

Taylor Sweden

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER



MODEL B30202L73

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THIS PRODUCT AND RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

EN	-----	01-10
ES	-----	11-20
PL	-----	21-30
IT	-----	31-40
DE	-----	41-50
NL	-----	51-60
FR	-----	61-70
PT	-----	71-80
HU	-----	81-90

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. Check that the voltage of the product is appropriate for the local power supply.
5. Do not use the product if the plug, main wires or any other part is damaged.
6. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
7. Children should be watched to ensure that they do not play with the product.

8. Keep the product and its power cord out of the reach of children under 8 years of age when the product has been used or is cooling.
9. Keep wires away from hot surfaces.
10. Do not plug in the product or operate the control panel with wet hands.
11. The product must be plugged into an earthed socket. Always ensure that the plug is inserted into the correct socket.
12. Do not connect the product to an external timing switch.
13. Keep the product away from inflammable materials such as tablecloths and curtains.
14. Do not attach the product to the wall or place it on other appliances. When in use, there should be at least 10 cm of free space behind and above the product.
15. Do not put anything on top of the product.
16. Do not use the product for purposes other than those specified in this manual.
17. Remain vigilant when using the product and do not leave it unattended.
18. Hot air and steam are released via the air outlet in the frying pan. Keep your hands and face a safe distance away from the air outlet to avoid scalding. Be careful of hot

- steam and air when you remove the frying pan.
19. When in use, some of the product's external surfaces may become very hot. Take care when coming into contact with the product.
 20. If the product emits black smoke, remove the power immediately. Wait until the product stops smoking before moving the fryer away from the product.
 21. Place the product on a firm, flat, and smooth surface; do not place the product on a non-heat resistant surface.
 22. Wipe the interior and exterior of the product with a clean cloth. There is no need to use oil-based substances.
 23. The warranty will be void in the event of improper use of this product, or its use for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in this manual, and no liability will be accepted for such damage.
 24. Ensure that the original ingredients cooked in this product are golden brown, not black or brown, and that burnt parts should be removed or discarded.
 25. This appliance cannot be washed in water.

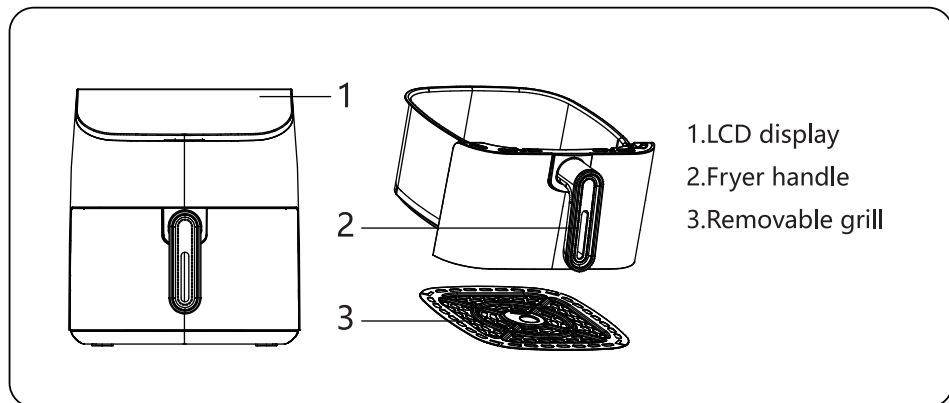
26.This appliance is for indoor use only.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	B30202L73
Power Supply	AC 220-240V;50-60Hz
Power Consumption	1350 W
Dimensions	L255*W310*H282 mm
Inner Pot Capacity	4.5L

Specifications and design are subject to change without notice.

PRODUCT OVERVIEW



INSTRUCTIONS FOR DISPLAY SCREEN

1 2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14

°C
MIN

01.French fries preset
02.Grilled fish preset
03.Grilled shrimp preset
04.Grilled chicken preset
05.Pizza preset
06.Steak preset
07.Chicken leg preset
08.Cake preset
09.Preheat function
10.Function selection
11.Start/stop button
12.Temperature/time switch
13.Temperature/time increase
14.Temperature/time decrease

BEFORE FIRST USE

- 1.Remove all packaging materials.
- 2.Remove any stickers or labels from the product.
- 3.Place the product on a firm, flat, and smooth surface; do not place the product on a non-heat resistant surface.
- 4.Wipe the interior and exterior of the product with a clean cloth. There is no need to use oil-based substances.
- 5.The warranty will be void in the event of improper use of this product, or its use for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in this manual, and no liability will be accepted for such damage.

FUNCTIONS AND COOKING INSTRUCTIONS

- 1.Place the product in a stable place and do not place it on a non-heat resistant surface.
- 2.Place the grill in the fryer, and do not add oil or any liquid to the fryer.
- 3.Place the food in the grill and then into the air fryer.
- 4.Set the time and temperature according to the food to be put in the fryer. After setting, press the start/stop button and the product will start running.
- 5.During operation, if you need to pause, you can pull the fryer away and push it in again to continue running; if you need to stop halfway, you can press the start/stop button first, then pull the fryer away and push it in again to reset the time and temperature.If the machine is not operated after pressing the start/stop button during operation, it will automatically enter standby mode after **90 seconds**.

Note:

If the time or temperature needs to be adjusted after pressing the function key, it can be adjusted when the display switches to time or temperature or when pressing the "temperature/time" key to show the specific time or temperature. There are "increase" and "decrease" buttons on the key panel. The time is increased or decreased by 1min and the temperature is increased or decreased by 5°C; maximum adjustment: time is 1min-60min and temperature is 80°C-200°C.

When the product is running the selected menu is always on, and the other menus are off, the set temperature and remaining time are switched to show; when the operation is about to end, the display counts down 20 seconds, and the start/stop button and the selected menu flash, with the other keys (except the heating display which is off) always on; when the countdown is over, except the start/stop button which is always on, the rest of the keys are off.

- 6.The timer will start counting down in minutes and will count down in seconds for the last 20s.
- 7.Excess oil from the food will collect in the bottom of the fryer.
- 8.When you hear 3 ringing bells and the fan stops working, this means the set heating time is up.
- 9.Make sure that the food is well cooked.

Note:

If the food is not yet cooked, put the fryer back into the product, and set the temperature and time, then press the start/stop button to start running.

