurez-vous que la friteuse est éteinte, débranchée et froide. Il est important de nettoyer l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de graisse et les mauvaises odeurs.

**IMPORTANT** : Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

1. Lavez la cuve et le plateau croustillleur à l'eau savonneuse tiède ou chaude. Rincez et séchez soigneusement.
2. Si des aliments sont coincés entre le plateau croustillleur, faites-les tremper dans de l'eau savonneuse tiède ou chaude pendant une heure avant de les nettoyer. Utilisez une éponge ou une brosse douce pour enlever les taches. Rincez et séchez soigneusement.
3. Essayez grossièrement l'intérieur du corps de l'appareil pour enlever toute miette de résidu, mais PAS les éléments chauffants situés en haut.

#### Bol et bac à croustillier

1. Lorsque l'appareil est suffisamment froid pour être touché en toute sécurité, saisissez la poignée de la cuve située à la base de l'avant de la friteuse et retirez-la du corps de l'appareil.
  2. Retirez le plateau croustillant de la cuve.
  3. Pour éliminer les miettes, essuyez la cuve et le plateau croustillant avec un chiffon humide avant de les laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les remettre dans le corps de la friteuse.
- REMARQUE**. Le bac à croustillier et la cuve peuvent être lavés au lave-vaisselle (pour les consommateurs qui préfèrent utiliser un lave-vaisselle). Surfaces extérieures Nettoyez l'extérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.
- REMARQUE** : N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces.
- REMARQUE** : Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

## ATTENTION

Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité. Ne remplissez pas la poêle avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.

Ne touchez pas la surface chaude, utilisez les poignées. Retirez la poêle chaude avec des gants allant au four.

Cet appareil est réservé à un usage domestique.

Ne touchez pas la poêle ou le panier pendant et un certain temps après l'utilisation, car ils deviennent très chauds.

La casserole est chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur lorsque vous la retirez de l'appareil.

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas la casserole, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale pour que l'appareil refroidisse.

Remarque : retirez la casserole pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez éliminer toute saleté restante à l'aide d'un liquide dégraissant.

Remarque : le bac et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Conseil : si des saletés sont collées au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la casserole et laissez la casserole et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les éventuels résidus alimentaires.

## STOCKAGE

Stocker uniquement au sec

## ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est épuisé, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Ce faisant, vous contribuez à la protection de l'environnement.



## DÉPANNAGE

Problèm	Cause possible	Solution
Le sèche-cheveux ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de peroration souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec l'Airfryer ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée (voir la section "Réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans le Airfryer pendant le temps de préparation.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'Airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Poussez le panier vers le bas dans la casserole jusqu'à ce qu'il s'enclenche jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.
De la fumée blanche s'échappe Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans l'Airfryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans l'Airfryer.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'Airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Pour un résultat plus croustillant, couper les chips en plus petits morceaux Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

### Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, il convient de le recycler.

**Conservez ce manuel pour référence ultérieure et remettez-le avec l'appareil à tout utilisateur futur.**



## DESCRIEREA PIESELOR

1. Corpul aparatului de prăji
2. Tigaie
3. Tava de prăjire

## PERICOL

- Nu scufundați carcasa în apă și nu o clătiți sub robinet din cauza componentelor multielectrice și de încălzire.
- Pentru a evita riscul de șoc electric sau de scurtcircuit, nu lăsați lichidele să pătrundă în aparat.
- Păstrați toate ingredientele în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer atunci când aparatul este în funcțiune.
- Umplerea tigaii cu ulei poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu atingeți interiorul aparatului atunci când acesta este în funcțiune.

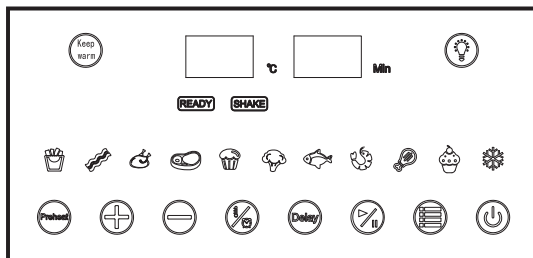
## AVERTISMENT:

- Verificați dacă tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde cu tensiunea de rețea locală.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte piese sunt deteriorate.
- Nu permiteți unei persoane neautorizate să înlocuiască sau să repare un cablu de alimentare deteriorat.
- Țineți aparatul și cablul său de alimentare departe de copii.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul la priză și nu acționați panoul de comandă cu mâinile umede.
- Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză de perete cu împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză de perete.
- Nu conectați aparatul la un cronometru extern.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale combustibile, cum ar fi fețe de masă sau perdele.
- Nu așezați aparatul împotriva unui perete sau a unui alt aparat. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spate și pe laterale și 10 cm deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de ieșire a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță de siguranță față de orificiile de ieșire a aburului și a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți tigaia din aparat. Toate suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că iese fum negru din el.
- Așteptați ca fumul să se oprească înainte de a scoate tigaia din aparat.

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie luate întotdeauna măsuri de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau rănire, pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau rănire, inclusiv următoarele:

## Panou de control



## Butoane

	<b>BUTONUL DE ALIMENTARE</b> Controlul puterii. Apăsăți lung pentru a porni. Lumină roșie pentru conectare, lumină albă pentru starea de funcționare.
	<b>BUTON DE PORNIRE ȘI DE PAUZĂ</b> Control de pornire și pauză, lumina este aprinsă în mod normal.
	<b>BUTONUL DE REȚETĂ</b> Treceți la selectarea unei rețete predefinite.
	<b>BUTOANELE PLUS ȘI MINUS</b> Atingeți ușor pentru o setare ușoară, atingeți și mențineți apăsat pentru o setare rapidă.
	<b>BUTON PENTRU COMUTARE TEMPERATURA ȘI TIMPUL</b> Comutator pentru setarea temperaturii sau a timpului.
	<b>ECRAN DE AFIȘARE</b> Afișarea orei și a temperaturii.
	<b>BUTONUL DE MENȚINERE LA CALD</b> Funcția de menținere la cald pentru alimente găsite, 60-70°C 15 min.
	<b>BUTONUL DE ÎNTÂRZIERE</b> Funcție de temporizare, temperatură implicită de 90 de minute, reglabilă de la 10 la 900 de minute.
	<b>LUMINA CUPTORULUI ÎN BUTON</b> Controlul manual al aprinderii și stingerii luminii a luminii. Timpul de conectare este 60 de secunde pentru fiecare buton.
	<b>BUTONUL PRE-HEAT</b> Preîncălziți timp de 3 minute, un semnal acustic sună după funcționare.





















## OPRIRE AUTOMATĂ

Puteți opri manual aparatul prin apăsarea butonului de anulare, care va opri automat aparatul după 20 de secunde.












## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Spălați manual piesele detașabile.
2. Atunci când utilizați prăjitorul pentru prima dată, este posibil să simțiți fumul sau un miros ușor în primele minute de gătire. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este bine ventilată.
3. Găsiți bolul în aparat până când acesta se fixează în poziție. Aparatul nu va funcționa dacă bolul nu este introdus corect.

## NOTIUNI INTRODUCTIVE

1. Dispozitivul emite un semnal sonor după fiecare contact.
2. Lumina  se aprinde în roșu atunci când este conectat, apăsați o dată butonul și se aude un semnal sonor, aparatul începe să funcționeze, iar LED-ul devine alb. Butoanele funcționale se vor aprinde. PS: doar butonul de pornire și butonul de selectare a rețetei se vor aprinde. Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a opri aparatul.
3.  pentru a seta ora sau temperatura. Apăsarea butonului se aprinde de 5 ori, apăsați  sau  pentru 5°C. După ce ați setat timpul și temperatura, apăsați pentru a începe lucrul. Aparatul va porni automat dacă nu se efectuează nicio acțiune la sfârșitul setării.
4. Cheie  Plus, creștere de 5°C cu o singură apăsare, apăsare lungă pentru o ajustare rapidă (fără semnal sonor). Pentru o setare rapidă (fără semnal sonor). Limita superioară de temperatură este de 200°C, iar limita superioară de timp este de 60 de minute.
5. Buton  Minus, 5°C în jos pentru o apăsare, apăsare lungă pentru o setare rapidă (fără semnal sonor). Pentru o setare rapidă (fără semnal sonor). Limita inferioară de temperatură este de 40°C, iar limita inferioară de timp este de 1 minut.
6.  Buton de menținere la cald, reglabil în jurul valorii de 60-70°C. Setare implicită 65°C, 15 minute, apăsați  pentru a seta temperatura și ora, în trepte de 5°C și 1 minut, prin apăsarea tastelor  și . Durata maximă este de 60 de minute.
7. Butonul de întârziere , apăsați butonul, butonul se aprinde, setarea implicită este de 90 de minute și poate fi ajustată de la 10 la 900 de minute. Set cu  și , apăsați scurt pentru o setare de 10 minute, apăsați lung pentru o setare de 30 de minute. Apăsați butonul  pentru a selecta rețeta, apoi apăsați  pentru a seta ora, apoi apăsați  pentru a începe. Pentru a anula cererea de întârziere, apăsați  pentru a pune pauză, apoi apăsați din nou pentru a anula.
8. Funcție de agitare, funcție presetată pentru prăjirea cartofilor, fripturii, puului, coapselor de pui, peștelui și legumelor. Aparatul emite un semnal sonor de 5 ori la jumătatea timpului de gătire. Dacă amestecarea/rotirea ingredientelor nu este completă, aparatul emite un semnal sonor de 5 ori.
9.  butonul Rețetă, apăsați acest buton pentru a modifica rețeta, apăsați acest buton  pentru a începe programul.
10.  Butonul de preîncălzire, setarea implicită 3 minute și 200°C. Indicatorul READY (PREGĂTIT) se aprinde pe afișaj la sfârșitul operațiunii, iar aparatul emite un semnal sonor de 3 ori.
11. Lumina cuptorului, se aprinde în interiorul aparatului atunci când este apăsată. Durata maximă de funcționare este de 60 de secunde la un moment dat.

## Rețetă implicită de gătit

Funcția	Timp de gătire implicit (minute)	Temperatura în mod implicit	Cantitatea recomandată de ingrediente (g)	Acțiune recomandată în timpul gătitului
 Pește	15	180	200-300	Scutura
 Chipsuri	20	200	300-500	Scutura
 Bacon	5	180	80-120	
 Gătutul în cuptor	15	180	120-200	
 Picior de pui	22	190	400-600	Scutura
 Steak	12	180	150-200	Scutura
 Legume	10	150	400-550	
 Creveți	8	185	350-500	Scutura
 Pui	40	180	500-550	
 Desert	15	180		
 Alimente congelate	20	180	200-300	

## UTILIZARE

### 1. Controlul timpului

Când aparatul pornește, începe număratoarea inversă, cifrele de pe afișaj indică timpul rămas, iar când afișajul arată zero, friteuza se oprește. Atunci când temperatura este mai mare de 100°C, ventilatorul continuă să funcționeze timp de 20 de secunde. Ventilatorul se oprește apoi și aparatul începe să funcționeze, emițând 5 semnale sonore.

### 2. Controlul temperaturii

Un termometru este plasat în interiorul aparatului. Când temperatura atinge temperatura setată, aparatul se oprește din încălzire. Dacă temperatura nu atinge temperatura setată, aparatul pornește pentru a menține temperatura la  $\pm 5^\circ\text{C}$  față de temperatura setată.

### 3. Protecție împotriva supraîncălzirii

Atunci când temperatura depășește 300°C, aparatul oprește încălzirea, afișajul arată „E4” și emite 3 semnale sonore. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de 30 de secunde pentru a răci aparatul.


#### 4. Funcția de oprire forțată.

Țineți apăsat butonul de alimentare pentru a opri dispozitivul, toate LED-urile se vor stinge, iar LED-ul de alimentare va deveni roșu.

#### 5. Funcția Auto-off

Funcția de memorie automată. Scoateți vasul, se va întrerupe alimentarea, scoateți vasul, se va relua funcționarea.

## PREÎNCĂLZIRE

1. Introduceți ștecherul într-o priză de perete.
2. Setează temperatura de gătit dorită.
3. Setează timpul de gătire la 5 minute. Pe afișaj apare 05 MIN.
4. Apăsăți butonul  pentru a începe preîncălzirea friteuzei.
5. Timpul și temperatura de gătire sunt afișate alternativ (3 și respectiv 7 secunde) în timpul ciclului de preîncălzire/coacere.
6. Când temporizatorul revine la zero, friteuza emite un semnal sonor de 5 ori și se oprește.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

**IMPORTANT:** Înainte de a curăța orice piesă, asigurați-vă că friteuza este oprită, scoasă din priză și rece. Este important să curățați întregul aparat după fiecare utilizare pentru a evita acumularea de grăsime și mirosuri neplăcute.

**IMPORTANT:** Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în niciun lichid.

1. Spălați vasul și tava de depozitare în apă caldă sau călduță cu săpun. Clătiți și uscați bine.
2. Dacă se blochează alimente între tava de prăjire, înmuiați-o în apă caldă sau fierbinte cu săpun timp de o oră înainte de a o curăța. 3. Folosiți un burete sau o perie moale pentru a îndepărta orice pete. Clătiți și uscați bine.
3. Ștergeți grosier interiorul corpului aparatului pentru a îndepărta orice firimituri de reziduuri, dar **NU** elementele de încălzire din partea superioară.

#### Bol și tavă de prăjire

1. Când aparatul este suficient de rece pentru a fi atins în siguranță, prindeți mânerul bolului de la baza părții frontale a friteuzei și scoateți-l din corpul aparatului.

2. Scoateți tava de prăjire din bol.

3. Pentru a îndepărta firimiturile, ștergeți bolul și tava de crocant cu o cârpă umedă înainte de a le spăla manual în apă caldă cu săpun. Uscați-le bine înainte de a le readuce în corpul friteuzei.

**NOTĂ:** Tava de prăjire și bolul pot fi spălate în mașina de spălat vase (pentru consumatorii care preferă să folosească o mașină de spălat vase).

Suprafețe exterioare Curățați exteriorul cu o cârpă sau un burete umed. Uscați bine.

**NOTĂ:** Nu folosiți materiale abrazive sau ustensile ascuțite pentru a curăța friteuza sau oricare dintre piesele sale.

**NOTĂ:** Lăsați toate piesele și suprafețele să se usuce complet înainte de a utiliza din nou aparatul.

## ATENȚIE

Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.

Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic.

Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a putea fi manipulat sau curățat în siguranță. Nu umpleți tigaia cu ulei, grăsime de prăjit sau orice alt lichid.

Nu atingeți suprafața fierbinte, folosiți mânerul. Îndepărtați tigaia fierbinte cu mănuși de protecție pentru cuptor.

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Nu atingeți tigaia sau coșul în timpul și pentru o perioadă de timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.

Tigaia este fierbinte după gătire. Așezați-o întotdeauna pe o suprafață de lucru rezistentă la căldură atunci când o scoateți din aparat.

## CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu curățați tigaia, coșul sau interiorul aparatului cu ustensile metalice sau produse de curățare abrazive, deoarece acestea ar putea deteriora stratul antiaderent.

1. Deconectați fișa de alimentare de la priza de perete pentru a permite aparatului să se răcească.

Notă: Îndepărtați tigaia pentru a permite prăjitorului să se răcească mai repede.

2. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați bolul și coșul cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.

Orice murdărie rămasă poate fi îndepărtată cu un lichid degresant.

Notă: tava și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sfat: dacă murdăria este lipită de coș sau de fundul tăvii, umpleți tăvița cu apă fierbinte și puțin detergent pentru vase. Așezați coșul în tavă și lăsați tava și coșul la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.

## DEPOZITARE

A se păstra numai într-un loc uscat

## MEDIU

Nu aruncați aparatul la gunoier menajer atunci când este uzat, ci returnați-l la un punct de colectare oficial pentru reciclare. Procedând astfel, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

## DEPANARE

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Uscătorul de păr nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Pentru a porni aparatul, rotiți butonul temporizatorului până la timpul de prăjire dorit.
Ingrediente prăjite cu Airfryer sunt nu sunt gătite.	Prea multe ingrediente în coș.	Puneți cantități mai mici de ingrediente în coș și prăjiți-le mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Rotiți butonul de reglare a temperaturii la temperatura dorită (a se vedea "Setări" în capitolul "Utilizarea aparatului").
Ingredientele sunt prăjite neuniform în Airfryer în timpul preparării.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătate de drum la jumătatea procesului.	Ingredientele stratificate sau încrucișate (de exemplu, chipsurile) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea "Setări" din capitolul "Utilizarea aparatului".
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din Airfryer.	Ați folosit un tip de gustare destinată a fi preparată într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări coapte la cuptor sau ungeți-le ușor cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu reușesc să fac tigaia să alunece corect în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de marcajul MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tigaie.	Împingeți coșul în jos în tigaie până când acesta se fixează în poziție și se aude un clic.
Iese fum alb Din aparat iese fum alb.	Pregătești ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Airfryer, o cantitate mare de ulei curge în tigaie. Uleiul produce fum, iar tigaia se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Tava conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb se datorează faptului că grăsimea se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că curățați bine tigaia după fiecare utilizare.
Chipsurile proaspete sunt prăjite neuniform în Airfryer.	Nu ați utilizat tipul corect de cartof cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ai clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Chipsurile proaspete nu sunt crocante când ies din Airfryer. din Airfryer.	Crocabilitatea chipsurilor depinde de cantitatea de ulei și apă pe care o conțin.	Aveți grijă să uscați bine bețele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Pentru un rezultat mai crocant, tăiați chipsurile în bucăți mai mici. Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

## Eliminarea corectă a acestui produs



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul UE. Pentru a preveni ca eliminarea necontrolată să dăuneze mediului sau sănătății umane, acesta trebuie reciclat.

**Păstrați acest manual pentru referințe viitoare și transmiteți-l oricărui utilizator viitor.**



## OPIS CZĘŚCI

1. Korpus frytkownicy powietrznej
2. Misa
3. Taca do chrupania

## NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie splukiwać pod bieżącą wodą ze względu na elementy elektryczne i grzewcze.
- Unikaj dostania się cieczy do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia.
- Wszystkie składniki umieszczaj w koszyku, aby nie dopuścić do kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje.
- Napełnienie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego działania.

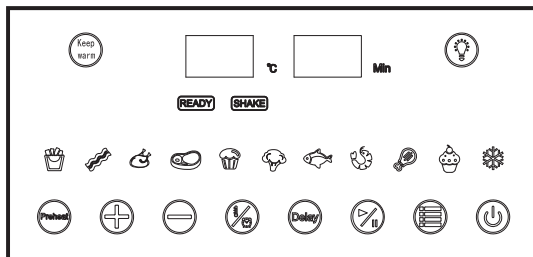
## OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli występuje uszkodzenie wtyczki, przewodu zasilającego lub innych części.
- Nie należy udawać się do nieautoryzowanej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do uzziemionego gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie umieszczaj urządzenia na/lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub firanka.
- Nie umieszczaj urządzenia dotykając ściany lub innych urządzeń. Zostaw co najmniej 10 cm odstępu z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Unikaj, aby urządzenie pracowało bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj dłoń i twarz w bezpiecznej odległości od pary i stwórz drogi wylotowe powietrza. Podczas wyjmowania naczynia z urządzenia należy również uważać na gorącą parę i powietrze. Wszelkie powierzchnie w pobliżu mogą się nagrzewać podczas użytkowania. (Rys. 2)
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia.
- Zanim wyjmiesz naczynie z urządzenia, poczekaj aż dym nie będzie się wydobywał.

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń, w tym następujących:

## Panel sterowania



## Przyciski

	<b>PRZYCIISK ZASILANIA</b> Sterowanie zasilaniem. Długie naciśnięcie uruchamia. Czerwone światło dla podłączenie, białe światło oznaczające status pracy.
	<b>PRZYCIISK START I PAUZA</b> Sterowanie startem i pauzą, światło normalnie włączone.
	<b>PRZYCIISK PRZEPISU</b> Przełącz, aby wybrać wstępnie ustawiony przepis.
	<b>PRZYCIISK PLUS I MINUS</b> Lekkie dotknięcie umożliwia delikatną regulację, długie naciśnięcie dla szybkiej regulacji.
	<b>PRZYCIISK PRZEŁĄCZNIKA TEMPERATURY I CZASU</b> Przełącznik do regulacji temperatury lub czasu.
	<b>EKRAN WYŚWIETLACZA</b> Wyświetlacz czasu/temperatury.
	<b>PRZYCIISK UTRZYMYWANIA CIEPŁA</b> Funkcja utrzymania ciepła dla gotowanych potraw, 60-70°C 15 min.
	<b>PRZYCIISK OPÓŹNIENIA</b> Funkcja opóźnienia, domyślna temperatura 90 min, regulacja w zakresie 10-900 min.
	<b>PRZYCIISK LAMPKI PIEKARNIKA</b> Ręczne włączanie/wyłączanie światła. Utrzymuje 60 sekund na dotknięcie.
	<b>PRZYCIISK PRE-HEAT</b> Wstępne nagrzewanie przez 3 minuty, po uruchomieniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

- Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie po odliczeniu do zera. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając pokrętkę anulowania, automatycznie wyłączy urządzenie po 20 sekundach.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdemontowane części należy myć ręcznie.
- Podczas pierwszego użycia frytkownicy może być wyczuwalny dym lub lekki zapach lub lekki zapach przez kilka pierwszych minut gotowania. Jest to normalne. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
- Wsuń mięso do urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Urządzenie nie będzie działać, jeśli miska nie zostanie prawidłowo włożona.

## PIERWSZE KROKI

1. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy po każdym dotknięciu.
2. lampka zaświeci się na czerwono po podłączeniu, naciśnij raz z sygnałem dźwiękowym, urządzenie zacznie działać, lampka zmieni kolor na biały. Przyciski funkcyjne będą świecić. PS: tylko przycisk zasilania i wyboru przepisu będą świecić. Długie naciśnięcie przez 3 sekundy wyłączy urządzenie.
3. do regulacji czasu lub temperatury. Jedno naciśnięcie spowoduje świecenie przez 5 razy, naciśnięcie lub przez 5 °C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij , aby rozpocząć pracę. Uruchomi się automatycznie, jeśli po zakończeniu regulacji nie zostanie wykonana żadna czynność.
4. Przycisk Plus, 5°C w górę dla jednego naciśnięcia, długie naciśnięcie dla szybkiej regulacji (bez sygnału dźwiękowego). Górny limit temperatury to 200°C, górny limit czasu to 60 minut.
5. Przycisk Minus, 5 °C w dół dla jednego naciśnięcia, długie naciśnięcie dla szybkiej regulacji (bez sygnału dźwiękowego). (bez sygnału dźwiękowego). Temperatura dolnego limitu wynosi 40 °C, czas dolnego limitu wynosi 1 minutę.
6. Przycisk utrzymywania ciepła, może być regulowany w zakresie 60-70 °C. Ustawienie domyślne 65°C, 15 minut, naciśnij , aby dostosować temperaturę i czas, co 5°C i 1 minutę po naciśnięciu i . Maksymalny zakres czasu to 60 minut.
7. Przycisk opóźnienia, naciśnij przycisk, przycisk zacznie świecić, domyślne ustawienie to 90 minut, można je regulować w zakresie 10-90 minut. Dostosuj za pomocą & , krótkie naciśnięcie powoduje dostosowanie na 10 minut, długie naciśnięcie na 30 minut. Naciśnij przycisk , aby wybrać przepis, następnie naciśnij przycisk , aby ustawić czas i naciśnij przycisk , aby rozpocząć. Aby anulować żądanie opóźnienia, należy nacisnąć , aby wstrzymać, a następnie nacisnąć jeszcze raz, aby anulować.
8. Funkcja potrząśnięcia, zaprogramowana funkcja smażenia ziemniaków, steków, kurczaka, udek kurczaka, ryb i warzyw. Sygnał dźwiękowy 5 razy po upływie połowy czasu gotowania. Jeśli potrząśnięcie/obracanie składników nie zostanie zakończone, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.
9. Przycisk przepisu, naciśnij, aby zmienić przepis, naciśnij , aby uruchomić program.
10. Przycisk podgrzewania, ustawienie domyślne 3 minuty i 200 °C. Wskaźnik READY zaświeci się na wyświetlaczu po zakończeniu operacji, a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe.
11. Lampka piekarnika, zapala się wewnątrz korpusu po naciśnięciu. Maksymalny czas pracy wynosi 60 sekund.

## Domyślny przepis na gotowanie

Funkcja	Domyślny czas gotowania (min)	Domyślna temperatura	Zalecana ilość składników (g)	Zalecane działania podczas gotowania
Ryba	15	180	200-300	Wstrząsnąć
Frytki	20	200	300-500	Wstrząsnąć
Bekon	5	180	80-120	
Pieczeń	15	180	120-200	
Udko z kurczaka	22	190	400-600	Wstrząsnąć
Stek	12	180	150-200	Wstrząsnąć
Warzywa	10	150	400-550	
Krewetki	8	185	350-500	Wstrząsnąć
Kurczak	40	180	500-550	
Deser	15	180		
Żywność mrożona	20	180	200-300	

## UŻYCIE

### 1. Kontrola czasu

Po rozpoczęciu pracy timer rozpocznie odliczanie, liczby na wyświetlaczu to pozostały czas, gdy pokaże zero, frytownica przestanie działać. Gdy temperatura przekroczy 100°C, wentylator będzie kontynuował pracę przez 20 sekund. Następnie wentylator wyłączy się, a urządzenie przejdzie w stan wyłączenia po 5 sygnałach dźwiękowych.

### 2. Kontrola temperatury

Termometr wewnątrz urządzenia, gdy temperatura osiągnie ustaloną temperaturę, urządzenie przestanie się nagrzewać. Gdy temperatura nie osiągnie ustalonej temperatury, urządzenie rozpocznie pracę, aby utrzymać temperaturę w zakresie  $\pm 5$  °C od ustalonej temperatury.

### 3. Ochrona przed przegrzaniem

Gdy temperatura przekroczy 300°C, urządzenie przestanie się nagrzewać, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E4” i rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Wentylator będzie pracował przez 30 sekund, aby schłodzić urządzenie.


### 4. Funkcja wymuszonego wyłączenia

Długie naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje wyłączenie urządzenia, wszystkie kontrolki zgasną, a kontrolka zasilania zmieni kolor na czerwony.

## 5. Funkcja Auto-off

Funkcja automatycznego zapamiętywania. Wyciągnięcie garnka spowoduje odcięcie zasilania, ponowne wyciągnięcie garnka spowoduje wznowienie pracy.

## PODGRZEWANIE

1. Podłącz wtyczkę do ściennego gniazda zasilania.
2. Ustaw żadaną temperaturę gotowania.
3. Ustaw czas gotowania na 5 minut. Na wyświetlaczu pojawi się 05 MIN.
4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć podgrzewanie frytownicy.
5. Czas gotowania i temperatura będą wyświetlane naprzemiennie (odpowiednio przez 3 i 7 sekund) podczas cyklu podgrzewania/gotowania.
6. Gdy zegar powróci do zera, frytownica wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i wyłączy się.

## PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

**WAŻNE:** Przed czyszczeniem jakiegokolwiek części należy upewnić się, że frytownica jest wyłączona, odłączona od zasilania i chłodna. Ważne jest, aby czyścić całe urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.

**WAŻNE:** Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w żadnym płynie.

1. Umyj misę i tacę do opiekania w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie wypłucz i wysusz.
2. Jeśli jedzenie utknęło między tacą do opiekania, przed czyszczeniem namocz ją w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem przez 1 godzinę. Użyj gąbki lub miękkiej szcztotki do czyszczenia, aby usunąć plamy. Dokładnie wypłucz i wysusz.
3. Z grubsza wytrzyj wnętrze korpusu, aby usunąć wszelkie okruchy pozostałości, ale **NIE** elementy grzejne na górze.

### Misa i taca do chrupania

1. Gdy urządzenie jest wystarczająco chłodne, aby można go było bezpiecznie dotknąć, chwyć uchwyty miski z przodu podstawy frytownicy i wyciągnij ją z korpusu.
  2. Wyjmij tacę do smażenia z miski.
  3. Pozbądź się okruchów, przetrzyj misę i tacę do smażenia wilgotną ściereczką, a następnie umyj je ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz przed ponownym umieszczeniem w korpusie frytownicy.
- UWAGA.** Tacę do chrupania i miskę można myć w zmywarce (dla konsumentów, którzy wolą używać zmywarki).  
Powierzchnie zewnętrzne Czyść powierzchnie zewnętrzne wilgotną szmatką lub gąbką. Dokładnie wysusz.
- UWAGA:** Nie używaj żadnych materiałów ściernych ani ostrych narzędzi do czyszczenia frytownicy powietrznej ani żadnej z jej części.
- UWAGA:** Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać, aż wszystkie części i powierzchnie dokładnie wyschną.

## UWAGA

Urządzenie należy ustawić na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.  
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.  
Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić. Jest to frytownica powietrzna, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym innym płynem.  
Nie dotykaj gorącej powierzchni, używaj uchwytów. Gorącą patelnię należy wyjmować w rękawicach ochronnych.  
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.  
Nie dotykaj patelni ani kosza podczas i przez pewien czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewają.  
Patelnia jest gorąca po zakończeniu procesu gotowania. Po wyjęciu patelni z urządzenia należy zawsze umieścić ją na żaroodpornym blacie roboczym.

## CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Nie czyścić naczynia, koszyka i wnętrza urządzenia metalowymi przybarami kuchennymi ani ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to uszkodzić ich nieprzywierającą powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazda ściennego, aby urządzenie ostygło.
- Uwaga:** Wyjmij naczynie, aby frytownica szybciej ostygła.
2. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
  3. Umyj naczynie i koszyk gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki. Pozostały brud można usunąć za pomocą płynu odłuszczonego.
- Uwaga:** Naczynie i koszyk można myć w zmywarce.
- Wskazówka:** Jeśli brud przyklei się do koszyka lub dna naczynia, napełnij garnek gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść koszyk na naczyniu i pozwól naczyniu i koszykowi moczyć się przez około 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
  5. Wyczyść element grzejny szcztoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

## SKŁADOWANIE

Przechowywać tylko w suchym miejscu

## ŚRODOWISKO

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi, gdy jest zużyte, tylko oddaj je w oficjalnym punkcie zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób przyczyniasz się do ochrony środowiska.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Airfryer nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Timer nie został ustawiony.	Przekręć pokrętko timera na wymagany czas pracy aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone w urządzeniu Airfryer nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w koszu. Mniejsze porcje są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obróć pokrętko regulacji temperatury dożądanego ustawienia temperatury (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
Składniki są nierównomiernie smażone w urządzeniu Airfryer w czasie przygotowywania.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia do połowy.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia".
Smażone przekąski nie są chrupiące z urządzenia Airfryer.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszyku znajduje się zbyt dużo składników.	Nie napelniaj kosza powyżej wskazania MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szalce.	Wciśnij kosz do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym z urządzenia.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w urządzeniu Airfryer na patelnię wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza dym, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie końcowy rezultat.
	Na patelni nadal znajdują się pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierównomiernie smażone w urządzeniu Airfryer.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że jędrne podczas smażenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo oplukane przed smażeniem.	Dokładnie oplucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Airfryer.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

### Poprawna utylizacja urządzenia



Ten znaczek informuje nas, że zgodnie z prawem UE ten produkt nie powinien być wyrzucony razem z innymi odpadami domowymi. W celu uniknięcia zagrożenia dla środowiska, lub ludzkiego zdrowia, oddaj produkt do utylizacji w odpowiednim miejscu.

**Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości i przekaz ją ze sprzętem każdemu przyszłym użytkownikom.**



## POPIS DÍLŮ

1. Tělo fritézy
2. Mísa
3. Zásobník na křupavé potraviny

## NEBEZPEČÍ

- Neponořujte kryt do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou kvůli elektrickým a topným prvkům.
- Zabraňte vniknutí kapalin do přístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratou.
- Všechny přísady vložte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod a odvod vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Naplnění vany olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Během provozu se nedotýkejte vnitřku spotřebiče.

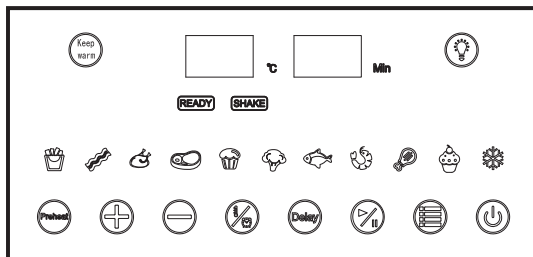
## VAROVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozena zástrčka, napájecí kabel nebo jiné části.
- Výměnu nebo opravu poškozeného hlavního kabelu neprovádějte u neautorizované osoby.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Nepřipojujte zařízení ani neobsluhujte ovládací panel mokřkýma rukama.
- Ujistěte se, že je spotřebič zapojen do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Nepřipojujte přístroj k externímu časovači.
- Nepokládejte spotřebič na hořlavé materiály, jako je ubrus nebo záclona, nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič neumísťujte na stěnu ani na jiné spotřebiče. Vzduch a po stranách ponechte alespoň 10 cm volného prostoru a nad spotřebičem 10 cm volného prostoru.
- Na zařízení nic nepokládejte.
- Nenechávejte přístroj běžet bez dozoru.
- Při fritování horkým vzduchem uniká horká pára skrz vývod vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a vytvořte cesty pro výstup vzduchu. Pozor na horkou páru a vzduch dávejte také při vyjímání nádobí ze spotřebiče. Veškeré povrchy v blízkosti se mohou během používání zahřát. (Obr. 2)
- Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě.
- Před vyjmutím nádoby ze spotřebiče vyčkejte, dokud se z ní nebude kouřit.

## DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání elektrických zařízení je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění, včetně následujících:

## Ovládací panel



## Tlačítka

	<b>TLAČÍTKO NAPÁJENÍ</b> Řízení výkonu. Dlouhým stisknutím se aktivuje. Červené světlo pro připojení, bílé světlo pro indikaci provozního stavu.
	<b>TLAČÍTKO START A PAUSE</b> Ovládání startu a pauzy, světlo normálně svítí.
	<b>TLAČÍTKO RECEPT</b> Přepnutím vyberete přednastavený recept.
	<b>TLAČÍTKO PLUS A MINUS</b> Lehký dotyk pro jemné nastavení, dlouhý stisk pro rychlé nastavení.
	<b>TLAČÍTKO PŘEPÍNAČE TEPLOTA A ČAS</b> Přepínač pro regulaci teploty nebo času.
	<b>OBRAZOVKA DISPLEJE</b> Zobrazení času/teploty.
	<b>TLAČÍTKO KEEP WARM</b> Funkce udržování teploty při vaření jídla, 60-70 °C 15 min.
	<b>TLAČÍTKO ZPOŽDĚNÍ</b> Funkce zpoždění, výchozí teplota 90 min, nastavitelná v rozmezí 10-900 min.
	<b>TLAČÍTKO OSVĚTLENÍ TROUBY</b> Ruční zapnutí/vypnutí světla. Vydrží 60 sekund na jeden dotyk.
	<b>TLAČÍTKO PRE-HEAT</b> Předehřívání po dobu 3 minut, při spuštění zazní zvukový signál.

## AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

- Přístroj má zabudovaný časovač, který po odpočítání do nuly přístroj automaticky vypne. Přístroj můžete vypnout ručně stisknutím knoflíku pro zrušení, automaticky se vypne po 20 sekundách.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odnímatelné části by se měly mýt ručně.
2. Při prvním použití fritézy se může v prvních minutách vaření objevit kouř nebo slabý zápach či mírný zápach. To je normální. Ujistěte se, že je místnost dobře větraná.
3. Zasuňte mísu do spotřebiče, dokud nezapadne na své místo. Pokud není mísa správně zasunuta, spotřebič nebude fungovat.

## PRVNÍ KROKY

1. Zařízení vydá zvukový signál při každém dotyku.
2. po připojení se kontrolka rozsvítí červeně, stiskněte jednou se zvukovým signálem, jednotka začne pracovat, kontrolka se rozsvítí bíle. Funkční tlačítka se rozsvítí. PS: rozsvítit se pouze tlačítka napájení a tlačítka pro výběr receptu. Dlouhým stisknutím po dobu 3 sekund se přístroj vypne.
3. pro nastavení času nebo teploty. Jedním stisknutím se rozsvítí 5krát, stisknutím tlačítka nebo při 5 °C. Po nastavení času a teploty stiskněte tlačítka , pro zahájení provozu. Pokud po nastavení neprovedete žádnou akci, spustí se automaticky.
4. Tlačítka Plus, jedním stisknutím o 5 °C nahoru, dlouhým stisknutím rychle nastavíte (bez pípnutí). Horní teplotní limit je 200 °C, horní časový limit je 60 minut.
5. Tlačítka minus, 5 °C dolů na jedno stisknutí, dlouhé stisknutí pro rychlé nastavení (bez zvukového signálu). (bez zvukového signálu). Dolní mezní teplota je 40 °C, dolní mezní doba je 1 minuta.
6. Tlačítka udržování teploty, lze nastavit v rozmezí 60-70 °C. Výchozí nastavení 65 °C, 15 minut, stiskněte tlačítka a , nastavte teplotu a čas v krocích po 5 °C a 1 minutě stisknutím tlačítka a . Maximální časové rozpětí je 60 minut.
7. Tlačítka zpoždění, stiskněte tlačítka, tlačítka se rozsvítí, výchozí nastavení je 90 minut, lze nastavit v rozmezí 10-900 minut. Nastavte pomocí a . Krátkým stisknutím nastavíte 10 minut, dlouhým stisknutím 30 minut. Stiskněte tlačítka , vyberte recept a stiskněte tlačítka , nastavte čas a stiskněte tlačítka , začít. Chcete-li požadavek na zpoždění zrušit, stiskněte tlačítka , pozastavit a opětovným stisknutím zrušit.
8. Funkce protřepávání, předprogramovaná funkce smažení brambor, steaků, kuřete, kuřecích stehen, ryb a zeleniny. Pětkrát pípne po uplynutí poloviny doby přípravy. Pokud nedojde k dokončení protřepávání/otáčení ingrediencí, spotřebič 5krát zapípá.
9. Tlačítka Recept, stiskněte pro změnu receptu, stiskněte tlačítka , spusťte program.
10. Tlačítka předehřevu, výchozí nastavení 3 minuty a 200 °C. Po dokončení operace se na displeji rozsvítí indikátor READY a přístroj vydá 3 zvukové signály.
11. Světlo trouby, které se po stisknutí rozsvítí uvnitř těla. Maximální doba provozu je 60 sekund.

## Výchozí recept na vaření

Funkce	Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota	Doporučené množství složek (g)	Doporučené činnosti během vaření
Ryby	15	180	200-300	Protřepat
Chipsy	20	200	300-500	Protřepat
Slanina	5	180	80-120	
Pečeně	15	180	120-200	
Kuřecí stehno	22	190	400-600	Protřepat
Steak	12	180	150-200	Protřepat
Zelenina	10	150	400-550	
Krevety	8	185	350-500	Protřepat
Kuře	40	180	500-550	
Dezert	15	180		
Mražené potraviny	20	180	200-300	

## POUŽITÍ

### 1. Kontrola času

Po spuštění začne časovač odpočítávat čas, čísla na displeji představují zbývajícím čas, když se na displeji zobrazí nula, fritéza se zastaví. Když teplota překročí 100 °C, ventilátor bude pokračovat v provozu po dobu 20 sekund. Poté se ventilátor vypne a spotřebič přejde do režimu vypnutí po 5 zvukových signálech.

### 2. Řízení teploty

Teploměr uvnitř jednotky, když teplota dosáhne nastavené teploty, jednotka přestane ohřívat. Když teplota nedosáhne nastavené teploty, jednotka začne pracovat tak, aby udržovala teplotu v rozmezí  $\pm 5$  °C od nastavené teploty.

### 3. Ochrana proti přehřátí

Když teplota překročí 300 °C, spotřebič přestane ohřívat, na displeji se zobrazí „E4“ a zazní 3 pípnutí. Ventilátor poběží 30 sekund, aby spotřebič ochladil.

### 4. Funkce vynuszeného vyláčení

Dlouhým stisknutím tlačítka napájení se přístroj vypne, všechny kontroly zhasnou a kontrolka napájení zčervená.