10. Pour out the food and enjoy !

Note:

1. Preheat function: first select the working mode, touch the preheat button, press the start/stop button to enter the working state, and preheat starts. The display shows "PrE" to be preheated to the set temperature (which is the current menu setting temperature.). When the display shows "Add ", the preheating is over.
2. After the extractor has been reset again, it automatically enters the "working state", i.e. the preset menu tasks are performed.
3. If the preheating is over, you can also touch the start button and the machine enters the working state.
4. After the preheat is complete, the machine enters standby mode after 10 minutes of no operation.
5. The screen will be locked after the preheat is on and cannot be adjusted. If you need to switch the menu or adjust the temperature and time, exit and modify.
6. Press the start/stop button to cancel the preheat.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the product after every use to keep it in top condition.
2. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials to clean the inside of the product and frying pan as this may damage their protective coatings.
3. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down. Remove the frying pan to help the product cool down more quickly.
4. For stubborn grime stuck at the bottom of the frying pan or frying grid, fill the pan with hot water and detergent, put the grid in the frying pan and immerse it in the hot water for 10 minutes. Then, use detergent and a non-abrasive sponge to clean both items.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.





DANGER NOTICE





1. The Air Fryer has electronic components and a heating unit inside and should not be immersed in water or washed underwater.
2. Do not expose the product to water or other liquids as this may cause electric shock.
3. Place cooking ingredients in the grill to avoid contact with the internal heating tube.
4. Do not fill the fryer with oil as this may result in a fire hazard.
5. Do not touch the inside of the product while it is in operation.
6. Do not touch the internal heating tube with your bare hands after the product has finished working as this may cause burns.

SETTING AND TIPS

Note: The following settings are for reference only.

The following table cannot be guaranteed to be the best setting for cooking as ingredients may vary in origin, size, shape and brand, as well as for personal taste.

Menu	Time (Min)	Temp (°C)
French fries	 15	200
Fish	 20	160
Shrimp	 20	180
Chicken	 30	200

Menu	Time (Min)	Temp (°C)
Pizza	 30	180
Steak	 15	180
Chicken leg	 20	200
Cake	 40	160

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	20-25	200	Y	
Homemade fries (8X8 mm)	300-800	18-25	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-25	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato cubes	300-700	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	250	15-18	180		
Creamy Potatoes	500	18-22	180		
Steaks	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Sausage rolls	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	15-20	180		
Chicken breasts	100-500	10-15	180		
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbs	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10-15	180		
Cake	300	20-30	160		Use baking tin
Quiches	400	15-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-22	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	15-22	160		Use baking tin/oven dish

TIPS



- 1.The quick air change technology instantly reheats the air inside the product, so removing the fryer quickly while frying with hot air hardly interferes with the cooking process.
- 2.Smaller ingredients require slightly less cooking time than larger ones.
- 3.For larger quantities of ingredients, the cooking time should be increased slightly; for smaller quantities, the cooking time can be reduced slightly.
- 4.Turning ingredients halfway through the cooking process will improve the final result and help them to fry more evenly.
- 5.Add a little oil to fresh potatoes for a crispier texture, and a spray bottle is recommended for a more even frying. After adding the oil, the potatoes should be left to stand for a few minutes before cooking.
- 6.It is not recommended to cook ingredients with very high oil content in this product, such as fatty meats, sausages etc.
- 7.To cook crispy fries, the optimum amount of ingredients is 300-500g.
- 8.The use of pre-fermented dough makes it easy and quick to prepare sandwiches. It takes less time to cook than homemade dough.
- 9.If you are baking cakes or tarts, or cooking fragile or sandwich ingredients, you can use a baking rack or mould in the fryer (supplied separately).
- 10.You can use this product to reheat ingredients. Please set the temperature to 150°C and the cooking time to a maximum of 10 minutes.

Note: When using ingredients that will ferment (e.g. cakes, quiches or muffins), do not put more than half of the baking rack in.

Note: If this product is a cold start (not preheated), the cooking time should be increased by 3 minutes.

TROUBLESHOOTING

If you encounter a fault, refer to the following table.

Problem	Possible cause	Solution
The device will not work	The device is not plugged in	Plug the product into an earthed wall socket
	The device is in standby mode 	Press the Start/stop button  on the display
The food is not cooked	The ingredients are too big/thick	Place smaller ingredients into the frying pan or cut the larger ingredients into smaller pieces for more even cooking
	The temperature setting is too low	Adjust the temperature (refer to the "setting" part)
	The cooking time is insufficient	Adjust the cooking time
The food is cooked unevenly	The ingredients were not shaken/turned during cooking	Shake the ingredients, such as French fries, during cooking
The frying pan does not fit properly in the appliance	There are too many ingredients in the frying pan	Remove some ingredients, ensuring they do not exceed the frying pan's maximum capacity

The appliance is emitting white smoke	You are cooking greasy ingredients	When cooking greasy ingredients, more excess oil will leak into the frying pan, producing white smoke at high temperatures (this will not affect the cooking process)
Fresh fries are not evenly fried	You are not using the normal variety of potatoes. You have not soaked the potato fries properly before frying.	Use fresh potatoes and make sure they don't scatter when frying; soak the potatoes in a bowl, then remove and drain them.
Fresh fries are not crispy	The crispiness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to drain the potato strips in the correct way before brushing with oil; cut the potatoes thinner; you can brush some oil on the surface of the potato strips to make the taste more crunchy.

STORAGE

Before storing:

1. Unplug the product and allow it to cool down completely.
2. Ensure that all parts are clean and dry.

DISPOSAL



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 responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY: TWO YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

A la hora de utilizar aparatos eléctricos, debe seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del usuario no los deben realizar niños a menos que sean mayores de 8 años y que estén bajo supervisión.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. Compruebe que el voltaje del aparato sea compatible con el suministro eléctrico local.
5. Si el enchufe, los cables o cualquier otra pieza están dañados, no utilice el aparato.
6. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, el servicio técnico o un servicio similar para evitar peligros.
7. Debe vigilar que los niños no jueguen con el aparato.

8. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el aparato se haya usado o cuando esté enfriándose.
9. Mantenga los cables alejados de superficies calientes.
- 10.No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- 11.El aparato debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a la toma correcta.
- 12.No conecte el aparato a interruptores con temporizadores externos.
- 13.Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como manteles y cortinas.
- 14.No fije el aparato a la pared ni lo coloque encima de otros aparatos. Cuando esté en uso, deberá dejar al menos 10 cm de espacio libre por detrás y por encima del aparato.
- 15.No coloque nada encima del aparato.
- 16.No utilice el aparato para fines distintos a los especificados en este manual.
- 17.Permanezca atento cuando utilice el aparato y no lo deje funcionando sin prestarle atención.
- 18.El aire caliente y el vapor salen por la salida de aire de la freidora. Mantenga las manos y

la cara a una distancia segura para evitar quemaduras. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando saque la cesta.

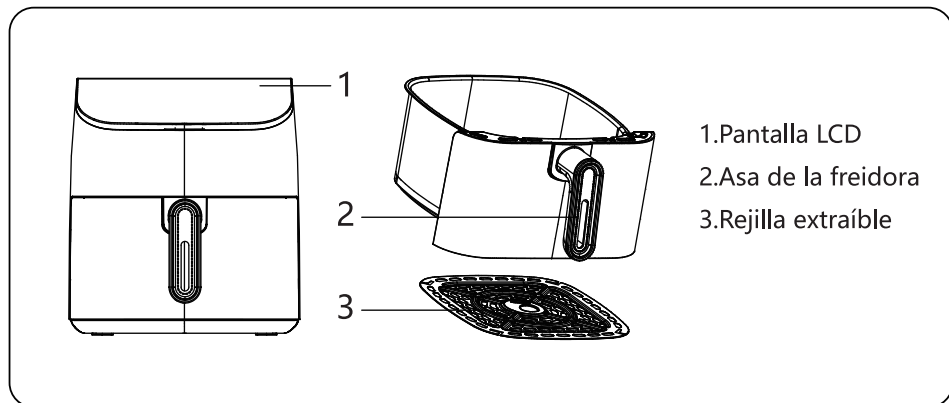
19. Durante el funcionamiento, algunas superficies externas del aparato pueden calentarse mucho. Tenga cuidado de no tocarlas.
20. Si el aparato emite humo negro, desconéctelo inmediatamente, espere hasta que deje de humear y extraiga la cesta.
21. Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y lisa. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.
22. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio. No es necesario utilizar sustancias aceitosas para hacerlo.
23. La garantía quedará anulada en caso de un uso inadecuado de este aparato, de usarlo para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza siguiendo las instrucciones de este manual. No se aceptará ninguna responsabilidad por tales daños.
24. Asegúrese de que los ingredientes que cocine en este aparato queden dorados, no negros o marrones, las partes quemadas deberán retirarse o desecharse.
25. Este aparato no se puede lavar con agua.
- 26 Este aparato es para uso exclusivo en interiores.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de modelo	B30202L73
Fuente de alimentación	CA 220-240 V;50-60 Hz
Consumo energético	1350 W
Dimensiones	255 x 310 x 282 mm
Capacidad del recipiente interior	4,5 L

Las especificaciones y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

VISTA GENERAL DEL APARATO



INSTRUCCIONES DE LA PANTALLA

1 2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14

01. Patatas fritas
02. Pescado asado
03. Marisco
04. Pollo
05. Pizza
06. Carne
07. Muslos de pollo
08. Repostería

09. Función de precalentamiento
10. Seleccionar función
11. Botón de inicio/parada
12. Botón de Temperatura/tiempo
13. Aumentar temperatura/tiempo
14. Disminuir temperatura/tiempo

ANTES DEL PRIMER USO

- 1.Retire todos los materiales de embalaje.
- 2.Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3.Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y lisa. No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- 4.Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio. No es necesario utilizar sustancias aceitosas para hacerlo.
- 5.La garantía quedará anulada en caso de un uso inadecuado de este aparato, de usarlo para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza siguiendo las instrucciones de este manual. No se aceptará ninguna responsabilidad por tales daños.

FUNCIONES E INSTRUCCIONES DE COCINADO

- 1.Coloque el aparato en un lugar estable. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- 2.Coloque la cesta en la freidora. Puede usar aceite en spray o papel de horno para evitar que los alimentos se peguen y aumentar la durabilidad del recubrimiento antiadherente.
- 3.Coloque los alimentos en la rejilla y luego en la freidora de aire.
- 4.Seleccione el tiempo y la temperatura dependiendo del alimento que vaya a cocinar. Una vez seleccionados, pulse el botón de inicio/parada y el aparato empezará a funcionar.
- 5.Si la máquina no se pone en funcionamiento después de pulsar el botón de inicio/parada durante el funcionamiento, entrará automáticamente en modo de espera después de **90 segundos**.

Nota:

Si quiere ajustar el tiempo o la temperatura después de haber pulsado la tecla de función, se puede ajustar cuando la pantalla cambie al tiempo o la temperatura o cuando pulse el botón "temperatura/tiempo" para mostrar el tiempo o la temperatura específicos. También aparecen los botones de "aumento" y "disminución" en el panel. El tiempo aumenta o disminuye en intervalos de 1 minuto y la temperatura aumenta o disminuye en intervalos de 5 ° C. El ajuste máximo del tiempo es de entre 1 y 60 minutos, y el de la temperatura es de entre 80 y 200 °C.

Cuando el aparato está en funcionamiento, el menú seleccionado estará siempre encendido y los demás apagados. Se mostrarán la temperatura y el tiempo restantes. Cuando el programa esté a punto de finalizar, la pantalla realizará una cuenta atrás de 20 segundos y el botón de inicio/parada y el menú seleccionado parpadearán, mientras que las demás teclas (excepto la de calentamiento, que estará apagada) estarán encendidas de manera permanente. Cuando finalice la cuenta atrás, excepto el botón de inicio/parada, que está siempre encendido, el resto de botones se apagarán.

- 6.El temporizador iniciará la cuenta atrás en minutos y cambiará a segundos durante los últimos 20 segundos.
- 7.El exceso de aceite de los alimentos se acumulará en el fondo de la cesta.
- 8.Cuando escuche 3 tonos y el ventilador deje de funcionar, significará que el tiempo programado ha finalizado.

9. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados.

Nota:

Si los alimentos aún no están cocinados, vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste la temperatura y el tiempo, después pulse el botón de inicio/parada para ponerlo en funcionamiento.