### 5. Funkce Auto-off

Funkce automatické paměti. Vytažení vařiče přerušuje napájení, opětovné vytažení vařiče obnoví provoz.

## VYTÁPĚNÍ

1. Připojte zástrčku do síťové zásuvky.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření.
3. Nastavte dobu vaření na 5 minut. Na displeji se zobrazí 05 MIN.
4. Stiskněte tlačítko pro zahájení ohřevu fritézy.
5. Během cyklu přehřívání/vaření se střídávě (po dobu 3 a 7 sekund) zobrazuje čas a teplota vaření.
6. Když se časovač vrátí na nulu, fritéza 5krát pípne a vypne se.

## PÉČE A ÚDRŽBA

**DŮLEŽITÉ:** Před čištěním jakékoli části se ujistěte, že je fritéza vypnutá, odpojená od sítě a vychladlá. Je důležité vyčistit celý spotřebič po každém použití, abyste zabránili usazování mastnoty a předešli nepříjemnému zápachu.

**DŮLEŽITÉ:** Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do žádné tekutiny.

1 Opékač mísu a tácek omyjte v teplé nebo horké mýdlové vodě. Důkladně je opláchněte a osušte.

2. Pokud mezi opékací misku a tácek uvízly potraviny, namočte ji před čištěním na 1 hodinu do teplé nebo horké mýdlové vody. K odstranění skvrn použijte houbičku nebo měkký čistící kartáček. Důkladně opláchněte a osušte.

3. Hrubě otřete vnitřek těla, abyste odstranili zbytky drobků, ale NE topná tělesa nahoře.

### Crisper miska a zásobník

1. Když je spotřebič dostatečně chladný, abyste se ho mohli bezpečně dotknout, uchopte rukojeť mísy na přední straně základny fritézy a vytáhněte ji z těla fritézy.

2. Vyměňte fritovací nádobu z mísy.

3. Zbavte se drobků, fritovací mísu a tác otřete vlhkým hadříkem a poté ručně umyjte v teplé mýdlové vodě. Důkladně před vložením zpět do těla fritézy osušte.

**UPOZORNĚNÍ** Miska na chipsy a mísa jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí (pro spotřebitele, kteří dávají přednost používání myčky nádobí).

Vnější povrchy Vnější povrchy čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. Důkladně je osušte.

**UPOZORNĚNÍ:** K čištění fritézy ani jejich částí nepoužívejte žádné abrazivní prostředky ani ostré nástroje.

**POZNÁMKA:** Před dalším použitím přístroje nechte všechny části a povrchy důkladně vyschnout.

## POZNÁMKA

Spotřebič postavte na vodorovný, rovný a stabilní povrch.

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí, než s ním lze bezpečně manipulovat nebo jej čistit. Jedná se o vzduchovou fritézu, která pracuje na horký vzduch. Nenaplňujte pánev olejem, fritovacím tukem ani jinou tekutinou.

Nedotýkejte se horkého povrchu, používejte rukojeť. Horkou pánev odstraňujte v ochranných rukavicích.

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

Během používání a nějakou dobu po něm se nedotýkejte pánve ani koše, protože jsou velmi horké.

Pánev je horká, když je proces vaření dokončen. Po vyjmutí pánve ze spotřebiče ji vždy položte na žáruvzdornou pracovní plochu.

## ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádobu, koš ani vnitřek spotřebiče nečistěte kovovým náčiním nebo abrazivními čistícími prostředky, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

**Pozor:** Vyměňte nádobu, aby se fritéza rychleji ochladila.

2. Otřete kryt jednotky vlhkým hadříkem.

3. Nádobu a koš umyjte horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí a houbičkou, která neškrábe. Zbylé nečistoty lze odstranit odmašťovacími prostředky.

**Pozor:** Nádobí a koš lze mýt v myčce nádobí.

**Tip:** Pokud se na koš nebo dno hrnce přilepí nečistoty, naplňte hrnec horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Umístěte koš na hrnec a nechte hrnec i koš asi 10 minut namočené.

4. Vnitřek jednotky vyčistěte horkou vodou a houbou, která neškrábe.

5. Vyčistěte topné těleso čistícím kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

## ÚLOŽIŠTĚ

Skladujte pouze na suchém místě

## ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Po opotřebením spotřebič nevyhazujte do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě k recyklaci. Tím přispějete k ochraně životního prostředí.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza na vzduchu nefunguje.	Zařízení není připojeno.	Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Časovač nebyl nastaven.	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou provozní dobu. a zapněte spotřebič.
Ingredience smažené ve fritéze Airfryer nejsou hotové.	Počet složek v košíku je příliš vysoký.	Do koše vkládejte menší dávky přísad. Menší porce se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte knoflíkem regulace teploty na požadované nastavení teploty (viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
Přísady se ve fritéze Airfryer během přípravy smaží nerovnoměrně.	Některé druhy přísad je třeba protřepat do poloviny.	Naskládané ingredience (např. chipsy) by se měly v polovině přípravy protřepat. Viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče".
Smažené občerstvení není po vyjmutí z trouby křupavé.	Použili jste typ občerstvení určený k přípravě v tradiční fritéze.	Použijte svačinky z trouby nebo je lehce potřete olejem, aby byly křupavější.
Pánev nemohu do spotřebiče správně vložit.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Zásobník nenaplňujte nad hodnotu MAX.
	Koš není v pánvi správně umístěn.	Zatlačte koš do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravte si tukové přísady.	Při smažení mastných surovin ve fritéze Airfryer uniká do pánve velké množství oleje. Z oleje se kouř a pánev se může zahřát více než obvykle. Na konečný výsledek spotřebiče to nemá vliv.
	Na pánvi jsou stále zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na pánvi. Dbejte na to, abyste pánev po každém použití řádně vyčistili.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Airfryer smaží nerovnoměrně.	Nebyl použit správný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že jsou byly při smažení pevné.
	Bramborové tyčinky nebyly před smažením řádně opláchnuty.	Bramborové tyčinky důkladně opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy Airfryer křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou bramborové tyčinky řádně vysušené.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější. Přidejte trochu více oleje, aby byly křupavější.

## Správná likvidace spotřebiče



Toto razítko nás informuje, že v souladu s právními předpisy EU by tento výrobek neměl být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Aby nedošlo k ohrožení životního prostředí nebo lidského zdraví, zlikvidujte prosím výrobek na vhodném místě.

**Tento návod si uschovejte pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením budoucím uživateli.**



## POPIS DIELOV

1. Teleso fritéžy
2. Misa
3. Zásobník na chrumkavé potraviny

## NEBEZPEČENSTVO

- Neponoľujte kryt do vody ani jej neoplachujte pod tekoucou vodou kvôli elektrickým a topným prvkom.
- Zabraňte vniknutiu kapalin do prístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo zkratu.
- Všetchny prísady vložte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými telesy.
- Nezakrývajte prívod a odvod vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Naplnění vany olejem může způsobit nebezpečí požáru. Během provozu se nedotýkejte vnitřku spotřebiče.

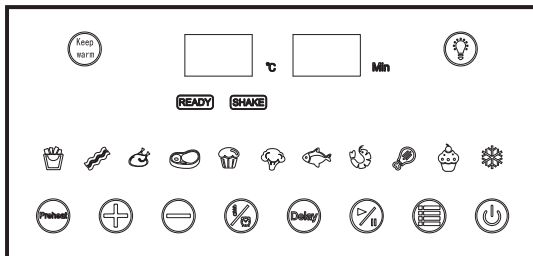
## UPOZORNENIE

- Skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Spotřebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, napájací kábel alebo iné časti.
- Poškodený hlavný kábel nenechajte vymeniť alebo opraviť neoprávnenou osobou.
- Spotřebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov.
- Zariadenie neprípájajte ani neobsluhujte ovládací panel s mokrymi rukami.
- Uistite sa, že je spotřebič zapojený do uzemnenej zásuvky. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Zariadenie neprípájajte k externému časovaču.
- Neumiestňujte spotřebič na horľavé materiály, ako je obrus alebo záclona, ani do ich blízkosti.
- Neumiestňujte spotřebič na stenu ani na iné spotřebiče. Vzduch a po stranách nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru a nad spotřebičom 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie nič neumiestňujte.
- Nenechávajte stroj v prevádzke bez dozoru.
- Pri vprážíaní horúcim vzduchom uniká horúca para cez výstupy vzduchu. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a vytvorte cesty pre výstup vzduchu. Na horúcu paru a vzduch dávajte pozor aj pri vyberaní riadu zo spotřebiča. Všetky blízke povrchy môžu byť počas používania horúce. (Obr. 2)
- Ak zo spotřebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete.
- Pred vybratím nádob zo spotřebiča počkajte, kým sa z nej začne dymiť.

## DÔLEŽITÉ OCHRANNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických zariadení by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia, vrátane nasledujúcich:

## Ovládací panel



## Tlačidlá

	<b>TLAČIDLO NAPÁJANIA</b> Riadenie výkonnosti. Dlhým stlačením aktivujete. Červené svetlo pre pripojenie, biele svetlo pre indikáciu prevádzkového stavu.
	<b>TLAČIDLO START A PAUSE</b> Ovládanie štartu a pauzy, svetlo svieti normálne.
	<b>TLAČIDLO RECEPTU</b> Prepínač na výber prednastaveného receptu.
	<b>TLAČIDLO PLUS A MÍNUS</b> Lahký dotyk pre jemné nastavenie, dlhé stlačenie pre rýchle nastavenie.
	<b>TLAČIDLO PREPÍNAČA TEPLOTA A ČAS</b> Prepínač na reguláciu teploty alebo času.
	<b>OBRAZOVKA DISPLEJA</b> Zobrazenie času/teploty.
	<b>TLAČIDLO NA UDRŽIAVANIE TEPLA</b> Funkcia udržiavania teploty počas varenia potraviny, 60-70 °C 15 min.
	<b>TLAČIDLO ONESKORENIA</b> Funkcia oneskorenia, predvolená teplota 90 min, nastaviteľná v rozsahu 10-900 min.
	<b>TLAČIDLO OSVETLENIA RÚRY</b> Manuálne zapínanie/vypínanie svetla. Na jeden dotyk vydrží svietiť 60 sekúnd.
	<b>TLAČIDLO PRE-HEAT</b> Predhrievanie trvá 3 minúty, po spustení zaznie zvukový signál.

## AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

- Zariadenie má zabudovaný časovač, ktorý automaticky vypne zariadenie, keď odpočítavanie dosiahne nulu. Zariadenie môžete manuálne vypnúť stlačením tlačidla zrušenia, automaticky sa vypne po 20 sekundách.












## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odnímateľné časti by sa mali umývať ručne.
2. Pri prvom použití fritéžy sa môže v prvých minútach varenia objaviť dym, slabý zápach alebo mierny zápach. Je to normálne. Uistite sa, že je miestnosť dobre vetraná.
3. Misku zasuňte do spotřebiča, kým nezacvakne na svoje miesto. Ak misa nie je vložená správne, spotřebič nebude fungovať.

## PRVÉ KROKY

- Zariadenie vydáva zvukový signál vždy, keď sa ho dotknete.
- ☉ po pripojení sa kontrolka rozsvieti na červeno, stlačte raz so zvukovým signálom, jednotka začne pracovať, kontrolka sa rozsvieti na bielo. Funkčné tlačidlá sa rozsvietia. PS: rozsvieti sa iba tlačidlo napájania a tlačidlo výberu receptu. Dlhým stlačením na 3 sekundy sa jednotka vypne.
- ☉ na nastavenie času alebo teploty. Jedným stlačením sa rozsvieti 5-krát, stlačením tlačidla ☉ alebo ☉ pri 5 °C. Po nastavení času a teploty stlačte tlačidlo %, pre začiatok prevádzky. Ak po nastavení nevykonáte žiadnu akciu, spustí sa automaticky.
- ☉ Tlačidlo Plus, jedno stlačenie nahor 5 °C, dlhé stlačenie na rýchle nastavenie (bez pípnutia). Horná hranica teploty je 200 °C a horná hranica času je 60 minút.
- ☉ Tlačidlo minus, 5 °C nadol na jedno stlačenie, dlhé stlačenie na rýchle nastavenie (bez pípnutia). (bez zvukového signálu). Dolná hraničná teplota je 40 °C, dolný hraničný čas je 1 minúta.
- ☉ Tlačidlo na udržiavanie teploty, možno nastaviť v rozmedzí 60-70 °C. Predvolené nastavenie 65 °C, 15 minút, stlačte tlačidlo ☉, nastavenie teploty a času v krokoch po 5 °C a 1 minúte stlačením tlačidla ☉ a ☉. Maximálny časový rozsah je 60 minút.
- ☉ Tlačidlo oneskorenia, stlačte tlačidlo, tlačidlo sa rozsvieti, predvolené nastavenie je 90 minút, možno nastaviť od 10 do 900 minút. Nastavenie pomocou ☉ a ☉. Krátkym stlačením nastavíte 10 minút, dlhým stlačením nastavíte 30 minút. Stlačte tlačidlo ☉, vyberte recept a stlačte tlačidlo ☉, nastavte čas a stlačte tlačidlo %, začať. Ak chcete zrušiť požiadavku na odloženie, stlačte tlačidlo %, pozastaví a opätovným stlačením zrušíť.
- Funkcia otriasania, predprogramovaná funkcia vyprážania zemiakov, steakov, kurčaťa, kuracích stehien, rýb a zeleniny. Päťkrát pípne po uplynutí polovice času varenia. Ak sa pretrepávanie/obracanie surovín nedokončí, spotrebič zapla 5-krát.
- ☉ Tlačidlo Recept, stlačte pre zmenu receptu, stlačte %, program aspustit.
- ☉ Tlačidlo predhrievania, predvolené nastavenie 3 minúty a 200 °C. Po dokončení operácie sa na displeji rozsvieti indikátor READY a zariadenie vydá 3 pípnutia.
- Kontrolka rúry, ktorá sa po stlačení rozsvieti vo vnútri tela. Maximálny prevádzkový čas je 60 sekúnd.

## Predvolený recept na varenie

Funkcie	Predvolený čas varenia (min)	Predvolená teplota	Odporúčané množstvo zložiek (g)	Odporúčané činnosti počas varenia
 Ryby	15	180	200-300	Pretrepte
 Chipsy	20	200	300-500	Pretrepte
 Slanina	5	180	80-120	
 Pečené	15	180	120-200	
 Kuracie stehno	22	190	400-600	Pretrepte
 Steak	12	180	150-200	Pretrepte
 Zelenina	10	150	400-550	
 Krevety	8	185	350-500	Pretrepte
 Kuracie mäso	40	180	500-550	
 Dezert	15	180		
 Mrazené potraviny	20	180	200-300	

## POUŽÍVAJTE

### 1. Kontrola času

Po spustení začne časovač odpočítavať čas, čísla na displeji predstavujú zostávajúci čas, keď sa na displeji zobrazí nula, fritéza sa zastaví. Keď teplota prekročí 100 °C, ventilátor bude pokračovať v činnosti počas 20 sekúnd. Potom sa ventilátor vypne a spotrebič prejde do režimu vypnutia po 5 pípnutiach.

### 2. Regulácia teploty

Teplomer vo vnútri jednotky, keď teplota dosiahne nastavenú teplotu, jednotka prestane ohrievať. Keď teplota nedosiahne nastavenú teplotu, jednotka začne pracovať tak, aby udržiavala teplotu v rozmedzí  $\pm 5$  °C od nastavenej teploty.

### 3. Ochrana proti prehriatiu

Keď teplota prekročí 300 °C, spotrebič prestane ohrievať, na displeji sa zobrazí „E4“ a zaznejú 3 pípnutia. Ventilátor bude bežať 30 sekúnd, aby spotrebič ochladil.

### 4. Funkcia núteného vypnutia

Dlhým stlačením tlačidla napájania zariadenie vypnete, všetky kontrolky zhasnú a kontrolka napájania sa zmení na červenú.

## 5. Funkcia Auto-off

Funkcia automatickej pamäte. Vytiahnutím varnej dosky sa preruší napájanie, opätovným vytiahnutím varnej dosky sa obnoví prevádzka.

## VÝSTAVA

1. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia.
3. Nastavte čas varenia na 5 minút. Na displeji sa zobrazí 05 MIN.
4. Stlačením tlačidla spustíte ohrev fritézy.
5. Počas cyklu predhrievania/varenia sa na displeji striedavo zobrazuje čas varenia a teplota (počas 3 a 7 sekúnd).
6. Keď sa časovač vráti na nulu, fritéza 5-krát pípne a vypne sa.

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

**DÔLEŽITÉ:** Pred čistením akejkoľvek časti sa uistite, že je fritéza vypnutá, odpojená od elektrickej siete a vychladnutá. Je dôležité vyčistiť celý spotrebič po každom použití, aby ste zabránili hromadeniu tuku a predišli nepríjemnému zápachu.

**DÔLEŽITÉ:** Spotrebič, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do žiadnej tekutiny.

1 Pečiacu nádobu a podnos umyte v teplej alebo horúcej mydlovej vode. Opláchnite a dôkladne vysušte.

2. Ak sa medzi panvicou na pečenie a podnosom zachytili potraviny, pred čistením ich na 1 hodinu namočte do teplej alebo horúcej mydlovej vody. Na odstránenie škvŕn použite špongiu alebo mäkkú drhnúcu kefu. Dôkladne opláchnite a vysušte.

3. Hrubo utrite vnútro telesa, aby ste odstránili zvyšky omrvínok, ale NIE vykurovacie telesá na vrchu.

### Misa a zásobník Crisper

1. Keď je spotrebič dostatočne chladný na to, aby ste sa ho mohli bezpečne dotknúť, uchopte rukoväť misky na prednej strane základne fritézy a vytiahnite ju z tela fritézy.

2. Fritézu vyberte z misky.

3. Zbavte sa omrvínok, fritovaciu misu a podnos utrite vlhkou handričkou a potom ručne umyte v teplej mydlovej vode. Dôkladne pred vloženíím späť do tela fritézy dôkladne osušte.

**UPOZORNENIE** Misku na hranolky a misu je možné umývať v umývačke riadu (pre spotrebiteľov, ktorí uprednostňujú umývačku riadu).

Vonkajšie povrchy Vonkajšie povrchy čistite vlhkou handričkou alebo špongiou. Dôkladne ich osušte.

**VAROVANIE:** Na čistenie fritézy alebo jej častí nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky ani ostré nástroje.

**POZNÁMKA:** Pred ďalším použitím spotrebiča nechajte všetky časti a povrchy dôkladne vyschnúť. a podnos

## POZNÁMKA

Spotrebič umiestnite na vodorovný, rovný a stabilný povrch.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie.

Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie, kým sa s ním môže bezpečne manipulovať alebo ho čistiť. Toto je vzduchová fritéza, ktorá funguje na horúci vzduch. Panvicu nenapĺňajte olejom, fritovacím tukom ani žiadnou inou tekutinou.

Nedotýkajte sa horúceho povrchu, používajte rukoväte. Horúcu panvicu vyberajte v ochranných rukaviciach.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie.

Nedotýkajte sa panvice alebo koša počas používania a určitý čas po ňom, pretože sú veľmi horúce.

Panvica je horúca, keď je proces varenia ukončený. Po vybratí panvice zo spotrebiča ju vždy položte na tepelne odolnú pracovnú plochu.

## ČISTENIE

Spotrebič čistíte po každom použití.

Na čistenie nádoby, koša alebo vnútra spotrebiča nepoužívajte kovové náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu neprílišného povrchu.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

**Pozor:** Odstráňte nádobu, aby sa fritéza rýchlejšie ochladila.

2. Kryt jednotky utrite vlhkou handričkou.

3. Nádobu a kôš umyte horúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a hubkou, ktorá neškriabe. Zvyšné nečistoty môžete odstrániť odmasťovačom.

**Pozor:** Riad a kôš je možné umývať v umývačke riadu.

**Tip:** Ak sa nečistoty prilepia na kôš alebo na dno hrnca, naplňte hrniec horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Umiestnite kôš na vrch hrnca a nechajte hrniec a kôš namočené približne 10 minút.

4. Vnútro jednotky vyčistíte horúcou vodou a hubkou, ktorá neškriabe.

5. Vykurovacie teleso vyčistíte čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

## ÚLOŽISKO

Skladujte len na suchom mieste

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Keď je spotrebič opotrebovaný, nevyhadzujte ho do bežného domového odpadu, ale odnesť ho na oficiálne zberné miesto na recykláciu.

Pomôžete tak chrániť životné prostredie.



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Řešení
Fritéza na vzduchu nefunguje.	Zariadenie nie je pripojené.	Sietovú zástrčku zasuňte do uzemnenej zásuvky.
	Časovač nebol nastavený.	Otočte gombík časovača na požadovaný čas prevádzky a zapnite spotrebič.
Prísady vyprážené vo fritéze Airfryer nie sú hotové.	Počet zložiek v košíku je príliš vysoký.	Do koša vložte menšie dávky prísad. Menšie porcie sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte gombík regulácie teploty na požadované nastavenie teploty (pozri časť "Nastavenia" v kapitole "Používanie spotrebiča").
Zložky sa počas prípravy vo fritéze Airfryer smažia nerovnomerne.	Niektoré druhy zložiek je potrebné v polovici pretrepať.	Naskladané prísady (napr. čipsy) by sa mali v polovici varenia pretrepať. Pozri časť "Nastavenia" v kapitole "Používanie spotrebiča".
Vyprážené občerstvenie nie je po vybratí z rúry chrumkavé. zo sušičky Airfryer.	Použili ste typ občerstvenia určeného na prípravu v tradičnej fritéze.	Použite občerstvenie z rúry alebo ho zľahka potrite olejom, aby bolo chrumkavejšie.
Panvicu nemôžem správne vložiť do spotrebiča.	V košíku je príliš veľa ingrediencií.	Zásobník nenapĺňajte nad hodnotu MAX.
	Kôš nie je v panvici správne umiestnený.	Zatlačte kôš do panvice, kým neuslyšíte cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravíte si tukové prísady.	Pri vyprážení masných surovín vo fritéze Airfryer uniká do panvice veľké množstvo oleja. Olej sa zadymí a panvica môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na konečný výsledok spotrebiča.
	Na panvici sú stále zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká pri zahrievaní tuku na panvici. Po každom použití panvicu riadne vyčistite.
Čerstvé hranolky sa vo fritéze Airfryer smažia nerovnomerne.	Nepoužil sa správny druh zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že sú boli pri vyprážení pevné.
	Zemiakové tyčinky neboli pred vyprážením riadne opláchnuté.	Zemiakové tyčinky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Čerstvé hranolčeky nie sú po vybratí z fritézy Airfryer chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja sa uistite, že sú zemiakové tyčinky riadne vysušené.
		Zemiakové tyčinky nakrájajte na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie. Pridajte trochu viac oleja, aby boli chrumkavejšie.

### Správna likvidácia spotrebiča



Táto pečiatka nás informuje, že v súlade s právnymi predpismi EÚ by sa tento výrobok nemal likvidovať spolu s iným odpadom z domácností. Aby ste predišli ohrozeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia, zlikvidujte výrobok na vhodnom mieste.

**Tento návod si uschovajte pre budúce použitie a odovzdajte ho spolu so zariadením budúciemu používateľom.**



## ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

1. корпус фритюрницы
2. чаша
3. лоток для хрустящей корочки

## ОПАСНОСТЬ

- Не погружайте корпус в воду и не промывайте его под проточной водой из-за наличия электрических и нагревательных элементов.
- Не допускайте попадания жидкостей внутрь устройства во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания.
- Поместите все ингредиенты в корзину, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Не закрывайте воздухозаборник и выходное отверстие во время работы прибора.
- Заполнение поддона маслом может привести к пожару.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.

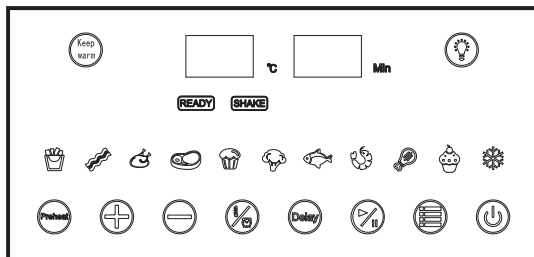
## ВНИМАНИЕ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор, если повреждены вилка, шнур питания или другие детали.
- Не обращайтесь к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного главного кабеля.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Не подключайте устройство и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
- Убедитесь, что прибор подключен к заземленной розетке. Всегда следите за тем, чтобы вилка была правильно вставлена в розетку.
- Не подключайте устройство к внешнему таймеру.
- Не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы, такие как скатерть или занавеска, и/или рядом с ними.
- Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см над прибором.
- Не кладите ничего на устройство.
- Не оставляйте устройство без присмотра.
- При жарке горячим воздухом через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и создавайте пути выхода воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении посуды из прибора. Любые поверхности, находящиеся поблизости, могут нагреться во время использования прибора. (Рис. 2)
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите темный дым, выходящий из прибора.
- Прежде чем вынимать емкость из прибора, дождитесь отсутствия дыма.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрооборудования необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, включая следующие:

### Панель управления



### Кнопки

	<b>КНОПКА ПИТАНИЯ</b> Управление питанием. Длительное нажатие активирует. Красный свет для подключения, белый свет для индикации рабочего состояния.
	<b>КНОПКА ЗАПУСКА И ПАУЗЫ</b> Управление запуском и паузой, свет обычно включен.
	<b>КНОПКА РЕЦЕПТА</b> Переключение для выбора предустановленного рецепта.
	<b>КНОПКА “ПЛЮС” И “МИНУС”</b> Легкое прикосновение для плавной регулировки, длительное нажатие для быстрой регулировки.
	<b>КНОПКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ</b> Переключатель для управления температурой или временем.
	<b>ЭКРАН ДИСПЛЕЯ</b> Индикация времени/температуры.
	<b>КНОПКА ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА</b> Функция поддержания тепла для приготовления продуктов, 60-70°C 15 мин.
	<b>КНОПКА ЗАДЕРЖКИ</b> Функция задержки, температура по умолчанию 90 мин, регулируется в диапазоне 10-900 мин.
	<b>КНОПКА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</b> Ручное включение/выключение света. Удерживает 60 секунд на одно касание.
	<b>КНОПКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА</b> Предварительный нагрев в течение 3 минут, при включении раздается звуковая сигнал.






















## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

- В прибор встроены таймер, который автоматически выключит прибор после обратного отсчета до нуля. Вы можете выключить прибор вручную, нажав на ручку отмены, он автоматически выключится через 20 секунд.


## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Съемные детали следует мыть вручную.
2. При первом использовании фритюрницы в первые несколько минут приготовления может появиться дым, легкий запах или легкий аромат. Это нормально. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.
3. Вставьте чашу в прибор до щелчка. Если чаша вставлена неправильно, прибор не будет работать.

## ПЕРВЫЕ ШАГИ

1. Устройство будет подавать звуковой сигнал при каждом прикосновении к нему.
2.  лампа загорится красным при подключении, нажмите один раз со звуковым сигналом, устройство начнет работать, лампа станет белой. Функциональные кнопки загорятся. PS: светятся только кнопки питания и выбора рецепта. Длительное нажатие в течение 3 секунд выключит прибор.
3.  для настройки времени или температуры. При одном нажатии лампочка загорится 5 раз, при нажатии кнопки  или  для 5 °С. После установки времени и температуры нажмите , чтобы начать работу. Она начнется автоматически, если после настройки не будет выполнено никаких действий.
4.  Кнопка "плюс", повышение на 5°С за одно нажатие, длительное нажатие для быстрой настройки (без звукового сигнала). Верхний предел температуры - 200°С, верхний предел времени - 60 минут.
5.  Кнопка "Минус", снижение на 5 °С за одно нажатие, длительное нажатие для быстрой настройки (без звукового сигнала). (без звукового сигнала). Нижний предел температуры - 40 °С, нижнее предельное время - 1 минута.
6.  Кнопка поддержания тепла, регулируется в диапазоне 60-70°С. По умолчанию 65 °С, 15 минут, нажмите кнопку , чтобы настроить температуру и время с шагом 5°С и 1 минута, нажмите кнопку  и . Максимальный промежуток времени составляет 60 минут.
7.  Кнопка задержки, нажмите на кнопку, кнопка загорится, по умолчанию установлено 90 минут, можно настроить от 10-900 минут. Отрегулируйте с помощью  и . Короткое нажатие настраивает на 10 минут, длинное - на 30 минут. Нажмите кнопку , выберите рецепт, затем нажмите кнопку , для установки времени и нажмите кнопку , чтобы начать. Чтобы отменить запрос на задержку, нажмите , для паузы, а затем нажмите еще раз для отмены.
8. Функция встряхивания, запрограммированная функция жарки для картофеля, стейков, курицы, куриных ножек, рыбы и овощей. По истечении половины времени приготовления подает 5 звуковых сигналов. Если встряхивание/вращение ингредиентов не завершено, прибор подаст 5 звуковых сигналов.
9.  Кнопка "Рецепт", нажмите для изменения рецепта, нажмите , чтобы запустить программу.
10.  Кнопка предварительного нагрева, по умолчанию 3 минуты и 200 °С. По завершении операции на дисплее загорится индикатор READY, и прибор издаст 3 звуковых сигнала.
11. Печь светится, при нажатии загорается внутри корпуса. Максимальное время работы - 60 секунд.

## Рецепт приготовления по умолчанию

Функция	Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию	Рекомендуемое количество ингредиентов (г)	Рекомендуемые действия во время приготовления
 Рыба	15	180	200-300	Шейк
 Чипсы	20	200	300-500	Шейк
 Бекон	5	180	80-120	
 Жаркое	15	180	120-200	
 Куриное бедро	22	190	400-600	Шейк
 Стейк	12	180	150-200	Шейк
 Овощи	10	150	400-550	
 Креветки	8	185	350-500	Шейк
 Курица	40	180	500-550	
 Десерт	15	180		
 Замороженные продукты	20	180	200-300	

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 1. Контроль времени

После запуска таймер начнет обратный отсчет времени, цифры на дисплее - это оставшееся время, когда он покажет ноль, фритюрница остановится. Когда температура превысит 100°С, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд. Затем вентилятор выключится, и прибор перейдет в режим отключения после 5 звуковых сигналов.

### 2. Контроль температуры

Термометр внутри прибора, когда температура достигнет заданного значения, прибор прекратит нагрев. Если температура не достигает заданной, прибор начинает работать для поддержания температуры в пределах  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  от заданной.

### 3. Защита от перегрева

Когда температура превысит 300°С, прибор прекратит нагрев, на дисплее появится надпись „E4” и прозвучат 3 звуковых сигнала. Вентилятор будет работать в течение 30 секунд, чтобы охладить прибор.


### 4. Функция принудительного отключения

При длительном нажатии на кнопку питания устройство выключится, все индикаторы погаснут, а лампочка питания станет красной.

## 5. Функция автоматического выбора

Функция автоматической памяти. Вытаскивание плиты приведет к отключению питания, повторное вытаскивание - к возобновлению работы.

## ОТОПЛЕНИЕ

1. подключите вилку к розетке.
2. установите желаемую температуру приготовления.
3. установите время приготовления на 5 минут. На дисплее появится сообщение 05 MIN.
4. Нажмите кнопку , чтобы начать нагрев фритюрницы.
5. Во время цикла нагрева/приготовления время и температура будут отображаться попеременно (в течение 3 и 7 секунд соответственно).
6. когда таймер вернется к нулю, фритюрница подаст 5 звуковых сигналов и выключится.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВАЖНО:** Перед чисткой любой детали убедитесь, что фритюрница выключена, отключена от сети и остыла. Важно очищать весь прибор после каждого использования, чтобы предотвратить накопление жира и избежать неприятных запахов.

**ВАЖНО:** Не погружайте прибор, шнур питания или вилку в жидкость.

- 1 Вымойте чашу и поддон для тостов в теплой или горячей мыльной воде. Тщательно промойте и высушите.
2. если между поддоном для тостов застряла пища, перед чисткой замочите его в теплой или горячей мыльной воде на 1 час. Для удаления пятен используйте губку или мягкую щетку. Тщательно промойте и высушите.
3. грубо протрите внутреннюю поверхность корпуса, чтобы удалить остатки крошек, но не нагревательные элементы сверху.

### Чаша и поддон для хранения чипсов

1. Когда устройство остынет настолько, что к нему можно будет безопасно прикасаться, возьмитесь за ручку чаши на передней части основания фритюрницы и вытащите ее из корпуса.
2. Выньте противень из миски.
3. Избавьтесь от крошек, протрите чашу для жарки и противень влажной тряпкой, а затем вымойте их вручную в теплой мыльной воде. Тщательно высушите, прежде чем поместить обратно в корпус фритюрницы.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Поддон и чаша для сухарей можно мыть в посудомоечной машине (для тех, кто предпочитает использовать посудомоечную машину).

Внешние поверхности Очищайте внешние поверхности влажной тканью или губкой. Тщательно высушите.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте абразивные материалы или острые инструменты для чистки фритюрницы или ее частей.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед повторным использованием прибора дайте всем частям и поверхностям тщательно высохнуть.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Установите прибор на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

Этот прибор предназначен только для бытового использования.

Прибор должен остыть примерно за 30 минут до того, как с ним можно будет безопасно обращаться или чистить. Это воздушная фритюрница, которая работает на горячем воздухе. Не наполняйте сковороду маслом, жиром для жарки или любой другой жидкостью.

Не прикасайтесь к горячей поверхности, используйте ручки. Снимайте горячую сковороду в защитных перчатках.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Не прикасайтесь к сковороде или корзине во время и некоторое время после использования, так как они сильно нагреваются.

Сковорода становится горячей после завершения процесса приготовления. После извлечения сковороды из прибора всегда ставьте ее на жаропрочную рабочую поверхность.

## ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Не чистите блюдо, корзину или внутреннюю часть прибора металлическими предметами или абразивными чистящими средствами, так как это может повредить их антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки, чтобы дать устройству остыть.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Снимите блюдо, чтобы фритюрница быстрее остыла.

2. Протрите корпус устройства влажной тканью.

3. Вымойте блюдо и корзину горячей водой с жидкостью для мытья посуды и нецарапающей губкой. Оставшиеся загрязнения можно удалить с помощью обезжиривающей жидкости.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Блюдо и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

**Совет:** Если грязь прилипла к корзине или дну кастрюли, наполните кастрюлю горячей водой с добавлением средства для мытья посуды. Поставьте корзину на кастрюлю и дайте кастрюле и корзине отмокнуть в течение 10 минут.

4. Очистите внутреннюю поверхность устройства горячей водой и не царапающей губкой.

5. Очистите нагревательный элемент с помощью щетки, чтобы удалить остатки пищи.

## ХРАНЕНИЕ

Хранить только в сухом месте

## ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, когда он износится, а сдайте его в официальный пункт приема для утилизации. Тем самым вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды.

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможная причина	Решение
Воздушная фритюрница не работает.	Устройство не подключено.	Вставьте сетевую вилку в розетку с заземлением.
	Таймер не был установлен.	Поверните ручку таймера на необходимое время работы чтобы включить прибор.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Помещайте в корзину небольшие порции ингредиентов. Маленькие порции обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку регулятора температуры на нужную температуру (см. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора").
Ингредиенты неравномерно обжариваются в аэрофритюрнице во время приготовления.	Некоторые виды ингредиентов необходимо встряхнуть наполовину.	Уложенные ингредиенты (например, чипсы) следует встряхнуть на полпути приготовления. См. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора".
Жареные закуски не остаются хрустящими после извлечения из фритюрницы.	Вы использовали тот тип закусок, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски из духовки или слегка смажьте их маслом, чтобы получить более хрустящий эффект.
Я не могу правильно вставить сковороду в прибор.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте бункер выше индикатора MAX.
	Корзина неправильно установлена в кастрюле.	Вставьте корзину в кастрюлю до щелчка.
Из прибора идет белый дым.	Подготовьте жирные ингредиенты.	При жарке жирных ингредиентов в аэрофритюрнице в сковороду вытекает большое количество масла. Масло выделяет дым, и сковорода может стать горячее, чем обычно. Это не влияет на конечный результат работы прибора.
	На сковороде остались следы жира от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жира на сковороде. Убедитесь, что сковорода очищается должным образом после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно прожаривается в аэрофритюрнице.	Не был использован правильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он чтобы он был твердым при жарке.
	Картофельные палочки не были должным образом промыты перед жаркой.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал.
Свежий картофель фри не получается хрустящим, когда его вынимают из фритюрницы.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Перед добавлением масла убедитесь, что картофельные палочки хорошо просушены.
		Нарежьте картофельные палочки на мелкие кусочки, чтобы получить более хрустящую корочку. Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящую корочку.

## Правильная утилизация прибора



Этот штамп информирует нас о том, что в соответствии с законодательством ЕС данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание риска для окружающей среды или здоровья людей, пожалуйста, утилизируйте изделие в соответствующем месте.

**Сохраните это руководство для дальнейшего использования и передайте его вместе с оборудованием всем будущим пользователям.**



## DALYS APRAŠYMAS

1. oro keptuvės korpusas
2. dubuo
3. traškinimo padėklas

## PAVOJUS

- Dėl elektrinių ir kaitinimo elementų nemerkite korpuso į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu. Kad išvengtumėte elektros smūgio ar trumpojo jungimo, į prietaisą neįpilkite skysčių. Visus ingredientus sudėkite į krepšelį, kad išvengtumėte sąlyčio su kaitinimo elementais. Kai prietaisas veikia, neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angos. Užplysus dubenį aliejumi gali kilti gaisro pavojus. Nelieskite prietaiso vidaus, kai jis veikia.

## IŠPĖJIMAS

- Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampa.
- Nenaudokite prietaiso, jei yra pažeistas kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys.
- Nesikreipkite į neįgaliotą asmenį, kad pakeistų ar sutaisytų pažeistą pagrindinį kabelį.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių.
- Neprijunkite prietaiso ir nevaldykite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
- Išitinkinkite, kad prietaisas įjungtas į įžemintą sieninį kištukinį lizdą. Visada įsitinkinkite, kad kištukas teisingai įkištas į sieninį kištukinį lizdą. Neprijunkite prietaiso prie išorinio laikmačio.
- Nestatykite prietaiso ant ir (arba) šalia degių medžiagų, tokių kaip staltiesė ar užuolaida.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite bent 10 cm laisvą vietą prietaiso gale ir šonuose bei 10 cm laisvą vietą virš prietaiso.
- Nieko nedėkite ant prietaiso.
- Nelieskite įrenginių veikti be priežiūros.
- Keptant karštu oru, karštį garai išeina pro oro išleidimo angas. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo kanalų. Taip pat būkite atsargūs dėl karštų garų ir oro išimami kepimo indus iš prietaiso. Naudojimo metu bet kokie šalia esantys paviršiai gali įkaisti. (2 pav.)
- Pastebėję iš prietaiso kylančius tamsius dūmus, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Prieš išimdami indą iš prietaiso palaukite, kol nebelskis dūmų.

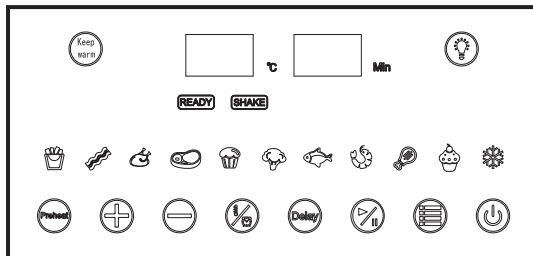
## AUTOMATINIS IŠJUNGIMAS

- Įrenginyje įmontuotas laikmatis, kuris automatiškai išjungia įrenginį po to, kai iki nullo pradedamas skaičiuoti laikas. Galite išjungti įrenginį rankiniu būdu paspausdami atšaukimo rankenėlę, po 20 sekundžių jis išsijungs automatiškai.

## SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojant elektros įrangą, visada reikia laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, kad sumažėtų gaisro, elektros smūgio ir (arba) sužalojimo rizika, įskaitant šias:

## Valdymo skydelis



## Mygtukai

	<b>MAITINIMO MYGTUKAS</b> Maitinimo valdymas. Ilgai paspaudus aktyvuojamas. Raudona lemputė rodo prisijungimą, balta lemputė, rodanti veikimo būseną.
	<b>C PALEIDIMO IR PRISTABDYMO MYGTUKAS</b> Paleidimo ir pauzės valdymas, šviesa paprastai įjungta.
	<b>RECEPTO MYGTUKAS</b> Perjunkite, kad pasirinktumėte iš anksto nustatytą receptą.
	<b>PLIUSO IR MINUSO MYGTUKAS</b> Lengvas prisilietimas - švelnus reguliavimas, ilgas paspaudimas - greitas reguliavimas.
	<b>PERJUNGIMO MYGTUKAS TEMPERATŪRA IR LAIKAS</b> Temperatūros arba laiko valdymo jungiklis.
	<b>EKRANO EKRANAS</b> Laiko ir temperatūros rodinys.
	<b>ŠILUMOS PALAIKYMO MYGTUKAS</b> Maisto gaminimo palaikymo šiltoju būdu funkcija maistą, 60-70 °C 15 min.
	<b>ATIDĖJIMO MYGTUKAS</b> Atidėjimo funkcija, numatytoji temperatūra 90 min, reguliuojama nuo 10 iki 900 min.
	<b>ORKAITĖS APŠVIETIMO MYGTUKAS</b> Rankinis šviesos įjungimas ir išjungimas. Vieno prisilietimo trukmė - 60 sekundžių.
	<b>MYGTUKAS PRE-HEAT</b> Šildymas trunka 3 minutes, įjungimo metu pasigirsta garsinis signalas.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimamas dalis reikia plauti rankomis.
2. Naudojant keptuvę pirmą kartą, kelias pirmąsias kepimo minutes gali būti jaučiamas dūmų kvapas arba silpnas kvapas. Tai yra normalu. Įsitinkinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama.
3. Įstumkite dubenį į prietaisą, kol jis užsifiksuos. Prietaisas neveiks, jei dubuo bus įdėtas neteisingai.

## PIRMIEJI ŽINGSNIAI

1. Kiekvieną kartą palietus prietaisą pasigirsta garsinis signalas.
2. prijungus lemputę užsidegs raudonai, paspauskite vieną kartą ir pasigirs garsinis signalas, įrenginys pradės veikti, lemputė taps balta. Funkcijų mygtukai užsidegs. PS: užsidegs tik maitinimo ir receptų pasirinkimo mygtukai. Ilgai paspaudus 3 sekundes, prietaisas išsijungs.
3. reguliuoti laiką arba temperatūrą. Vieną kartą paspaudus 5 kartus užsidegs lemputė, o paspaudus arba 5 °C temperatūroje. Nustatę laiką ir temperatūrą, paspauskite , kad pradėtumėte. Jei po reguliavimo neatliksite jokių veiksmų, jis įsijungs automatiškai.
4. Mygtukas "Plus", vienu paspaudimu 5 °C aukštyr, ilgas paspaudimas - greitas reguliavimas (be garso signalo). Viršutinė temperatūros riba - 200 °C, viršutinė laiko riba - 60 minučių.
5. Minuso mygtukas, vienu paspaudimu 5 °C žemyn, ilgas paspaudimas greitam reguliavimui (be garsinio signalo). (be garsinio signalo). Žemutinė ribinė temperatūra yra 40 °C, žemutinės ribos laikas - 1 minutė.
6. Šilumos palaikymo mygtukas, galima reguliuoti 60-70 °C temperatūrą. Numatytoji nuostata 65 °C, 15 minučių, paspauskite , reguliuoti temperatūrą ir laiką 5 °C ir 1 minutės žingsniais, paspausdami ir . Maksimalus laiko tarpas yra 60 minučių.
7. Atidėjimo mygtukas, paspauskite mygtuką, mygtukas užsidegs, numatytasis nustatymas yra 90 minučių, jį galima reguliuoti nuo 10 iki 900 minučių. Reguluokite naudodami ir , Trumpas paspaudimas reguliuoja 10 minučių, ilgas paspaudimas - 30 minučių. Paspauskite , norėdami pasirinkti receptą, tada paspauskite , kad nustatytumėte laiką, ir paspauskite , pradėti. Norėdami atšaukti atidėjimo prašymą, paspauskite , kad pristabdytumėte, tada dar kartą paspauskite , kad atšauktumėte.
8. Sukratymo funkcija, iš anksto užprogramuota bulvių, kepsnių, vištienos, vištienos šlaunelių, žuvies ir daržovių kepimo funkcija. Praėjus pusei kepimo laiko, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas. Jei ingredientų purtymas / sukimas nebaigtas, prietaisas pypitelės 5 kartus.
9. Mygtukas Receptas, paspauskite, kad pakeistumėte receptą, paspauskite , vykdyti programą.
10. Įkaitinimo mygtukas, numatytasis nustatymas 3 minutės ir 200 °C. Baigus operaciją, ekrane užsidegs READY indikatorius ir prietaisas skleis 3 garsinius signalus.
11. Orkaitės lemputė, paspaudus užsidega korpuso viduje. Ilgiausia veikimo trukmė - 60 sekundžių.

## Numatytasis gamtinio receptas

Funkcija	Numatytasis gamtinio laikas (min)	Numatytoji temperatūra	Rekomenduojamas ingredientų kiekis (g)	Rekomenduojami veiksmai ruošiant maistą
Žuvis	15	180	200-300	Suplakti
Traškučiai	20	200	300-500	Suplakti
Šoninė	5	180	80-120	
Kepsnys	15	180	120-200	
Vištienos kojelė	22	190	400-600	Suplakti
Kepsnys	12	180	150-200	Suplakti
Daržovės	10	150	400-550	
Krevetės	8	185	350-500	Suplakti
Vištiena	40	180	500-550	
Desertas	15	180		
Šaldytas maistas	20	180	200-300	

## NAUDOJIMAS

### 1. Laiko kontrolė

Įjungus laikmatį, jis pradės skaičiuoti laiką, ekrane rodomi skaičiai rodo likusią laiką, o kai ekrane bus rodomas nulis, kepsninė sustos. Temperatūrai viršijus 100 °C, ventiliatorius veiks dar 20 sekundžių. Po to ventiliatorius išsijungs, o prietaisas po 5 garsinių signalų pereis į išjungimo režimą.

### 2 Temperatūros valdymas

Įrenginio viduje esantis termometras, kai temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, įrenginys nustoja šildyti. Kai temperatūra nepasiekia nustatytos temperatūros, įrenginys pradės veikti, kad palaikytų temperatūrą ± 5 °C ribose nuo nustatytos temperatūros.

### 3. apsauga nuo perkaitimo

Kai temperatūra viršija 300 °C, prietaisas nustoja šildyti, ekrane pasirodo užrašas „E4“ ir pasigirsta 3 garsiniai signalai. Ventiliatorius veiks 30 sekundžių, kad prietaisas atvėstų.


### 4 Priverstinio išjungimo funkcija

Ilgai paspaudus maitinimo mygtuką įrenginys išsijungs, visos lemputės užges, o maitinimo lemputė taps raudona.

## 5 Auto-off funkcija

Automatinė atminties funkcija. Ištraukus kaitlentę išjungiamas maitinimas, o vėl ištraukus kaitlentę vėl atnaujinamas veikimas.

## ŠILDYMAS

1. prijunkite kištuką prie sieninio maitinimo lizdo.
2. Nustatykite norimą kepimo temperatūrą.
3. Nustatykite gaminimo trukmę 5 minutes. Ekrane bus rodoma 05 MIN.
4. Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte kaitinti keptuvę.
5. Kaitinimo/kepimo ciklo metu pakaitomis (atitinkamai 3 ir 7 sekundes) rodomi gaminimo laikas ir temperatūra.
6. Kai laikmatis grįš į nulį, keptuvė nuskambės 5 kartus ir išsijungs.

## PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

SVARBU: Prieš valydami bet kurią dalį įsitinkinkite, kad keptuvė išjungta, atjungta nuo elektros tinklo ir atvėsusi. Svarbu išvalyti visą prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad nesusidarytų riebalų sancaupų ir būtų išvengta nemalonaus kvapo.

SVARBU: nemerkite prietaiso, maitinimo laido ar kištuko į jokių skystį.

- 1 Skrudinimo indą ir padėklą plaukite šiltame arba karštame muiluotame vandenyje. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
2. Jei tarp skrudinimo padėklo įstrigo maisto produktų, prieš valydami jį 1 valandą pamirkykite šiltame arba karštame muiluotame vandenyje. Dėmėms pašalinti naudokite kempinę arba minkštą valymo šepetėlį. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
3. grubiai nuvalykite korpuso vidų, kad pašalintumėte trupinių likučius, bet NE kaitinimo elementus viršuje.

### Kepimo indas ir padėklas

1. Kai prietaisas bus pakankamai vėsus, kad jį būtų galima saugiai liesti, paimkite dubens rankenėlę, esančią keptuvės pagrindo priekyje, ir ištraukite ją iš korpuso.
2. išimkite kepimo padėklą iš dubens.
3. atsikratykite trupinių, nuvalykite kepimo dubenį ir padėklą drėgnu skudurėliu, o tada plaukite rankomis šiltame muiluotame vandenyje. Kruopščiai nusauskinkite prieš įdėdami atgal į keptuvės korpusą.

PASTABA: Kepimo padėklą ir dubenį galima plauti indaplovėje (vartotojams, kurie pageidauja naudoti indaplovę).

Išoriniai paviršiai Išorinius paviršius valykite drėgna šluoste arba kempine. Kruopščiai išdžiovinkite.

ĮSPĖJIMAS: nenaudokite jokių abrazyvinių medžiagų ar aštrių įrankių oro keptuvei ar bet kuriai jos daliai valyti.

PASTABA: Prieš vėl naudodami prietaisą, leiskite visoms dalims ir paviršiams kruopščiai išdžiūti.

## PASTABA

Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.

Prieš pradėdami saugiai tvarkyti ar valyti prietaisą, jam reikia maždaug 30 minučių atvėsti. Tai oro keptuvė, veikianti karštu oru. Nepilkite į keptuvę aliejaus, kepimo riebalų ar bet kokių kito skystčių.

Nelieskite karšto paviršiaus, naudokitės rankenomis. Karštą keptuvę išimkite su apsauginėmis pirštinėmis.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.

Naudojimo metu ir kurį laiką po jo nelieskite keptuvės ar krepšelio, nes jie labai įkaista.

Keptuvė būna karšta, kai maisto gaminimo procesas yra baigtas. Išėmę keptuvę iš prietaiso, visada ją padėkite ant karščiai atsparaus darbinio paviršiaus.

## VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Nevalykite indų, krepšelio ar prietaiso vidaus metaliniais įrankiais ar abrazyviniais valikliais, nes tai gali pažeisti jų nelimpančią dangą.

1 Ištraukite kištuką iš sieninio elektros lizdo, kad prietaisas atvėstų.

**Dėmesio:** Išimkite indą, kad keptuvė greičiau atvėstų.

2. Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna šluoste.

3. Indą ir krepšelį plaukite karštu vandeniu su indų plovimo skysčiu ir nesibraižančia kempine. Likusius nešvarumus galima pašalinti nuriebalinimo skysčiu.

**Dėmesio:** Naczynie i koszyk można myć w zmywarce.

**Patarimas:** Jei prie krepšio ar puodo dugno prilipo nešvarumų, pripilkite puodą karšto vandens.

su skalbimo skysčiu. Uždėkite krepšį ant puodo ir leiskite puodui ir krepšeliui mirkti apie 10 minučių.

4. Išvalykite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nesibraižančia kempine.

5. Valymo šepetėliu išvalykite kaitinimo elementą, kad pašalintumėte maisto likučius.

## SAUGYKLA

Laikyti tik sausoje vietoje

## APLINKA

Kai prietaisas susidėvi, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, bet nuneškite į oficialų surinkimo punktą, kur jis bus perdirbtas. Taip prisidėsite prie aplinkos apsaugos.



## PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Oro džiovintuvus neveikia.	Įrenginys nėra prijungtas.	Įkiškite maitinimo kištuką į įžemintą sieninį kištukinį lizdą.
	Laikmatis nebuvo nustatytas.	Pasukite laikmačio rankenėlę į reikiamą veikimo laiką kad įjungtumėte prietaisą.
"Airfryer" džiovintuve kepti ingredientai nėra paruošti.	Krepšelyje yra per daug sudedamųjų dalių.	Į krepšį dėkite mažesnes ingredientų partijas. Mažesnės porcijos iškepa tolygiau.
	Nustatyta temperatūra yra per žema.	Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę į pageidaujamą temperatūros nustatymą (žr. skyriaus "Prietaiso naudojimas" skyrių "Nustatymai").
Ruošiant ingredientai "Airfryer" džiovintuve kepami netolygiai.	Kai kurių rūšių ingredientus reikia suplakti iki pusės.	Sudėtus ingredientus (pvz., traškučius) reikia suplakti įpusėjus ruošimui. Žr. skyriaus "Prietaiso naudojimas" skyrių "Nustatymai".
Kepti užkandžiai nėra traškūs, kai išimami iš keptuvės. iš oro džiovintuvo.	Naudojote tokius užkandžius, kurie skirti ruošti tradicinėje keptuvėje.	Naudokite iš orkaitės ištrauktus užkandžius arba lengvai patepkite juos aliejumi, kad būtų traškesni.
Negaliu tinkamai įstatyti keptuvės į prietaisą.	Krepšelyje yra per daug ingredientų.	Neužpildykite šiukšliadėžės daugiau nei nurodyta MAX.
	Krepšelis netinkamai įdėtas į keptuvę.	Įstumkite krepšį į keptuvę, kol išgirsite spragtelėjimą.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Paruoškite riebių ingredientų.	Kepant riebius ingredientus "Airfryer" džiovintuve, į keptuvę patenka daug aliejaus. Iš aliejaus rūksta dūmai, o keptuvė gali būti karštesnė nei įprastai. Tai neturi įtakos galutiniam prietaiso rezultatui.
	Ant keptuvės liko ankstesnio naudojimo riebalų likučių.	Balti dūmai atsiranda dėl keptuvėje įkaitusių riebalų. Įsitinkite, kad po kiekvieno naudojimo keptuvė tinkamai išvaloma.
Šviežios bulvytės "Airfryer" džiovintuve iškepa netolygiai.	Nebuvo naudojama tinkama bulvių rūšis.	Naudokite šviežias bulves ir įsitinkite, kad jos yra kepant būtų tvirtos.
	Prieš kepant bulvių lazdelės nebuvo tinkamai nuplautos.	Kruopščiai nuplaukite bulvių lazdeles, kad pašalintumėte krakmolą.
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai išimamos iš "Airfryer" džiovintuvo.	Gruzdintų bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse.	Prieš pilant aliejų, įsitinkite, kad bulvių lazdelės tinkamai išdžiūvo.
		Bulvių lazdeles supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad būtų traškesnės Įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad būtų traškesnės.

### Tinkamas prietaiso šalinimas



Šis antspaudas informuoja, kad pagal ES teisės aktus šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Siekdami išvengti pavojaus aplinkai ar žmonių sveikatai, šalinkite gaminį tinkamoje vietoje.

**Saugokite šį vadovą ir perduokite jį kartu su įranga būsimiems naudotojams.**







THANK YOU  
FOR  
CHOOSING US

BERLINGERHAUS TEAM

Manufacturer / Logistic provider / Distributor / Gyártó / Logisztikai szolgáltató / Forgalmazó:  
Home Impex Kft., H-1097 Budapest, Gubacsi út 19.



## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné důvody	Řešení
Fritéza na vzduchu nefunguje.	Zařízení není připojeno k síti.	Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou hodnotu. pro spuštění zařízení.
Připravené pokrmy nejsou převařené.	Množství ingrediencí v koši je příliš velké.	Do košíku vložte menší porce. Menší porce se uvaří rovnoměrně.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Do košíku vložte menší porce. Menší porce se uvaří rovnoměrně.
Složky jsou uvařeny nerovnoměrně.	Některé typy složek musí být protřepány.	Některé pokrmy je třeba v polovině vaření protřepat, (viz tabulka ZÁKLADNÍCH PROGRAMŮ)
Svačiny se nesmaží do křupava.	Používal druh svačiny, která byla potřená bohatým olejem. určenou ke smažení na oleji.	Rozetřete tence, aby byl výsledek křupavější. olej na pečivo.
Nádobu nelze řádně zasunout do spotřebiče.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte koš až po značku MAX.
	Koš není ve spotřebiči správně umístěn.	Zatlačte koš dovnitř zařízení, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Bílý kouř ze zařízení vychází.	Připravuje mastné přísady.	Pokud ve fritéze Air fryer smažíte tučné ingredience, uniká do pánve velké množství oleje. Z oleje se bude kouřit a pánev se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na provoz spotřebiče ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytek tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na pánvi. Po každém použití hrnec řádně vyčistěte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Air fryer připravují nerovnoměrně.	Použili jste špatný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během vaření zůstaly pevné.
	Bramborové slupky jste před smažením řádně neopláchlí.	Bramborové lupínky důkladně opláchněte, abyste z nich odstranili škrob.
Čerstvě upečené brambory ne křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody na povrchu hranolek.	Ujistěte se, že jste bramborové slupky řádně vysušili.
		Pro křupavější pečené brambory nakrájejte plátky na menší kousky a povrch brambor postříkejte trochou oleje.

 Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s ostatními odpady z domácnosti v celé EU. Abyste zabránili možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej. **Tento návod si uschovejte pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením všem budoucím uživatelům.**



Thank You

FOR CHOOSING US



Manufacturer / Logistic provider / Distributor / Gyártó / Logisztikai szolgáltató / Forgalmazó:  
Home Impex Kft., H-1097 Budapest, Gubacsi út 19.

DEUTSCHE QUALITÄTS KONTROLLE  
L.F.G.B. STANDARD



*BerlingerHaus*



## ČÁSTI ZAŘÍZENÍ

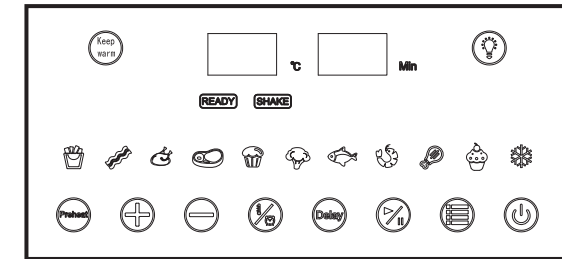
1. TĚLO
2. TOPNÉ TĚLESO
3. OHNIVÉ KOLO

- Před použitím si přečtěte celý návod k použití.
- Během provozu se nikdy nedotýkejte vnitřku spotřebiče ani jiných horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo tlačítka.
- Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem nikdy neponořujte kryt spotřebiče do vody, neoplachujte kryt spotřebiče dostala jakákoli tekutina.
- Spotřebič provozujte pouze na rovném, rovném a stabilním povrchu.
- Vařené potraviny vždy pokládejte na varnou mřížku tak, aby nepřišly do přímého kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte větrací otvory spotřebiče, když je v provozu.
- Varnou nádobu nenaplňujte olejem, protože by mohlo dojít k požáru.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním jej vypněte a odpojte ze sítě. Před vložením nebo vyjmutím dílů nechte spotřebič asi 30 minut vychladnout.
- Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani po poruše nebo jakémkoli poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Nezapojte spotřebič do sítě ani nemanipulujte s ovládacím panelem mokřkýma rukama.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhříváné trouby.
- Chcete-li spotřebič vypnout, nastavte časovač do polohy vypnuto (O) a poté jej odpojte ze zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič nečistěte kovovou drátěnkou. Kovové úlomky se mohou odломit z podložky a dostat se do kontaktu s elektrickými součástmi, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Okamžitě nastavte časovač do polohy vypnuto (O) a odpojte spotřebič od sítě, ze spotřebiče bude vycházet tmavý kouř.
- Před vyjmutím varné nádoby ze spotřebiče vyčkejte, dokud emise kouře neustane.
- Do spotřebiče nevklaďte nadměrně velké potraviny a kovové nádoby, protože mohou způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
- Pokud je spotřebič během provozu zakrytý nebo se dotkne hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, stěny apod. může

## DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění, včetně:

## Ovládací panel



## Tlačítka

	<b>TLAČÍTKO NAPÁJENÍ</b> Řízení výkonu. Stisknutím a podržením tlačítka se spustí. Červená kontrolka indikuje připojení, bílá kontrolka indikuje provozní stav.
	<b>TLAČÍTKO PRO SPUŠTĚNÍ A POZASTAVĚNÍ</b> Tlačítko pro spuštění a pozastavení svítí během chodu zařízení.
	<b>TLAČÍTKO PRO VÝBĚR PROGRAMU</b> Přepínač pro výběr přednastaveného programu.
	<b>TLAČÍTKA PLUS A MINUS</b> Jedním dotykem nastavíte odstupňované, dlouhým dotykem rychle.
	<b>NASTAVENÍ TEPLoty A TLAČÍTKO ČASOVAČE</b> Přepínač pro nastavení teploty nebo času.
	<b>ZOBRAZIT</b> Zobrazení času/teploty
	<b>TLAČÍTKO KEEP WARM</b> Funkce udržování teploty pro vařené pokrmy, při teplotě 60-70 °C po dobu 15 minut.
	<b>TLAČÍTKO DELAY</b> Funkce zpoždění, nastavitelná v rozmezí 10-900 minut.
	<b>TLAČÍTKO OSVĚTLENÍ TROUBY</b> Ruční ovládní pro zapnutí/vypnutí světla. Na jeden dotyk se rozsvítí na 60 sekund.
	<b>TLAČÍTKO PRO PŘEDEHŘEV</b> Předehřívání po dobu 3 minut, na konci provozu na konci procesu se ozve akustický signál.

- dojít ke vzniku požáru. Na spotřebič nic neukládejte a nedovolte, aby se spotřebič během provozu dostal do kontaktu s jinými předměty. Mezi zadní a boční stranou spotřebiče ponechte volný prostor alespoň 10 cm.
- Do spotřebiče nevklaďte žádné z následujících materiálů: papír, lepenku, plast apod.
  - Žádnou část spotřebiče nezakrývejte kovovou fólií. Mohlo by to vést k přehřátí spotřebiče.
  - Při horkovzdušném vaření se větracími otvory uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od parních a vzduchových otvorů. Pozor na horkou páru a vzduch dávejte také při vyjímání varné desky ze spotřebiče.

- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály. Dohled je nutný také v případe, že přístroj používají děti nebo v jeho blízkosti.
- Při vaření masných potravin může dojít ke kouření, přerušte vaření a odstraňte přebytný olej.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Odnímatelné části umyjte ručně.
- Při prvním použití horkovzdušné trouby můžete během prvních minut pečení zaznamenat kouř nebo cítit mírný zápach. Jedná se o normální jev. Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná.
- Zasuňte pečicí nádobu do spotřebiče, dokud nezapadne na své místo. Spotřebič nebude fungovat, pokud nebude mísa správně vložena.























## PŘÍPRAVA

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Kolem spotřebiče ponechte alespoň 10 cm volného prostoru.
- Mějte po ruce kuchyňské rukavice (nebo utěrku), použijte žáruvzdorné plastové kleště a žáruvzdorný talíř nebo misku, na kterou pokrm položíte.
- Vyjměte pečicí nádobu z těla spotřebiče:
  - Uchopte horní část spotřebiče.
  - Druhou rukou přidržíte rukojeť nádoby.
  - Vysuňte zapékací mísu ze spotřebiče.
  - Položte nádobu na žáruvzdorný plech.
- Vyjměte rošt z pečicí nádoby:
  - Pomocí otvorů v plechu vyjměte rošt rukou (před vyjmutím počkejte, až rošt vychladne). 2. Vyjměte rošt z nádoby na pečení.

## Výchozí programy

Funkce	Výchozí doba vaření (v minutách)	Výchozí teplota	Doporučené množství složek (g)	Doporučuje operace během vaření
 <b>Ryby</b>	15	180	200-300	Protřepat
 <b>Hranolky</b>	20	200	300-500	Protřepat
 <b>Slanina</b>	5	180	80-120	
 <b>Pečivo</b>	15	180	120-200	
 <b>Kuřecí stehno</b>	22	190	400-600	Protřepat
 <b>Steak</b>	12	180	150-200	Protřepat
 <b>Zelenina</b>	10	150	400-550	
 <b>Krevety</b>	8	185	350-500	Protřepat
 <b>Kuřecí maso</b>	40	180	500-550	
 <b>Sladkosti</b>	15	180		
 <b>Rychle zmrazené</b>	20	180	200-300	

## ZAČÍNÁME

- Zařízení při každém dotyku pípně.
- Po připojení zařízení se kontrolka  rozsvítí červeně. Stiskněte jednou, zařízení zapíá a aktivuje se, kontrolka se změní na bílou. Rozsvítí se tlačítka napájení a volby funkcí programu. Stisknutím a podržením po dobu 3 sekund se vypne.
-  Nastavení času nebo teploty. Pětikrát blikne najednou, stisknutím tlačítka  nebo  nastavíte na 5 stupňů Celsia. Po nastavení času nebo teploty znovu stiskněte tlačítko  pro spuštění spotřebiče. Pokud po dokončení nastavení neprovedete žádnou další akci, pečení se spustí automaticky.
- Tlačítko  Plus, můžete změnit hodnotu směrem nahoru každých 5 stupňů C stisknutím tlačítka jednou a stisknutím a podržením tlačítka zvolte rychlé nastavení. Horní mezní teplota je 200 °C a maximální doba pečení je 60 minut.
- Tlačítko  Minus, hodnotu můžete měnit směrem dolů o 5 stupňů C jedním stisknutím tlačítka a podržením tlačítka zvolte rychlé nastavení. Dolní mezní teplota je 40 °C, minimální časování je 1 minuta.
- Tlačítko  Keep warm (Udržovat teplotu), nastavitelné v rozmezí 60-70 °C. Výchozí nastavení je 65 °C a 15 minut, stisknutím tlačítka  nastavte teplotu a čas, stisknutím tlačítek  a  můžete přepínat každých 5 °C a 1 minutu. Maximální časový rozsah je 60 minut.
- Tlačítko  Delay, stiskněte tlačítko, které se rozsvítí, výchozí nastavení je 90 minut. Lze ji nastavit v rozmezí 10 až 900 minut. Nastavte pomocí  a , krátkým stisknutím nastavíte 10 minut, dlouhým stisknutím nastavíte 30 minut. Stisknutím  vyberte program, poté stisknutím  nastavte čas a stisknutím  spustíte. Chcete-li zpoždění zrušit, stiskněte  pro zastavení a opětovným stisknutím jej zrušte.
- Tlačítko  pro výběr programu, stiskněte tlačítko pro výběr programu, stiskněte tlačítko  pro spuštění programu.
-  Tlačítko předeheřvu, výchozí nastavení je 3 minuty a 200 °C. Na konci operace se na displeji zobrazí ukazatel READY a přístroj vydá tři zvukové signály.
- Kontrolka  Pečení, po stisknutí se prostor trouby rozsvítí. Maximální doba provozu je 60 sekund najednou.

## POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

**1. Nastavení času**

Po zahájení provozu začne časovač odpočítávat čas, čísla na displeji ukazují zbývající čas, když se na něm zobrazí nula, zařízení se zastaví. Pokud teplota překročí 100 stupňů Celsia, ventilátor bude pokračovat v provozu po dobu 20 sekund. Poté se ventilátor vypne a spotřebič se vypne s 5 zvukovými signály.

**2.Řízení teploty**

Jakmile teplota uvnitř spotřebiče dosáhne nastavené hodnoty, ohřev se zastaví. Pokud teplota klesne pod nastavenou hodnotu, přístroj bude pracovat tak, aby udržoval teplotu v rozmezí ± 5 stupňů Celsia od nastavené teploty.

**3. Ochrana proti přehřátí**

Pokud teplota překročí 300 °C, ohřev se zastaví a na displeji se zobrazí „E4“ se třemi pípnutími. Ventilátor poběží 30 sekund, aby přístroj ochladil.

**4. Funkce nuceného zastavení**

Stisknutím a podržením tlačítka napájení přístroj vypněte. Všechny kontrolky zhasnou a kontrolka napájení zčervená.

**5. Funkce automatického vypnutí**

Hůzka ki az edényt, a funkció leállítja sűtést, tolja vissza az edényt, a készülék folytatja a műveletet.

## PŘEDEHŘEV

- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Nastavte požadovanou teplotu vaření.
- Nastavte dobu vaření na 5 minut. Na displeji se zobrazí 05 MIN.
- Stisknutím tlačítka zahájíte předeřhívání trouby.
- Během cyklu předeřhívání/pečení se na displeji střídavě zobrazuje čas a teplota pečení (3 a 7 sekund).
- Když se časovač vynuluje, fritéza vydá 5 zvukových signálů a vypne se.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**DŮLEŽITÉ:** Před čištěním jakéhokoli příslušenství se ujistěte, že je fritéza vypnutá, odpojená od sítě a vychladlá. Je důležité vyčistit celý spotřebič po každém použití, aby se zabránilo usazování mastnoty a nepříjemnému zápachu.
**DŮLEŽITÉ:** Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do žádné tekutiny.

- Pečicí nádobu a mřížku umyjte v teplém nebo horkém prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a důkladně osušte.
- Pokud na roštu ulpěly zbytky jídla, namočte jej před čištěním do teplé vody.
- K odstranění zbytků jídla použijte měkkou houbu nebo hadřík.
- Oťfete vnitřek tělesa, abyste odstranili veškeré zbytky, a vyhněte se horním topným tělesům spotřebiče.

**Pečicí pánev a rošt**

- Když je spotřebič dostatečně chladný, abyste se ho mohli bezpečně dotýkat, uchopte rukojeť pečicí nádoby a vytáhněte ji z těla spotřebiče.
- Vyjměte pečicí mřížku z nádoby.
- Odstraňte případné drobký otřením pečicí nádoby i mřížky vlhkým hadříkem a poté je ručně umyjte v teplém prostředku na mytí nádobí. Před vložením zpět do trouby ji důkladně osušte.

## VNĚJŠÍ POVRCHY:

Vnější povrchy čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou a důkladně je osušte.

**POZNÁMKA:** K čištění fritézy ani jejích součástí nepoužívejte žádné brusné prostředky ani ostré nástroje.

**POZNÁMKA:** Před dalším použitím spotřebiče nechte všechny části a povrchy důkladně vyschnout.

## POZOR!

Tato fritéza pracuje s horkým vzduchem. Nenanplňujte ji olejem, tukem ani jinými tekutinami.

Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti. K vyjmutí horké fritézy používejte žáruvzdorné rukavice.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Během používání nebo nějakou dobu po použití se nedotýkejte pečicí nádoby nebo koše, protože budou velmi horké.

Zapékací mísa zůstane ještě nějakou dobu po skončení pečení horká. Po vyjmutí z trouby ji vždy položte na žáruvzdornou pracovní plochu.



BH-9652

# AIR FRYER 8 L

## INSTRUCTION MANUAL

GB, HU, NL, GR, IT, ES, DE, FR, RO, PL, CZ, SK, RU, LT, BG

DEUTSCHE QUALITÄTS KONTROLLE  
L.F.G.B. STANDARD



## PARTS OF THE APPLIANCE

1. Air fryer body
2. Pan
3. Grill plate

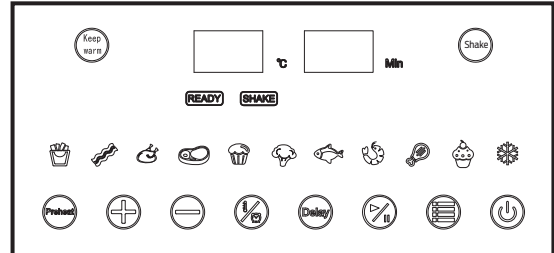
- Read all instructions before use.
- Never touch the inside of the appliance or other hot surfaces during operation. Use handles or knobs.
- To avoid the risk of electric shock, never immerse the housing in water, rinse the housing under a tap, or allow any liquid to enter the appliance.
- Only operate the appliance on a flat, even and stable surface.
- Always place the food on the grill plate so that it does not come into direct contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool for about 30 minutes before assembling or disassembling parts.
- Do not operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance has malfunctioned or been damaged in any way.
- Do not use outdoors.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, set the timer to Off (0) and then unplug the appliance from the wall outlet.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not leave the appliance unattended.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not insert oversized food or metal utensils into the appliance as they may cause fire or electric shock.
- Fire may occur if the unit is covered or in contact with flammable materials such as curtains, drapes, walls, etc. while in operation. Do not place anything on or in contact with the product while it is operating. Allow at least 10 cm of free space at the back and sides of the unit.
- Do not place any of the following materials inside the appliance: paper, cardboard, plastic, and similar.
- Do not cover any part of the appliance with metal foil. This will cause the appliance to overheat.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and air vents. Also be careful of hot steam and air when removing the pan from the appliance.
- Immediately turn the timer to off (0) and unplug the appliance if you see dark smoke coming from the appliance. Wait for the smoke to stop before removing the pan from the appliance.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

### Control panel



### Buttons

	<b>POWER BUTTON</b> Power control. Long press to start. Red light for being plugged in, white light when in working mode.
	<b>START &amp; PAUSE BUTTON</b> Control start & pause, light is normally on.
	<b>RECIPE BUTTON</b> Press to select the preset recipe.
	<b>PLUS &amp; MINUS BUTTON</b> Press briefly for standard adjustment, press and hold for quick adjustment.
	<b>TEMPERATURE &amp; TIME SWITCH BUTTON</b> Press to adjust temperature or time.
	<b>DISPLAY SCREEN</b> Time/Temperature display.
	<b>KEEP WARM BUTTON</b> Keep warm function for the cooked food, 60-70 °C, 15 minutes.
	<b>DELAY BUTTON</b> Delay function, adjustable from 10-900 minutes.
	<b>SHAKE BUTTON</b> Press to remind you to shake your food while cooking, the display will beep and light.
	<b>PREHEAT BUTTON</b> Preheat for 3 mins, beeps after operation.

- This appliance can be used by children from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Supervision is also required when the appliance is used by or near children.
- Smoking may occur when cooking greasy foods, please stop cooking and remove the excess oil.



## BEFORE FIRST USE

1. Hand wash the removable parts.
2. When using the air fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odour for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.
3. Slide the pan into the appliance until it clicks into place. The appliance will not work if the pan is not inserted correctly.

## PREPARATION

- Place the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 10 cm around the appliance.
- Have oven gloves (or a tea towel) handy, use heat-resistant plastic tongs and a heat-resistant mat on which to place the pan.
- To remove the pan from the appliance:
  1. Hold the top of the appliance.
  2. Grasp the pan handle with the other hand.
  3. Slide the pan out of the body.
  4. Place the pan on a heat-resistant mat.
- To remove the grill plate from the pan:
 

Use the holes in the tray to remove it by hand (wait for the grill plate to cool before removing).

## GETTING STARTED

1. The appliance beeps after each touch.
2. light is red when plugged in, press once with a beep sound, all the lights turn to white. Press the power button to start the setting process, press and hold to switch off.
3. for time or temperature adjustment. One press and it flashes five times, press or for adjusting 5 °C. After setting the time and temperature, press to start working.
4. Plus button, 5 °C up for one press, long press for quick adjustment (no beep). Upper temperature limit is 200 °C, upper time limit is 60 minutes.
5. Minus button, 5 °C down for one press, long press for quick adjustment (no beep). Lower temperature limit is 40°C, lower time limit is 1 minute.
6. Keep warm button, can be adjusted to 60-70 °C. Default setting 65 °C, 15 mins, press to adjust temperature and time, per 5 °C & 1 min when pressing & . Maximum range for time is 60 mins. After adjustment, press to confirm and start the program.
7. Delay button. Press the button, it will light up, default setting is 90 mins, can be adjusted from 10-900 mins. Adjust with & , short press for 10 mins adjustment, long press for 30 mins. Press for choosing the recipe, then press to adjust the time, and press to start. If to cancel the DELAY request, should press to pause, and press delay button again for canceling.
8. Shake function, preset function for french fries, steak, chicken, chicken leg, fish, shrimp and vegetables. It will beep 5 times when half of the cooking time has elapsed. If the shaking/turning of the ingredients is not completed, it will beep 5 times again.
9. Recipe button, press to change recipe, press to start program.
10. Preheat button, the default setting is 3 minutes and 200 °C. Press it to start preheat program. At the end of the process, the READY indicator lights up on the display and the appliance beeps 3 times.

## Default programs

Function	Default Cooking Time (mins)	Default Temperature	Recommended amount of ingredients (g)	Recommended action during cooking
Fish	15	180	200-300	Shake
Fries	20	200	300-500	Shake
Bacon	5	180	80-120	
Bake	15	180	120-200	
Chicken leg	22	190	400-600	Shake
Steak	12	180	150-200	Shake
Vegetable	10	150	400-550	Shake
Shrimp	8	185	350-500	Shake
Chicken	40	180	500-550	Shake
Dessert	15	180		
Frozen food	20	180	200-300	

## USING THE APPLIANCE

### 1. Time control

When the operation starts, the timer will begin to countdown, numbers on the display is the remaining time. When it reaches zero, the air fryer will stop working. When the temperature is over 100 °C, the fan will continue to work for 20 seconds. Then the fan will be off, the appliance will start off status with 5 beep sound.

### 2. Temperature control

Thermometer inside the appliance. When the temperature reaches the adjusted value, the appliance will stop heating. If the temperature does not reach the preset value, the appliance will start working to keep the temperature within  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  as the preset value.

### 3. Temperature overheating protection

When the temperature is over 300 °C, it will stop heating, „E4“ will be shown on the display with 3 beeps. The fan will continue to operate for 30 seconds to cool down the machine.


### 4. Forced shutdown function

Press and hold the power button to turn off the machine, all lights will turn off, the power light will turn red.

### 5. Auto off function

Automatic memory function. Pull out the pan to turn off the appliance, push back the pan to turn on again.

## PREHEAT

1. Insert the plug into the mains socket.
2. Set the appliance to the desired cooking temperature.
3. Adjust the cooking time to 5 minutes. The display shows 05 MIN.
4. Press  to start preheating the air fryer.
5. During the preheat/cook cycle, the cooking time and temperature are displayed alternately (3 and 7 seconds respectively).
6. When the timer returns to zero, the fryer beeps 5 times and switches off.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**IMPORTANT:** Before cleaning any part, be sure the air fryer is off, unplugged, and cool. It is important that you clean the entire appliance after each use to prevent accumulation of grease and to avoid unpleasant odours.

**IMPORTANT:** Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.

1. Wash the pan and the grill plate in warm to hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. If any food is stuck on the grill plate, soak it in warm to hot soapy water for 1 hour before cleaning. Use a sponge or soft cleaning brush to remove stains. Rinse and dry thoroughly.
3. Thoroughly wipe the inside of the body to remove any residue, but DO NOT wipe the heating elements at the top.

### Pan and grill plate

1. When the appliance is cool enough to safely touch, grasp the handle of the pan at the base front of the air fryer and pull it out of the body.
2. Remove the grill plate from the pan.
3. To dispose of crumbs, wipe both the pan and grill plate with a damp cloth before hand washing in warm soapy water. Dry them thoroughly before putting them back in the air fryer.

**NOTE:** Although the grill plate and pan are dishwasher safe, we do not recommend cleaning them in the dishwasher. The high heat and harsh detergents will affect the quality of the coating.

### Exterior surfaces:

Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

**NOTE:** Do not use abrasive materials or sharp utensils to clean the air fryer or any of its parts.

**NOTE:** Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before using again.

## CAUTION

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or other liquids.

Do not touch the hot surface, use the handles. Wear ovenproof gloves when removing the hot pan.

This appliance is for domestic use only.

Do not touch the pan during or for some time after use as it will become very hot.

The pan is hot after cooking. Always place it on a heat-resistant work surface when removing the pan from the appliance.



## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the desired cooking time to switch on the appliance.
The ingredients fried in the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pan is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (See the 'Default programs' table.)
The ingredients are fried unevenly in the air fryer the preparation time.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'Default programs' table.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
The pan cannot slide into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pan.	Do not fill the pan beyond the MAX indication.
	The pan is not placed in the appliance correctly.	Push the grill plate down into the bottom of the pan.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure to clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Choose potatoes which are labelled as suitable for baking on the packaging.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water on the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller and add a little more oil for a crisper result.

### Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it.

**Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users.**





## A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

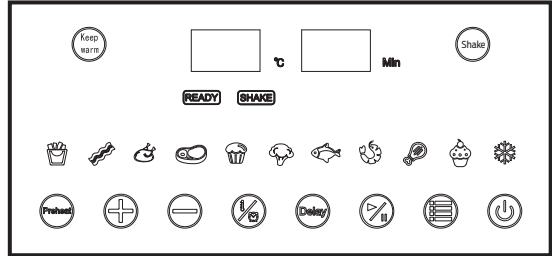
1. KÉSZÜLÉKTEST
2. SÜTŐEDÉNY
3. SÜTŐRÁCS

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét vagy más forró felületeket működés közben. Használja a fogantyúkat.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében soha ne merítse a készülékházat vízbe, ne öblítse le a csap alatt, és ne engedjen semmilyen folyadékot a készülékbe.
- A készüléket csak sík, egyenes és stabil felületen működtesse.
- Az ételt mindig úgy helyezze a sütőrácsra, hogy az ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílásokat.
- Ne töltse tele a serpenyőt olajjal, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Használaton kívül és tisztítás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból. Az alkatrészek összeszerelése vagy szétszerelése előtt hagyja a készüléket kb. 30 percig hűlni.
- Ne működtesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült, vagy ha a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje az érintőképernyőt nedves kézzel.
- Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy elektromos égőre vagy annak közelébe, illetve forró sütőbe.
- Kikapcsoláshoz állítsa az időzítőt kikapcsolt (0) állásba, majd húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használjon fém súrolószivacsot a tisztításhoz! A szivacsról leváló fémdarabok az elektromos alkatrészekhez érve, áramütést okozhatnak.
- Ne helyezzen túlméretezett élelmiszereket vagy fém eszközöket a készülékbe, mivel ezek tüzet vagy áramütést okozhatnak.
- Tűz keletkezhet, ha a készülék működés közben letakarják, vagy gyúlékony anyagokkal, például függönyökkel, drapériákkal, falakkal stb. érintkezik. Működés közben ne tegyen semmit a készülék tetejére. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és oldalán.
- Ne helyezzen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a sütőbe.
- Ne fedje le a készülék egyetlen részét sem fémfóliával, mert ez a készülék túlmelegedéséhez vezet.
- A forrólevegős sütés során forró gőz szabadul fel a légkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa távol a kezét és az arcát légkivezető nyílásoktól. Vigyázzon a forró gőzzel és levegővel akkor is, amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből.
- Azonnal állítsa az időzítőt kikapcsolt állásba (0), és húzza ki a készüléket a konnektorból, ha sötét füst jön a készülékből. Várja meg, amíg a füstölés megszűnik, mielőtt kiveszi a sütőedényt a készülékből.
- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy útmutatást kaptak a sütő biztonságos használatára vonatkozóan, és tudatában vannak

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, hogy csökkentjük a tűz, áramütés és/vagy sérülés veszélyét, beleértve az alább felsoroltakat.

## Vezérlőpanel



## Gombok

	<b>KI-BEKAPCSOLÓ GOMB</b> Ki- és bekapcsolás. Hosszan nyomja meg az indításhoz. A piros fény a csatlakoztatást, a fehér fény a működési állapotot jelzi.
	<b>INDÍTÁS ÉS SZÜNETELTETÉS GOMB</b> Az indítás és szüneteltetés gomb a készülék működése közben világít.
	<b>PROGRAMVÁLASZTÓ GOMB</b> Kapcsoló az előre beállított programok kiválasztásához.
	<b>PLUSZ ÉS MÍNUSZ GOMB</b> Egy érintés a lépcsőzetes beállításhoz, hosszantartó érintés a gyors beállításhoz.
	<b>HŐMÉRSÉKLET-BEÁLLÍTÁS ÉS IDŐZÍTŐ GOMB</b> Kapcsoló a hőmérséklet vagy az idő beállításához
	<b>KIJELZŐ</b> Idő/hőmérséklet kijelző.
	<b>MELEGEN TARTÁS GOMB</b> Melegen tartás funkció a főtt ételekhez, 60- 70 °C-on, 15 percig.
	<b>KÉSLELTETŐ GOMB</b> Késleltetési funkció, 10-900 perc között állítható.
	<b>FORGATÁS/RÁZÁS GOMB</b> Nyomja meg, és a készülék emlékeztetni fogja önt arra, hogy egy bizonyos idő elteltével forgassa vagy rázogassa meg az ételt.
	<b>ELŐMELEGÍTŐ GOMB</b> Előmelegítés 3 percig, a művelet végén hangjelzés hallható.

- a használatl járó veszélyekkel.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel. Felügyeletre van szükség akkor is, ha a készüléket gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
- Zsíros ételek sütésekor füstölés léphet fel, ha ilyet tapasztal, hagyja abba a sütést és távolítsa el a felesleges olajat.

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Kézzel mossa el a levehető részeket.
2. A forrólevegős sütő első használatakor füstöt észlelhet, vagy enyhé szagot érezhet a sütés első néhány percében. Ez megszokott jelenség. Gondoskodjon a helyiség jó szellőzéséről.
3. Csúsztassa a sütőedényt a készülékbe, amíg az be nem kattan a helyére. A készülék nem fog működni, ha a tál nincs megfelelően behelyezve.

## ELŐKÉSZÍTÉS

- Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, hőálló felületre.
- Hagyjon legalább 10 cm helyet a készülék körül.
- Tartson kéznél sütőkesztyűt (vagy konyharuhát), használjon hőálló műanyag fogót és hőálló alátétet, amelyre a sütőedényt fogja tenni.
- A sütőedény eltávolítása a készüléktetstől:
  1. Fogja meg a készülék tetejét.
  2. A másik kezével fogja meg a sütőedény fogantyúját.
  3. Csúsztassa ki a sütőedényt a készülékből.
  4. Helyezze a sütőedényt egy hőálló alátételre.
- A grillrács eltávolítása a serpenyőből:
 

A tálcán lévő lyukak segítségével kézzel távolítsa el (várjon, amíg a grillrács kihűl, mielőtt eltávolítja).

## KEZDETI LÉPÉSEK

1. A készülék minden érintés után hangjelzést ad.
2. A bekapcsológomb fénye piros lesz, amikor csatlakoztatja a készüléket. Nyomja meg a bekapcsológombot a beállítások megkezdéséhez, a kikapcsoláshoz pedig tartsa hosszan nyomva.
3. Az idő vagy a hőmérséklet beállítása. Egy nyomásra ötször villan, nyomja meg a vagy gombot az 5 Celsius fokos fokozati beállításához. Az idő és a hőmérséklet beállítása után nyomja meg a gombot, hogy a készülék működésbe lépjen.
4. Plusz gomb, 5 Celsius fokosként felfelé módosíthatja az értéket egy gombnyomással, hosszan megnyomva pedig a gyorsbeállítást választhatja. A hőmérséklet felső határa 200 °C, a maximális időzítés pedig 60 perc.
5. Minusz gomb, 5 Celsius fokosként lefelé módosíthatja az értéket egy gombnyomással, hosszan megnyomva pedig a gyorsbeállítást választhatja. A hőmérséklet alsó határa 40 °C, a minimális időzítés 1 perc.
6. Melegen tartás gomb, 60-70 °C között állítható. Az alapértelmezett beállítás 65 °C, 15 perc, nyomja meg a gombot a hőmérséklet és az idő beállításához, 5 °C-onként és 1 percenként válthat, ha megnyomja a és gombot. A maximális időtartam 60 perc.
7. Késltető gomb, nyomja meg a gombot, az alapértelmezett beállítás 90 perc, 10-900 perc között állítható. Állítsa be a és gombokkal, röviden nyomva a 10 perces, hosszan nyomva a 30 perces beállításához. Nyomja meg gombot a recept kiválasztásához, majd nyomja meg a gombot az idő beállításához, majd nyomja meg a gombot az indításhoz. Ha törölni szeretné a késltétést, nyomja meg a gombot a leállításához, és nyomja meg a késltető gombot még egyszer a törléshez.
8. Fogatás/rázás gomb, előre beállított funkció sült krumplihoz, steakhez, csirkéhez, csirkecombhoz, halhoz, garnélarákhöz és zöldségekhez. A készülék 5 hangjelzést ad, amikor a sütési idő felénél tart. Ha a hozzávalók rázása/fogatása nem fejeződik be, a készülék ismételt 5 hangjelzést ad.
9. Programválasztó gomb, nyomja meg a gombot a programválasztáshoz, nyomja meg az indítógombot a program indításához.
10. Előmelegítés gomb, az alapértelmezett beállítás 3 perc és 200 °C. Nyomja meg az előmelegítő program elindításához. A művelet végén a kijelzőn a READY felirat megjelenik, és 3 hangjelzés hallatszik.

## Alapértelmezett programok

Funkció	Alapértelmezett főzési idő (perc)	Alapértelmezett hőmérséklet	Az összetevők ajánlott mennyisége (g)	Ajánlott művelet sütés közben.
Hal	15	180	200-300	Fogatás/rázás
Sült krumplicsóna	20	200	300-500	Fogatás/rázás
Bacon	5	180	80-120	
Sütemény	15	180	120-200	
Csirkecomb	22	190	400-600	Fogatás/rázás
Steak	12	180	150-200	Fogatás/rázás
Zöldség	10	150	400-550	Fogatás/rázás
Garnéla	8	185	350-500	Fogatás/rázás
Csirke	40	180	500-550	Fogatás/rázás
Édesség	15	180		
Gyorsfagyasztott	20	180	200-300	

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### 1. Időbeállítás

A működés megkezdésekor az időzítő elkezd visszaszámolni, a kijelzőn megjelenő számok a hátralévő időt jelzik, amikor nullát mutat, a készülék leáll. Ha a hőmérséklet meghaladja a 100 Celsius fokot, a ventilátor 20 másodpercig tovább működik. Ezután a ventilátor kikapcsol, majd a készülék 5 hangjelzéssel kikapcsol.

### 2. Hőmérséklet-szabályozás

Amikor a készülék belsejében a hőfok eléri a beállított értéket, a fűtés leáll. Ha a hőmérséklet a beállított hőfok alá csökken, a készülék működésbe lép, hogy a hőmérsékletet  $\pm 5$  Celsius fokos értéken belül tartsa, beállított hőmérsékletéhez képest.

### 3. Túlmelegedés elleni védelem

Ha a hőmérséklet meghaladja a 300 °C értéket, leáll a fűtés, a kijelzőn „E4” jelenik meg 3 hangjelzéssel. A ventilátor 30 másodpercig működik, hogy lehűtse a gépet.

### 4. Kényszerleállítás funkció

Hosszan nyomja meg a bekapcsológombot a gép kikapcsolásához. Minden fény kialszik, a bekapcsoló lámpa pirosra vált.

### 5. Automatikusan kikapcsolás funkció


Húzza ki az edényt, a funkció leállítja a sütést, helyezze vissza az edényt, a készülék folytatja a műveletet.

## ELŐMELEGÍTÉS

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.

2. Állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.

3. Állítsa be az időzítőt 5 percre. A kijelzőn megjelenik: 05 MIN.

4. Nyomja meg a  gombot a légsütő előmelegítésének megkezdéséhez.

5. A sütési idő és hőmérséklet felváltva jelenik meg (3, illetve 7 másodpercig) az előmelegítési/sütési ciklus alatt.

6. Amikor az időzítő visszaáll nullára, a légsütő 5 hangjelzést ad, és kikapcsol.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FONTOS:** Bármely tartozék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a légsütő kikapcsolt, kihűzt és kihűt állapotban van. Fontos, hogy minden használat után tisztítsa meg a teljes készüléket, hogy megelőzze a zsiradék lerakódását, és elkerülje a kellemetlen szagokat.

**FONTOS:** Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a dugót semmilyen folyadékba.

1. Mossa el a sütőedényt és a sütőrácsot meleg vagy forró mosogatószeres vízben. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.

2. Ha a sütőrácsra ételmaradék tapadt, áztassa be tisztítás előtt meleg vízbe.

3. Az ételmaradékok eltávolításához használjon puha szivacsot vagy törleruhát.

4. Törölje át a készüléktest belsejét, hogy eltávolítson minden maradékot, a készülék felső fűtőelemeit kikerülve.

### Sütőedény és sütőrács

1. Amikor a készülék eléggé lehűlt ahhoz, hogy biztonságosan megérintse, fogja meg a sütőtál fogantyúját, és húzza ki a készüléktestből.

2. Vegye ki a sütőrácsot az edényből.

3. Vároltsa el a morzsákat, törölje le mind a sütőedényt, mind a rácsot nedves ruhával, mielőtt kézzel elmosná őket meleg mosogatószeres vízben. Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszahelyezné a légsütő belsejébe.

**MEGJEGYZÉS:** Bár a sütőrács és a sütőedény mosogatógépbe tehető, nem javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítást. A magas vízhőmérséklet és a durva mosogatószerek rontják a tartozékok felületi bevonatának minőségét.

### Külső felületek:

Tisztítsa meg a külső felületeket nedves ruhával vagy szivaccsal, majd alaposan szárítsa meg.

**MEGJEGYZÉS:** Ne használjon semmilyen súrolóanyagot vagy éles eszközt a légsütő vagy bármelyik alkatrészének tisztításához.

**MEGJEGYZÉS:** Hagyja, hogy minden alkatrész és felület alaposan megszáradjon, mielőtt újra használná a készüléket.

## VIGYÁZAT!

Ez a készülék forró levegővel működik. Ne töltsen meg a sütőedényt olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal.

Ne érintse meg a forró felületeket, használja a fogantyúkat. A forró sütőedényt hőálló kesztyűvel vegye ki.

Ne érintse meg a sütőedényt vagy a sütőrácsot használat közben és használat után még egy ideig, mert nagyon felforrósodnak.

A sütőedény a sütési folyamat után is forró marad egy ideig. Mindig hőálló munkalapra helyezze, amikor kivesszi a készülékből.

## HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
	Nem állította be az időzítőt.	Fordítsa az időzítő gombot a kívánt értékre a készülék működtetéséhez.
A készített ételek nem sülnek át.	A sütőedényben lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kisebb adagokat a sütőedénybe. A kisebb adagok egyenletesen sülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt értékre.
A hozzávalók egyenetlenül sülnek át.	Bizonyos típusú összetevőket fel kell rázni.	Bizonyos ételeket az elkészítési idő felénél fel kell rázni, át kell forgatni. (Lásd az ALAPÉRTELMEZETT PROGRAMOK táblázatánál)
A snack jellegű rágcárnivalók nem sültek ropogósra.	Olyan típusú rágcárnivalót használt, amelyet bő olajos sütésre szántak.	A ropogósabb eredmény érdekében vékonyan kenje be olajjal a sütnivalókat.
Nem lehet megfelelően becsúsztatni az edényt a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a sütőedényben.	A sütőedény megtöltésekor ne lépje túl a MAX jelölést.
	A sütőedény nem megfelelően van elhelyezve a készülékben.	Nyomja a sütőrácsot az edény aljára.
Világos füst jön a készülékből.	Zsíros hozzávalókat készít.	Ha zsíros hozzávalókat süt a légsütőben, nagy mennyiségű olaj szívárog a sütőedénybe. Az olaj füstöt termel, és az edény a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készülék működését vagy a végeredményt.
	Az edény még mindig tartalmaz a korábbi használatból származó zsírmaradványokat.	A világos füstöt az edényben felmelegedő zsír okozza. Győződjön meg róla, hogy minden használat után megfelelően megtisztítja a sütőedényt.
A friss sült krumpli egyenetlenül sül a sütőben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas a sütésre.
	Nem öblítette le rendszeren a burgonyahasábokat, mielőtt megsütötte volna őket.	Öblítse le rendszeren a burgonyahasábokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a hasábok külsejéről.
A frissen sült hasábburgonya nem ropogós.	A sült krumpli ropogóssága a hasábok felületén lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyahasábokat megfelelően megszártította.
		Annak érdekében, hogy a sült burgonya ropogósabb legyen, vágja kisebbre a hasábokat, és kevés olajat permetezzen a burgonya felületére.

### A termék helyes ártalmatlanítása



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ez a termék az EU egész területén nem helyezhető el más háztartási hulladékokkal együtt. Az ellenőrizetlen hulladéklerakásból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében újrahasznosítani kell.

**Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra, és adja át a berendezéssel együtt a későbbi felhasználóknak.**



## ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

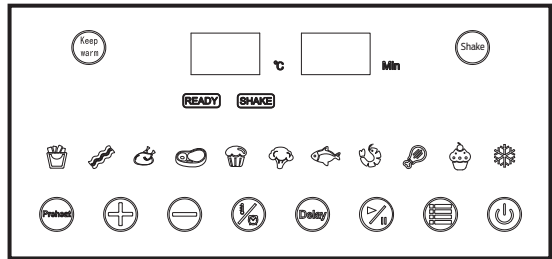
1. Behuizing van de friteuse
2. Pan
3. Grillplaat

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak tijdens het gebruik nooit de binnenkant van het apparaat of andere hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
- Dompel de behuizing nooit onder in water, spoel de behuizing nooit af onder de kraan en laat geen vloeistof in het apparaat komen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik het apparaat alleen op een vlakke, vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het voedsel altijd zo op de grillplaat dat het niet in direct contact komt met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat- en luchtuitlatopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, dit kan brand veroorzaken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u onderdelen monteert of demonteert.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat defect of beschadigd is.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u de timer op Uit (0) en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Maak het apparaat niet schoon met metalen schuursponsjes. Stukjes van het sponsje kunnen afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
- Steek geen te groot voedsel of metalen keukengerei in het apparaat, aangezien dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
- Er kan brand ontstaan als het apparaat wordt afgedekt of in contact komt met brandbare materialen zoals gordijnen, gordijnen, muren, enz. terwijl het in werking is. Plaats niets op of in contact met het product terwijl het in werking is. Laat minstens 10 cm ruimte vrij aan de achterkant en zijkanten van het apparaat.
- Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic en dergelijke.
- Bedek geen enkel deel van het apparaat met metaalfolie. Hierdoor raakt het apparaat oververhit.
- Tijdens het heteluchtfruteren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom- en luchtopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
- Zet de timer onmiddellijk op uit (0) en trek de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is opgehouden voordat u de pan uit het apparaat haalt.

## BELANGRIJKE WAARBORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden opgevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken, waaronder de volgende:

### Bedieningspaneel



### Knoppen

	<b>AAN/UIT-KNOP</b> Stroomregeling. Lang indrukken om te starten. Rood lampje voor stopcontact, wit licht voor werkstatus.
	<b>START- EN PAUZEKNOP</b> Controle start en pauze, licht normaal aan.
	<b>RECEP T KNOP</b> Schakel over om een vooraf ingesteld recept te kiezen.
	<b>PLUS &amp; MIN-KNOP</b> L Kort indrukken voor standaardinstelling, lang indrukken voor snelle aanpassing.
	<b>TEMPERATUUR- EN TIJDSCHAKELAAR</b> Schakelaar om temperatuur of tijd aan te passen.
	<b>BEELDSCHERM</b> Tijd-/temperatuurweergave.
	<b>KNOP WARM HOUDEN</b> Warmhoudfunctie voor gekookt voedsel, 60-70°C 15 min.
	<b>VERTRAGINGSKNOP</b> Vertragsfunctie, instelbaar van 10-900 min.
	<b>SCHUDDEN</b> Druk op deze knop om je eraan te herinneren je voedsel te schudden tijdens het koken, het display geeft een pieptoon en licht op.
	<b>KNOP VOOR VERWARMEN</b> Voorverwarmen gedurende 3 minuten, pieptoon na gebruik.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Toezicht is ook vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Er kan rook ontstaan bij het koken van vettig voedsel, stop met koken en verwijder de overloppige olie.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Was de verwijderbare onderdelen met de hand.
2. Als u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, kunt u de eerste paar minuten rook of een lichte geur waarnemen. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
3. Schuif de kom in het apparaat tot hij vastklikt. Het apparaat werkt alleen als de kom goed op zijn plaats zit.





## VOORBEREIDING

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
  - Laat minstens 10 cm ruimte vrij rond het apparaat.
  - Houd ovenwanten (of een theedoek) bij de hand, gebruik een hittebestendige plastic tang en een hittebestendige mat waarop u de pan kunt plaatsen.
  - Om de pan uit het apparaat te halen:
    1. Houd de bovenkant van het apparaat vast.
    2. Pak met de andere hand de steel van de pan vast.
    3. Schuif de pan uit de behuizing.
    4. Plaats de pan op een hittebestendige mat.
  - De grillplaat van de pan verwijderen
- Gebruik de gaten in de plaat om deze met de hand te verwijderen (wacht tot de grillplaat is afgekoeld voordat u deze verwijdt).

## AAN DE SLAG

1. Het apparaat piept na elke aanraking.
2. -lampje is rood wanneer aangesloten, druk eenmaal met een piepgeluid, het apparaat begint te werken, het lampje wordt wit. De functietoets licht op.  
Opmerking: Houd de knop 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
3. voor instellen van tijd of temperatuur. Eén keer drukken zal 5 keer oplichten, druk op of voor het instellen van 5 °C. Druk na het instellen van de tijd en temperatuur op om te beginnen met werken. Start automatisch als er geen actie wordt ondernomen na het instellen.
4. Plus knop, 5 °C omhoog voor één keer drukken, lang indrukken voor snelle aanpassing (geen piep). Bovengrens temperatuur is 200 °C, bovengrens tijd is 60 minuten.
5. Minus-toets, 5 °C omlaag gedurende één druk op de toets, lang indrukken voor snelle aanpassing (geen pieptoon). Onderste temperatuurgrens is 40°C, onderste tijdsgrens is 1 minuut.
6. Warmhoudknop, kan worden ingesteld op 60-70 °C. Standaardinstelling is 65 °C, 15 minuten, druk op om de temperatuur en tijd aan te passen, telkens 5 °C & 1 minuut als je op & drukt. Het maximale tijdsbereik is 60 minuten. Druk na de aanpassing op om te bevestigen en het programma te starten.
7. Vertragingstoets. Druk op de knop, deze licht op, standaardinstelling is 90 minuten, kan worden aangepast van 10-900 minuten. Instellen met & , kort indrukken voor 10 minuten instelling, lang indrukken voor 30 minuten instelling. Druk op om het recept te selecteren, druk dan op om de tijd in te stellen en druk op om te starten. Als je het DELAY verzoek wilt annuleren, druk dan op om te pauzeren en druk nogmaals op om te annuleren.
8. Schudknop, vooraf ingestelde functie voor friet, biefstuk, kip, kippenpoot, vis, garnalen en groenten. Er klinkt 5 pieptonen als de helft van de bereidingstijd verstreken is. Als het schudden/draaien van de ingrediënten niet voltooid is, zal het apparaat opnieuw 5 keer piepen.
9. Recept knop, druk op deze knop om het recept te selecteren, druk op om het programma te starten.
10. Voorverwarmknop, de standaardinstelling is 3 minuten en 200 °C. Druk op om het voorverwarmprogramma te starten. Aan het einde van het proces brandt de READY indicator op het display en piept het apparaat 3 keer.

## Standaardprogramma's

Functie	Standaard kooktijd (min)	Standaard temperatuur	Aanbevolen hoeveelheid ingrediënten (g)	Aanbevolen actie tijdens het koken
Vis	15	180	200-300	Schudden
Friet	20	200	300-500	Schudden
Spek	5	180	80-120	
Bak	15	180	120-200	
Kippenpoot	22	190	400-600	Schudden
Biefstuk	12	180	150-200	Schudden
Groenten	10	150	400-550	Schudden
Garnalen	8	185	350-500	Schudden
Kip	40	180	500-550	Schudden
Dessert	15	180		
Diepvries	20	180	200-300	

## GEBRUIKEN

### 1. Tijdscontrole

Wanneer de werking start, begint de timer af te tellen, de cijfers op het display geven de resterende tijd aan, wanneer deze nul aangeeft, stopt de friteuse met werken. Als de temperatuur hoger is dan 100 °C, blijft de ventilator nog 20 seconden werken. Daarna wordt de ventilator uitgeschakeld en start de machine met een off-status met 5 pieptonen.

### 2. Temperatuurregeling

Thermometer in de machine, wanneer de temperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, stopt de machine met verwarmen. Als de temperatuur de ingestelde temperatuur niet bereikt, begint de machine te werken om de temperatuur binnen  $\pm 5$  °C te houden.

### 3. Bescherming tegen oververhitting

Als de temperatuur boven de 300 °C komt, stopt het apparaat met verwarmen en verschijnt er „E4” op het display met 3 piepjes. De ventilator blijft 30 seconden werken om de machine af te koelen.


### 4. Gedwongen uitschakeling Functie

Druk lang op de aan/uit-knop om de machine uit te schakelen, alle lampjes gaan uit en het aan/uit-lampje wordt rood.

### 5. Auto-off Functie

Automatische geheugenfunctie. Trek de pot uit en het apparaat schakelt uit, trek de pot terug en het apparaat gaat weer aan.

## VOORVERWARMEN

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Stel de gewenste kooktemperatuur in.
3. Stel de kooktijd in op 5 minuten. Op het scherm verschijnt 05 MIN.
4. Druk op  om de Air fryer voor te verwarmen.
5. De kooktijd en temperatuur worden afwisselend (respectievelijk 3 en 7 seconden) weergegeven tijdens de voorverwarmings-/kookcyclus.
6. Wanneer de timer weer op nul staat, geeft de air fryer 5 pieptonen en schakelt hij uit.

## REINIGING EN ONDERHOUD

**BELANGRIJK:** Voordat u een onderdeel reinigt, moet u ervoor zorgen dat de air fryer in de gebruiksstand staat, de stekker uit het stopcontact is en koel is. Het is belangrijk dat u het hele apparaat na elk gebruik schoonmaakt om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geurtjes te vermijden.

**BELANGRIJK:** Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in een vloeistof.

1. Was de pan en de grillplaat af in een warm tot heet sopje. Spoel en droog grondig.
2. Als er voedsel op de grillplaat vastzit, laat het dan 1 uur weken in een warm tot heet sopje voordat u het schoonmaakt. Gebruik een spons of zachte borstel om vlekken te verwijderen. Spoel en droog grondig.
3. Veeg de binnenkant van de behuizing grondig schoon om alle kruimels te verwijderen, maar NIET de verwarmingselementen aan de bovenkant.

### Pan en grillplaat

1. Als het apparaat koel genoeg is om veilig aan te raken, pakt u het handvat van de kom aan de voorkant van de onderkant van de air fryer en trekt u het uit de behuizing.
2. Verwijder de grillplaat van de pan.
3. Verwijder kruimels, veeg zowel de pan als de grillplaat af met een vochtige doek voordat u ze met de hand afwast in een warm sopje. Droog grondig af voordat u ze terugplaatst in de airfryer.

**OPMERKING:** Hoewel de grillplaat en de pan vaatwasmachinebestendig zijn, raden we af om ze in de vaatwasser te reinigen. De hoge hitte en agressieve schoonmaakmiddelen zullen de kwaliteit van de coating aantasten.

Buitenoppervlakken Reinig de buitenkant met een vochtige doek of spons. Droog grondig af.

**OPMERKING:** Gebruik geen schurend materiaal of scherpe voorwerpen om de air fryer of onderdelen ervan schoon te maken.

**OPMERKING:** Laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat weer gebruikt.

## LET OP

Dit is een luchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of andere vloeistoffen.

Raak het hete oppervlak niet aan, maar gebruik de handgrepen. Draag ovenbestendige handschoenen wanneer u de hete pan verwijderd.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.

Raak de pan of de grillplaat tijdens of enige tijd na gebruik niet aan, want dan wordt hij erg heet.

De pan is heet na het koken. Plaats de pan altijd op een hittebestendig werkoppervlak wanneer u de pan uit het apparaat haalt.



## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Air fryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste peroratietijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de Air fryer worden gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Draai de timerknop naar de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuurstelling (zie de tabel 'Standaardprogramma's').
De ingrediënten worden tijdens de bereidingstijd ongelijkmatig gebakken in de Air fryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie de tabel 'Standaardprogramma's'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de Air fryer komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul de korf niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het mandje is niet goed in de pan geplaatst.	Duw de grillplaat naar beneden in de bodem van de pan.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten bakt in de Air fryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de Air fryer.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn om te bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de Air fryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

### Correcte verwijdering van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het recyclen.

**Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en geef hem samen met de apparatuur door aan toekomstige gebruikers.**



## ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

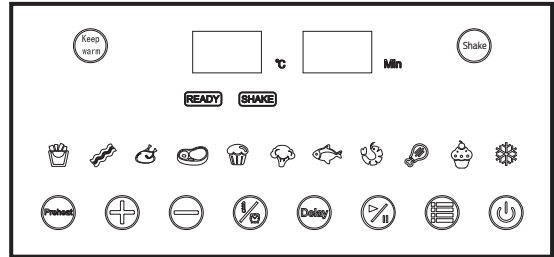
1. Σώμα φριτέζας αέρα
2. Τηγάκι
3. Πλάκα σχάρας

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ή άλλες καυτές επιφάνειες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Χρησιμοποιείτε χειρολαβές ή πόμολο.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε ποτέ το περιβλήμα σε νερό, μην ξεπλένετε το περιβλήμα κάτω από τη βρύση και μην αφήνετε οποιοδήποτε υγρό να εισέλθει στη συσκευή.
- Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σε επίπεδη, ομοίομορφη και σταθερή επιφάνεια.
- Τοποθετείτε πάντα το φαγητό στην πλάκα σχάρας έτσι ώστε να μην έρχεται σε άμεση επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου του αέρα κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην γεμίζετε το ψαμί με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τα μέρη της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φως είναι κατεστραμμένο ή εάν η συσκευή έχει δυσλειτουργήσει ή έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μη χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυτό καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό καυστήρα ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση Off (0) και στη συνέχεια αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς άλλους από την προβλεπόμενη χρήση της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην καθαρίζετε με μεταλλικά μαξιλάρια καθαρισμού. Κομμάτια μπορεί να αποσπαστούν από το μαξιλάρι και να αγγίζουν ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην εισάγετε υπερμεγέθη τρόφιμα ή μεταλλικά σκεύη στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.
- Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η συσκευή είναι καλυμμένη ή έρθει σε επαφή με εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, κουρτίνες, τοίχους κ.λπ. κατά τη λειτουργία της. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν ή μην έρχεστε σε επαφή με αυτό κατά τη λειτουργία του. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στις πλευρές της μονάδας.
- Μην τοποθετείτε κανένα από τα παρακάτω υλικά στο εσωτερικό της συσκευής: χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό και παρόμοια.
- Μην καλύπτετε κανένα μέρος της συσκευής με μεταλλικό φύλλο. Αυτό θα προκαλέσει υπερθέρμανση της συσκευής.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τις σπές ατμού και αέρα. Προσέχετε επίσης τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε το τηγάκι από τη συσκευή.
- Γυρίστε αμέσως το χρονοδιακόπτη στη θέση off (0) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει ο καπνός πριν αφαιρέσετε το τηγάκι από τη συσκευή.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

### Πίνακας Ελέγχου



### Κουμπιά

	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ</b> Πατήστε παρατεταμένα για να ξεκινήσετε. Κόκκινο φως για σύνδεση, λευκό φως για κατάσταση λειτουργίας.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ &amp; ΠΑΥΣΗΣ</b> Έλεγχος έναρξης και παύση.
	<b>ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ</b> Εναλλαγή στα προεγκατεστημένα προγράμματα.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΞΟΜΕΙΩΣΗΣ</b> Πίστετε σύντομα για τυπική ρύθμιση, πιέστε και κρατήστε πατημένα για γρήγορη ρύθμιση.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ &amp; ΧΡΟΝΟΥ</b> Εναλλαγή για ρύθμιση θερμοκρασίας ή χρόνου.
	<b>ΟΘΟΝΗ</b> Ένδειξη ώρας / θερμοκρασίας.
	<b>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ</b> Λειτουργία διατήρησης ζεστού για το μαγειρέσιμο φαγητό, 60-70 °C 15 λεπτά.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ</b> Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος, ρύθμιση από 10-900 λεπτά.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΚΟΥΝΗΜΑ</b> Πατήστε το για να σας υπενθυμίσει να ανακινήσετε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η οθόνη θα ηχήσει και θα ανάψει.
	<b>ΚΟΥΜΠΙ ΠΡΟ-ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ</b> Προθέρμανση για 3 λεπτά, θα ηχήσει μετά τη λειτουργία.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ελλοχεύουν.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Απαιτείται επίσης επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Κατά το μαγείρεμα λιπαρών φαγητών μπορεί να προκληθεί κάπνισμα, σταματήστε το μαγείρεμα και αφαιρέστε το περήτο λάδι.


### ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ






















1. Πλύνετε στο χέρι τα αφαιρούμενα μέρη.
2. Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για πρώτη φορά, μπορεί να παρατηρήσετε ή/και μια ελαφριά οσμή για τα πρώτα λεπτά μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά.
3. Σέρυετε το μπτολ μέσα στη μηχανή μέχρι να κομπυτάρει στη θέση του. Το συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το μπτολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ












- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 10 cm γύρω από τη συσκευή.
- Έχετε πρόχειρα γάντια φούρνου (ή μια πεσιέτα τσαγιού), χρησιμοποιήστε μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική λαβίδα και ένα ανθεκτικό στη θερμότητα χαλάκι πάνω στο οποίο θα τοποθετήσετε το ταψί.
- Για να αφαιρέσετε το ταψί από τη συσκευή:
  1. Κρατήστε το πάνω μέρος της συσκευής.
  2. Πιάστε τη λαβή του τηγανιού με το άλλο χέρι.
  3. Σύρετε το τηγάνι έξω από το σώμα.
  4. Τοποθετήστε το τηγάνι σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα χαλί.
- Για να αφαιρέσετε την πλάκα γκρι από το τηγάνι:
  1. Χρησιμοποιήστε τις σπές του δίσκου για να τον αφαιρέσετε με το χέρι (περιμένετε να κρυσώσει η πλάκα γκρι πριν την αφαίρεση).

## ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

1. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα μετά από κάθε άγγιγμα.
2. Η λυχνία  είναι κόκκινη όταν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, πιάστε μία φορά με έναν ήχο μπιπ, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί, η λυχνία γίνεται λευκή. Το κουμπί λειτουργίας ανάβει.
 

Σημείωση: Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
3.  για τη ρύθμιση του χρόνου ή της θερμοκρασίας. Με ένα πάτημα ανάβουν 5 φορές, πατήστε  ή  για ρύθμιση 5 °C. Αφού ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία, πιάστε για να ξεκινήσετε να εργάζεστε. Ξεκινά αυτόματα αν δεν υπάρχει καμία ενέργεια μετά τη ρύθμιση.
4. Κουμπί  Plus, 5 °C επάνω για ένα πάτημα, παρατεταμένο πάτημα για γρήγορη ρύθμιση (χωρίς ηχητικό σήμα). Το ανώτερο όριο θερμοκρασίας είναι 200 °C, το ανώτερο όριο χρόνου είναι 60 λεπτά.
5. Κουμπί  Μείον, 5 °C προς τα κάτω για ένα πάτημα, παρατεταμένο πάτημα για γρήγορη ρύθμιση (χωρίς ηχητικό σήμα). Το κατώτερο όριο θερμοκρασίας είναι 40 °C, το κατώτερο χρονικό όριο είναι 1 λεπτό.
6. Κουμπί  Keep warm, μπορεί να ρυθμιστεί στους 60-70 °C. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 65 °C, 15 λεπτά, πατήστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο, κάθε 5 °C & 1 λεπτό όταν πατάτε  & . Το μέγιστο εύρος για το χρόνο είναι 60 λεπτά. Μετά τη ρύθμιση, πατήστε  για επιβεβαίωση και έναρξη του προγράμματος.
7.  κουμπί καθυστέρησης. Πατήστε το κουμπί, θα ανάψει, η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 90 λεπτά, μπορεί να ρυθμιστεί από 10-90 λεπτά. Ρυθμίστε με  & , σύντομο πάτημα για ρύθμιση 10 λεπτών, παρατεταμένο πάτημα για ρύθμιση 30 λεπτών. Πατήστε  για να επιλέξετε τη συνταγή, στη συνέχεια πατήστε  για να ρυθμίσετε το χρόνο και πατήστε  X για να ξεκινήσετε. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το αίτημα DELAY, πατήστε  για παύση και πατήστε ξανά για ακύρωση.
8. Κουμπί  Κούνημα, προκαθορισμένη λειτουργία για τηγανιές πατάτες, μπριζόλα, κοτόπουλο, μπουτί κοτόπουλου, ψάρι, γαρίδες και λαχανικά. Θα ηχήσει 5 φορές όταν έχει παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Εάν το ανακάτεμα/ανακάτεμα των υλικών δεν έχει ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ξανά 5 φορές.
9. Κουμπί  Συνταγή, πιάστε για να επιλέξετε τη συνταγή, πιάστε  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
10.  Προθέρμανση, η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 3 λεπτά και 200 °C. Πιάστε για να ξεκινήσει το πρόγραμμα προθέρμανσης. Στο τέλος της διαδικασίας, η ένδειξη READY ανάβει στην οθόνη και η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα.

## Προεπιλεγμένα προγράμματα

Λειτουργία	Προεπιλεγμένος Χρόνος Μαγειρέματος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη Θερμοκρασία	Ποσότητα Υλικών (γρ)	Ανακάτεμα
 Ψάρι	15	180	200-300	Κούνημα
 Τηγανιές πατάτες	20	200	300-500	Κούνημα
 Μπέικον	5	180	80-120	
 Γλυκά - Ψωμιά	15	180	120-200	
 Κοτόπουλο μπουτί	22	190	400-600	Κούνημα
 Μπριζόλα	12	180	150-200	Κούνημα
 Λαχανικά	10	150	400-550	Κούνημα
 Γαρίδες	8	185	350-500	Κούνημα
 Κοτόπουλο	40	180	500-550	Κούνημα
 Επιδόρπιο	15	180		
 Κατεψυγμένο φαγητό	20	180	200-300	

## ΧΡΗΣΗ

### 1. Πίνακας ελέγχου

Κατά την έναρξη λειτουργίας, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα, οι αριθμοί στην οθόνη είναι ο χρόνος που απομένει, όταν δείχνει μηδέν, η φριτέζα αέρα θα σταματήσει να λειτουργεί. Όταν η θερμοκρασία είναι πάνω από 100 °C, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα. Όταν ο ανεμιστήρας απενεργοποιηθεί, το μηχάνημα θα μπει εκτός λειτουργίας κάνοντας 5 μπιπ.

### 2. Ρύθμιση Θερμοκρασίας

Όταν η θερμοκρασία φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, το μηχάνημα σταματά να θερμαίνεται. Όταν η θερμοκρασία δεν φτάσει τη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία, το μηχάνημα θα αρχίσει να λειτουργεί για να διατηρήσει τη θερμοκρασία εντός  $\pm 5$  ως τη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία.

### 3. Προστασία από υπερθέρμανση

Όταν η θερμοκρασία είναι πάνω από 300 °C, θα σταματήσει να θερμαίνεται και θα εμφανιστεί ένα E4" στην οθόνη (θα ηχησουν 3 μπιπ). Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 30 δευτερόλεπτα για να κρυώσει το μηχάνημα.


### 4. Λειτουργία αναγκαστικής απενεργοποίησης

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα, το εσωτερικό φως θα σβήσει, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα γίνει κόκκινη.

### 5. Λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης

Λειτουργία αυτόματης μνήμης. Όταν τραβήξετε έξω το καλάθι ενώ η φριτέζα αέρος λειτουργεί αυτή θα σταματήσει, μόλις τοποθετήσετε το καλάθι πίσω στη συσκευή θα συνεχίσει κανονικά η λειτουργία μαγειρέματος.

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Συνδέστε το φως σε πρίζα τοίχου.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στα 5 λεπτά. Η οθόνη θα εμφανίσει 05 λεπτά.
4. Πατήστε  για να ξεκινήσει η προθέρμανση της φριτέζας αέρα.
5. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία θα εμφανίζονται εναλλακτικά (αντίστοιχα 3 και 7 δευτερόλεπτα) κατά τη διάρκεια του κύκλου προθέρμανσης/μαγειρέματος.
6. Όταν ο χρονοδιακόπτης επιστρέψει στο μηδέν, η φριτέζα ηχεί 5 φορές και θα σβήσει.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πριν καθαρίσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι απενεργοποιημένη, αποσυνδεδεμένη και κρύα. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε ολόκληρη τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε τη συσσώρευση λίπους και να αποφύγετε τις δυσάρεστες οσμές.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή την πρίζα σε υγρό.