10. ¡Saque la comida y disfrútela!

Nota:

1. Función de precalentamiento: primero seleccione el modo de funcionamiento, pulse el botón de precalentamiento, pulse el botón de inicio/parada para empezar y se iniciará el precalentamiento. La pantalla mostrará "PrE" hasta que llegue a la temperatura seleccionada (que será la elegida en el menú). Cuando la pantalla muestre "Add", el precalentamiento habrá terminado.

2. Después de volver a colocar la cesta, el aparato entrará automáticamente en funcionamiento, es decir, se realizarán las tareas del menú predeterminado.

3. Si el precalentamiento ha terminado, también puede pulsar el botón de inicio y el aparato empezará a funcionar.

4. Una vez finalizado el precalentamiento, el aparato entrará en modo de espera si está 10 minutos sin funcionar.

5. La pantalla se bloqueará cuando se active el precalentamiento y no se podrá cambiar los ajustes. Si necesita cambiar de menú o ajustar la temperatura y el tiempo, salga y cámbielos.

6. Pulse el botón inicio/parada para cancelar el precalentamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el aparato después de cada uso para mantenerlo en condiciones óptimas.

2. No utilice utensilios metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el interior del aparato y de la cesta, ya que podría dañar el revestimiento.

3. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe. Retire la cesta para que se enfríe más rápidamente.

4. En caso de que haya suciedad persistente en el fondo de la cesta o en la rejilla, llene la cesta con agua caliente y jabón, coloque la rejilla en la cesta y sumérjala en el agua durante 10 minutos. A continuación, utilice jabón y una esponja no abrasiva para limpiar ambos elementos.

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

AVISO DE PELIGRO

1. La freidora de aire tiene integrados componentes electrónicos y una unidad de calentamiento, por tanto, no debe sumergirse ni lavarse con agua.

2. No exponga el aparato al agua o a otros líquidos, ya que podría provocar descargas eléctricas.

3. Coloque los ingredientes para cocinar en la rejilla para evitar que entren en contacto con el tubo de calentamiento interno.

4. No llene la cesta de aceite, podría producirse un incendio.

5. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.


6. No toque el tubo de calentamiento interno con las manos después de que haya estado funcionando, ya que podría sufrir quemaduras.

CONFIGURACIÓN Y CONSEJOS

Nota: Los siguientes ajustes deben usarse solo de forma orientativa, como referencia.

No podemos garantizar que la siguiente tabla muestre los mejores ajustes para cocinar, ya que los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, así como en gusto personal.

Menú	Tiempo (Min.)	Temp. (° C)
Patatas fritas 	15	200
Pescado 	20	160
Marisco 	20	180
Pollo 	30	200

Menú	Tiempo (Min.)	Temp. (° C)
Pizza 	30	180
Carne 	15	180
Muslo de pollo 	20	200
Repostería 	40	160

	Mín.-Máx. (g)	Tiempo (Min.)	Temp. (° C)	Remover	Comentarios
Patatas fritas finas congeladas	300-700	12-16	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	20-25	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Gajos de patata caseros	300-800	18-25	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-700	12-18	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas gratinadas	250	15-18	180		
Patatas cremosas	500	18-22	180		
Filetes	100-500	8-12	180		
Chuletas	100-500	10-14	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Rollos de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslos	100-500	15-20	180		
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180		
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Y	Utilizar el horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Y	Utilizar el horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utilizar el horno
Migas de pan congeladas	100-400	8-10	180		Utilizar el horno
Verduras rellenas	100-400	10-15	180		
Repostería	300	20-30	160		Utilizar un molde
Quiches	400	15-22	180		Utilizar un molde / fuente para el horno
Muffins	300	15-22	200		Utilizar un molde
Aperitivos dulces	400	15-22	160		Utilizar un molde / fuente para el horno

CONSEJOS



1. La tecnología de circulación rápida de aire recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato, así que puede sacar la cesta mientras está en funcionamiento sin que esto afecte al proceso de cocinado.
2. Los ingredientes más pequeños requieren menos de tiempo de cocinado que los más grandes.
3. Para cantidades de ingredientes mayores, el tiempo de cocinado debe aumentar ligeramente; para cantidades menores, puede reducirse.
4. Dar la vuelta a los ingredientes o agitarlos a mitad del proceso de cocinado mejorará el resultado final y ayudará a que se cocinen de forma más uniforme.
5. Añada un poco de aceite a las patatas para obtener una textura más crujiente, se recomienda utilizar un pulverizador para conseguir un cocinado más uniforme. Después de añadir el aceite, debe dejar reposar las patatas unos minutos antes de cocinarlas.
6. No se recomienda cocinar en este aparato ingredientes con un alto contenido en aceite, como carnes grasas, embutidos, etc.
7. Para cocinar patatas fritas crujientes, la cantidad adecuada es de entre 300 y 500 g. Se recomienda que se agiten varias veces durante el cocinado para que se cocinen de forma homogénea.
8. El uso de masa prefermentada facilita y agiliza la preparación de pan. Se tarda menos en cocinar que la masa casera.
9. Si va a hornear pasteles o tartas, o a cocinar ingredientes frágiles o para sándwiches, puede utilizar una rejilla o molde en la freidora (se compran por separado).
10. Puede utilizar este aparato para recalentar comida. Ajuste la temperatura a 150 ° C y el tiempo de cocción a un máximo de 10 minutos.

Nota: Cuando utilice ingredientes que vayan a fermentar (por ejemplo, pasteles, quiches o magdalenas), no ocupe más de la mitad de la cesta.