1. Πλύνετε το τηγάνι και την πλάκα σχάρας σε ζεστό έως καυτό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
2. Εάν κάποιο φαγητό έχει κολλήσει στην πλάκα σχάρας, μουλιάστε το σε ζεστό έως καυτό σαπουνόνερο για 1 ώρα πριν από τον καθαρισμό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
3. Σκουπίστε σχολαστικά το εσωτερικό του σώματος για να απομακρύνετε κάθε ψίχουλο υπολείμματος, αλλά ΟΧΙ τα θερμαντικά στοιχεία στην κορυφή.

### Τηγάνι και πλάκα σχάρας

1. Όταν η συσκευή κρυώσει αρκετά ώστε να την αγγίξετε με ασφάλεια, πιάστε τη λαβή του μπροστινού μέρους της βάσης της φριτέζας αέρα και τραβήξτε έξω από το σώμα.

2. Αφαιρέστε την πλάκα σχάρας από το τηγάνι.

3. Απορρίψτε τα ψίχουλα, σκουπίστε τόσο το τηγάνι όσο και την πλάκα γκριλ με ένα υγρό πανί πριν τα πλύνετε στο χέρι σε ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε καλά πριν τοποθετήσετε ξανά στο σώμα της φριτέζας αέρα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αν και η πλάκα σχάρας και το ταψί είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, δεν συνιστούμε τον καθαρισμό τους στο πλυντήριο πιάτων. Η υψηλή θερμότητα και τα σκληρά απορρυπαντικά θα υποβαθμίσουν την ποιότητα της επίστρωσης.

**Εξωτερικές:** Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά ή αιχμηρά σκεύη για να καθαρίσετε τη φριτέζα αέρα ή οποιοδήποτε από τα μέρη της.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφήστε όλα τα μέρη και τις επιφάνειες να στεγνώσουν καλά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

## ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρόκειται για μια φριτέζα που λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε το τηγάνι με λάδι, λίπος για τηγάνισμα ή άλλα υγρά.

Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια, χρησιμοποιήστε τις λαβές. Φοράτε γάντια ανθεκτικά στο φούρνο όταν αφαιρείτε το καυτό τηγάνι.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Μην αγγίζετε το τηγάνι ή την πλάκα γκριλ κατά τη διάρκεια ή για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση, καθώς θα ζεσταθεί πολύ.

Το τηγάνι είναι καυτό μετά το μαγείρεμα. Πάντα να το τοποθετείτε σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας όταν αφαιρείτε το τηγάνι από τη συσκευή.

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
Η φριτέζα αέρος δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη.	Τοποθετήστε το φιν σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο	Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος για να ενεργοποιηθεί η συσκευή.
Τα υλικά στη φριτέζα αέρος δεν έχουν ψηθεί πλήρως.	Η συσκευή είναι υπεργεμισμένη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση Θερμοκρασία (βλέπε τον πίνακα «Προεπιλεγμένα προγράμματα»).
Τα συστατικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στο Air fryer ο χρόνος προετοιμασίας	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινούνται στα μισά της διαδρομής.	Συστατικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο ή αντικριστά (π.χ. πατάτες τηγανιτές) πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου προετοιμασίας. Βλέπε τον πίνακα 'Προεπιλεγμένα προγράμματα'.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το Air fryer	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή βουρτσίστε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακ για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να βάλω το τηγάνι μέσα στη συσκευή σωστά	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι	Μην γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο τηγάνι	Σπρώξτε την πλάκα γκριλ προς τα κάτω στον πυθμένα του ταψιού.
Λευκά καπνίσματα βγαίνει από τη συσκευή.	Προετοιμάζετε εύκολα συστατικά	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στο Air fryer, μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρεύσει στο τηγάνι. Το λάδι παράγει καπνό και το τηγάνι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το τηγάνι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο τηγάνι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το τηγάνι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στο Air fryer	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας	Επιλέξτε πατάτες που αναγράφεται στη συσκευασία τους ότι είναι κατάλληλες για ψήσιμο.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα μπαστουνάκια πατάτας πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τα μπαστουνάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό των μπαστουνιών.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από το Air fryer	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις τηγανιτές πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τα ξυλάκια πατάτας πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα μπαστουνάκια πατάτας μικρότερα για πιο τραγανό αποτέλεσμα Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

**Απόρριψη****Μην πετάτε τη συσκευή σε συνηθισμένο κάδο σκουπιδιών.**

Πετάξτε τη συσκευή σε ένα κατάλληλο κέντρο συλλογής ή σε κοινοτική εγκατάσταση σκουπιδιών. Παρατηρήστε τους τρέχοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολίας συμβουλευτείτε την τοπική εγκατάσταση συλλογής παρόμοιων σκουπιδιών. **Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά και παραδώστε το μαζί με τη συσκευή σε ενδεχόμενους μελλοντικούς χρήστες.**



## PARTI DELL'APPARECCHIO

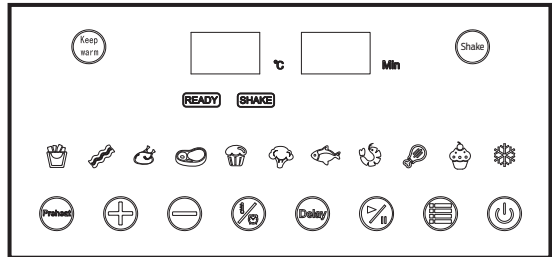
1. Corpo della friggitrice ad aria
2. Padella
3. Piastra della griglia

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio o altre superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare maniglie o manopole.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'alloggiamento in acqua, non sciacquarlo sotto il rubinetto e non far entrare alcun liquido nell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie piana, uniforme e stabile.
- Collocare sempre il cibo sulla piastra della griglia in modo che non venga a contatto diretto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non riempire la padella di olio per evitare il rischio di incendio.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di montare o smontare le parti.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio ha subito malfunzionamenti o danni di qualsiasi tipo.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
- Per scollegarsi, impostare il timer su Off (0) e poi scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.
- Non inserire nell'apparecchio alimenti di dimensioni eccessive o utensili metallici, poiché potrebbero causare incendi o scosse elettriche.
- Se l'unità è coperta o a contatto con materiali infiammabili come tende, tendaggi, pareti, ecc. durante il funzionamento, può verificarsi un incendio. Non collocare nulla sopra o a contatto con il prodotto mentre è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati dell'apparecchio.
- Non collocare all'interno dell'apparecchio i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e simili.
- Non coprire alcuna parte dell'apparecchio con fogli di metallo. Ciò provocherebbe il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si toglie la padella dall'apparecchio.
- Spegner e immediatamente il timer (0) e scollegare l'apparecchio se si nota del fumo scuro proveniente dall'apparecchio. Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche,

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si devono sempre seguire le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

### Pannello di controllo



### Pulsanti

	<b>PULSANTE DI ALIMENTAZIONE</b> Controllo dell'alimentazione. Premere a lungo per avviare. Luce rossa per l'inserimento della spina, luce bianca per lo stato di funzionamento.
	<b>PULSANTE DI AVVIO E PAUSA</b> Avvio e pausa del controllo, luce normalmente accesa.
	<b>PULSANTE DELLA RICETTA</b> Consente di scegliere la ricetta preimpostata.
	<b>PULSANTE PIÙ E MENO</b> Premere brevemente per l'impostazione standard, tenere premuto per la regolazione rapida.
	<b>PULSANTE DI COMMUTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DELL'ORA</b> Interruttore per regolare la temperatura o il tempo.
	<b>SCHERMO DEL DISPLAY</b> Display ora/temperatura.
	<b>PULSANTE DI MANTENIMENTO IN CALDO</b> Funzione di mantenimento in caldo per i cibi cotti, 60-70 °C 15 min.
	<b>PULSANTE DI RITARDO</b> Funzione di ritardo, regolare da 10 a 900 minuti.
	<b>PULSANTE SHAKE</b> Premere per ricordare di scuotere il cibo durante la cottura; il display emette un segnale acustico e si illumina.
	<b>PULSANTE DI PRERISCALDAMENTO</b> Preriscalda per 3 minuti, dopo il funzionamento emette un segnale acustico.

- sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio. La supervisione è necessaria anche quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Quando si cucinano cibi grassi può verificarsi la formazione di fumo; interrompere la cottura e rimuovere l'olio in eccesso.

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
























1. Lavare a mano le parti rimovibili.
2. Quando si usa la friggitrice per la prima volta, si può notare del fumo o un leggero odore per i primi minuti di cottura, o un leggero odore per i primi minuti di cottura. Questo è normale. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.
3. Far scorrere la vasca nell'apparecchio finché non scatta in posizione. L'apparecchio non funziona se la ciotola non è inserita correttamente.














## PREPARAZIONE

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Lasciare uno spazio di almeno 10 cm intorno all'apparecchio.
- Tenere a portata di mano dei guanti da forno (o uno strofinaccio), utilizzare delle pinze di plastica resistenti al calore e un tappetino resistente al calore su cui appoggiare la pentola.
- Per rimuovere la teglia dall'apparecchio:
  1. Tenere la parte superiore dell'apparecchio.
  2. Afferrare il manico della padella con l'altra mano.
  3. Estrarre la pentola dal corpo dell'apparecchio.
  4. Posizionare la padella su un tappetino resistente al calore.
- Per rimuovere la piastra grill dalla padella:  
Utilizzare i fori della piastra per rimuoverla a mano (attendere che la piastra si raffreddi prima di rimuoverla).

## COME INIZIARE

1. L'apparecchio emette un segnale acustico dopo ogni tocco.
2. La spia  è rossa quando è collegato, premere una volta con un segnale acustico, l'apparecchio inizia a funzionare e la luce diventa bianca. Il tasto funzione si accende.  
Nota: Tenere premuto per 3 secondi per spegnere l'apparecchio.
3.  per l'impostazione dell'ora o della temperatura. Premendo una volta si accende 5 volte, premere  o  per regolare 5 °C. Dopo aver impostato l'ora e la temperatura, premere  per iniziare a lavorare. Si avvia automaticamente se non c'è alcuna azione dopo l'impostazione.
4. Pulsante  Plus, 5 °C in su per una pressione, pressione prolungata per una regolazione rapida (nessun segnale acustico). Il limite superiore di temperatura è 200 °C, il limite superiore di tempo è 60 minuti.
5.  Pulsante Meno, 5°C in basso per una pressione, pressione prolungata per una regolazione rapida (nessun segnale acustico). Il limite inferiore di temperatura è 40°C, il limite inferiore di tempo è 1 minuto.
6. Pulsante  Mantiene caldo, può essere impostato su 60-70 °C. L'impostazione predefinita è 65 °C, 15 minuti, premere  per regolare la temperatura e il tempo, ogni 5 °C e 1 minuto premendo  e . L'intervallo massimo di tempo è di 60 minuti. Dopo la regolazione, premere  per confermare e avviare il programma.
7. Pulsante di ritardo . Premendo il pulsante, si accende; l'impostazione predefinita è 90 minuti, ma può essere regolata da 10 a 900 minuti. Impostare con  e , premere brevemente per impostare 10 minuti, premere a lungo per impostare 30 minuti. Premere  per selezionare la ricetta, quindi premere  per impostare il tempo e premere  per avviare. Se si desidera annullare la richiesta di RITARDO, premere  per mettere in pausa e premere nuovamente per annullare.
8. Tasto  Shake, funzione preimpostata per patatine fritte, bistecca, pollo, coscia di pollo, pesce, gamberetti e verdure. Quando è trascorsa la metà del tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico per 5 volte. Se l'agitazione/rotazione degli ingredienti non è completata, l'apparecchio emette di nuovo 5 segnali acustici.
9. Pulsante  Recipe, premere per selezionare la ricetta, premere  per avviare il programma.
10. Tasto  Preriscaldamento, l'impostazione predefinita è 3 minuti e 200 °C. Premere per avviare il programma di preriscaldamento. Al termine del processo, l'indicatore READY si accende sul display e l'apparecchio emette 3 segnali acustici.

## Programmi predefiniti

Funzione	Tempo di cottura predefinito (minuti)	Temperatura predefinita	Quantità consigliata di ingredienti (g)	Azione consigliata durante la cottura
 Il pesce	15	180	200-300	Agitare
 Patate fritte	20	200	300-500	Agitare
 Pancetta	5	180	80-120	
 Infornare	15	180	120-200	
 Coscia di pollo	22	190	400-600	Agitare
 Bistecca	12	180	150-200	Agitare
 Verdure	10	150	400-550	Agitare
 Gamberi	8	185	350-500	Agitare
 Pollo	40	180	500-550	Agitare
 Dessert	15	180		
 Cibo congelato	20	180	200-300	

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### 1. Controllo del tempo

Quando si avvia il funzionamento, il timer inizia il conto alla rovescia; i numeri sul display indicano il tempo rimanente. Quando raggiunge lo zero, la friggitrice ad aria smette di funzionare. Quando la temperatura supera i 100°C, la ventola continua a funzionare per 20 secondi. Poi la ventola si spegne e l'apparecchio si spegne con 5 bip sonori.

### 2. Controllo della temperatura

Termometro all'interno dell'apparecchio. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, l'apparecchio smette di riscaldare. Se la temperatura non raggiunge il valore preimpostato, l'apparecchio inizia a lavorare per mantenere la temperatura entro  $\pm 5^\circ\text{C}$  rispetto al valore preimpostato.

### 3. Protezione contro il surriscaldamento della temperatura

Quando la temperatura supera i 300°C, il riscaldamento si interrompe e sul display viene visualizzato "E4" con 3 segnali acustici. La ventola continuerà a funzionare per 30 secondi per raffreddare la macchina.


### 4. Funzione di spegnimento forzato

Tenere premuto il pulsante di accensione per spegnere la macchina, tutte le luci si spegneranno e la spia di accensione diventerà rossa.

### 5. Funzione di spegnimento automatico

Funzione di memoria automatica. Estrarre la pentola per spegnere l'apparecchio, spingerla indietro per riaccenderla.

## PRERISCALDAMENTO

1. Inserire la spina in una presa di corrente a muro.
2. Regolare la temperatura di cottura desiderata.
3. Regolare il tempo di cottura su 5 minuti. Sul display appare 05 MIN.
4. Premere  per avviare il preriscaldamento della friggitrice ad aria.
5. Il tempo di cottura e la temperatura vengono visualizzati alternativamente (rispettivamente per 3 e 7 secondi) durante il ciclo di preriscaldamento/cottura.
6. Quando il timer torna a zero, la friggitrice ad aria emette 5 bip e si spegne.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**IMPORTANTE:** prima di pulire qualsiasi parte, assicurarsi che la friggitrice ad aria sia pronta, scollegata e fredda. È importante pulire l'intero apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso e per evitare cattivi odori.

**IMPORTANTE:** Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in alcun liquido.

1. Lavare la padella e la piastra della griglia in acqua calda o saponata. Sciacquare e asciugare accuratamente.
2. Se il cibo è rimasto attaccato alla piastra della griglia, immergerla in acqua saponata calda o tiepida per 1 ora prima di pulirla. Utilizzare una spugna o una spazzola morbida per rimuovere le macchie. Sciacquare e asciugare accuratamente.
3. Pulire accuratamente l'interno del corpo per rimuovere eventuali briciole di residui, ma NON gli elementi riscaldanti nella parte superiore.

### Padella e piastra grill

1. Quando l'apparecchio è abbastanza freddo da poter essere toccato con sicurezza, afferrare la maniglia della ciotola alla base della parte anteriore della friggitrice ad aria ed estrarla dal corpo.
2. Rimuovere la piastra della griglia dalla padella.
3. Eliminare le briciole, pulire la padella e la piastra grill con un panno umido prima di lavarle a mano in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima di riporli nel corpo della friggitrice ad aria.

NOTA: sebbene la piastra e la padella siano lavabili in lavastoviglie, si sconsiglia di pulirle in lavastoviglie. Il calore elevato e i detersivi aggressivi deteriorano la qualità del rivestimento. Superfici esterne Pulire le superfici esterne con un panno o una spugna umidi. Asciugare accuratamente.

NOTA: non utilizzare materiali abrasivi o utensili affilati per pulire la friggitrice ad aria o le sue parti.

NOTA: Lasciare asciugare bene tutte le parti e le superfici prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

## ATTENZIONE

Questa è una friggitrice ad aria che funziona ad aria calda. Non riempire la padella con olio, grasso di frittura o altri liquidi.

Non toccare la superficie calda, ma utilizzare i manici. Indossare guanti da forno quando si rimuove la padella calda.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Non toccare la padella o la piastra della griglia durante o per qualche tempo dopo l'uso, perché diventano molto calde.

La padella è calda dopo la cottura. Quando si estrae la padella dall'apparecchio, collocarla sempre su una superficie di lavoro resistente al calore.



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'asciugatrice non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con l'Air fryer non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Mettere nel cestello piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata ( <i>vedere la tabella "Programmi predefiniti"</i> ).
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nell'Air fryer il tempo di preparazione.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la tabella "Programmi predefiniti".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dall'Air fryer.	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzate snack da forno o spennellate leggermente di olio per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere la piastra del grill verso il basso nel fondo della pentola.
Il fumo bianco esce Dall'apparecchio esc del fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nell'Air fryer, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio produce fumo e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La pentola contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Scegliere le patate che sulla confezione sono indicate come adatte alla cottura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dall'Air fryer.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

### Smaltimento corretto del prodotto



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo.

**Conservare il presente manuale per riferimenti futuri e consegnarlo insieme all'apparecchiatura a eventuali futuri utenti.**



## PARTES DEL APARATO

1. Cuerpo de la freidora de aire
2. Sartén
3. Placa de la parrilla

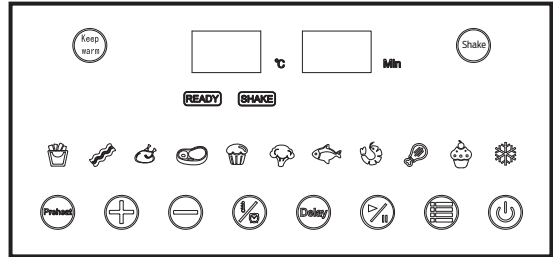
- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- No toque nunca el interior del aparato ni otras superficies calientes durante el funcionamiento. Utilice asas o pomos.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca la carcasa en agua, ni la enjuague bajo el grifo, ni permita que entre ningún líquido en el aparato.
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana, uniforme y estable.
- Coloque siempre los alimentos sobre la placa del grill de forma que no entren en contacto directo con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Apague y desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de montar o desmontar piezas.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato ha funcionado mal o ha sufrido algún daño.
- No utilice al aire libre.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- Para desconectar, ponga el temporizador en Off (0) y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- No limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
- No introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si la unidad está cubierta o en contacto con materiales inflamables como cortinas, tapices, paredes, etc. mientras está en funcionamiento. No coloque nada encima o en contacto con el producto mientras esté en funcionamiento. Deje al menos 10 cm de espacio en la parte posterior y en los laterales del aparato.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del aparato: papel, cartón, plástico y similares.
- No cubra ninguna parte del aparato con láminas metálicas. Esto provocará un sobrecalentamiento del aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al retirar la sartén del aparato.
- Gire inmediatamente el temporizador a la posición de apagado (0) y desenchufe el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, entre las que se incluyen:

## Panel de control



## Botones

	<b>BOTÓN DE ENCENDIDO</b> Control de encendido. Pulsación larga para arrancar. Luz roja para enchufado, luz blanca para estado de funcionamiento.
	<b>BOTÓN DE INICIO Y PAUSA</b> Control de arranque y pausa, luz normalmente encendida.
	<b>BOTÓN RECETA</b> Permite elegir una receta preestablecida.
	<b>BOTÓN MÁS Y MENOS</b> Pulse brevemente para un ajuste estándar, mantenga pulsado para un ajuste rápido.
	<b>BOTÓN DE CAMBIO DE TEMPERATURA Y HORA</b> Interruptor para ajustar la temperatura o el tiempo.
	<b>PANTALLA DE VISUALIZACIÓN</b> Indicación de hora y temperatura.
	<b>BOTÓN DE MANTENIMIENTO DEL CALOR</b> Función mantener caliente para los alimentos cocinados, 60-70 ° C 15 minutos.
	<b>BOTÓN DE RETARDO</b> Función de retardo, ajustar de 10-900 min.
	<b>BOTÓN AGITAR</b> Púlselo para recordarle que debe agitar los alimentos mientras los cocina, la pantalla emitirá un pitido y se encenderá.
	<b>BOTÓN PRECALENTAMIENTO</b> Precalienta durante 3 minutos, emitirá un pitido después de funcionar.

- mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato. También se requiere supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
  - Puede producirse humo al cocinar alimentos grasientos; por favor, interrumpa la cocción y elimine el exceso de aceite.























## ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave a mano las piezas desmontables.
2. Cuando utilice la freidora por primera vez, es posible que note humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
3. Deslice el bol en el aparato hasta que encaje en su sitio. El aparato no funcionará a menos que el bol esté correctamente insertado.












## PREPARACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Deje un espacio de al menos 10 cm alrededor del aparato.
- Tenga a mano guantes de cocina (o un paño de cocina), utilice pinzas de plástico resistentes al calor y una esterilla resistente al calor sobre la que colocar la olla.
- Para retirar la olla del aparato
  1. Sujete la parte superior del aparato.
  2. Sujete el asa de la sartén con la otra mano.
  3. Deslice la sartén hacia fuera del cuerpo.
  4. Coloque el recipiente sobre una esterilla resistente al calor.
- Para retirar la placa de la parrilla de la sartén:
  - Utilice los orificios de la bandeja para retirarla con la mano (espere a que la placa de grill se enfríe antes de retirarla).

## CÓMO EMPEZAR

1. El aparato emite un pitido después de cada pulsación.
2. La luz  es roja cuando está enchufado, pulse una vez con un pitido, el aparato empezará a funcionar, la luz se vuelve blanca. El botón de función se ilumina.  
Nota: Mantenga pulsado durante 3 segundos para apagar el aparato.
3.  para ajustar el tiempo o la temperatura. Se encenderá 5 veces, pulse  o  para ajustar 5 °C. Después de ajustar la hora y la temperatura, pulse para empezar a funcionar. Se inicia automáticamente si no hay ninguna acción después del ajuste.
4. Botón  Plus, 5 °C hacia arriba para una pulsación, pulsación larga para ajuste rápido (sin pitido). Límite superior de temperatura 200 °C, límite superior de tiempo 60 minutos.
5.  Botón Menos, 5 °C hacia abajo para una pulsación, pulsación larga para ajuste rápido (sin pitido). Límite inferior de temperatura es 40 °C, límite inferior de tiempo es 1 minuto.
6.  Botón Mantener caliente, puede ajustarse a 60-70 °C. El ajuste predeterminado es 65 °C, 15 minutos, pulse  para ajustar la temperatura y el tiempo, cada 5 °C y 1 minuto al pulsar  y . El tiempo máximo es de 60 minutos. Después del ajuste, pulse  para confirmar e iniciar el programa.
7. Botón de retardo . Pulse el botón, se encenderá, el ajuste por defecto es de 90 minutos, puede ajustarse entre 10-900 minutos. Ajuste con  y  pulsación corta para ajuste de 10 minutos, pulsación larga para ajuste de 30 minutos. Pulse  para seleccionar la receta, después pulse  para ajustar el tiempo y pulse  para empezar. Si desea cancelar la solicitud de RETRASO, pulse  para pausar y pulse de nuevo para cancelar.
8. Botón Agitar , función preajustada para patatas fritas, filete, pollo, muslo de pollo, pescado, gambas y verduras. Sonará 5 veces cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Si no se ha completado el batido/volteo de los ingredientes, volverá a pitar 5 veces.
9. Botón Receta , pulse para seleccionar la receta, pulse  para iniciar el programa.
10. Botón  Precalentamiento, el ajuste por defecto es 3 minutos y 200 °C. Pulse para iniciar el programa de precalentamiento. Al final del proceso, el indicador LISTO se enciende en la pantalla y el aparato emite 3 pitidos.

## Programas por defecto

Función	Tiempo de cocción por defecto (min)	Temperatura por defecto	Cantidad recomendada de ingredientes (g)	Medidas recomendadas durante la cocción
 Pescado	15	180	200-300	Agitar
 Patatas fritas	20	200	300-500	Agitar
 Bacon	5	180	80-120	
 Al horno	15	180	120-200	
 Muslo de pollo	22	190	400-600	Agitar
 Filete	12	180	150-200	Agitar
 Verduras	10	150	400-550	Agitar
 Gambas	8	185	350-500	Agitar
 Pollo	40	180	500-550	Agitar
 Postre	15	180		
 Congelados	20	180	200-300	

## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### 1. Control de Tiempo

Cuando empiece a funcionar, el temporizador empezará la cuenta atrás, los números de la pantalla son el tiempo restante, cuando muestre cero, la freidora dejará de funcionar. Cuando la temperatura sea superior a 100 °C, el ventilador continuará funcionando durante 20 segundos. Entonces el ventilador se off, la máquina comenzará off-estado con 5 pitidos de sonido.

### 2. Control de temperatura

Thermometer dentro de la máquina, cuando la temperatura alcanza la temp setted, la máquina deja de calentar. Cuando la temperatura no alcanza la temp setted, la máquina comenzará a trabajar para mantener la temp dentro de  $\pm 5$  ° C como la temp setted.

### 3. Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la temperatura supere los 300 °C, la máquina dejará de calentar, aparecerá „E4” en la pantalla y se oirán 3 pitidos. El ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos para enfriar la máquina.

### 4. Función de apagado forzado

Presione prolongadamente el botón de encendido para apagar la máquina, todas las luces se off, la luz de encendido cambiará a rojo.

### 5. Función Auto-off

Función de memoria automática. Retire la olla, se cortará la corriente, vuelva a tirar de la olla, se reanudará el trabajo.

## PRECALENTAR

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente de pared.

2. Ajuste la temperatura de cocción deseada.

3. Ajuste el tiempo de cocción a 5 minutos. En la pantalla aparecerá 05 MIN.

4. Pulse  para iniciar el precalentamiento de la freidora de aire.

5. El tiempo de cocción y la temperatura se mostrarán alternativamente (respectivamente 3 y 7 segundos) durante el ciclo de precalentamiento/ cocción.

6. Cuando el temporizador vuelva a cero, la freidora emitirá 5 pitidos y se apagará.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que la freidora de aire esté off, desenchufada y fría. Es importante que limpie todo el aparato después de cada uso para prevenir la acumulación de grasa y evitar olores desagradables.

**IMPORTANTE:** No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en ningún líquido.

1. Lave la sartén y la placa del grill con agua jabonosa de tibia a caliente. Aclárelos y séquelos bien.

2. Si hay comida pegada en la placa del grill, sumérgjala en agua jabonosa de tibia a caliente durante 1 hora antes de limpiarla. Utilice una esponja o un cepillo de limpieza suave para eliminar las manchas. Aclare y seque a fondo.

3. Limpie a fondo el interior del cuerpo para eliminar cualquier miga de residuo, pero NO los elementos calefactores de la parte superior.

### Sartén y placa del grill

1. Cuando el aparato esté lo suficientemente frío como para tocarlo con seguridad, agarre el asa de la cubeta situada en la base delantera de la freidora de aire y sáquela del cuerpo.

2. Retire la placa del grill de la sartén.

3. Deshágase de las migas, limpie tanto la sartén como la placa del grill con un paño húmedo antes de lavarlas a mano en agua jabonosa tibia. Séquelos bien antes de volver a colocarlos en el cuerpo de la freidora de aire.

NOTA: Aunque la placa de la parrilla y la sartén son aptas para el lavavajillas, no recomendamos limpiarlas en el lavavajillas. El calor elevado y los detergentes fuertes deteriorarán la calidad del revestimiento.

Superficies exteriores Limpie el exterior con un paño húmedo o una esponja. Séquelo bien.

NOTA: No utilice ningún material abrasivo ni utensilios afilados para limpiar la freidora de aire ni ninguna de sus piezas.

NOTA: Deje que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.

## PRECAUCIÓN

Se trata de una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite, grasa de freír u otros líquidos.

No toque la superficie caliente, utilice las asas. Utilice guantes resistentes al horno para retirar la sartén caliente.

Este aparato es sólo para uso doméstico.

No toque la sartén ni la placa del grill durante el uso o un tiempo después, ya que se calentarán mucho.

La sartén está caliente después de la cocción. Colóquela siempre sobre una superficie de trabajo resistente al calor cuando retire la sartén del aparato.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La Air fryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la Air fryer no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el regulador de temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado ( <i>consulte la tabla «Programas predeterminados»</i> ).
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la Air fryer el tiempo de preparación.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse hasta la mitad.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o cruzados (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la tabla «Programas por defecto».
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Air fryer.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la placa del grill hacia el fondo de la olla.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la Air fryer, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni el resultado final.
	La sartén aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la Air fryer.	No has utilizado el tipo de patata adecuado.	Elija patatas que estén etiquetadas como aptas para hornear en el envase.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón de la parte exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la Air fryer.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Cortar los palitos de patata más pequeños para un resultado más crujiente. Añadir un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

### Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo.

**Conserve este manual para futuras consultas y entréguelo junto con el equipo a los futuros usuarios.**



## TEILE DES GERÄTS

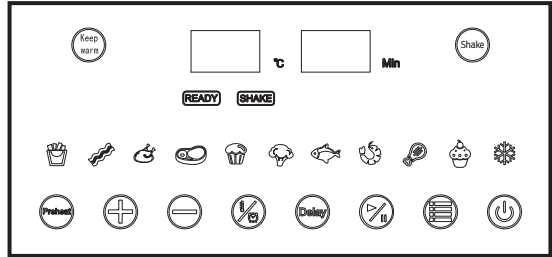
1. Luftfritteusenkörper
2. Pfanne
3. Grillplatte

- Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals das Innere des Geräts oder andere heiße Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser, spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab und lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer ebenen, glatten und stabilen Oberfläche.
- Legen Sie die Speisen immer so auf die Grillplatte, dass sie nicht direkt mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Luften- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in die Pfanne, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlerfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen anschließen oder das Bedienfeld mit nassen Händen bedienen.
- Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Zum Trennen den Timer auf Aus (0) stellen und dann das Gerät aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme aus Metall. Teile können vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- Führen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in das Gerät ein, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt wird oder mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Wänden usw. in Berührung kommt. Stellen Sie während des Betriebs nichts auf das Gerät und bringen Sie nichts in Kontakt mit dem Gerät. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm Platz.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff und ähnliches.
- Decken Sie keinen Teil des Geräts mit Metallfolie ab. Dadurch wird das Gerät überhitzt.
- Beim Heißluftbraten wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf und Lüftungsöffnungen fern. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Schalten Sie den Timer sofort aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern, dazu gehören die folgenden Punkte:

### Bedienfeld



### Tasten

	<b>POWER-TASTE</b> Steuerung der Stromversorgung. Langes Drücken zum Starten. Rotes Licht für einstecken, weißes Licht für den Arbeitsstatus.
	<b>START&amp;PAUSE-TASTE</b> Steuerung Start&Pause, Licht normal an.
	<b>REZEPT-TASTE</b> Wechseln Sie zur Auswahl des voreingestellten Rezepts.
	<b>PLUS &amp; MINUS TASTE</b> Kurz drücken für Standardeinstellung, gedrückt halten für schnelle Einstellung.
	<b>TEMPERATUR- UND ZEITSCHALT-TASTE</b> Schalter zum Einstellen von Temperatur oder Zeit.
	<b>BILDSCHIRM</b> Zeit-/Temperaturanzeige.
	<b>WARMHALTEN-TASTE</b> Warmhaltefunktion für die gekochten Speisen, 60-70 °C 15 Min.
	<b>VERZÖGERUNGSTASTE</b> Verzögerungsfunktion, einstellbar von 10-900 Min.
	<b>SCHÜTTEL-TASTE</b> Drücken Sie diese Taste, um sich daran zu erinnern, dass Sie Ihr Essen während des Garvorgangs schütteln sollten; das Display piept und leuchtet.
	<b>VORWÄRMTASTE</b> Vorheizen für 3 Minuten, piept nach der Betätigung.

Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beachtet werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine Beaufsichtigung ist auch erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Beim Kochen von fettigen Speisen kann es zu Rauchentwicklung kommen. Bitte beenden Sie in diesem Fall den Kochvorgang und entfernen Sie das überschüssige Öl.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Waschen Sie die abnehmbaren Teile von Hand.
2. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, können Sie in den ersten Minuten Rauch oder einen leichten Geruch während der ersten Minuten des Garvorgangs wahrnehmen. Das ist normal. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
3. Schieben Sie den Behälter in das Gerät, bis er einrastet. Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schüssel richtig eingesetzt ist.



## VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
  - Lassen Sie um das Gerät herum einen Abstand von mindestens 10 cm.
  - Halten Sie Ofenhandschuhe (oder ein Geschirrtuch) bereit, verwenden Sie eine hitzebeständige Kunststoffzange und eine hitzebeständige Matte, auf der Sie die Pfanne abstellen können.
  - So nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät:
    1. Halten Sie das Gerät oben fest.
    2. Fassen Sie mit der anderen Hand den Griff der Pfanne.
    3. Schieben Sie die Pfanne aus dem Gerät.
    4. Stellen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Matte.
  - So entfernen Sie die Grillplatte aus der Pfanne:
- Verwenden Sie die Löcher in der Schale, um sie von Hand zu entfernen (warten Sie, bis die Grillplatte abgekühlt ist, bevor Sie sie entfernen).

## ERSTE SCHRITTE

1. Das Gerät gibt nach jeder Berührung einen Signalton ab.
2. Die -Leuchte leuchtet rot, wenn sie eingesteckt ist. Drücken Sie einmal, um einen Signalton zu hören. Das Gerät beginnt zu arbeiten, die Leuchte leuchtet weiß. Die Funktionstaste leuchtet auf.  
Anmerkung: Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
3. für die Zeit- oder Temperatureinstellung. Ein Druck leuchtet 5 Mal auf, drücken Sie oder , um 5 °C einzustellen. Nach dem Einstellen von Zeit und Temperatur drücken, um den Betrieb zu starten. Startet automatisch, wenn nach dem Einstellen keine Aktion erfolgt.
4. Plus-Taste, 5 °C höher bei einmaligem Drücken, langes Drücken für schnelle Einstellung (kein Piepton). Die obere Temperaturgrenze liegt bei 200 °C, die obere Zeitgrenze bei 60 Minuten.
5. Minus-Taste, 5 °C weniger bei einmaligem Drücken, langes Drücken für schnelle Einstellung (kein Piepton). Untere Temperaturgrenze ist 40 °C, untere Zeitgrenze ist 1 Minute.
6. Taste „Warmhalten“, kann auf 60–70 °C eingestellt werden. Standardeinstellung ist 65 °C, 15 Minuten. Drücken Sie , um die Temperatur und Zeit einzustellen, jeweils 5 °C und 1 Minute, wenn Sie und drücken. Der maximale Zeitbereich beträgt 60 Minuten. Drücken Sie nach der Einstellung , um zu bestätigen und das Programm zu starten.
7. Taste „Verzögerung“. Drücken Sie die Taste, sie leuchtet auf, die Standardeinstellung beträgt 90 Minuten, kann von 10-900 Minuten eingestellt werden. Mit & einstellen, kurz drücken für 10 Minuten Einstellung, lang drücken für 30 Minuten Einstellung. Drücken Sie , um das Rezept auszuwählen, dann drücken Sie , um die Zeit einzustellen, und drücken Sie , um zu starten. Wenn Sie die VERZÖGERUNGSANFRAGE abrechnen möchten, drücken Sie und drücken. Der maximale Zeitbereich beträgt 60 Minuten. Drücken Sie nach der Einstellung , um zu bestätigen und das Programm zu starten.
8. Rütteltaste, voreingestellte Funktion für Pommes Frites, Steak, Hähnchen, Hähnchenkeule, Fisch, Garnelen und Gemüse. Nach Ablauf der halben Garzeit ertönt ein Signalton. Wenn die Zutaten nicht vollständig gerüttelt/gewendet wurden, ertönt erneut ein Signalton.
9. Rezept-Taste: Drücken Sie die Taste, um ein Rezept auszuwählen, und drücken Sie , um das Programm zu starten.
10. Vorheiztaste: Die Standardeinstellung ist 3 Minuten und 200 °C. Drücken Sie die Taste, um das Vorheizprogramm zu starten. Am Ende des Vorgangs leuchtet die Anzeige BEREIT auf dem Display auf und das Gerät gibt 3 Signaltöne ab.

## Standardprogramme

Funktion	Standard-Garzeit (Minuten)	Standard-Temperatur	Empfohlene Menge an Zutaten (g)	Empfohlene Maßnahme beim Kochen
Fisch	15	180	200-300	Schütteln
Pommes frites	20	200	300-500	Schütteln
Bacon	5	180	80-120	
Backen	15	180	120-200	
Hähnchenkeule	22	190	400-600	Schütteln
Steak	12	180	150-200	Schütteln
Gemüse	10	150	400-550	Schütteln
Garnele	8	185	350-500	Schütteln
Hähnchen	40	180	500-550	Schütteln
Nachspeise	15	180		
Tiefkühlkost	20	180	200-300	

## VERWENDUNG DES GERÄTS

### 1. Zeitsteuerung

Wenn der Betrieb gestartet wird, beginnt der Timer mit dem Countdown, die Zahlen auf dem Display zeigen die verbleibende Zeit an, wenn Null angezeigt wird, hört die Fritteuse auf zu arbeiten. Wenn die Temperatur über 100 °C liegt, läuft das Gebläse 20 Sekunden lang weiter. Dann schaltet sich das Gebläse aus und das Gerät beginnt mit 5 Pieptönen zu arbeiten.

### 2. Temperaturkontrolle

Thermometer im Inneren der Maschine, wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, stoppt die Maschine die Heizung. Wenn die Temperatur nicht die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt die Maschine zu arbeiten, um die Temperatur innerhalb von  $\pm 5$  °C als die eingestellte Temperatur zu halten.

### 3. Temperatur-Überhitzungsschutz

Wenn die Temperatur über 300 °C liegt, schaltet das Gerät den Heizvorgang ab, auf dem Display erscheint „E4“ und es ertönen 3 Pieptöne. Der Ventilator läuft noch 30 Sekunden lang, um das Gerät abzukühlen.


### 4. Zwangsabschaltung Funktion

Drücken Sie lange auf die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten, alle Lichter erlöschen, die Betriebslampe leuchtet rot.

### 5. Auto-off-Funktion

Automatische Speicherfunktion. Ziehen Sie den Topf heraus, wird es off die Macht geschnitten, ziehen Sie den Topf zurück, wird es wieder arbeiten.

## VORHEIZEN

1. Stecken Sie den Stecker in eine Wandsteckdose.
2. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.
3. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein. Auf dem Display wird 05 MIN angezeigt.
4. Drücken Sie , um das Vorheizen der Fritteuse zu starten.
5. Die Garzeit und die Temperatur werden während des Vorheiz-/Garvorgangs abwechselnd angezeigt (jeweils 3 und 7 Sekunden).
6. Wenn der Timer auf Null zurückgeht, piept die Fritteuse 5 Mal und schaltet sich aus.

## REINIGUNG UND PFLEGE

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung eines Teils, dass die Fritteuse ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist. Es ist wichtig, dass Sie das gesamte Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettsammlungen und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

WICHTIG: Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Flüssigkeiten ein.

1. Waschen Sie die Pfanne und die Grillplatte in warmem bis heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.

2. Wenn sich Speisereste auf der Grillplatte befinden, legen Sie diese vor der Reinigung eine Stunde lang in warmes bis heißes Seifenwasser.

Verwenden Sie einen Schwamm oder eine weiche Reinigungsbürste, um Flecken zu entfernen. Gründlich abspülen und abtrocknen.

3. Wischen Sie das Innere des Gehäuses gründlich ab, um alle Krümel und Rückstände zu entfernen, jedoch NICHT die Heizelemente oben.

### Pfanne und Grillplatte

1. Wenn das Gerät so weit abgekühlt ist, dass Sie es gefahrlos berühren können, fassen Sie den Griff der Schüssel an der unteren Vorderseite der Fritteuse und ziehen Sie sie aus dem Gehäuse.

2. Nehmen Sie die Grillplatte aus der Pfanne.

3. Entfernen Sie Krümel und wischen Sie sowohl die Pfanne als auch die Grillplatte mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie von Hand in warmem Seifenwasser waschen. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

HINWEIS: Obwohl die Grillplatte und die Pfanne spülmaschinenfest sind, empfehlen wir, sie nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Die hohe Hitze und aggressive Reinigungsmittel beeinträchtigen die Qualität der Beschichtung.

Äußere Oberflächen Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Gründlich abtrocknen.

HINWEIS: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung der Fritteuse oder ihrer Teile.

HINWEIS: Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

## VORSICHT

Dies ist eine Heißluftfritteuse. Füllen Sie kein Öl, Bratfett oder andere Flüssigkeiten in die Pfanne.

Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche, sondern verwenden Sie die Griffe. Tragen Sie beim Herausnehmen der heißen Pfanne ofenfeste Handschuhe.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Berühren Sie die Pfanne oder die Grillplatte während oder einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß werden.

Die Pfanne ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.



## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Air fryer funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit dem Air fryer frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Tabelle „Standardprogramme“).
Die Zutaten werden im Air fryer ungleichmäßig gebraten die Zubereitungszeit.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen zur Hälfte durchgeschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Tabelle „Standardprogramme“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Air fryer kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Snacks aus dem Backofen oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie die Grillplatte nach unten in den Boden der Pfanne.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Air fryer frittieren, läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt dabei Rauch und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden im Air fryer ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Wählen Sie Kartoffeln, die auf der Verpackung als backfähig gekennzeichnet sind.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Air fryer kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

## Entsorgung



### Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungsstelle.



## PIÈCES DE L'APPAREIL

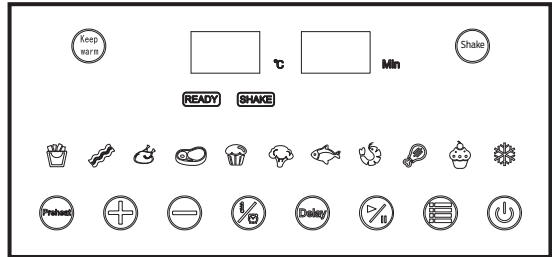
1. Corps de la friteuse
2. Bac
3. Plaque de grill

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil ou d'autres surfaces chaudes pendant son fonctionnement. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le boîtier dans l'eau, ne le rincez pas sous le robinet et ne laissez aucun liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane, régulière et stable.
- Placez toujours les aliments sur la plaque de grill de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact direct avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la poêle d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant d'assembler ou de désassembler des pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas brancher l'appareil ou utiliser le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, réglez la minuterie sur Arrêt (0), puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou une électrocution.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des parois, etc. pendant son fonctionnement. Ne placez rien sur l'appareil ou en contact avec lui lorsqu'il fonctionne. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.
- Ne placez aucun des matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique et autres matériaux similaires.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil.
- Mettez immédiatement la minuterie sur arrêt (0) et débranchez l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être prises afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, y compris les suivantes :

### Panneau de contrôle



### Boutons

	<b>BOUTON D'ALIMENTATION</b> Contrôle de la puissance. Appui long pour démarrer. Voyant rouge pour branchement, lumière blanche pour l'état de fonctionnement.
	<b>BOUTON DE DÉMARRAGE ET DE PAUSE</b> Contrôle du démarrage et de la pause, lumière normalement allumée.
	<b>BOUTON DE RECETTE</b> Passer à la sélection d'une recette prédéfinie.
	<b>BOUTON PLUS ET MOINS</b> Touche légèrement pour un réglage standard, appuyez longuement pour un réglage rapide.
	<b>BOUTON DE COMMUTATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HEURE</b> Interrupteur pour régler la température ou la durée.
	<b>ÉCRAN D'AFFICHAGE</b> Affichage de l'heure et de la température.
	<b>BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD</b> Fonction de maintien au chaud pour les aliments cuits, 60-70 °C 15 min.
	<b>BOUTON DE RETARDEMENT</b> Fonction de temporisation, réglable de 10 à 900 minutes.
	<b>BOUTON D'AGITATION</b> Appuyez sur cette touche pour vous rappeler de secouer vos aliments pendant la cuisson ; l'écran émet un signal sonore et s'allume.
	<b>BOUTON DE PRÉCHAUFFAGE</b> Préchauffage pendant 3 minutes, un signal sonore retentit après le fonctionnement.

de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance est également nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- De la fumée peut se dégager lors de la cuisson d'aliments gras. Veuillez arrêter la cuisson et enlever l'excès d'huile.























## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez à la main les parties amovibles.
- Lors de la première utilisation de la friteuse, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage pendant les premières minutes de cuisson ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. Ce phénomène est normal. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
- Faites glisser la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas correctement inséré.












## PRÉPARATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil.
- Ayez des gants de cuisine (ou un torchon) à portée de main, utilisez une pince en plastique résistant à la chaleur et un tapis résistant à la chaleur sur lequel vous pouvez poser la casserole.
- Pour retirer la casserole de l'appareil :
  1. Tenez la partie supérieure de l'appareil.
  2. Saisissez la poignée de la casserole avec l'autre main.
  3. Faites glisser la casserole hors du corps de l'appareil.
  4. Placez la poêle sur un tapis résistant à la chaleur.
- Pour retirer la plaque de grill de la poêle :
  1. Utilisez les trous du plateau pour le retirer à la main (attendez que la plaque de grill refroidisse avant de la retirer).

## POUR COMMENCER

1. L'appareil émet un bip après chaque pression.
2. Le voyant  est rouge lorsqu'il est branché, appuyez une fois sur le bouton avec un bip sonore, l'appareil se met en marche, le voyant devient blanc. La touche de fonction s'allume.  
Remarque : Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.
3.  pour le réglage de l'heure ou de la température. Une pression s'allume 5 fois, appuyez sur  ou  pour régler 5 °C. Après avoir réglé l'heure et la température, appuyez sur pour commencer à travailler. L'appareil démarre automatiquement s'il n'y a pas d'action après le réglage.
4. Bouton  Plus, 5 °C vers le haut pour une pression, pression longue pour un réglage rapide (pas de bip). La limite supérieure de température est de 200 °C, la limite supérieure de temps est de 60 minutes.
5.  Bouton Moins, 5°C vers le bas pour une pression, pression longue pour un réglage rapide (pas de bip). La limite inférieure de température est de 40°C, la limite inférieure de temps est de 1 minute.
6.  Touche de maintien au chaud, réglable entre 60 et 70 °C. Le réglage par défaut est de 65 °C, 15 minutes, appuyez sur  pour régler la température et la durée, chaque 5°C et 1 minute en appuyant sur  et . La durée maximale est de 60 minutes. Après le réglage, appuyez sur  pour confirmer et démarrer le programme.
7. Bouton de retardement . Appuyez sur le bouton, il s'allume, le réglage par défaut est de 90 minutes, il peut être réglé entre 10 et 900 minutes. Régler avec  & , une pression courte pour un réglage de 10 minutes, une pression longue pour un réglage de 30 minutes. Appuyez sur  pour sélectionner la recette, puis appuyez sur  pour régler la durée et appuyez sur  pour démarrer. Si vous souhaitez annuler la demande de délai, appuyez sur  pour mettre en pause et appuyez à nouveau sur pour annuler.
8. Touche  Shake, fonction prédéfinie pour les frites, le steak, le poulet, la cuisse de poulet, le poisson, les crevettes et les légumes. L'appareil émet 5 bips lorsque la moitié du temps de cuisson est écoulée. Si l'agitation/le retournement des ingrédients n'est pas terminé, l'appareil émet à nouveau 5 bips.
9. Touche  Recipe, appuyez sur cette touche pour sélectionner la recette, puis appuyez sur  pour lancer le programme.
10.  Touche de préchauffage, le réglage par défaut est de 3 minutes et 200 °C. Appuyez sur cette touche pour démarrer le programme de préchauffage. Appuyez sur cette touche pour lancer le programme de préchauffage. À la fin du processus, le témoin READY s'allume sur l'écran et l'appareil émet 3 bips.

## Programmes par défaut

Fonction	Temps de cuisson par défaut (minutes)	Température par défaut	Quantité recommandée d'ingrédients (g)	Action recommandée pendant la cuisson
 Poisson	15	180	200-300	Secouer
 Frites	20	200	300-500	Secouer
 Bacon	5	180	80-120	
 Cuisson au four	15	180	120-200	
 Cuisse de poulet	22	190	400-600	Secouer
 Steak	12	180	150-200	Secouer
 Légumes	10	150	400-550	Secouer
 Crevettes	8	185	350-500	Secouer
 Poulet	40	180	500-550	Secouer
 Dessert	15	180		
 Aliments surgelés	20	180	200-300	

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### 1. Contrôle du temps

Lorsque l'appareil démarre, le compte à rebours commence, les chiffres sur l'écran indiquent le temps restant, lorsque l'écran affiche zéro, la friteuse s'arrête. Lorsque la température est supérieure à 100 °C, le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes. Ensuite, le ventilateur s'arrête et l'appareil commence à fonctionner en émettant 5 bips sonores.

### 2. Contrôle de la température

Un thermomètre est placé à l'intérieur de l'appareil. Lorsque la température atteint la température réglée, l'appareil arrête de chauffer. Lorsque la température n'atteint pas la température programmée, la machine se met en marche pour maintenir la température à  $\pm 5$  °C de la température programmée.

### 3. Protection contre la surchauffe de la température

Lorsque la température est supérieure à 300 °C, l'appareil s'arrête de chauffer, l'écran affiche „E4” et émet 3 bips sonores. Le ventilateur continue à fonctionner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil.


### 4. Fonction d'arrêt forcé

Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, tous les voyants s'éteignent, le voyant d'alimentation devient rouge.

### 5. Fonction Auto-off

Fonction de mémoire automatique. Retirez le pot, il coupera l'alimentation, retirez le pot, il reprendra son fonctionnement.

## PRÉCHAUFFAGE

1. Insérez la fiche dans une prise de courant murale.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée.
3. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes. L'écran d'affichage indique 05 MIN.
4. Appuyez sur  pour commencer à préchauffer la friteuse.
5. Le temps de cuisson et la température s'affichent alternativement (respectivement 3 et 7 secondes) pendant le cycle de préchauffage/cuisson.
6. Lorsque la minuterie revient à zéro, la friteuse émet 5 bips et s'éteint.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**IMPORTANT :** Avant de nettoyer une pièce, assurez-vous que la friteuse est éteinte, débranchée et froide. Il est important de nettoyer l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de graisse et les mauvaises odeurs.

**IMPORTANT :** Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

1. Lavez le bac et la plaque de gril à l'eau savonneuse tiède ou chaude. Rincez et séchez soigneusement.
2. Si des aliments sont collés sur la plaque de gril, faites-la tremper dans de l'eau savonneuse tiède ou chaude pendant une heure avant de la nettoyer. Utilisez une éponge ou une brosse douce pour enlever les taches. Rincez et séchez soigneusement.
3. Essuyez soigneusement l'intérieur de la carrosserie pour éliminer toute trace de résidu, mais PAS les éléments chauffants situés en haut.

### Bac et plaque de gril

1. Lorsque l'appareil est suffisamment froid pour être touché en toute sécurité, saisissez la poignée de la cuve située à la base de l'avant de la friteuse et retirez-la du corps de l'appareil.
2. Retirez la plaque de gril de la poêle.
3. Éliminez les miettes, essuyez la poêle et la plaque de gril avec un chiffon humide avant de les laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les replacer dans le corps de la friteuse.

**REMARQUE :** Bien que la plaque de gril et la poêle puissent être lavées au lave-vaisselle, il n'est pas recommandé de les nettoyer au lave-vaisselle. La chaleur élevée et les détergents agressifs détérioreront la qualité du revêtement.

Surfaces extérieures Nettoyez l'extérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

**REMARQUE :** N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces.

**REMARQUE :** Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

## ATTENTION

Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la poêle d'huile, de graisse de friture ou d'autres liquides.

Ne touchez pas la surface chaude, utilisez les poignées. Portez des gants allant au four pour retirer la poêle chaude.

Cet appareil est réservé à un usage domestique.

Ne touchez pas la poêle ou la plaque de gril pendant ou après l'utilisation, car elles deviennent très chaudes.

La poêle est chaude après la cuisson. Posez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur lorsque vous la retirez de l'appareil.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le sèche-cheveux ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec l'Air fryer ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le bac est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le bac. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée <i>voir le tableau (« Programmes par défaut »)</i> .
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans le Air fryer pendant le temps de préparation.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir le tableau (« Programmes par défaut »).
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'Air fryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement le bac dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le bac.	Ne remplissez pas le bac au-delà de l'indication MAX.
	Le plaque de gril n'est pas placé correctement dans le bac.	Enfoncez la plaque de gril dans le fond du bac.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans l'Air fryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans l'Air fryer.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles conviennent à la cuisson au four.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'Air fryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Pour un résultat plus croustillant, couper les chips en plus petits morceaux Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

### Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, il convient de le recycler.

**Conservez ce manuel pour référence ultérieure et remettez-le avec l'appareil à tout utilisateur futur.**



## PĂRȚI ALE APARATULUI

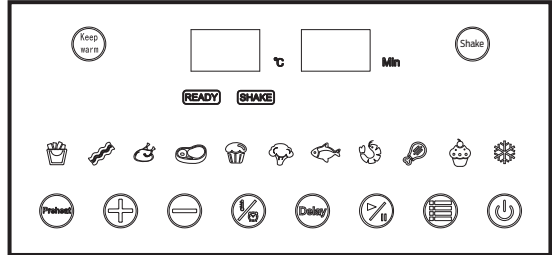
1. Corp friteuză cu aer
2. Tigăie
3. Placă grătar

- Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului sau alte suprafețe fierbinți în timpul funcționării. Utilizați mânerul sau butoanele.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați niciodată carcasa în apă, nu clătiți carcasa sub un robinet și nu permiteți niciunui lichid să intre în aparat.
- Utilizați aparatul numai pe o suprafață plană, uniformă și stabilă.
- Așezați întotdeauna alimentele pe placa de grătar astfel încât acestea să nu intre în contact direct cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de intrare și ieșire a aerului în timp ce aparatul funcționează.
- Nu umpleți tigăia cu ulei, deoarece acest lucru poate cauza un pericol de incendiu.
- Opriiți și scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de a asambla sau dezasambla piesele.
- Nu folosiți aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat sau dacă aparatul a funcționat defectuos sau a fost deteriorat în orice mod.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu conectați aparatul sau nu acționați panoul de control cu mâinile ude.
- Nu puneți aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz încins sau într-un cuptor încălzit.
- Pentru deconectare, setați temporizatorul pe oprit (0) și apoi scoateți aparatul din priză.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Nu curățați cu perii de curățat din metal. Bucățiile se pot desprinde de pe tampon și pot atinge părțile electrice, creând un risc de electrocutare.
- Nu introduceți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în aparat, deoarece acestea pot provoca incendii sau șocuri electrice.
- Pot apărea incendii dacă aparatul este acoperit sau în contact cu materiale inflamabile, cum ar fi perdele, draperii, pereți etc. în timpul funcționării. Nu așezați nimic pe sau în contact cu produsul în timp ce acesta funcționează. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm pe spatele și pe părțile laterale ale aparatului.
- Nu plasați niciunul dintre următoarele materiale în interiorul aparatului: hârtie, carton, plastic și altele similare.
- Nu acoperiți nicio parte a aparatului cu folie metalică. Acest lucru va cauza supraîncălzirea aparatului.
- În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de evacuare a aerului. Țineți-vă mâinile și fața departe de orificiile de evacuare a aburului și a aerului. De asemenea, fiți atenți la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți tigăia din aparat.
- Opriiți imediat cronometrul (0) și scoateți aparatul din priză dacă vedeți fum închis la culoare ieșind din aparat. Așteptați ca fumul să se oprească înainte de a scoate tigăia din aparat.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea

## MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie luate întotdeauna măsuri de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau rănire, pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau rănire, inclusiv următoarele:

### Panou de control



### Butoane

	<b>BUTONUL DE ALIMENTARE</b> Controlul puterii. Apăsati lung pentru a porni. Lumină roșie pentru conectare, lumină albă pentru starea de funcționare.
	<b>BUTON DE PORNIRE ȘI DE PAUZĂ</b> Control de pornire și pauză, lumina este aprinsă în mod normal.
	<b>BUTONUL DE REȚETĂ</b> Treceți la selectarea unei rețete predefinite.
	<b>BUTOANELE PLUS ȘI MINUS</b> Apăsati scurt pentru setarea standard, apăsați și mențineți apăsat pentru reglarea rapidă
	<b>BUTON PENTRU COMUTARE TEMPERATURA ȘI TIMPUL</b> Comutator pentru setarea temperaturii sau a timpului.
	<b>ECRAN DE AFIȘARE</b> Afișarea orei și a temperaturii.
	<b>BUTONUL DE MENȚINERE LA CALD</b> Funcția de menținere la cald pentru alimente gătite, 60-70°C 15 min.
	<b>BUTONUL DE ÎNTĂRZIERE</b> Funcție de temporizare, reglabilă de la 10 la 900 de minute.
	<b>BUTON DE AGITARE</b> Apăsati pentru a vă reaminti să agitați mâncarea în timpul gătitului, afișajul va emite un semnal sonor și se va aprinde.
	<b>BUTONUL DE PREÎNCĂLZIRE</b> Preîncălziți timp de 3 minute, un semnal acustic sună după funcționare.

au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Supravegherea este necesară și atunci când aparatul este utilizat de copii sau în apropierea acestora.
- Fumul poate apărea atunci când gătiți alimente grase, vă rugăm să opriiți gătitul și să îndepărtați excesul de ulei.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE
























- Spălați manual piesele detașabile.
- Atunci când utilizați prăjitorul pentru prima dată, este posibil să simțiți fum sau un miros ușor în primele minute de gătire. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este bine ventilată.
- Glisiți bolul în aparat până când acesta se fixează în poziție. Aparatul nu va funcționa dacă bolul nu este introdus corect.














## PREGĂTIRE

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul aparatului.
- Aveți la îndemână mănuși de cuptor (sau un prosop de ceai), folosiți clești din plastic rezistenți la căldură și un covor rezistent la căldură pe care să așezați tigaia.
- Pentru a scoate tigaia din aparat:
  1. Țineți partea superioară a aparatului.
  2. Prindeți mânerul tigăii cu cealaltă mână.
  3. Glisați tigaia afară din corp.
  4. Așezați tigaia pe un covoraș rezistent la căldură.
- Pentru a scoate placa de grătar din tigaie:
  - Utilizați orificiile din tavă pentru a o scoate cu mâna (așteptați ca placa de grătar să se răcească înainte de a o scoate).

## NOȚIUNI INTRODUCTIVE

1. Aparatul emite un bip după fiecare atingere.
2. Lumina  este roșie atunci când este conectată, apăsați o dată cu un semnal sonor, aparatul va începe să funcționeze, lumina devine albă. Butonul de funcții se aprinde.  
Notă: Apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a opri aparatul.
3.  pentru setarea timpului sau a temperaturii. O apăsare se va aprinde de 5 ori, apăsați  sau  pentru reglarea a 5 °C. După setarea orei și a temperaturii, apăsați pentru  a începe lucrul. Pornește automat dacă nu există nicio acțiune după setare.
4. Butonul  Plus, 5 °C în sus pentru o apăsare, apăsare lungă pentru reglarea rapidă (fără bip). Limita superioară a temperaturii este de 200 °C, limita superioară a timpului este de 60 de minute.
5. Butonul  Minus, 5 °C în jos pentru o apăsare, apăsare lungă pentru o ajustare rapidă (fără semnal sonor). Limita inferioară de temperatură este de 40 °C, limita inferioară de timp este de 1 minut.
6. Butonul  Keep warm, poate fi setat la 60-70 °C. Setarea implicită este 65 °C, 15 minute, apăsați  pentru a regla temperatura și timpul, fiecare 5 °C și 1 minut când apăsați  & . Intervalul maxim pentru timp este de 60 de minute. După reglare, apăsați  pentru a confirma și a porni programul.
7. Butonul de întârziere . Apăsați butonul, se va aprinde, setarea implicită este de 90 de minute, poate fi reglată între 10-900 de minute. Setăți cu  & , apăsați scurt pentru setarea de 10 minute, apăsați lung pentru setarea de 30 de minute. Apăsați  pentru a selecta rețeta, apoi apăsați  pentru a seta timpul și apăsați  pentru a porni. Dacă doriți să anulați solicitarea DELAY, apăsați  pentru pauză și apăsați din nou pentru a anula.
8. Butonul  Shake, funcție presetată pentru cartofi prăjiți, friptură, pui, pulpă de pui, pește, creveți și legume. Acesta va emite un bip de 5 ori când a trecut jumătate din timpul de gătire. Dacă scuturarea/întoarcerea ingredientelor nu este finalizată, va emite din nou un bip de 5 ori.
9. Butonul Rețeta , apăsați pentru a selecta rețeta, apăsați  pentru a porni programul.
10. Butonul  Preîncălzire, setarea implicită este de 3 minute și 200 °C. Apăsați pentru a începe programul de preîncălzire. La sfârșitul procesului, indicatorul READY se aprinde pe afișaj și aparatul emite 3 bipuri.

## Programe implicite

Funcția	Timp de gătire implicit (minute)	Temperatura în mod implicit	Cantitatea recomandată de ingrediente (g)	Acțiune recomandată în timpul gătitului
 Pește	15	180	200-300	Scutură
 Chipsuri	20	200	300-500	Scutură
 Bacon	5	180	80-120	
 Gătitul în cuptor	15	180	120-200	
 Picior de pui	22	190	400-600	Scutură
 Steak	12	180	150-200	Scutură
 Legume	10	150	400-550	Scutură
 Creveți	8	185	350-500	Scutură
 Pui	40	180	500-550	Scutură
 Desert	15	180		
 Alimente congelate	20	180	200-300	

## UTILIZAREA APARATULUI

### 1. Controlul timpului

Când aparatul pornește, începe numărătoarea inversă, cifrele de pe afișaj indică timpul rămas, iar când afișajul arată zero, friteuza se oprește. Atunci când temperatura este mai mare de 100°C, ventilatorul continuă să funcționeze timp de 20 de secunde. Ventilatorul se oprește apoi și aparatul începe să funcționeze, emițând 5 semnale sonore.

### 2. Controlul temperaturii

Un termometru este plasat în interiorul aparatului. Când temperatura atinge temperatura setată, aparatul se oprește din încălzire. Dacă temperatura nu atinge temperatura setată, aparatul pornește pentru a menține temperatura la  $\pm 5^\circ\text{C}$  față de temperatura setată.

### 3. Protecție împotriva supraîncălzirii

Atunci când temperatura depășește 300°C, aparatul oprește încălzirea, afișajul arată „E4” și emite 3 semnale sonore. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de 30 de secunde pentru a răci aparatul.


### 4. Funcția de oprire forțată.

Țineți apăsat butonul de alimentare pentru a opri dispozitivul, toate LED-urile se vor stinge, iar LED-ul de alimentare va deveni roșu.

### 5. Funcția Auto-off

Funcția de memorie automată. Scoateți vasul, se va întrerupe alimentarea, scoateți vasul, se va relua funcționarea.

## PREÎNCĂLZIRE

1. Introduceți ștecherul într-o priză de perete.
2. Setati temperatura de gătit dorită.
3. Setati timpul de gătire la 5 minute. Pe afișaj apare 05 MIN.
4. Apăsati butonul  pentru a începe preîncălzirea friteuzei.
5. Timpul și temperatura de gătire sunt afișate alternativ (3 și respectiv 7 secunde) în timpul ciclului de preîncălzire/coacere.
6. Când temporizatorul revine la zero, friteuza emite un semnal sonor de 5 ori și se oprește.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**IMPORTANT:** Înainte de a curăța orice piesă, asigurați-vă că friteuza este oprită, scoasă din priză și rece. Este important să curățați întregul aparat după fiecare utilizare pentru a evita acumularea de grăsime și mirosuri neplăcute.

**IMPORTANT:** Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în niciun lichid.

1. Spălați tigaia și placa de grătar în apă caldă până la fierbinte cu săpun. Clătiți și uscați bine.
2. Dacă pe placa grătarului sunt lipite alimente, înmuiați-o în apă caldă până la fierbinte cu săpun timp de 1 oră înainte de curățare. Folosiți un burete sau o perie moale pentru a îndepărta orice pete. Clătiți și uscați bine.
3. Ștergeți bine interiorul corpului pentru a îndepărta orice firimitură de reziduu, dar NU elementele de încălzire din partea superioară.

### Tigaiă și placă de grătar

1. Când aparatul este suficient de rece pentru a fi atins în siguranță, prindeți mânerul bolului de la baza părții frontale a friteuzei și scoateți-l din corpul aparatului.
2. Scoateți placa de grătar din tigaie.
3. Eliminați firimiturile, ștergeți atât tigaia, cât și placa grill cu o cârpă umedă înainte de a le spăla manual în apă caldă cu săpun. Uscați bine înainte de a le pune înapoi în corpul friteuzei cu aer.

**NOTĂ:** Deși placa de grătar și tigaia pot fi spălate în mașina de spălat vase, nu recomandăm curățarea lor în mașina de spălat vase. Căldura ridicată și detergenții agresivi vor deteriora calitatea acoperirii.

Suprafețe exterioare Curățați exteriorul cu o cârpă sau un burete umed. Uscați bine.

**NOTĂ:** Nu folosiți materiale abrazive sau ustensile ascuțite pentru a curăța friteuza sau oricare dintre piesele sale.

**NOTĂ:** Lăsați toate piesele și suprafețele să se usuce complet înainte de a utiliza din nou aparatul.

## ATENȚIE

Aceasta este o friteuză cu aer care funcționează pe bază de aer cald. Nu umpleți tigaia cu ulei, grăsime de prăjire sau alte lichide.

Nu atingeți suprafața fierbinte, folosiți mânerul. Purtați mănuși rezistente la cuptor atunci când scoateți tigaia fierbinte.

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Nu atingeți tigaia sau placa de grătar în timpul sau pentru o perioadă de timp după utilizare, deoarece acestea vor deveni foarte fierbinți.

Tigaia este fierbinte după gătire. Așezați-o întotdeauna pe o suprafață de lucru rezistentă la căldură atunci când scoateți tigaia din aparat.

## DEPANARE

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Uscătorul de păr nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Rotiți butonul temporizatorului la timpul de gătit dorit pentru a porni aparatul.
Ingrediente prăjite cu Air fryer sunt nu sunt gătite.	Prea multe ingrediente în coș.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Rotiți butonul de reglare a temperaturii la temperatura dorită (consultați tabelul „Programe implicite”).
Ingredientele sunt prăjite neuniform în Air fryer în timpul preparării.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătate de drum la jumătatea procesului.	Ingredientele care se află una peste alta sau una deasupra celeilalte (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de preparare. Consultați tabelul „Programe implicite”.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din Air fryer.	Ați folosit un tip de gustare destinată a fi preparată într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări coapte la cuptor sau ungeți-le ușor cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu reușesc să fac tigaia să alunece corect în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul dincolo de marcajul MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tigaie.	Împingeți placa de grătar în partea de jos a tigăii.
Din aparat iese fum alb.	Pregătești ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Air fryer, o cantitate mare de ulei curge în tigaie. Uleiul produce fum, iar tigaia se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Tava conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb se datorează faptului că grăsimea se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că curățați bine tigaia după fiecare utilizare.
Chipsurile proaspete sunt prăjite neuniform în Air fryer.	Nu ați utilizat tipul corect de cartof cartofi.	Alegeți cartofi care sunt etichetați ca fiind potriviți pentru coacere pe ambalaj.
	Nu ai clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Chipsurile proaspete nu sunt crocante când ies din Air fryer.	Crocabilitatea chipsurilor depinde de cantitatea de ulei și apă pe care o conțin.	Aveți grijă să uscați bine bețele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Pentru un rezultat mai crocant, tăiați chipsurile în bucăți mai mici. Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

## Eliminarea corectă a acestui produs



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul UE. Pentru a preveni ca eliminarea necontrolată să dăuneze mediului sau sănătății umane, acesta trebuie reciclat.

**Păstrați acest manual pentru referințe viitoare și transmiteți-l oricărui utilizator viitor.**



## CZĘŚCI URZĄDZENIA

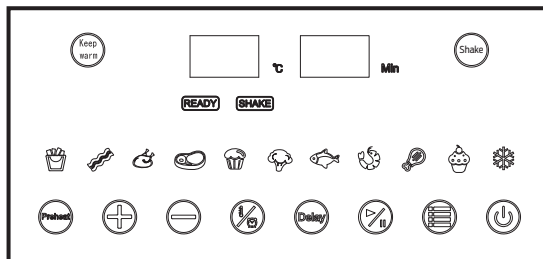
1. Korpus frytkownicy powietrznej
2. Patelnia
3. Płyta grillowa

- Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia ani innych gorących powierzchni podczas pracy. Należy używać uchwyty lub pokreśli.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie, nie płucz obudowy pod kranem ani nie pozwól, aby jakkolwiek ciecz dostała się do wnętrza urządzenia.
- Urządzenie należy używać wyłącznie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Potrawy należy zawsze umieszczać na płycie grillowej w taki sposób, aby nie miały one bezpośredniego kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napętlaj patelni olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania przed czyszczeniem. Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu części należy odczekać około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić wyłącznik czasowy w pozycji Off (0), a następnie odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Nie czyść metalowymi zmywakami. Kawałki mogą oderwać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- Nie należy wkładać do urządzenia zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- Jeśli urządzenie zostanie przykryte lub zetknię się z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, firanki, ściany itp. podczas pracy, może dojść do pożaru. Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów ani stykać się z nim. Z tyłu i po bokach urządzenia należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
- Wewnątrz urządzenia nie wolno umieszczać następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku itp.
- Nie przykrywaj żadnej części urządzenia metalową folią. Spowoduje to przegrzanie urządzenia.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz z dala od otworów wylotowych pary i powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania patelni z urządzenia.
- Natychmiast wyłącz wyłącznik czasowy (0) i odłącz urządzenie od zasilania, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń, w tym następujących:

### Panel sterowania



### Przyciski

	<b>PRZYCIISK ZASILANIA</b> Sterowanie zasilaniem. Długie naciśnięcie uruchamia. Czerwone światło dla podłączenia, białe światło oznaczające status pracy.
	<b>PRZYCIISK START I PAUZA</b> Sterowanie startem i pauzą, światło normalnie włączone.
	<b>PRZYCIISK PRZEPISU</b> Przełącz, aby wybrać wstępnie ustawiony przepis.
	<b>PRZYCIISK PLUS I MINUS</b> Naciśnij krótko dla ustawienia standardowego, naciśnij i przytrzymaj dla szybkiej regulacji.
	<b>PRZYCIISK PRZEŁĄCZNIKA TEMPERATURY I CZASU</b> Przełącznik do regulacji temperatury lub czasu.
	<b>EKRAN WYŚWIETLACZA</b> Wyświetlacz czasu/temperatury.
	<b>PRZYCIISK UTRZYMYWANIA CIEPŁA</b> Funkcja utrzymywania ciepła dla gotowania potraw, 60-70°C 15 min.
	<b>PRZYCIISK OPÓŹNIENIA</b> Funkcja opóźnienia, regulacja w zakresie 10-900 min.
	<b>PRZYCIISK WSTRZĄSIANIA</b> Naciśnij, aby przypomnieć o potrząśnięciu potrawą podczas gotowania, wyświetlacz wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się.
	<b>PRZYCIISK PODGRZEWANIA</b> Wstępne nagrzewanie przez 3 minuty, po uruchomieniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinformowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Nadzór jest również wymagany, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Podczas gotowania tłustych potraw może wystąpić dymienie, dlatego należy przerwać gotowanie i usunąć nadmiar oleju.
























## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zdemontowane części należy myć ręcznie.
2. Podczas pierwszego użycia frytkownicy może być wyczuwalny dym lub lekki zapach lub lekki zapach przez kilka pierwszych minut gotowania. Jest to normalne. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
3. Wsuń misę do urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Urządzenie nie będzie działać, jeśli miska nie zostanie prawidłowo włożona.












## PRZYGOTOWANIE

- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- Przygotuj rękawice kuchenne (lub ściereczkę do naczyń), użyj plastikowych szczyptic żaroodpornych i maty żaroodpornej, na której umieścisz patelnię.
- Aby wyjąć patelnię z urządzenia:
  1. Przytrzymaj górną część urządzenia.
  2. Chwyć uchwyt patelni drugą ręką.
  3. Wysuń patelnię z korpusu.
  4. Umieść patelnię na macie żaroodpornej.
- Aby zdjąć płytę grillową z patelni:
  1. Użyj otworów w tacce, aby wyjąć ją ręcznie (przed wyjęciem poczekaj, aż płyta grillowa ostygnie).

## PIERWSZE KROKI

1. Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy po każdym dotknięciu.
2. Dioda  świeci na czerwono po podłączeniu, naciśnij raz z sygnałem dźwiękowym, urządzenie zacznie działać, dioda zmieni kolor na biały. Przycisk funkcji zaświeci się.  
Uwaga: Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.
3.  do ustawiania czasu lub temperatury. Jedno naciśnięcie spowoduje podświetlenie 5 razy, naciśnij  lub , aby ustawić 5 °C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij, aby  rozpocząć pracę. Automatycznie uruchomi się, jeśli po ustawieniu nie zostanie wykonana żadna czynność.
4. Przycisk  Plus, 5 °C w górę po jednym naciśnięciu, długie naciśnięcie w celu szybkiej regulacji (bez sygnału dźwiękowego). Górny limit temperatury to 200 °C, górny limit czasu to 60 minut.
5. Przycisk  Minus, 5°C w dół dla jednego naciśnięcia, długie naciśnięcie dla szybkiej regulacji (bez sygnału dźwiękowego). Dolny limit temperatury to 40°C, dolny limit czasu to 1 minuta.
6.  Przycisk utrzymywania ciepła, można ustawić na 60-70°C. Domyślne ustawienie to 65°C, 15 minut, naciśnij , aby dostosować temperaturę i czas, co 5°C i 1 minutę po naciśnięciu  i . Maksymalny zakres czasu to 60 minut. Po ustawieniu naciśnij , aby potwierdzić i uruchomić program.
7. Przycisk  Delay. Naciśnij przycisk, zaświeci się, domyślne ustawienie to 90 minut, można je regulować w zakresie 10-900 minut. Ustaw za pomocą  i , krótkie naciśnięcie ustawia 10 minut, długie naciśnięcie ustawia 30 minut. Naciśnij , aby wybrać przepis, następnie naciśnij , aby ustawić czas i naciśnij , aby rozpocząć. Jeśli chcesz anulować żądanie DELAY, naciśnij , aby wstrzymać i naciśnij ponownie, aby anulować.
8. Przycisk  Shake, zaprogramowana funkcja dla frytek, steków, kurczaka, udek kurczaka, ryb, krewetek i warzyw. Po upływie połowy czasu gotowania urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych. Jeśli potrząsanie/obracanie składników nie zostanie zakończone, urządzenie ponownie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.
9. Przycisk  Recipe, naciśnij, aby wybrać przepis, naciśnij , aby uruchomić program.
10. Przycisk  Preheat, ustawienie domyślne to 3 minuty i 200°C. Naciśnij, aby uruchomić program podgrzewania. Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik READY, a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe.

## Programy domyślne

Funkcja	Domyślny czas gotowania (min)	Domyślna temperatura	Zalecana ilość składników (g)	Zalecane działania podczas gotowania
 Ryba	15	180	200-300	Wstrząsnąć
 Frytki	20	200	300-500	Wstrząsnąć
 Bekon	5	180	80-120	
 Pieczeń	15	180	120-200	
 Udko z kurczaka	22	190	400-600	Wstrząsnąć
 Stek	12	180	150-200	Wstrząsnąć
 Warzywa	10	150	400-550	Wstrząsnąć
 Krewetki	8	185	350-500	Wstrząsnąć
 Kurczak	40	180	500-550	Wstrząsnąć
 Deser	15	180		
 Żywność mrożona	20	180	200-300	

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

### 1. Kontrola czasu

Po rozpoczęciu pracy timer rozpocznie odliczanie, liczby na wyświetlaczu to pozostały czas, gdy pokaże zero, frytownica przestanie działać. Gdy temperatura przekroczy 100°C, wentylator będzie kontynuował pracę przez 20 sekund. Następnie wentylator wyłączy się, a urządzenie przejdzie w stan wyłączenia po 5 sygnałach dźwiękowych.

### 2. Kontrola temperatury

Termometr wewnątrz urządzenia, gdy temperatura osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie przestanie się nagrzewać. Gdy temperatura nie osiągnie ustawionej temperatury, urządzenie rozpocznie pracę, aby utrzymać temperaturę w zakresie  $\pm 5$  °C od ustawionej temperatury.

### 3. Ochrona przed przegrzaniem

Gdy temperatura przekroczy 300°C, urządzenie przestanie się nagrzewać, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E4” i rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Wentylator będzie pracował przez 30 sekund, aby schłodzić urządzenie.


### 4. Funkcja wymuszonego wyłączenia

Długie naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje wyłączenie urządzenia, wszystkie kontrolki zgasną, a kontrolka zasilania zmieni kolor na czerwony.

### 5. Funkcja Auto-off

Funkcja automatycznego zapamiętywania. Wyciągnięcie garnka spowoduje odcięcie zasilania, ponowne wyciągnięcie garnka spowoduje wznowienie pracy.

## PODGRZEWANIE

- Podłącz wtyczkę do ściennego gniazda zasilania.
- Ustaw żadaną temperaturę gotowania.
- Ustaw czas gotowania na 5 minut. Na wyświetlaczu pojawi się 05 MIN.
- Naciśnij przycisk , aby rozpocząć podgrzewanie frytownicy.
- Czas gotowania i temperatura będą wyświetlane naprzemiennie (odpowiednio przez 3 i 7 sekund) podczas cyklu podgrzewania/gotowania.
- Gdy zegar powróci do zera, frytownica wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i wyłączy się.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**WAŻNE:** Przed czyszczeniem jakiegokolwiek części należy upewnić się, że frytownica jest wyłączona, odłączona od zasilania i chłodna. Ważne jest, aby czyścić całe urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i uniknąć nieprzyjemnych zapachów.

**WAŻNE:** Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w żadnym płynie.

- Umyj patelnię i płytę grillową w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie wypłucz i wysusz.
- Jeśli na płycie grillowej utknęły resztki jedzenia, przed czyszczeniem należy zanurzyć ją na 1 godzinę w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie wypłucz i wysusz.
- Dokładnie wytrzyj wnętrze korpusu, aby usunąć wszelkie pozostałości, ale NIE elementy grzejne na górze.

### Patelnia i płyta grillowa

- Gdy urządzenie jest wystarczająco chłodne, aby można go było bezpiecznie dotknąć, chwyc uchwyty misy z przodu podstawy frytownicy i wyciągnij ją z korpusu.
  - Zdejmij płytę grillową z patelni.
  - Pozbądź się okruszków, przetrzyj patelnię i płytę grillową wilgotną szmatką, a następnie umyj je ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz przed ponownym umieszczeniem w korpusie frytownicy.
- UWAGA:** Chociaż płytę grillową i patelnię można myć w zmywarce, nie zalecamy czyszczenia ich w zmywarce. Wysoka temperatura i agresywne detergenty pogorszą jakość powłoki.
- UWAGA:** Nie używaj żadnych materiałów ściernych ani ostrych narzędzi do czyszczenia frytkownicy powietrznej ani żadnej z jej części.
- UWAGA:** Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać, aż wszystkie części i powierzchnie dokładnie wyschną.

## UWAGA

Frytownica powietrzna działa w oparciu o gorące powietrze. Nie napełniać patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innymi płynami.