Nota: Si este aparato se pone en marcha en frío (sin precalentar), el tiempo de cocción debe aumentar en 3 minutos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de avería, consulte la siguiente tabla.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado	Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
	El aparato está en modo de espera 	Pulse el botón de  inicio/parada de la pantalla
La comida no se cocina	Los ingredientes son demasiado grandes o gruesos	Coloque ingredientes más pequeños en la cesta o córtelos en trozos más pequeños para un cocinado más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja	Ajuste la temperatura (consulte la parte "ajustar")
	El tiempo seleccionado es insuficiente	Ajuste el tiempo de cocinado
La comida se cocina de manera irregular	Los ingredientes no se removieron/voltearon durante el cocinado	Remueva los ingredientes, como las patatas fritas, durante el cocinado.
La cesta no encaja correctamente en el aparato	Hay demasiados ingredientes en la cesta	Retire algunos ingredientes y asegúrese de que no superen la capacidad máxima de la cesta

El aparato emite humo blanco	Está cocinando ingredientes con demasiada grasa	Si cocina ingredientes grasientos, se verterá más exceso de aceite en la cesta, produciendo humo blanco a altas temperaturas (esto no afectará al proceso de cocinado).
Las patatas fritas no se frien uniformemente	No está utilizando la variedad normal de patatas. No ha dejado las patatas en remojo antes de freírlas.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se esparzan al freírlas. Deje las patatas en remojo en un bol, luego sáquelas y escúrralas.
Las patatas fritas no quedan crujientes	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de escurrir las patatas correctamente antes de ponerles aceite. Corte las patatas más finas, puede pincelarlas con un poco de aceite para que queden más crujientes.

ALMACENAMIENTO

Antes de guardar el aparato:

1. Desenchúfelo y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

ELIMINACIÓN



Esta marca indica que este aparato no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver un dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato. Ellos pueden hacerse cargo de él para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Garantía: 3 años cuyo origen de defecto sea de fabricación.

WAŻNE INstrukcje DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia ani odpowiedniej wiedzy, jeżeli pozostają pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są starsze niż 8 lat i są pod nadzorem.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
4. Sprawdź, czy napięcie produktu jest odpowiednie dla lokalnego źródła zasilania.
5. Nie używaj produktu, jeśli wtyczka, główne przewody lub jakakolwiek inna część jest uszkodzona.
6. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć niebezpieczeństwa,

- musi on zostać wymieniony przez producenta, jego dział ds. konserwacji lub podobne działy.
7. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się produktem.
 8. Przechowuj produkt i jego przewód zasilający zawsze poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat, gdy produkt był używany lub stygnie.
 9. Przewody należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
 10. Nie należy podłączać produktu ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
 11. Produkt musi być podłączony do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest włożona do właściwego gniazdka.
 12. Nie należy podłączać produktu do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
 13. Produkt należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy i zasłony.
 14. Nie należy mocować produktu do ściany ani stawiać go na innych urządzeniach. Podczas użytkowania za i nad produktem powinno być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
 15. Nie należy umieszczać niczego na wierzchu produktu.
 16. Nie należy używać produktu do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.
 17. Należy zachować czujność podczas używania produktu i nie pozostawiać go bez nadzoru.

18. Gorące powietrze i para są uwalniane przez wylot powietrza w naczyniu. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza, aby uniknąć poparzenia. Uważaj na gorącą parę i powietrze, gdy wyjmujesz naczynie.
19. Podczas użytkowania niektóre zewnętrzne powierzchnie produktu mogą się bardzo nagrzewać. Należy zachować ostrożność podczas kontaktu z produktem.
20. Jeśli produkt emituje czarny dym, natychmiast odłącz zasilanie. Przed przeniesieniem frytkownicy należy poczekać, aż przestanie dymić.
21. Umieść produkt na twardej, płaskiej i gładkiej powierzchni; nie umieszczaj produktu na powierzchni nieodpornej na działanie ciepła.
22. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część produktu czystą szmatką. Nie ma potrzeby używania substancji na bazie oleju.
23. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego użycia tego produktu lub jego użycia do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest on używany zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji – za takie szkody nie będzie ponoszona żadna odpowiedzialność.
24. Należy upewnić się, że składniki przyrządzane

w tym produkcie są złotobrazowe, a nie czarne ani brązowe, a spalone części należy usunąć lub wyrzucić.

25. Tego urządzenia nie można myć w wodzie.

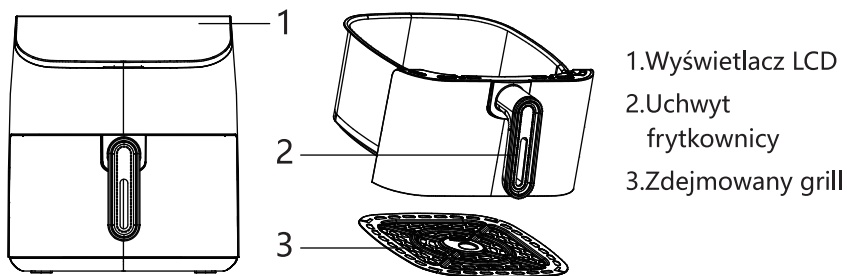
26. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego.

DANE TECHNICZNE

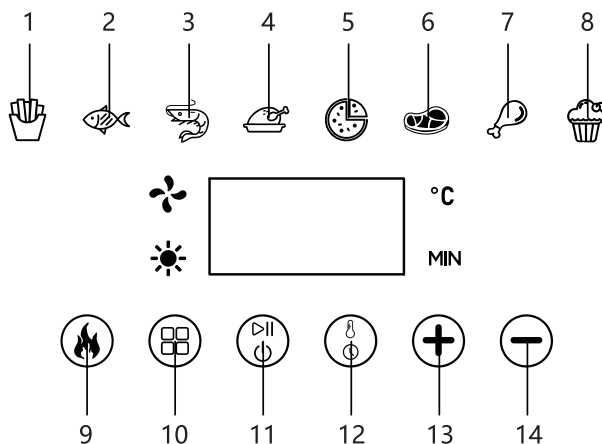
Nr modelu	B30202L73
Zasilanie	AC 220-240V;50-60Hz
Pobór mocy	1350 W
Wymiary	Dł. 255 x sz. 310 x wys. 282 mm
Pojemność wewnętrzna garnka	4,5 l

Specyfikacja i wygląd mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

OPIS PRODUKTU



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE EKRANU WYŚWIETLACZA



- 01. Frytki
- 02. Ryba z grilla
- 03. Krewetki z grilla
- 04. Grillowany kurczak
- 05. Pizza
- 06. Stek
- 07. Noga kurczaka

- 08. Ciasto
- 09. Podgrzewanie
- 10. Wybór funkcji
- 11. Przycisk start/stop
- 12. Przełącznik temp./czasu
- 13. Zwiększanie temp./czasu
- 14. Zmniejszanie temp./czasu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1.Usuń wszystkie materiały użyte do zapakowania produktu.
- 2.Usuń z produktu wszelkie naklejki i etykiety.
- 3.Umieść produkt na twardej, płaskiej i gładkiej powierzchni; nie umieszczaj produktu na powierzchni nieodpornej na działanie ciepła.
- 4.Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część produktu czystą szmatką. Nie ma potrzeby używania substancji na bazie oleju.
- 5.Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego użycia tego produktu lub jego użycia do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest on używany zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji – za takie szkody nie będzie ponoszona żadna odpowiedzialność.

FUNKCJE I INSTRUKCJE PIECZENIA

- 1.Umieść produkt w stabilnym miejscu i nie umieszczaj go na powierzchni nieodpornej na działanie wysokich temperatur.
- 2.Umieść ruszt we frytkownicy, nie dodawaj oleju ani żadnego płynu.
- 3.Umieść jedzenie w grillu, a następnie we frytkownicy.
- 4.Ustaw czas i temperaturę w zależności od żywności, która ma zostać włożona do frytkownicy. Po ustawieniu naciśnij przycisk start/stop, a produkt zacznie działać.
- 5.W trakcie pracy, jeśli trzeba zrobić pauzę, można wyjąć naczynie wewnętrzne i włożyć je ponownie, aby kontynuować pracę; jeśli trzeba zrobić dłuższą przerwę, można najpierw nacisnąć przycisk start/stop, a następnie wyjąć naczynie wewnętrzne i włożyć je ponownie, aby zresetować czas i temperaturę. Jeśli urządzenie nie zostanie uruchomione po naciśnięciu przycisku start/stop podczas pracy, automatycznie przejdzie w tryb gotowości po **90 sekundach**.

Uwaga:

Jeśli po naciśnięciu przycisku funkcyjnego konieczna jest regulacja czasu lub temperatury, można ją wykonać po przełączeniu wyświetlacza na czas lub temperaturę albo po naciśnięciu przycisku "temperatura/czas" w celu wyświetlenia określonego czasu lub temperatury. Na panelu klawiszy znajdują się przyciski "zwiększenie" i "zmniejszenie". Czas jest zwiększany lub zmniejszany o 1 min, a temperatura jest zwiększana lub zmniejszana o 5°C; maksymalny zakres regulacji: czas 1 min-60 min, a temperatura 80°C-200°C.

Podczas pracy produktu wybrane menu jest zawsze włączone, a pozostałe menu są wyłączone, ustawiona temperatura i pozostały czas są przełączone na pokazywanie; gdy praca ma się ku końcowi, wyświetlacz odlicza 20 sekund, przycisk start/stop i wybrane menu migają, a pozostałe przyciski (z wyjątkiem wyświetlacza ogrzewania, który jest wyłączony) są zawsze włączone; po zakończeniu odliczania, z wyjątkiem przycisku start/stop, który jest zawsze włączony, pozostałe przyciski pozostają wyłączone.

- 6.Timer zacznie odliczać w minutach, a ostatnie 20 sek. będzie odliczał w sekundach.
- 7.Nadmiar oleju z potraw zbierze się na dnie frytkownicy.
- 8.Gdy usłyszysz 3 dzwonki i wentylator przestanie pracować, oznacza to, że ustawiony czas ogrzewania dobiegł końca.
- 9.Upewnij się, że jedzenie jest dobrze upieczone.

Uwaga:

Jeśli jedzenie nie jest jeszcze upieczone, włóż frytkownicę z powrotem do produktu i

ustaw temperaturę oraz czas, a następnie naciśnij przycisk start/stop, aby rozpocząć pracę.

10. Wyjmij jedzenie i ciesz się nim.

Uwaga:

1. Funkcja podgrzewania: najpierw wybrać tryb pracy, dotknąć przycisku podgrzewania, nacisnąć przycisk start/stop, aby wejść w stan pracy, i rozpocznie się podgrzewanie. Na wyświetlaczu pojawi się napis "PrE", aby wstępnie podgrzać do ustawionej temperatury (która jest temperaturą wybranego menu). Gdy na wyświetlaczu pojawi się "Add", podgrzewanie wstępne jest zakończone.
2. Po ponownym zresetowaniu ekstraktora przechodzi on automatycznie w "stan roboczy", tzn. wykonywane są wstępnie ustawione zadania menu.
3. Po zakończeniu podgrzewania można również dotknąć przycisku start, a urządzenie przejdzie w stan roboczy.
4. Po zakończeniu podgrzewania urządzenie przechodzi w tryb czuwania po 10 minutach braku pracy.
5. Po włączeniu podgrzewania ekran zostanie zablokowany i nie będzie można go regulować. Jeśli potrzebujesz przełączyć menu lub dostosować temperaturę i czas, wyjdź i zmodyfikuj.
6. Naciśnij przycisk start/stop, aby anulować podgrzewanie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Czyść produkt po każdym użyciu, aby utrzymać go w jak najlepszym stanie.
2. Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia wnętrza produktu i naczyń, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich powłok ochronnych.
3. Wyjąć wtyczkę z gniazda ściennego i pozwolić urządzeniu ostygnąć. Wyjąć naczynie, aby pomóc w szybszym schłodzeniu produktu.
4. W przypadku uporczywego brudu przylepionego do dna naczynia lub rusztu do smażenia, napełnij patelnię gorącą wodą z detergentem, włóż ruszt do naczynia i zanurz w gorącej wodzie na 10 minut. Następnie użyj detergentu i nieściernej gąbki, aby wyczyścić oba elementy.
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ZAGROŻENIA

1. Frytkownica beztłuszczowa ma wewnątrz elementy elektroniczne i jednostkę grzewczą i nie należy jej zanurzać w wodzie ani myć pod wodą.
2. Nie wystawiaj produktu na działanie wody lub innych płynów, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
3. Umieść składniki do pieczenia na grillu, aby uniknąć kontaktu z wewnętrzną rurą grzewczą.
4. Nie należy napełniać frytkownicy olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
5. Nie należy dotykać wnętrza produktu podczas jego pracy.
6. Nie należy dotykać wewnętrznej rury grzewczej gołymi rękami po zakończeniu pracy produktu, ponieważ może to spowodować oparzenia.

USTAWIENIA I WSKAZÓWKI

Uwaga: Poniższe ustawienia mają charakter poglądowy.

Poniższa tabela jest tylko orientacyjna, ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, a także osobistym gustem.