Nie dotykaj gorącej powierzchni, używaj uchwytów. Podczas wyjmowania gorącej patelni należy nosić rękawice ochronne.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Nie dotykaj patelni ani płyty grillowej w trakcie lub przez pewien czas po użyciu, ponieważ staną się one bardzo gorące.

Patelnia jest gorąca po zakończeniu gotowania. Podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy zawsze umieszczać ją na żaroodpornej powierzchni roboczej.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Air fryer nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Timer nie został ustawiony.	Przekręć pokrętko timera na żądany czas gotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone w urządzeniu Air fryer nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w koszu. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obróć pokrętko regulacji temperatury do żądanego ustawienia temperatury (patrz tabela „Programy domyślne”).
Składniki są nierównomiernie smażone w urządzeniu Air fryer w czasie przygotowywania.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia do połowy.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz tabela „Programy domyślne”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Air fryer.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W koszyku znajduje się zbyt dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej wskazania MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w szalce.	Dociśnij płytę grillową do dna patelni.
Z urządzenia wydobywa się biały dym z urządzenia.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w urządzeniu Air fryer na patelnię wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza dym, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie końcowy rezultat.
	Na patelni nadal znajdują się pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Należy upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.
Świeże frytki są nierównomiernie smażone w urządzeniu Air fryer.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Wybierz ziemniaki, które są oznaczone na opakowaniu jako nadające się do pieczenia.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo oplukane przed smażeniem.	Dokładnie oplucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia Air fryer.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

### Poprawna utylizacja urządzenia



Ten znaczek informuje nas, że zgodnie z prawem UE ten produkt nie powinien być wyrzucony razem z innymi odpadami domowymi. W celu uniknięcia zagrożenia dla środowiska, lub ludzkiego zdrowia, oddaj produkt do utylizacji w odpowiednim miejscu.

**Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości i przekaz ją ze sprzętem każdemu przyszłym użytkownikom.**



## ČÁSTI SPOTŘEBIČE

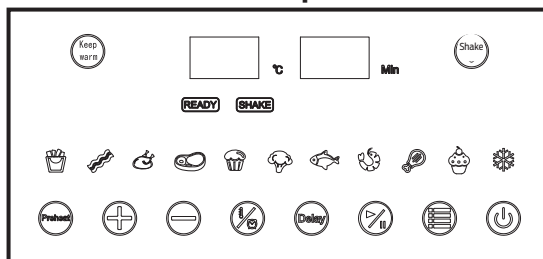
1. Tělo fritézy
2. Pánev
3. Grilovací deska

- Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
- Během provozu se nikdy nedotýkejte vnitřku spotřebiče ani jiných horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky.
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte kryt do vody, neoplachujte kryt pod vodovodním kohoutkem ani nedovolte, aby se do spotřebiče dostala jakákoliv tekutina.
- Spotřebič provozujte pouze na rovném, rovném a stabilním povrchu.
- Potravinu vždy pokládejte na grilovací desku tak, aby nepřišla do přímého kontaktu s topnými tělesy.
- Během provozu spotřebiče nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu.
- Pánev nenaplňujte olejem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním jej vypněte a odpojte od elektrické sítě. Před montáží nebo demontáží dílů nechte spotřebič asi 30 minut vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, nebo pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakkoli poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Spotřebič nezapojujte do sítě a neobsluhujte ovládací panel mokřkýma rukama.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřívání trouby.
- Chcete-li spotřebič odpojit, nastavte časovač do polohy Vypnuto (0) a poté jej odpojte ze zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič nečistěte kovovými drátěnkami. Kousky se mohou odlomit z podložky a dotknout se elektrických částí, čímž hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Do spotřebiče nekládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové nádoby, protože mohou způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
- Pokud je přístroj během provozu zakrytý nebo v kontaktu s hořlavými materiály, jako jsou záclony, závěsy, stěny apod. může dojít k požáru. Během provozu na výrobek nic nepokládejte ani se ho nedotýkejte. Na zadní straně a po stranách spotřebiče ponechte alespoň 10 cm volného prostoru.
- Dovnitř spotřebiče neumisťujte žádné z následujících materiálů: papír, lepenku, plast a podobně.
- Žádnou část spotřebiče nezakrývejte kovovou fólií. To by způsobilo přehřátí spotřebiče.
- Při horkovzdušném fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od otvorů pro páru a vzduch. Pozor na horkou páru a vzduch dávajte také při vyjímání pánve ze spotřebiče.
- Pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě vypněte časovač (0) a odpojte spotřebič od sítě. Před vyjmutím pánve ze spotřebiče počkejte, až kouř ustane.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí,

## DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání elektrických zařízení je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění, včetně následujících:

### Ovládací panel



### Tlačítka

	<b>TLAČÍTKO NAPÁJENÍ</b> Řízení výkonu. Dlouhým stisknutím se aktivuje. Červené světlo pro připojení, bílé světlo pro indikaci provozního stavu.
	<b>TLAČÍTKO START A PAUSE</b> Ovládání startu a pauzy, světlo normálně svítí.
	<b>TLAČÍTKO RECEPT</b> Přepnutím vyberete přednastavený recept.
	<b>TLAČÍTKO PLUS A MINUS</b> Krátke stiskněte pro standardní nastavení, stiskněte a podržte pro rychlé nastavení.
	<b>TLAČÍTKO PŘEPÍNAČE TEPLOTA A ČAS</b> Přepínač pro regulaci teploty nebo času.
	<b>OBRAZOVKA DISPLEJE</b> Zobrazení času/teploty.
	<b>TLAČÍTKO KEEP WARM</b> Funkce udržování teploty při vaření jídla, 60-70 °C 15 min.
	<b>TLAČÍTKO ZPOŽDĚNÍ</b> Funkce zpoždění, nastavitelná v rozmezí 10-900 min.
	<b>TLAČÍTKO SHAKE</b> Stisknutím tohoto tlačítka si připomenete, že máte během vaření jídlo protřepat, displej zaplápná a rozsvítí se.
	<b>TLAČÍTKO PŘEDHŘÁTÍ</b> Předehřívání po dobu 3 minut, při spuštění zazní zvukový signál.

- pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Dohled je nutný také v případě, že spotřebič používají děti nebo v jeho blízkosti.
- Při vaření mastných potravin může dojít ke kouření, přerušete vaření a odstraňte přebytečný olej.

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odnímatelné části by se měly mýt ručně.
- Při prvním použití fritézy se může v prvních minutách vaření objevit kouř nebo slabý zápach či mírný zápach. To je normální. Ujistěte se, že je místnost dobře větrána.
- Zasuňte mísu do spotřebiče, dokud nezapadne na své místo. Pokud není mísa správně zasunuta, spotřebič nebude fungovat.



## PŘÍPRAVA

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Kolem spotřebiče nechte volný prostor alespoň 10 cm.
- Mějte po ruce kuchyňské rukavice (nebo utěrku), použijte žáruvzdorné plastové kleště a žáruvzdornou podložku, na kterou pánev položíte.
- Vyjmout pánev ze spotřebiče:
  1. Přidržte horní část spotřebiče.
  2. Druhou rukou uchopte rukojeť pánve.
  3. Vysuňte pánev z těla spotřebiče.
  4. Položte pánev na žáruvzdornou podložku.
- Vyjmout grilovací desky z pánve:
 

Pomocí otvorů ve vaničce ji vyjměte rukou (před vyjmutím počkejte, až grilovací deska vychladne).

## PRVNÍ KROKY

1. Po každém dotyku spotřebič pípne.
2. svítí při zapojení červeně, stiskněte jednou se zvukovým signálem, spotřebič začne pracovat, světlo se změní na bílé. Tlačítko funkčí se rozsvítí.  
Poznámka: Stisknutím a podržením po dobu 3 sekund spotřebič vypnete.
3. pro nastavení času nebo teploty. Jedním stisknutím se rozsvítí 5krát, stiskněte nebo pro nastavení 5 °C. Po nastavení času a teploty stiskněte pro zahájení práce. Automaticky se spustí, pokud po nastavení neprovedete žádnou akci.
4. Tlačítko Plus, jedním stisknutím o 5 °C nahoru, dlouhým stisknutím pro rychlé nastavení (bez zvukového signálu). Horní limit teploty je 200 °C, horní limit času je 60 minut.
5. Tlačítko Minus, 5 °C dolů pro jedno stisknutí, dlouhé stisknutí pro rychlé nastavení (bez zvukového signálu). Dolní teplotní limit je 40 °C, dolní časový limit je 1 minuta.
6. Tlačítko Keep warm (udržovat teplotu), lze nastavit na 60-70 °C. Výchozí nastavení je 65 °C, 15 minut, stisknutím nastavíte teplotu a čas, vždy 5 °C a 1 minutu při stisknutí a . Maximální rozsah pro čas je 60 minut. Po nastavení stiskněte pro potvrzení a spuštění programu.
7. Tlačítko zpoždění. Stiskněte tlačítko, rozsvítí se, výchozí nastavení je 90 minut, lze nastavit v rozmezí 10-900 minut. Nastavte pomocí a krátké stisknutí pro nastavení 10 minut, dlouhé stisknutí pro nastavení 30 minut. Stisknutím tlačítka vyberte recept, poté stiskněte tlačítko pro nastavení času a stiskněte tlačítko pro spuštění. Pokud chcete zrušit požadavek DELAY, stiskněte pro pozastavení a znovu stiskněte pro zrušení.
8. Tlačítko Shake, přednastavená funkce pro hranolky, steak, kuře, kuřecí stehno, rybu, krevety a zeleninu. Po uplynutí poloviny doby vaření zazní 5krát zvukový signál. Pokud není protřepávání/obracení ingredienci dokončeno, znovu 5krát zapípa.
9. Tlačítko Recept, stisknutím zvolte recept, stisknutím spustíte program.
10. Tlačítko Předehřev, výchozí nastavení je 3 minuty a 200 °C. Stisknutím spustíte program předehřevu. Na konci procesu se na displeji rozsvítí ukazatel READY a spotřebič 3x pípne.

## Výchozí programy

Funkce	Výchozí doba vaření (min)	Výchozí teplota	Doporučené množství složek (g)	Doporučené činnosti během vaření
Ryby	15	180	200-300	Protřepat
Chipsy	20	200	300-500	Protřepat
Slanina	5	180	80-120	
Pečeně	15	180	120-200	
Kuřecí stehno	22	190	400-600	Protřepat
Steak	12	180	150-200	Protřepat
Zelenina	10	150	400-550	Protřepat
Krevety	8	185	350-500	Protřepat
Kuře	40	180	500-550	Protřepat
Dezert	15	180		
Mražené potraviny	20	180	200-300	

## POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

### 1. Kontrola času

Po spuštění začne časovač odpočítávat čas, čísla na displeji představují zbývajcí čas, když se na displeji zobrazí nula, fritéza se zastaví. Když teplota překročí 100 °C, ventilátor bude pokračovat v provozu po dobu 20 sekund. Poté se ventilátor vypne a spotřebič přejde do režimu vypnutí po 5 zvukových signálech.

### 2. Řízení teploty

Teploměr uvnitř jednotky, když teplota dosáhne nastavené teploty, jednotka přestane ohřívat. Když teplota nedosáhne nastavené teploty, jednotka začne pracovat tak, aby udržovala teplotu v rozmezí  $\pm 5$  °C od nastavené teploty.

### 3. Ochrana proti přehřátí

Když teplota překročí 300 °C, spotřebič přestane ohřívat, na displeji se zobrazí „E4“ a zazní 3 pípnutí. Ventilátor poběží 30 sekund, aby spotřebič ochladil.

### 4. Funkce vynuszonego vyláčení

Dlouhým stisknutím tlačítka napájení se přístroj vypne, všechny kontroly zhasnou a kontrolka napájení zčervená.

### 5. Funkce Auto-off

Funkce automatické paměti. Vytažení vařiče přeruší napájení, opětovné vytažení vařiče obnoví provoz.

## VYTÁPĚNÍ

1. Připojte zástrčku do síťové zásuvky.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření.
3. Nastavte dobu vaření na 5 minut. Na displeji se zobrazí 05 MIN.
4. Stiskněte tlačítko pro zahájení ohřevu fritézy.
5. Během cyklu přehřívání/vaření se střídavě (po dobu 3 a 7 sekund) zobrazuje čas a teplota vaření.
6. Když se časovač vrátí na nulu, fritéza 5krát pípne a vypne se.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**DŮLEŽITÉ:** Před čištěním jakékoli části se ujistěte, že je fritéza vypnutá, odpojená od sítě a vychladlá. Je důležité vyčistit celý spotřebič po každém použití, abyste zabránili usazování mastnoty a předešli nepříjemnému zápachu.

**DŮLEŽITÉ:** Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do žádné tekutiny.

1. Pánev a grilovací desku umyjte v teplé až horké mýdlové vodě. Důkladně je opláchněte a osušte.
2. Pokud na grilovací desce upělý nějaké potraviny, namočte ji před čištěním na 1 hodinu do teplé až horké mýdlové vody. K odstranění skvrn použijte houbičku nebo měkký čistící kartáček. Důkladně opláchněte a osušte.
3. Důkladně oťete vnitřní část tělesa, abyste odstranili veškeré zbytky, ale NE topná tělesa v horní části.

### Pánev a grilovací deska

1. Když je spotřebič dostatečně chladný, abyste se ho mohli bezpečně dotknout, uchopte rukojeť mísy na přední straně základny fritézy a vytáhněte ji z těla fritézy.
2. Vyměňte grilovací desku z pánve.

3. Zlikvidujte drošky, pánev i grilovací desku oťete vlhkým hadříkem a poté je ručně umyjte v teplé mýdlové vodě.

**POZNÁMKA:** Přestože jsou grilovací deska a pánev vhodné pro mytí v myčce nádobí, nedoporučujeme je v ní mýt. Vysoké teplo a drsné mycí prostředky zhorší kvalitu povrchové úpravy.

Vnější povrchy Vnější povrchy čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. Důkladně je osušte.

**UPOZORNĚNÍ:** K čištění fritézy ani jejích částí nepoužívejte žádné abrazivní prostředky ani ostré nástroje.

**POZNÁMKA:** Před dalším použitím přístroje nechte všechny části a povrchy důkladně vyschnout.

## POZNÁMKA

Jedná se o fritézu, která pracuje na horký vzduch. Nenaplňujte pánev olejem, fritovacím tukem nebo jinými tekutinami.

Nedotýkejte se horkého povrchu, používejte rukojeti. Při vyjímání horké pánve používejte rukavice odolné vůči troubě.

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

Nedotýkejte se pánve ani grilovací desky během používání nebo nějakou dobu po něm, protože se velmi zahřívá.

Pánev je po vaření horká. Při vyjímání pánve ze spotřebiče ji vždy položte na žáruvzdornou pracovní plochu.



## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza na vzduchu nefunguje.	Zařízení není připojeno.	Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Časovač nebyl nastaven.	Pro zapnutí spotřebiče otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu vaření.
Ingredience smažené ve fritéze Air fryer nejsou hotové.	Počet složek v košíku je příliš vysoký.	Do koše vkládejte menší dávky přísad. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte knoflíkem regulace teploty na požadované nastavení teploty (viz tabulka „Výchozí programy“).
Přísady se ve fritéze Air fryer během přípravy smaží nerovnoměrně.	Některé druhy přísad je třeba protřepat do poloviny.	Přísady, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz tabulka „Výchozí programy“.
Smažené občerstvení není po vyjmutí z trouby křupavé z fritézy Air fryer.	Použili jste typ občerstvení určený k přípravě v tradiční fritéze.	Použijte svačinky z trouby nebo je lehce potřete olejem, aby byly křupavější.
Pánev nemohu do spotřebiče správně vložit.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Zásobník nenaplňujte nad hodnotu MAX.
	Koš není v pánvi správně umístěn.	Zatlačte grilovací desku dolů do dna pánve.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravíte si tukové přísady.	Při smažení mastných surovin ve fritéze Air fryer uniká do pánve velké množství oleje. Z oleje se kouří a pánev se může zahřát více než obvykle. Na konečný výsledek spotřebiče to nemá vliv.
	Na pánvi jsou stále zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na pánvi. Dbejte na to, abyste pánev po každém použití řádně vyčistili.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Air fryer smaží nerovnoměrně.	Nebyl použit správný druh brambor.	Vyberte brambory, které jsou na obalu označeny jako vhodné k pečení.
	Bramborové tyčinky nebyly před smažením řádně opláchnuty.	Bramborové tyčinky důkladně opláchněte, abyste je zbavili škrobu.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy Air fryer křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou bramborové tyčinky řádně vysušené.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější. Přidejte trochu více oleje, aby byly křupavější.

### Správná likvidace spotřebiče



Toto razítko nás informuje, že v souladu s právními předpisy EU by tento výrobek neměl být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Aby nedošlo k ohrožení životního prostředí nebo lidského zdraví, zlikvidujte prosím výrobek na vhodném místě.

**Tento návod si uschovejte pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením budoucím uživateli.**



## ČASTI SPOTREBIČA

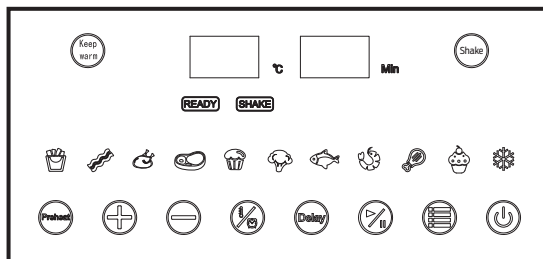
1. Teleso fritézy
2. Panvica
3. Grilovacia doska

- Pred použitím si prečítajte všetky pokyny.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra spotrebiča ani iných horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo gombíky.
- Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte kryt do vody, neoplachujte kryt pod vodovodným kohútikom ani nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala akákoľvek tekutina.
- Spotrebič prevádzkujte len na rovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
- Potraviny vždy umiestňujte na grilovaciu dosku tak, aby neprišli do priameho kontaktu s vykurovacími telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu.
- Panvicu nenapĺňajte olejom, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Keď spotrebič nepoužívate a pred čistením ho vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pred montážou alebo demontážou častí nechajte spotrebič približne 30 minút vychladnúť.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo ak spotrebič nefunguje správne alebo bol akokoľvek poškodený.
- Spotrebič nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Nezapájajte spotrebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrymi rukami.
- Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do jeho blízkosti, ani do vyhrievanej rúry.
- Ak chcete spotrebič odpojiť, nastavte časovač do polohy Vypnuté (0) a potom spotrebič odpojte od elektrickej zásuvky.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Nečistite pomocou kovových drnúcich podložiek. Kúsky sa môžu odlomíť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Do spotrebiča nekladajte nadrozmerne potraviny alebo kovové náčinie, pretože môžu spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom.
- Ak je prístroj počas prevádzky zakrytý alebo v kontakte s horľavými materiálmi, ako sú záclony, závesy, steny atď. môže dôjsť k požiaru. Počas prevádzky na výrobok nič nekladte ani sa ho nedotýkajte. Na zadnej strane a po stranách spotrebiča ponechajte aspoň 10 cm voľného priestoru.
- Do vnútra spotrebiča neumiestňujte žiadne z nasledujúcich materiálov: papier, kartón, plast a podobne.
- Žiadnu časť spotrebiča nezakrývajte kovovou fóliou. Spôsobiloby to prehriatie spotrebiča.
- Počas fritovania horúcim vzduchom sa cez otvory na výstup vzduchu uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár držte mimo dosahu otvorov pre paru a vzduch. Pozor na horúcu paru a vzduch dávajte aj pri vyberaní panvice zo spotrebiča.
- Ak vidíte tmavý dym vychádzajúci zo spotrebiča, okamžite prepnite časovač do polohy vypnuté (0) a odpojte spotrebič od elektrickej siete. Pred vybratím panvice zo spotrebiča počkajte, kým dym ustane.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi

## DÔLEŽITÉ OCHRANNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických zariadení by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia, vrátane nasledujúcich:

### Ovládací panel



### Tlačidlá

	<b>TLAČIDLO NAPÁJANIA</b> Riadenie výkonnosti. Dlhým stlačením aktivujete. Červené svetlo pre pripojenie, biele svetlo pre indikáciu prevádzkového stavu.
	<b>TLAČIDLO START A PAUSE</b> Ovládanie štartu a pauzy, svetlo svieti normálne.
	<b>TLAČIDLO RECEPTU</b> Prepínač na výber prednastaveného receptu.
	<b>TLAČIDLO PLUS A MÍNUS</b> Krátko stlačte pre štandardné nastavenie, stlačte a podržte pre rýchle nastavenie.
	<b>TLAČIDLO PREPÍNAČA TEPLOTA A ČAS</b> Prepínač na reguláciu teploty alebo času.
	<b>OBRAZOVKA DISPLEJA</b> Zobrazenie času/teploty.
	<b>TLAČIDLO NA UDRŽIAVANIE TEPLA</b> Funkcia udržiavania teploty počas varenia potraviny, 60-70 °C 15 min.
	<b>TLAČIDLO ONESKORENIA</b> Funkcia oneskorenia, nastaviteľná v rozsahu 10-900 min.
	<b>TLAČIDLO SHAKE</b> Stlačte ho, aby ste si pripomenuli, že máte počas varenia potriať pokrmom, displej zapípa a rozsvieti sa.
	<b>TLAČIDLO PREDHREVVU</b> Predhrievanie trvá 3 minúty, po spustení zaznie zvukový signál.

- schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumnej príslušným nebezpečenstvom.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať. Dohľad je potrebný aj vtedy, keď spotrebič používajú deti alebo v jeho blízkosti.
- Pri varení masných jedál môže dôjsť k zadymeni, preto varenie prerušte a prebytočný olej odstráňte.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odnímateľné časti by sa mali umývať ručne.
2. Pri prvom použití fritézy sa môže v prvých minútach varenia objaviť dym, slabý zápach alebo mierny zápach. Je to normálne. Uistite sa, že je miestnosť dobre vetraná.
3. Misku zasuňte do spotrebiča, kým nezacvakne na svoje miesto. Ak misa nie je vložená správne, spotrebič nebude fungovať.

## PRÍPRAVA

- Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný a tepelne odolný povrch.
- Okolo spotrebiča ponechajte priestor aspoň 10 cm.
- Majte po ruke kuchynské rukavice (alebo utierku), použite žiaruvzdorné plastové kliešte a žiaruvzdornú podložku, na ktorú položíte panvicu.
- Ak chcete panvicu vybrať zo spotrebiča:
  1. Držte hornú časť spotrebiča.
  2. Druhou rukou uchopte rukoväť panvice.
  3. Vysuňte panvicu z telesa.
  4. Panvicu položte na žiaruvzdornú podložku.
- Ak chcete vybrať grilovaciu dosku z panvice:
 

Pomocou otvorov v panvici ju vyberte rukou (pred vybratím počkajte, kým grilovacia platňa vychladne).

## PRVÉ KROKY

1. Spotrebič po každom dotyku pípne.
2. je po zapojení do siete červená, stlačte raz so zvukovým signálom, spotrebič začne pracovať, svetlo sa zmení na biele. Funkčné tlačidlo sa rozsvieti.
 

Poznámka: Stlačením a podržaním na 3 sekundy spotrebič vypnete.
3. pre nastavenie času alebo teploty. Jedným stlačením sa rozsvieti 5-krát, stlačte alebo pre nastavenie 5 °C. Po nastavení času a teploty stlačte tlačidlo na spustenie práce. Automaticky sa spustí, ak sa po nastavení nevykoná žiadna činnosť.
4. Tlačidlo Plus, 5 °C nahor pre jedno stlačenie, dlhé stlačenie pre rýchle nastavenie (bez pípnutia). Horný limit teploty je 200 °C, horný limit času je 60 minút.
5. Tlačidlo Minus, 5 °C nadol na jedno stlačenie, dlhé stlačenie na rýchle nastavenie (bez pípnutia). Dolný teplotný limit je 40 °C, dolný časový limit je 1 minúta.
6. Tlačidlo Keep warm (Udržiavať teplotu), možno nastaviť na 60-70 °C. Predvolené nastavenie je 65 °C, 15 minút, stlačením tlačidla nastavíte teplotu a čas, vždy 5 °C a 1 minútu pri stlačení tlačidla a . Maximálny časový rozsah je 60 minút. Po nastavení stlačte na potvrdenie a spustenie programu.
7. Tlačidlo oneskorenia. Stlačte tlačidlo, rozsvieti sa, predvolené nastavenie je 90 minút, možno nastaviť v rozsahu 10-900 minút. Nastavte pomocou a , krátke stlačenie pre nastavenie 10 minút, dlhé stlačenie pre nastavenie 30 minút. Stlačením tlačidla vyberte recept, potom stlačte tlačidlo na nastavenie času a stlačením tlačidla spustíte. Ak chcete zrušiť požiadavku DELAY, stlačte na pozastavenie a opätovným stlačením ju zrušíte.
8. Tlačidlo Shake, prednastavená funkcia pre hranolky, steak, kura, kuracie stehno, rybu, krevety a zeleninu. Po uplynutí polovice času varenia zaznie 5 krát zvukový signál. Ak sa pretrepávanie/obracanie ingrediencií nedokončí, zapípa opäť 5-krát.
9. Tlačidlo Recept, stlačením vyberte recept, stlačením spustíte program.
10. Tlačidlo Predohrev, predvolené nastavenie je 3 minúty a 200 °C. Stlačením spustíte program predhrievania. Na konci procesu sa na displeji rozsvieti indikátor READY a spotrebič 3-krát pípne.

## Predvolené programy

Funkcie	Predvolený čas varenia (min)	Predvolená teplota	Odporúčané množstvo zložiek (g)	Odporúčané činnosti počas varenia
Ryby	15	180	200-300	Pretrepte
Chipsy	20	200	300-500	Pretrepte
Slanina	5	180	80-120	
Pečené	15	180	120-200	
Kuracie stehno	22	190	400-600	Pretrepte
Steak	12	180	150-200	Pretrepte
Zelenina	10	150	400-550	Pretrepte
Krevety	8	185	350-500	Pretrepte
Kuracie mäso	40	180	500-550	Pretrepte
Dezert	15	180		
Mrazené potraviny	20	180	200-300	

## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

### 1. Kontrola času

Po spustení začne časovač odpočítavať čas, čísla na displeji predstavujú zostávajúci čas, keď sa na displeji zobrazí nula, fritéza sa zastaví. Keď teplota prekročí 100 °C, ventilátor bude pokračovať v činnosti počas 20 sekúnd. Potom sa ventilátor vypne a spotrebič prejde do režimu vypnutia po 5 pípnutiach.

### 2. Regulácia teploty

Temperer vo vnútri jednotky, keď teplota dosiahne nastavenú teplotu, jednotka prestane ohrievať. Keď teplota nedosiahne nastavenú teplotu, jednotka začne pracovať tak, aby udržiavala teplotu v rozmedzí  $\pm 5$  °C od nastavenej teploty.

### 3. Ochrana proti prehriatiu

Keď teplota prekročí 300 °C, spotrebič prestane ohrievať, na displeji sa zobrazí „E4“ a zaznejú 3 pípnutia. Ventilátor bude bežať 30 sekúnd, aby spotrebič ochladil.

### 4. Funkcia núteného vypnutia

Dlhým stlačením tlačidla napájania zariadenie vypnete, všetky kontrolky zhasnú a kontrolka napájania sa zmení na červenú.

### 5. Funkcia Auto-off

Funkcia automatickej pamäte. Vytiahnutím varnej dosky sa preruší napájanie, opätovným vytiahnutím varnej dosky sa obnoví prevádzka.

## VÝSTAVA

1. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia.
3. Nastavte čas varenia na 5 minút. Na displeji sa zobrazí 05 MIN.
4. Stlačením tlačidla spustíte ohrev fritézy.
5. Počas cyklu predhrievania/varenia sa na displeji striedavo zobrazuje čas varenia a teplota (počas 3 a 7 sekúnd).
6. Keď sa časovač vráti na nulu, fritéza 5-krát pípne a vypne sa.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**DÔLEŽITÉ:** Pred čistením akejkoľvek časti sa uistite, že je fritéza vypnutá, odpojená od elektrickej siete a vychladnutá. Je dôležité vyčistiť celý spotrebič po každom použití, aby ste zabránili hromadeniu tuku a predišli nepríjemnému zápachu.

**DÔLEŽITÉ:** Spotrebič, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do žiadnej tekutiny.

1. Panvicu a grilovaciu dosku umyte v teplej až horúcej mydlovej vode. Opláchnite a dôkladne vysušte.

2. Ak sa na grilovacej doske prichytili nejaké potraviny, pred čistením ju na 1 hodinu namočte do teplej až horúcej mydlovej vody.

Na odstránenie skvrn použite špongiu alebo mäkkú drhnicu kefu. Dôkladne opláchnite a vysušte.

3. Dôkladne utrite vnútro telesa, aby ste odstránili všetky zvyšky, ale NIE vykurovacie telesá v hornej časti.

### Panvica a grilovacia doska

1. Keď je spotrebič dostatočne chladný na to, aby ste sa ho mohli bezpečne dotknúť, uchopte rukoväť misky na prednej strane základne fritézy a vytiahnite ju z tela fritézy.
2. Vyberte grilovaciu dosku z panvice.
3. Zlikvidujte omrvinky, panvicu aj grilovaciu dosku utrite vlhkou handričkou a potom ich ručne umyte v teplej mydlovej vode. Pred vložením späť do tela fritézy ju dôkladne osušte.

**POZNÁMKA:** Hoci sú grilovacia doska a panvica vhodné do umývačky riadu, neodporúčame ich čistiť v umývačke riadu. Vysoká teplota a drsné umývacie prostriedky zhoršia kvalitu povrchovej úpravy.

Vonkajšie povrchy Vonkajšie povrchy čistite vlhkou handričkou alebo špongiou. Dôkladne ich osušte.

**VAROVANIE:** Na čistenie fritézy alebo jej častí nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky ani ostré nástroje.

**POZNÁMKA:** Pred ďalším použitím spotrebiča nechajte všetky časti a povrchy dôkladne vyschnúť. a podnos

## POZNÁMKA

Táto fritéza pracuje na horúcom vzduchu. Panvicu nenapĺňajte olejom, tukom na vyprážanie ani inými tekutinami.

Nedotýkajte sa horúceho povrchu, používajte rukoväť. Pri vyberaní horúcej panvice používajte rukavice odolné voči rúre.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie.

Nedotýkajte sa panvice ani grilovacej dosky počas používania alebo nejaký čas po ňom, pretože sa veľmi zahrievajú.

Panvica je po varení horúca. Pri vyberaní panvice zo spotrebiča ju vždy položte na žiaruvzdornú pracovnú plochu.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Řešení
Fritéza na vzduchu nefunguje.	Zariadenie nie je pripojené.	Sieťovú zástrčku zasuňte do uzemnenej zásuvky.
	Časovač nebol nastavený.	Otočte gombík časovača na požadovaný čas varenia a zapnite spotrebič.
Prísady vyprážené vo fritéze Air fryer nie sú hotové.	Počet zložiek v košíku je príliš vysoký.	Do koša vložte menšie dávky prísad. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte gombík regulácie teploty na požadované nastavenie teploty ( <i>pozri tabuľku „Predvolené programy“</i> ).
Zložky sa počas prípravy vo fritéze Air fryer smažia nerovnomerne.	Niektoré druhy zložiek je potrebné v polovici pretrepať.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. hranolky), je potrebné v polovici času prípravy pretrepať. Pozri tabuľku „Predvolené programy“.
Vyprážené občerstvenie nie je po vybratí z rúry chrumkavé. zo sušičky Air fryer.	Použili ste typ občerstvenia určeného na prípravu v tradičnej fritéze.	Použite občerstvenie z rúry alebo ho zľahka potrite olejom, aby bolo chrumkavejšie.
Panvicu nemôžem správne vložiť do spotrebiča.	V košíku je príliš veľa ingrediencií.	Zásobník nenapíňajte nad hodnotu MAX.
	Kôš nie je v panvici správne umiestnený.	Zatlačte grilovaciu dosku nadol do dna panvice.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravíte si tukové prísady.	Pri vyprášaní mastných surovín vo fritéze Air fryer uniká do panvice veľké množstvo oleja. Olej sa zadymí a panvica môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na konečný výsledok spotrebiča.
	Na panvici sú stále zvyšky tuku z predchádzajúceho používania.	Biely dym vzniká pri zahrievaní tuku na panvici. Po každom použití panvicu riadne vyčistite.
Čerstvé hranolky sa vo fritéze Air fryer smažia nerovnomerne.	Nepoužil sa správny druh zemiakov.	Zatlačte grilovaciu dosku nadol do dna panvice.
	Zemiakové tyčinky neboli pred vyprášaním riadne opláchnuté.	Zemiakové tyčinky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Čerstvé hranolčeky nie sú po vybratí z fritézy Air fryer chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja sa uistite, že sú zemiakové tyčinky riadne vysušené.
		Zemiakové tyčinky nakrájajte na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie. Pridajte trochu viac oleja, aby boli chrumkavejšie.

### Správna likvidácia spotrebiča



Táto pečiatka nás informuje, že v súlade s právnymi predpismi EÚ by sa tento výrobok nemal likvidovať spolu s iným odpadom z domácností. Aby ste predišli ohrozeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia, zlikvidujte výrobok na vhodnom mieste.

**Tento návod si uschovajte pre budúce použitie a odovzdajte ho spolu so zariadením budúcim používateľom.**



## ЧАСТИ ПРИБОРА

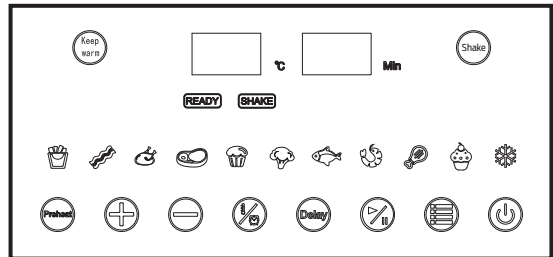
1. Корпус фритюрницы
2. Сковорода
3. Пластина гриля

- Прочтите все инструкции перед использованием.
- Во время работы никогда не прикасайтесь к внутренним частям прибора или другим горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте корпус в воду, не промывайте его под краном и не допускайте попадания жидкости внутрь прибора.
- Эксплуатируйте прибор только на плоской, ровной и устойчивой поверхности.
- Всегда кладите продукты на решетку так, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
- Не наполняйте сковороду маслом, так как это может привести к пожару.
- Выключайте и отключайте прибор от сети, когда он не используется, а также перед чисткой. Перед сборкой или разборкой деталей дайте прибору остыть в течение 30 минут.
- Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания или вилка, а также если прибор неисправен или поврежден каким-либо образом.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не включайте прибор в розетку и не работайте с панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
- Чтобы отключить прибор, установите таймер в положение Off (0), а затем выньте вилку из розетки.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Не чистите прибор металлическими чистящими губками. Кусочки могут отколоться от них и коснуться электрических деталей, что может привести к поражению электрическим током.
- Не вставляйте в прибор крупногабаритные продукты или металлическую посуду, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
- Возгорание может произойти, если во время работы прибор закрыт или находится в контакте с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, занавески, стены и т. д. Не кладите ничего на прибор или в контакт с ним во время его работы. Оставьте не менее 10 см свободного пространства на задней и боковых сторонах прибора.
- Не помещайте внутрь прибора следующие материалы: бумагу, картон, пластик и подобные материалы.
- Не закрывайте никакие части прибора металлической фольгой. Это приведет к перегреву прибора.
- Во время жарки горячим воздухом через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо подальше от паровых и воздушных отверстий. Также остерегайтесь горячего пара и воздуха при извлечении сковороды из прибора.
- Немедленно переведите таймер в положение «Выкл.» (0) и выньте вилку из розетки, если вы увидите темный дым, выходящий из прибора. Дождитесь прекращения дыма, прежде чем снимать сковороду с прибора.
- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрооборудования необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, включая следующие:

### Панель управления



### Кнопки

	<b>КНОПКА ПИТАНИЯ</b> Управление питанием. Длительное нажатие активирует. Красный свет для подключения, белый свет для индикации рабочего состояния.
	<b>КНОПКА ЗАПУСКА И ПАУЗЫ</b> Управление запуском и паузой, свет обычно включен.
	<b>КНОПКА РЕЦЕПТА</b> Переключение для выбора предустановленного рецепта.
	<b>КНОПКА «ПЛЮС» И «МИНУС»</b> Кратковременно нажмите для стандартной настройки, нажмите и удерживайте для быстрой настройки.
	<b>КНОПКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ</b> Переключатель для управления температурой или временем.
	<b>ЭКРАН ДИСПЛЕЯ</b> Индикация времени/температуры.
	<b>КНОПКА ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА</b> Функция поддержания тепла для приготовления продуктов, 60-70°C 15 мин.
	<b>КНОПКА ЗАДЕРЖКИ</b> Функция задержки, регулируется в диапазоне 10-900 мин.
	<b>КНОПКА ВСТРЯХИВАНИЯ</b> Нажмите, чтобы напомнить о необходимости встряхнуть блюдо во время приготовления, при этом на дисплее раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор.
	<b>КНОПКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА</b> Предварительный нагрев в течение 3 минут, при включении раздается звуковой сигнал.

безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с прибором. Также необходим присмотр, если прибор используется детьми или рядом с ними.
- При приготовлении жирных продуктов может возникнуть дым, пожалуйста, прекратите приготовление и удалите излишки масла.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Съемные детали следует мыть вручную.
2. При первом использовании фритюрницы в первые несколько минут приготовления может появиться дым, легкий запах или легкий аромат. Это нормально. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.
3. Вставьте чашу в прибор до щелчка. Если чаша вставлена неправильно, прибор не будет работать.



## ПОДГОТОВКА

- Установите прибор на устойчивую, ровную, жаропрочную поверхность.
- Оставьте вокруг прибора пространство не менее 10 см.
- Держите под рукой перчатки для духовки (или чайное полотенце), используйте щипцы из жаропрочного пластика и жаропрочный коврик, на который можно поставить сковороду.
- Чтобы снять противень с прибора:
  1. Возьмитесь за верхнюю часть прибора.
  2. Другой рукой возьмитесь за ручку сковороды.
  3. Выдвиньте поддон из корпуса.
  4. Поместите сковороду на жаропрочный коврик.
  - Чтобы снять пластину гриля со сковороды, выполните следующие действия: Воспользуйтесь отверстиями в поддоне, чтобы снять его рукой (подождите, пока пластина гриля остынет, прежде чем снимать ее).

## ПЕРВЫЕ ШАГИ

1. Прибор издает звуковой сигнал после каждого прикосновения.
2. При подключении к сети индикатор горит красным, нажмите на него один раз, при этом раздастся звуковой сигнал, прибор начнет работать, индикатор станет белым. Загорается функциональная кнопка. Примечание: Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы выключить прибор.
3. для установки времени или температуры. При одном нажатии загорится 5 раз, нажмите или для настройки 5 °С. После установки времени и температуры нажмите, чтобы начать работу. Автоматически включается, если после установки не было произведено никаких действий.
4. Кнопка Plus, увеличение на 5 °С одним нажатием, длительное нажатие для быстрой настройки (без звукового сигнала). Верхний предел температуры - 200 °С, верхний предел времени - 60 минут.
5. Кнопка Minus, одно нажатие - понижение на 5 °С, длительное нажатие - быстрая настройка (без звукового сигнала). Нижний предел температуры - 40 °С, нижний предел времени - 1 минута.
6. Кнопка поддержания тепла, может быть установлена на 60-70 °С. По умолчанию установлено значение 65 °С, 15 минут, нажмите для регулировки температуры и времени, каждые 5 °С и 1 минута при нажатии и . Максимальный диапазон времени - 60 минут. После настройки нажмите , чтобы подтвердить и запустить программу.
7. Кнопка задержки . Нажмите кнопку, она загорится, по умолчанию установлено 90 минут, можно регулировать в диапазоне 10-900 минут. Настройте с помощью кнопок и короткое нажатие - 10 минут, длинное - 30 минут. Нажмите , чтобы выбрать рецепт, затем нажмите , чтобы установить время, и нажмите , чтобы начать. Если вы хотите отменить запрос DELAY, нажмите для паузы и нажмите еще раз для отмены.
8. Кнопка Shake, предустановленная функция для картофеля фри, стейка, курицы, куриной ножки, рыбы, креветок и овощей. По истечении половины времени приготовления прибор подает 5 звуковых сигналов. Если встряхивание/переворачивание ингредиентов не завершено, прибор снова подает 5 звуковых сигналов.
9. Кнопка Рецепт, нажмите для выбора рецепта, нажмите для запуска программы.
10. Кнопка предварительного подогрева, по умолчанию установлено 3 минуты и 200 °С. Нажмите, чтобы запустить программу предварительного подогрева. По окончании процесса на дисплее загорится индикатор READY, и прибор подает 3 звуковых сигнала.