Menu	Czas (Min)	Temp (°C)
Frytki 	15	200
Ryby 	20	160
Krewetki 	20	180
Kurczak 	30	200

Menu	Czas (Min)	Temp (°C)
Pizza 	30	180
Stek 	15	180
Noga z kurczaka 	20	200
Ciasto 	40	160

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp (°C)	Wstrząsnąć	Uwagi
Cienkie mrożone frytki	300-700	12-16	200	T	
Grube mrożone frytki	300-700	20-25	200	T	
Domowe frytki (8X8 mm)	300-800	18-25	180	T	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-800	18-25	180	T	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-700	12-18	180	T	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Zapiekanka ziemniaczana	250	15-18	180		
Kremowe ziemniaki	500	18-22	180		
Steki	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		
Hamburgery	100-500	7-14	180		
Kielbaski	100-500	13-15	200		
Pałeczki z kurczaka	100-500	15-20	180		
Piersi z kurczaka	100-500	10-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	T	Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	T	Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku
Mrożona bułka tarta	100-400	8-10	180		Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku
Warzywa faszerowane	100-400	10-15	180		
Ciasto	300	20-30	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	15-22	180		Użyj formy do pieczenia/ naczynia do gotowania
Muffiny	300	15-22	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	15-22	160		Użyj formy do pieczenia/ naczynia do gotowania

PORADY

1. Technologia szybkiej wymiany powietrza błyskawicznie dogrzewa powietrze wewnątrz produktu, więc szybkie wyjęcie frytkownicy podczas pieczenia gorącym powietrzem praktycznie nie zakłóca procesu gotowania.
2. Mniejsze składniki wymagają nieco krótszego czasu przyrządzania niż większe.
3. Przy większych ilościach składników należy nieco wydłużyć czas gotowania, przy mniejszych ilościach można nieco skrócić czas gotowania.
4. Obracanie składników w połowie procesu gotowania poprawi efekt końcowy i pomoże im usmażyć się bardziej równomiernie.
5. Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiącą teksturę, olej w sprayu jest zalecany dla bardziej równomiernego smażenia. Po dodaniu oleju ziemniaki należy odstawić na kilka minut przed gotowaniem.
6. Nie zaleca się gotowania w tym produkcie składników o bardzo dużej zawartości oleju, takich jak tłuste mięsa, kiełbasy itp.
7. Aby ugotować chrupiące frytki, optymalna ilość to 300-500 g.
8. Zastosowanie ciasta wstępnie fermentowanego sprawia, że przygotowanie kanapek jest łatwe i szybkie. Jego przyrządzenie zajmuje mniej czasu niż w przypadku domowego ciasta.
9. Jeśli pieczesz ciasta lub tarty albo gotujesz kruche lub kanapkowe składniki, możesz użyć stojaka do pieczenia lub formy we frytkownicy (do kupienia oddzielnie).
10. Można używać tego produktu do ponownego podgrzewania składników. Proszę ustawić temperaturę na 150°C i czas gotowania na maksymalnie 10 minut.

Uwaga: W przypadku składników, które będą fermentować (np. ciasta, quiche czy muffiny), nie wkładaj więcej składników niż do połowy stelaża do pieczenia.

Uwaga: Jeśli ten produkt nie zostanie wstępnie rozgrzany, czas gotowania należy wydłużyć o 3 minuty.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia usterki należy zapoznać się z poniższą tabelą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do prądu	Podłącz produkt do uziemionego gniazdka ściennego
	Urządzenie jest w trybie czuwania 	Naciśnij przycisk Start/Stop na wyświetlaczu 
Jedzenie nie jest ugotowane	Składniki są zbyt duże/grube	Wybierz mniejsze składniki lub pokrój większe składniki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej równomierne smażenie
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Ustaw temperaturę (patrz część "ustawienie")
	Czas gotowania jest niewystarczający	Ustaw czas gotowania
Potrawy są przyrządzane nierównomiernie	Składniki nie były wstrząsane/obracane podczas gotowania	Wstrząśnij składnikami podczas gotowania
Wewnętrzny pojemnik nie mieści się w urządzeniu	W pojemniku znajduje się zbyt wiele składników	Wymij niektóre składniki, upewniając się, że nie przekraczają one maksymalnej pojemności pojemnika

Urządzenie emituje biały dym	Gotujesz tłuste składniki	Podczas gotowania tłustych składników więcej oleju wycieka na patelnię, wytwarzając biały dym w wysokich temperaturach (nie wpływa to na proces gotowania)
Świeże frytki nie są równomiernie usmażone	Nie używasz właściwej odmiany ziemniaków. Nie namoczyłeś odpowiednio frytek przed smażeniem.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że nie rozleca się podczas smażenia; namocz ziemniaki w misce, a następnie wyjmij i odsącz.
Świeże frytki nie są chrupiące	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że osuszasz pokrojone ziemniaki w odpowiedni sposób przed posmarowaniem ich olejem; pokrój ziemniaki na cieńsze; możesz posmarować ziemniaki niewielką ilością oleju, aby były bardziej chrupiące.

PRZECHOWYWANIE

Przed schowaniem:

1. Odłącz produkt od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

UTYLIZACJA



To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być wyrzucany z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

GWARANCJA: DWA LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a patto che siano supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli ad esso associati. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
2. È vietato ai bambini giocare con l'apparecchio.
3. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
4. Verificare che la tensione del prodotto sia compatibile con l'alimentazione locale.
5. Non utilizzare il prodotto se la spina, i cavi principali o qualsiasi altra parte risulta danneggiata.
6. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, per evitare pericoli, è necessario sostituirlo con l'assistenza del produttore o di personale qualificato.

7. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per garantire che non giochino con il prodotto.
8. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni quando l'apparecchio è in uso o si sta raffreddando.
9. Mantenere i cavi lontani da superfici calde.
10. Non collegare o toccare il prodotto con le mani bagnate.
11. L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra. Verificare sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa.
12. Non collegare il prodotto a un timer esterno.
13. Mantenere il prodotto lontano da materiali infiammabili, come tovaglie e tende.
14. Non fissare il prodotto alla parete o posizionarlo su altri apparecchi. Durante l'uso, lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro e sopra il prodotto.
15. Non appoggiare nulla sopra il prodotto.
16. Utilizzare il prodotto solo per gli scopi specificati nel presente manuale.
17. Prestare attenzione durante l'utilizzo del prodotto e non lasciarlo incustodito.
18. Durante l'uso, l'uscita dell'aria nella pentola rilascia aria calda e vapore. Mantenere mani e viso a una distanza sicura dall'uscita dell'aria

per evitare scottature. Fare attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la pentola.