## Программы по умолчанию

Функция	Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию	Рекомендуемое количество ингредиентов (г)	Рекомендуемые действия во время приготовления
Рыба	15	180	200-300	Шейк
Чипсы	20	200	300-500	Шейк
Бекон	5	180	80-120	
Жаркое	15	180	120-200	
Куриное бедро	22	190	400-600	Шейк
Стейк	12	180	150-200	Шейк
Овощи	10	150	400-550	Шейк
Креветки	8	185	350-500	Шейк
Курица	40	180	500-550	Шейк
Десерт	15	180		
Замороженные продукты	20	180	200-300	

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### 1. Контроль времени

После запуска таймер начнет обратный отсчет времени, цифры на дисплее - это оставшееся время, когда он покажет ноль, фритюрница остановится. Когда температура превысит 100°C, вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд. Затем вентилятор выключится, и прибор перейдет в режим отключения после 5 звуковых сигналов.

### 2. Контроль температуры

Термометр внутри прибора, когда температура достигнет заданного значения, прибор прекратит нагрев. Если температура не достигает заданной, прибор начинает работать для поддержания температуры в пределах  $\pm 5$  °C от заданной.

### 3. Защита от перегрева

Когда температура превысит 300°C, прибор прекратит нагрев, на дисплее появится надпись „E4“ и прозвучат 3 звуковых сигнала. Вентилятор будет работать в течение 30 секунд, чтобы охладить прибор.


### 4. Функция принудительного отключения

При длительном нажатии на кнопку питания устройство выключится, все индикаторы погаснут, а лампочка питания станет красной.

### 5. Функция автоматического выбора

Функция автоматической памяти. Вытаскивание плиты приведет к отключению питания, повторное вытаскивание - к возобновлению работы.

## ОТОПЛЕНИЕ

1. подключите вилку к розетке.
2. установите желаемую температуру приготовления.
3. установите время приготовления на 5 минут. На дисплее появится сообщение 05 MIN.
4. Нажмите кнопку , чтобы начать нагрев фритюрницы.
5. Во время цикла нагрева/приготовления время и температура будут отображаться попеременно (в течение 3 и 7 секунд соответственно).
6. когда таймер вернется к нулю, фритюрница подаст 5 звуковых сигналов и выключится.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВАЖНО:** Перед чисткой любой детали убедитесь, что фритюрница выключена, отключена от сети и остыла. Важно очищать весь прибор после каждого использования, чтобы предотвратить накопление жира и избежать неприятных запахов.

**ВАЖНО:** Не погружайте прибор, шнур питания или вилку в жидкость.

1. Вымойте сковороду и пластину гриля в теплой или горячей мыльной воде. Тщательно промойте и высушите.
2. Если на пластине гриля застряла пища, перед чисткой замочите ее в теплой или горячей мыльной воде на 1 час. Для удаления пятен используйте губку или мягкую щетку. Тщательно промойте и высушите.
3. Тщательно протрите внутреннюю поверхность корпуса, чтобы удалить все крошки остатков, но не нагревательные элементы в верхней части.

### Сковорода и пластина гриля

1. Когда устройство остынет настолько, что к нему можно будет безопасно прикасаться, возьмитесь за ручку чаши на передней части основания фритюрницы и вытащите ее из корпуса.
2. Снимите пластину гриля со сковороды.
3. Удалите крошки, протрите сковороду и пластину гриля влажной тканью, а затем вымойте их вручную в теплой мыльной воде. Тщательно высушите, прежде чем поместить обратно в корпус фритюрницы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Несмотря на то, что пластины гриля и сковороды можно мыть в посудомоечной машине, мы не рекомендуем мыть их в посудомоечной машине. Сильный нагрев и агрессивные моющие средства ухудшат качество покрытия.

Внешние поверхности Очищайте внешние поверхности влажной тканью или губкой. Тщательно высушите.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте абразивные материалы или острые инструменты для чистки фритюрницы или ее частей.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед повторным использованием прибора дайте всем частям и поверхностям тщательно высохнуть.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Это воздушная фритюрница, работающая на горячем воздухе. Не наполняйте сковороду маслом, жиром для жарки или другими жидкостями.

Не прикасайтесь к горячей поверхности, пользуйтесь ручками. При снятии горячей сковороды надевайте непроницаемые для духовки перчатки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Не прикасайтесь к сковороде или пластине гриля во время или некоторое время после использования, так как они сильно нагреваются.

Сковорода горячая после приготовления. При извлечении сковороды из прибора всегда ставьте ее на жаропрочную рабочую поверхность.



## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможная причина	Решение
Воздушная фритюрница не работает.	Устройство не подключено.	Вставьте сетевую вилку в розетку с заземлением.
	Таймер не был установлен.	Для включения прибора поверните ручку таймера на нужное время приготовления.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Помещайте в корзину небольшие порции ингредиентов. Небольшие партии прожариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку регулятора температуры на нужную температуру (см. таблицу «Программы по умолчанию»).
Ингредиенты неравномерно обжариваются в аэрофритюрнице во время приготовления.	Некоторые виды ингредиентов необходимо встряхнуть наполовину.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине времени приготовления. См. таблицу «Программы по умолчанию».
Жареные закуски не остаются хрустящими после извлечения из фритюрницы.	Вы использовали тот тип закусок, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски из духовки или слегка смажьте их маслом, чтобы получить более хрустящий эффект.
Я не могу правильно вставить сковороду в прибор.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте бункер выше индикатора MAX.
	Корзина неправильно установлена в кастрюле.	Вдавите пластину гриля в дно кастрюли.
Из прибора идет белый дым.	Подготовьте жирные ингредиенты.	При жарке жирных ингредиентов в аэрофритюрнице в сковороду вытекает большое количество масла. Масло выделяет дым, и сковорода может стать горячее, чем обычно. Это не влияет на конечный результат работы прибора.
	На сковороде остались следы жира от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жира на сковороде. Убедитесь, что сковорода очищается должным образом после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно прожаривается в аэрофритюрнице.	Не был использован правильный сорт картофеля.	Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для запекания.
	Картофельные палочки не были должным образом промыты перед жаркой.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал.
Свежий картофель фри не получается хрустящим, когда его вынимают из фритюрницы.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Перед добавлением масла убедитесь, что картофельные палочки хорошо просушены.
		Нарежьте картофельные палочки на мелкие кусочки, чтобы получить более хрустящую корочку. Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящую корочку.

### Правильная утилизация прибора



Этот штамп информирует нас о том, что в соответствии с законодательством ЕС данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание риска для окружающей среды или здоровья людей, пожалуйста, утилизируйте изделие в соответствующем месте.

**Сохраните это руководство для дальнейшего использования и передайте его вместе с оборудованием всем будущим пользователям.**





## PRIETAISO DALYS

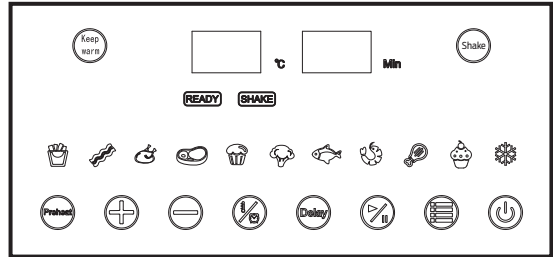
1. Keptuvės korpusas
2. Keptuvė
3. Grilio plokštė

- Prieš naudodami perskaitykite visas instrukcijas.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus ar kitų karštų paviršių. Naudokite rankenas arba rankenėles.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, niekada nemerkitė korpuso į vandenį, noplaukite jo po čiaupu ir neleiskite, kad į prietaisą patektų bet kokio skysčio.
- Prietaisą naudokite tik ant lygaus, lygaus ir stabiliaus paviršiaus.
- Maistą ant grilio plokštės visada dėkite taip, kad jis tiesiogiai nesiliestų su kaitinimo elementais.
- Neuzdenkite oro įleidimo ir išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Neuzpildykite keptuvės aliejumi, nes tai gali sukelti gaisro pavojų.
- Nenaudojamą ir prieš valydami prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo. Prieš surinkdami ar išardydami dalis, leiskite prietaisui atvėsti apie 30 minučių.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas arba jei prietaisas sugedo ar buvo kaip nors pažeistas.
- Nenaudokite lauke.
- Neįjunkite prietaiso į elektros tinklą ir nevaldykite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
- Nestatykite prietaiso ant karšto dujinio ar elektrinio degiklio arba šalia jo, taip pat į kaitinimo orkaitėje.
- Norėdami atjungti, nustatykite laikmatį į padėtį Off (0) ir ištraukite prietaisą iš elektros lizdo.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei numatyta.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Nevalykite metalinėmis šveitimo priemonėmis. Gabalėliai gali atitrūkti nuo trintuko ir paliesti elektrinės dalis, todėl kyla elektros smūgio pavojus.
- Neįdėkite į prietaisą per didelį maisto produktų ar metalinių indų, nes jie gali sukelti gaisrą ar elektros smūgį.
- Gali kilti gaisras, jei veikiant prietaisui jis bus uždegtas arba liečiasi su degiomis medžiagomis, pavyzdžiui, užuolaidomis, draperijomis, sienomis ir pan. Nedėkite nieko ant veikiančio gaminio ar prie jo prisiliečiančio, kol jis veikia. Įrenginio gale ir šonuose palikite bent 10 cm laisvos vietos.
- Nedėkite į prietaiso vidų jokių toliau išvardytų medžiagų: popieriaus, kartono, plastiko ir pan.
- Neuzdenkite jokios prietaiso dalies metaline plėvele. Dėl to prietaisas perkais.
- Kepant karštu oru, pro oro išleidimo angas išsiskiria karšti garai. Laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro, kai išimate keptuvę iš prietaiso.
- Nedelsdami perjunkite laikmatį į išjungimo padėtį (0) ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jei matote, kad iš prietaiso sklinda tamsūs dūmai. Prieš išimdami keptuvę iš prietaiso palaukite, kol dūmai nustos sklisti.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, taip pat asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba stokojantys patirties ir žinių, jei jie buvo prižiūrimi arba instruktuojami dėl saugaus prietaiso naudojimo ir supranta su tuo susijusius pavojus.

## SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojant elektros įrangą, visada reikia laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, kad sumažėtų gaisro, elektros smūgio ir (arba) sužalojimo rizika, įskaitant šias:

## Valdymo skydelis



## Mygtukai

	<b>MAITINIMO MYGTUKAS</b> Maitinimo valdymas. Ilgai paspaudus aktyvuojamas. Raudona lemputė rodo prisijungimą, balta lemputė, rodanti veikimo būseną.
	<b>C PALEIDIMO IR PRISTABDYMO MYGTUKAS</b> Paleidimo ir pauzės valdymas, šviesa paprastai įjungta.
	<b>RECEPTO MYGTUKAS</b> Perjunkite, kad pasirinktumėte iš anksto nustatytą receptą.
	<b>PLIUSO IR MINUSO MYGTUKAS</b> Trumpai paspauskite norėdami nustatyti standartinį nustatymą, paspauskite ir palaikykite, norėdami greitai sureguliuoti.
	<b>PERJUNGIMO MYGTUKAS TEMPERATŪRA IR LAIKAS</b> Temperatūros arba laiko valdymo jungiklis.
	<b>EKRANO EKRANAS</b> Laiko ir temperatūros rodinys.
	<b>ŠILUMOS PALAIKYMŲ MYGTUKAS</b> Maisto gaminimo palaikymo šiltuoju būdu funkcija maistą, 60-70 °C 15 min.
	<b>ATIDĖJIMO MYGTUKAS</b> Atidėjimo funkcija, reguliuojama nuo 10 iki 900 min.
	<b>SUKRATYMO MYGTUKAS</b> Paspauskite, kad primintumėte, jog ruošiant maistą reikia pakratyti; ekrane pasigirs garsinis signalas ir užsidegs lemputė.
	<b>IŠANKSTINIO PAŠILDYMO MYGTUKAS</b> Šildymas trunka 3 minutes, įjungimo metu pasigirsta garsinis signalas.

- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu. Prižiūrėti reikia ir tada, kai prietaisą naudoja vaikai arba kai jis naudojamas šalia jų.
- Gaminant riebią maistą gali atsirasti dūmų, todėl nutraukite maisto ruošimą ir pašalinkite aliejaus perteklių.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimamas dalis reikia plauti rankomis.
2. Naudojant keptuvę pirmą kartą, kelias pirmąsias kepimo minutes gali būti jaučiamas dūmų kvapas arba silpnas kvapas. Tai yra normalu. Įsitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Įstumkite dubenį į prietaisą, kol jis užsifiksuos. Prietaisas neveiks, jei dubuo bus įdėtas neteisingai.
- 3.

## PARUOŠIMAS

- Pastatykite prietaisą ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- Aplink prietaisą palikite bent 10 cm tarpą.
- Turėkite po ranka orkaitės pirštines (arba rankšluostėlių), naudokite karščiui atsparias plastikines žnyples ir karščiui atsparų kilimėlį, ant kurio padėkite keptuvę.
- Norėdami išimti keptuvę iš prietaiso:
  1. Laikykite prietaiso viršų.
  2. Kita ranka suimkite keptuvės rankeną.
  3. Išstumkite keptuvę iš korpuso.
  4. Padėkite keptuvę ant karščiui atsparaus kilimėlio.
- Norėdami nuimti grilio plokštę nuo keptuvės:
  - Naudodamiesi padėkle esančiomis skylutėmis, išimkite jį rankomis (prieš išimdami palaukite, kol grilio plokštė atvės).

## PIRMIEJI ŽINGSNIAI

- Po kiekvieno prisilietimo prietaisas skleidžia garsinį signalą.
- Lemputė yra raudona, kai prijungtas prie elektros tinklo, paspauskite vieną kartą, pasigirdus pyptelėjimui, prietaisas pradės veikti, lempuotė taps balta. Funkcijų mygtukas užsidega.  
Pastaba: Paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad prietaisas išsijungtų.
- laiko arba temperatūros nustatymui. Vieną kartą paspaudus, užsidegs 5 kartus, paspauskite arba 5 °C nustatymui. Nustatę laiką ir temperatūrą, paspauskite , kad pradėtumėte darbą. Automatiškai pradeda veikti, jei po nustatymo neatliekami jokie veiksmai.
- Mygtukas Plus, vienu paspaudimu 5 °C aukšty, ilgą paspaudimu greitai sureguliuosite (be garso signalo). Viršutinė temperatūros riba - 200 °C, viršutinė laiko riba - 60 minučių.
- Minuso mygtukas, vienu paspaudimu 5 °C žemyn, ilgą paspaudimą greitai reguliuavimui (be garso signalo). Apatinė temperatūros riba yra 40 °C, apatinė laiko riba yra 1 minutė.
- Laikymo šiltu mygtukas, galima nustatyti 60-70 °C temperatūrą. Numatytoji nuostata yra 65 °C, 15 minučių, paspauskite , kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką, po 5 °C ir 1 minutę paspaudus ir . Didžiausias laiko diapazonas yra 60 minučių. Nustatę, paspauskite , kad patvirtintumėte ir paleistumėte programą.
- atidėjimo mygtukas. Paspauskite mygtuką, jis užsidegs, numatytasis nustatymas yra 90 min, galima reguliuoti nuo 10 iki 900 min. Nustatykite su ir , trumpai paspausdami nustatysite 10 minučių, ilgai paspausdami nustatysite 30 minučių. Paspauskite , kad pasirinktumėte receptą, tada paspauskite , kad nustatytumėte laiką, ir paspauskite , kad paleistumėte. Jei norite atšaukti užklausa DELAY, paspauskite , kad pristabdytumėte, ir dar kartą paspauskite, kad atšauktumėte.
- purtymo mygtukas, iš anksto nustatyta bulvyčių, kepsnių, kepsnio, vištienos, vištienos kojų, žuvies, krevėčių ir daržovių funkcija. Praėjus pusei kepimo laiko, prietaisas 5 kartus pyptelės. Jei ingredientų purtymas / apvertimas nebaigtas, jis dar kartą pyptelės 5 kartus.
- receptų mygtukas, paspauskite , kad pasirinktumėte receptą, paspauskite , kad paleistumėte programą.
- įkaitinimo mygtukas, numatytasis nustatymas yra 3 minutės ir 200 °C temperatūra. Paspauskite jį, kad paleistumėte pašildymo programą. Pasibaigus procesui, ekrane užsidega READY indikatorius ir prietaisas 3 kartus pypteli.

## Numatytosios programos

Funkcija	Numatytasis gaminimo laikas (min)	Numatytoji temperatūra	Rekomenduojamas ingredientų kiekis (g)	Rekomenduojami veiksmai ruošiant maistą
Žuvis	15	180	200-300	Suplakti
Traškučiai	20	200	300-500	Suplakti
Šoninė	5	180	80-120	
Kepsnys	15	180	120-200	
Vištienos kojelė	22	190	400-600	Suplakti
Kepsnys	12	180	150-200	Suplakti
Daržovės	10	150	400-550	Suplakti
Krevetės	8	185	350-500	Suplakti
Vištiena	40	180	500-550	Suplakti
Desertas	15	180		
Šaldytas maistas	20	180	200-300	

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

### 1. Laiko kontrolė

Ijungus laikmatį, jis pradės skaičiuoti laiką, ekrane rodomi skaičiai rodo likusį laiką, o kai ekrane bus rodomas nulis, kepsninė sustos. Temperatūrai viršijus 100 °C, ventiliatorius veiks dar 20 sekundžių. Po to ventiliatorius išsijungs, o prietaisas po 5 garsinių signalų pereis į išjungimo režimą.

### 2. Temperatūros valdymas

Irenginio viduje esantis termometras, kai temperatūra pasiekia nustatytą temperatūrą, įrenginys nustoja šildyti. Kai temperatūra nepasieks nustatytos temperatūros, įrenginys pradės veikti, kad palaikytų temperatūrą  $\pm 5$  °C ribose nuo nustatytos temperatūros.

### 3. Apsauga nuo perkaitimo

Kai temperatūra viršija 300 °C, prietaisas nustoja šildyti, ekrane pasirodo užrašas „E4“ ir pasigirsta 3 garsiniai signalai. Ventiliatorius veiks 30 sekundžių, kad prietaisas atvėstų.


### 4. Priverstinio išjungimo funkcija

Ilgai paspaudus maitinimo mygtuką įrenginys išsijungs, visos lemputės užges, o maitinimo lemputė taps raudona.

### 5. Auto-off funkcija

Automatinė atminties funkcija. Ištraukus kaitlentę išjungiamas maitinimas, o vėl ištraukus kaitlentę vėl atnaujinamas veikimas.

## ŠILDYMAS

1. prijunkite kištuką prie sieninio maitinimo lizdo.
2. Nustatykite norimą kepmo temperatūrą.
3. Nustatykite gaminimo trukmę 5 minutes. Ekrane bus rodoma 05 MIN.
4. Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte kaitinti keptuvę.
5. Kaitinimo/kepmo ciklo metu pakaitomis (atitinkamai 3 ir 7 sekundes) rodomi gaminimo laikas ir temperatūra.
6. Kai laikmatis grįš į nulį, keptuvė nuskambės 5 kartus ir išsijungs.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**SVARBU:** Prieš valydami bet kurią dalį įsitikinkite, kad keptuvė išjungta, atjungta nuo elektros tinklo ir atvėsusi. Svarbu išvalyti visą prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad nesusidarytų riebalų sankauptis ir būtų išvengta nemalonaus kvapo.

**SVARBU:** nemerkite prietaiso, maitinimo laido ar kištuko į jokią skystį.

1. Plaukite keptuvę ir grilio plokštę šiltu arba karštu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
2. Jei ant grilio plokštės prilipo maisto produktų, prieš valydami ją 1 valandą pamirkykite šiltame arba karštame muiluotame vandenyje. Dėmėms pašalinti naudokite kempinę arba minkštą valymo šepetėlį. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
3. Kruopščiai nuvalykite korpuso vidų, kad pašalintumėte bet kokius likučius, bet NE kaitinimo elementus viršuje.

### Keptuvė ir grilio plokštė

1. Kai prietaisas bus pakankamai vėsus, kad jį būtų galima saugiai liesti, paimkite dubens rankenėlę, esančią keptuvės pagrindo priekyje, ir ištraukite ją iš korpuso.
2. Išimkite grilio plokštę iš keptuvės.
3. Išmeskite trupinius, nuvalykite keptuvę ir grilio plokštę drėgnu skudurėliu, prieš plaudami rankomis šiltame muiluotame vandenyje. Prieš įdėdami atgal į orkaitės korpusą, kruopščiai nusausinkite.

**PASTABA:** Nors grilio plokštę ir keptuvę galima plauti indaplovėje, nerekomenduojame jų plauti indaplovėje. Dėl didelio karščio ir stiprių ploviklių pablogės dangos kokybė.

Išoriniai paviršiai Išorinius paviršius valykite drėgna šluoste arba kempine. Kruopščiai išdžiovinkite.

**ĮSPĖJIMAS:** nenaudokite jokių abrazyvinių medžiagų ar aštrių įrankių oro keptuvei ar bet kuriai jos daliai valyti.

**PASTABA:** Prieš vėl naudodami prietaisą, leiskite visoms dalims ir paviršiams kruopščiai išdžiūti.

## PASTABA

Tai oro keptuvė, veikianti karštu oru. Nepilkite į keptuvę aliejaus, kepimo riebalų ar kitų skysčių.

Nelieskite karšto paviršiaus, naudokitės rankenomis. Nuimdami karštą keptuvę mūvėkite orkaitei atsparias pirštines.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

Naudojimo metu arba kurį laiką po jo nelieskite keptuvės ar grilio plokštės, nes ji bus labai karšta.

Keptuvė po kepmo būna karšta. Išimdami keptuvę iš prietaiso, visada padėkite ją ant karščiui atsparaus darbinio paviršiaus.



## PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Oro džiovintuvas neveikia.	Įrenginys nėra prijungtas.	Įkiškite maitinimo kištuką į įžemintą sieninį kištukinį lizdą.
	Laikmatis nebuvo nustatytas.	Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę į norimą gamtinimo laiką.
"Air fryer" džiovintuve kepti ingredientai nėra paruošti.	Krepšelyje yra per daug sudedamųjų dalių.	Į krepšį dėkite mažesnes ingredientų partijas. Mažesnės partijos iškepa tolygiau.
	Nustatyta temperatūra yra per žema.	Pasukite temperatūros reguliavimo rankenėlę į pageidaujamą temperatūros nustatymą (žr. lentelę „Numatytosios programos“).
Ruošiant ingredientai "Air fryer" džiovintuve kepami netolygiai.	Kai kurių rūšių ingredientus reikia suplakti iki pusės.	Ingredientus, kurie guli vienas ant kito arba vienas ant kito (pvz., bulvytes), reikia pakratyti įpusėjus ruošimo laikui. Žr. lentelę „Numatytosios programos“.
Kepti užkandžiai nėra traškūs, kai išimami iš keptuvės iš oro džiovintuvo.	Naudojote tokius užkandžius, kurie skirti ruošti tradicinėje keptuvėje.	Naudokite iš orkaitės ištrauktus užkandžius arba lengvai patepkite juos aliejumi, kad būtų traškesni.
Negaliu tinkamai įstatyti keptuvės į prietaisą.	Krepšelyje yra per daug ingredientų.	Neužpildykite šiukšliadėžės daugiau nei nurodyta MAX.
	Krepšelis netinkamai įdėtas į keptuvę.	Grilio plokštę įstumkite į keptuvės dugną.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Paruoškite riebių ingredientų.	Kepant riebius ingredientus "Air fryer" džiovintuve, į keptuvę patenka daug aliejaus. Iš aliejaus rūksta dūmai, o keptuvė gali būti karštesnė nei įprastai. Tai neturi įtakos galutiniam prietaiso rezultatui.
	Ant keptuvės liko ankstesnio naudojimo riebalų likučių.	Balti dūmai atsiranda dėl keptuvėje įkaitusių riebalų. Įsitikinkite, kad po kiekvieno naudojimo keptuvė tinkamai išvaloma.
Šviežios bulvytės "Air fryer" džiovintuve iškepa netolygiai.	Nebuvo naudojama tinkama bulvių rūšis.	Rinkitės bulves, kurios ant pakuotės pažymėtos kaip tinkamos kepti.
	Prieš kepant bulvių lazdelės nebuvo tinkamai nuplautos.	Kruopščiai nuplaukite bulvių lazdeles, kad pašalintumėte krakmolą.
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai išimamos iš "Air fryer" džiovintuvo.	Gruzdintų bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse.	Prieš pilant aliejų, įsitikinkite, kad bulvių lazdelės tinkamai išdžiūvo.
		Bulvių lazdeles supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad būtų traškesnės. Įplikite šiek tiek daugiau aliejaus, kad būtų traškesnės.

### Tinkamas prietaiso šalinimas



Šis antspaudas informuoja, kad pagal ES teisės aktus šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Siekdami išvengti pavojaus aplinkai ar žmonių sveikatai, šalinkite gaminį tinkamoje vietoje.

**Saugokite šį vadovą ir perduokite jį kartu su įranga būsimiems naudotojams.**



### ЧАСТИ НА УРЕДА

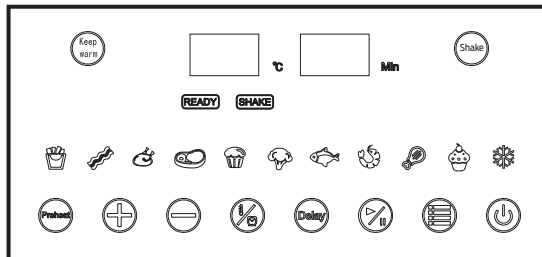
1. Корпус на фритюрника
2. Тиган
3. Плоча за грил

- Прочетете всички инструкции преди употреба.
- Никога не докосвайте вътрешността на уреда или други горещи повърхности по време на работа. Използвайте дръжки или копчета.
- За да избегнете риска от токов удар, никога не потапяйте корпуса във вода, не изплаквайте корпуса под чешмата и не позволявайте навлизането на течности в уреда.
- Работете с уреда само върху плоска, равна и стабилна повърхност.
- Винаги поставяйте храната върху плочата на грила, така че да не влиза в пряк контакт с нагревателните елементи.
- Не покривайте отворите за вход и изход на въздуха, докато уредът работи.
- Не пълнете тигана с олио, тъй като това може да доведе до опасност от пожар.
- Изключвайте и изваждайте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди почистване.
- Оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да сглобявате или разглобявате части.
- Не работете с уреда, ако захранващият кабел или щепсел е повреден, или ако уредът не функционира правилно или е повреден по някакъв начин.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не включвайте уреда към електрическата мрежа и не работете с контролния панел с мокри ръце.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка или в нагрята фурна.
- За да изключите уреда, настройте таймера на Off (0) и след това изключете уреда от контакта.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.
- Не оставяйте уреда без надзор.
- Не почиствайте с метални почистващи тампони. Парчетата могат да се откъснат от подложката и да докоснат електрически части, което създава риск от токов удар.
- Не поставяйте в уреда прекалено големи хранителни продукти или метални прибори, тъй като те могат да предизвикат пожар или токов удар.
- Възможно е да възникне пожар, ако уредът е покрит или е в контакт със запалими материали като завеси, пердета, стени и т.н., докато работи. Не поставяйте нищо върху или в контакт с продукта, докато той работи. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад и отстрани на устройството.
- Не поставяйте във вътрешността на уреда нито един от следните материали: хартия, картон, пластмаса и други подобни.
- Не покривайте нито една част от уреда с метално фолио. Това ще доведе до прегряване на уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за отвеждане на въздуха се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си далеч от отворите за пара и въздух. Също така внимавайте за горещата пара и въздух, когато изваждате тигана от уреда.
- Незабавно завъртете таймера на изключване (0) и изключете уреда от електрическата мрежа, ако видите, че от уреда излиза тъмен дим. Изчакайте димът да спре, преди да извадите тигана от уреда.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са получили надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности.

### ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да вземате основни предпазни мерки да се спазват, за да се намали рискът от пожар, токов удар и/или нараняване, включително следното:

### Контролен панел



### Бутони

	<b>БУТОН ЗА ЗАХРАНВАНЕ</b> Управление на захранването. Натиснете продължително, за да стартирате. Червена светлина за включване към мрежата, бяла светлина за работно състояние.
	<b>БУТОН ЗА СТАРТИРАНЕ И ПАУЗА</b> Контролира стартирането и паузата, светлинната обикновено е включена.
	<b>БУТОН ЗА РЕЦЕПТА</b> Превключва за избор на предварително зададена рецепта.
	<b>БУТОН ПЛЮСОВЕ И МИНУСИ</b> Натиснете и задръжте за стандартна настройка, натиснете и задръжте за бърза настройка.
	<b>БУТОН ЗА ПРЕВКЛЮЧВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА И ВРЕМЕТО</b> Превключвател за регулиране на температурата или времето.
	<b>ЕКРАН НА ДИСПЛЕЯ</b> Индикация за време/температура.
	<b>БУТОН ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА</b> Функция за поддържане на топлината на приготвената храна, 60-70 °C, 15 мин.60-70 °C.
	<b>БУТОН ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ</b> Функция за отлагане, регулируема от 10 до 900 минути.
	<b>БУТОН ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ</b> Натиснете, за да ви напомни да разклатите храната по време на готвене, дисплеят ще издаде звук сигнал и ще светне.
	<b>БУТОН ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ</b> Предварително загряване в продължение на 3 минути, след което се чува звук сигнал.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда. Надзор се изисква и когато уредът се използва от или в близост до деца.
- При готвене на мазни храни може да се появи пушек, моля, спрете готвенето и отстранете излишното масло.

### ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА












- 1. Измийте на ръка подвижните части.
- 2. Когато използвате фритюрника за първи път, може да забележите дим. Или лека миризма през първите няколко минути на готвене. Това е нормално.
- Уверете се, че помешението е добре проветрено.
- 3. Плъзнете купата в машината, докато шаркане на мястото си. Уредът няма да работи, ако купата не е поставена правилно.







## ПОДГОТОВКА

- Поставете уреда върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Оставете пространство от поне 10 см около уреда.
- Имайте под ръка ръкавици за фурна (или кърпа за чай), използвайте термоустойчиви пластмасови клещи и термоустойчива подложка, върху която да поставите тигана.
- За да извадите тигана от уреда:
  1. Дръжте горната част на уреда.
  2. Хванете дръжката на тигана с другата ръка.
  3. Измъкнете тигана от корпуса.
  4. Поставете тигана върху термоустойчива подложка.
- За да извадите плочата за грил от тигана:
  - За да използвате отворите в тавата, за да я извадите с ръка (изчакайте плочата за грил да изстине, преди да я извадите).

## ЗАПОЧВАНЕ НА РАБОТА

1. Уредът издава звук сигнал след всяко докосване.
2. Светлината  е червена, когато е включен, натиснете веднъж със звуков сигнал, уредът ще започне да работи, светлината става бяла. Функционалният бутон светва.
3. Забележка: Натиснете и задръжте за 3 секунди, за да изключите уреда.
  - ⊕ за настройка на времето или температурата. При едно натискане ще светне 5 пъти, натиснете ⊕ или ⊖ за настройка на 5 °C. След като зададете времето и температурата, натиснете % за да започнете работа. Автоматично започва работа, ако няма действие след настройката.
4. Бутон  Plus, 5 °C нагоре за едно натискане, продължително натискане за бърза настройка (без звуков сигнал). Горната граница на температурата е 200 °C, горната граница на времето е 60 минути.
5.  Бутон минус, 5 °C надолу за едно натискане, дълго натискане за бърза настройка (без звуков сигнал). Долната граница на температурата е 40°C, долната граница на времето е 1 минута.
6.  Бутон „Поддържане на топло“, може да се настрои на 60-70 °C. Настройката по подразбиране е 65 °C, 15 минути, натиснете  , за да регулирате температурата и времето, по 5 °C и 1 минута при натискане на ⊕ и ⊖. Максималният обхват за време е 60 минути. След настройката натиснете % за да потвърдите и стартирате програмата.
7. Бутон  за отлагане. Натиснете бутона, той ще светне, настройката по подразбиране е 90 минути, може да се регулира в диапазона 10-900 минути. Настройте с ⊕ & ⊖, кратко натискане за настройка на 10 минути, дълго натискане за настройка на 30 минути. Натиснете  , за да изберете рецептата, след това натиснете  , за да зададете времето и натиснете % за да стартирате. Ако искате да отмените заявката за отлагане, натиснете % за да спрете и натиснете отново, за да отмените.
8. Бутон  Разклащане, предварително зададена функция за пържени картофи, пържола, пиле, пилешко бутче, риба, скариди и зеленчуци. Ще прозвучи 5 пъти, когато изтече половината от времето за готвене. Ако разклащането/обръщането на съставките не е приключило, ще прозвучи отново 5 пъти.
9. Бутон  Рецепта, натиснете, за да изберете рецепта, натиснете % за да стартирате програмата.
10. Бутон  Preheat (Предварително загряване), настройката по подразбиране е 3 минути и 200 °C. Натиснете го, за да стартирате програмата за предварително нагриване. В края на процеса на дисплея светва индикаторът READY и уредът издава 3 звукови сигнала.

## Програми по подразбиране

Функция	Време за готвене по подразбиране (мин.)	Температура по подразбиране	Препоръчително количество съставки (g)	Препоръчителни действия по време на готвене
 Рибa	15	180	200-300	Разклащане
 Пържени картофи	20	200	300-500	Разклащане
 Бекон	5	180	80-120	
 Печене	15	180	120-200	
 Пилешко бутче	22	190	400-600	Разклащане
 Пържола	12	180	150-200	Разклащане
 Зеленчуци	10	150	400-550	Разклащане
 Скариди	8	185	350-500	Разклащане
 Пилешко	40	180	500-550	Разклащане
 Десерт	20	200		
 Замразена храна	20	180	200-300	

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

### 1. Контрол на времето

Когато започне работа, таймерът ще започне да отброява времето, цифрите на дисплея са оставащото време, когато покаже нула, фритюрникът ще спре да работи. Когато температурата е над 100 °C, вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди. След това вентилаторът ще бъде off, машината ще започне off-статус с 5 звукови сигнала.

### 2. Контрол на температурата

Термометър във вътрешността на машината, когато температурата достигне зададената температура, машината спира да се нагрява. Когато температурата не достигне зададената температура, машината ще започне да работи, за да поддържа температурата в рамките на  $\pm 5$  °C, колкото е зададената температура.

### 3. Защита от прегряване на температурата

Когато температурата е над 300 °C, машината ще спре да нагрява, на дисплея ще се покаже „E4“ с 3 звукови сигнала. Вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 30 секунди, за да охладни машината.


### 4. 4. Функция за принудително изключване

Натиснете продължително бутона за захранване, за да изключите машината, всички светлинни индикатори ще бъдат off, индикаторът за захранване ще стане червен.

### 5. Функция за автоматично изключване

Функция за автоматично запаметяване. Издърпайте съда, той ще прекъсне off захранването, издърпайте обратно съда, той ще възобнови работа.

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

1. Поставете щепсела в стенния електрически контакт.
2. Настройте желаната температура за готвене.
3. Настройте времето за готвене на 5 минути. На екрана на дисплея ще се покаже 05 MIN.
4. Натиснете , за да започнете предварителното загряване на фритюрника.
5. По време на цикъла на предварително загряване/готвене времето и температурата на готвене ще се показват алтернативно (съответно 3 и 7 секунди).
6. Когато таймерът се върне на нула, фритюрникът издава 5 пъти звуков сигнал и ще се превключи off.

## Почистване и поддръжка

**ВАЖНО:** Преди да почистите която и да е част, уверете се, че фритюрникът е изключен от електрическата мрежа и е охладен. Важно е да почистите целия уред след всяка употреба, за да предотвратите натрупването на мазнини и да избегнете неприятни миризми.

**ВАЖНО:** Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела в никаква течност.

1. Измиете тигана и плочата на грила в топла или гореща сапунена вода. Изплакнете и подсушете добре.
2. Ако по плочата на грила е залепнала храна, преди да я почистите, я накиснете в топла или гореща сапунена вода за 1 час. Използвайте гъба или мека четка за почистване за отстраняване на петна. Изплакнете и подсушете добре.
3. Избършете старателно вътрешността на корпуса, за да отстраните всички остатъци от трохи, но НЕ и нагревателните елементи в горната част.

### Тиган и грил плоча

1. Когато устройството е достатъчно хладно, за да го докосвате безопасно, хванете дръжката на купата в долната предна част на фритюрника и я издърпайте от корпуса.

2. Извадете грил плочата от тигана.

3. Изхвърлете трохи, избършете тигана и грил плочата с влажна кърпа, преди да ги измиете на ръка в топла сапунена вода. Изсушете добре, преди да поставите обратно в корпуса на фритюрника.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Въпреки че плочата за скара и тиганът са подходящи за миене в съдомиялна машина, не препоръчваме да ги почиствате в нея. Високата температура и агресивните почистващи препарати ще влошат качеството на покритието.

**Външни повърхности:** Почиствайте външните повърхности с влажна кърпа или гъба. Изсушете добре.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не използвайте абразивни материали или остри прибори за почистване на фритюрника или на някоя от неговите части.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Оставете всички части и повърхности да изсъхнат напълно, преди да използвате уреда отново.

## ВНИМАНИЕ

Това е фритюрник, който работи с горещ въздух. Не пълнете тигана с олио, мазнина за пържене или други течности.

Не докосвайте горещата повърхност, използвайте дръжките. Носете устойчиви на фурна ръкавици, когато изваждате горещия тиган.

Този уред е предназначен само за домашна употреба.

Не докосвайте тигана или грил плочата по време на или известно време след употреба, тъй като те ще станат много горещи.

Тиганът е горещ след готвене. Винаги го поставяйте върху топлоустойчива работна повърхност, когато изваждате тигана от уреда.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Въздушният фритюрник не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенен контакт.
	Не сте настроили таймера.	Завъртете копчето на таймера на желаното време за готвене, за да включите уреда.
Съставките, изпържени с въздушния фритюрник, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете копчето за регулиране на температурата до желаната настройка на температурата ( <i>вижте таблицата „Програми по подразбиране“</i> ).
Съставките се запържват неравномерно във фритюрника по време на подготовката.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на процеса.	Съставките, които лежат една върху друга или една през друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. Вижте таблицата „Програми по подразбиране“.
Пържените закуски не са хрупкави, когато се извадят от фритюрника.	Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски от фурната или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.
	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над индикацията MAX.
Тиганът не може да се плъзне правилно в уреда.	Кошницата не е поставена правилно в тигана.	Натиснете плочата за грил надолу в дъното на съда.
	Приготвяте мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника Air fryer, в тигана ще изтече голямо количество олио. Маслото произвежда дим и тиганът може да се нагорещи повече от обичайното. Това не влияе на уреда или на крайния резултат.
Белият дим излиза От уреда излиза дим.	Тиганът все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагриването на мазнината в тигана. Уверете се, че почиствате тигана правилно след всяка употреба.
	Не сте използвали правилния тип картофи.	Изберете картофи, които са обозначени като подходящи за печене върху опаковката.
Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във фритюрника.	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната страна на пръчиците.
	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото. Нарежете картофените пръчици по-малки, за да станат по-хрупкави. Добавете малко повече олио, за да станат по-хрупкави.

### Правилно изхвърляне на този продукт



Тази маркировка указва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможни вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, го рециклирайте.

**Запазете това ръководство за бъдещи справки и го предайте заедно с оборудването на всички бъдещи потребители.**







**BerlingerHaus**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL PRECISION

*Thank You*

**FOR CHOOSING US**

*Berlinger  
Haus*

**BERLINGERHAUS TEAM**

Manufacturer / Logistic provider / Distributor / Gyártó / Logisztikai szolgáltató / Forgalmazó:  
Home Impex Kft., H-1097 Budapest, Gubacsi út 19.