19. Durante l'utilizzo, alcune superfici esterne del prodotto possono diventare molto calde. Fare attenzione a evitare il contatto diretto con il prodotto.
20. Se il prodotto emette fumo nero, interrompere immediatamente l'alimentazione. Attendere che il prodotto smetta di emettere fumo prima di spostarlo.
21. Posizionare il prodotto su una superficie solida, piana e resistente al calore; evitare di posizionarlo su superfici non adatte.
22. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno pulito. Non utilizzare sostanze oleose.
23. La garanzia decade in caso di uso improprio di questo prodotto, inclusi utilizzi professionali o semi-professionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni fornite nel presente manuale. Non si accetta alcuna responsabilità per danni derivanti da tali utilizzi.
24. Verificare che gli ingredienti cucinati nel prodotto risultino dorati, non neri o marroni, e rimuovere o scartare eventuali parti bruciate.
25. Questo apparecchio non può essere lavato con acqua.

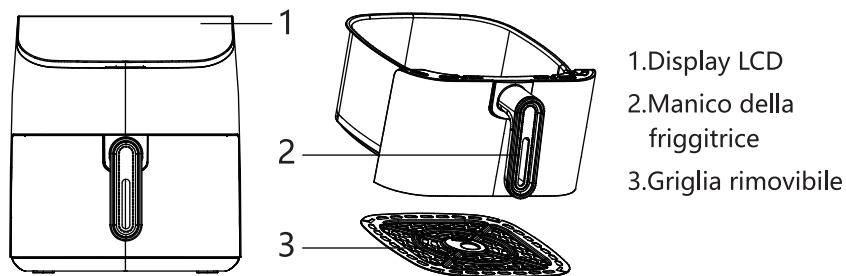
26. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.

SPECIFICHE TECNICHE

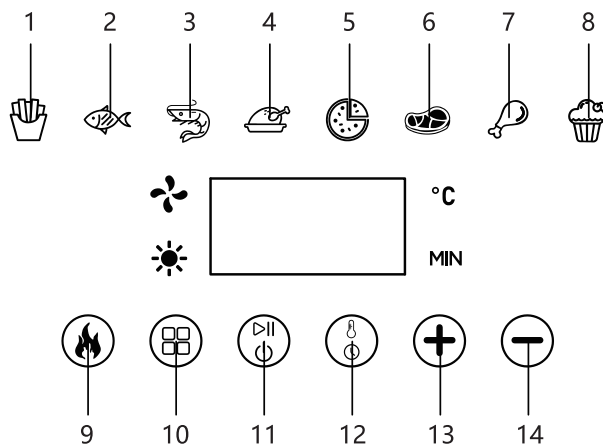
Modello N°	B30202L73
Alimentazione elettrica	AC 220-240V;50-60Hz
Consumo energetico (Wattaggio)	1350 W
Dimensioni	L255*W310*H282 mm
Capacità della pentola interna	4.5L

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



ISTRUZIONI PER L' USO DEL DISPLAY



- 01. Preimpostato per patatine fritte
- 02. Preimpostato per pesce alla griglia
- 03. Preimpostato per gamberi alla griglia
- 04. Preimpostato per pollo alla griglia
- 05. Preimpostato per la pizza
- 06. Preimpostato per bistecca

- 07. Preimpostato per cosce di pollo
- 08. Preimpostato per torta
- 09. Funzione di preriscaldamento
- 10. Selezione della funzione
- 11. Pulsante di avvio/arresto
- 12. Interruttore temperatura/timer
- 13. Aumento temperatura/timer
- 14. Diminuzione temperatura/timer

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima di utilizzare il prodotto, è necessario rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Assicurarsi di rimuovere eventuali adesivi o etichette dal prodotto.
3. Posizionare il prodotto su una superficie solida, piana e resistente al calore. Evitare di posizionarlo su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
4. Per mantenere il prodotto pulito, è consigliabile utilizzare un panno pulito per pulire sia l'interno che l'esterno. Non è necessario utilizzare sostanze a base di olio.
5. Si prega di notare che la garanzia decade nel caso di uso improprio del prodotto, inclusi utilizzi professionali o semi-professionali, o se il prodotto non viene utilizzato conformemente alle istruzioni fornite nel presente manuale. In tali casi, non ci sarà responsabilità per eventuali danni.

FUNZIONI ED ISTRUZIONI PER LA COTTURA

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore, evitando di collocarlo su superfici inadatte.
2. Posizionare la griglia all'interno della friggitrice ad aria senza aggiungere olio o altri liquidi.
3. Disporre il cibo sulla griglia e inserirla nella friggitrice ad aria.
4. Impostare il tempo e la temperatura in base al tipo di cibo da friggere. Dopo aver effettuato le impostazioni desiderate, premere il pulsante di avvio/arresto per avviare il funzionamento del prodotto.
5. Durante il funzionamento, se si desidera fare una pausa, è possibile estrarre la friggitrice e reinserirla successivamente per continuare il processo; se si vuole interrompere temporaneamente la cottura, premere il pulsante di avvio/arresto, estrarre la friggitrice e reinserirla per reimpostare il tempo e la temperatura. Se l'apparecchio non viene utilizzato dopo aver premuto il pulsante di avvio/arresto durante il funzionamento, entrerà automaticamente in modalità standby dopo **90 secondi**.

Nota: Per regolare l'ora o la temperatura dopo aver premuto il tasto di funzione, è possibile effettuare le modifiche quando il display passa alla visualizzazione dell'ora o della temperatura, oppure premere il pulsante "temperatura/ora" per visualizzare l'ora o la temperatura specifica. Sul pannello dei pulsanti sono presenti i tasti "aumenta" e "diminuisci". Il tempo può essere aumentato o diminuito di 1 minuto, mentre la temperatura può essere aumentata o diminuita di 5 ° C. Le impostazioni massime sono: tempo da 1 a 60 minuti e temperatura da 80°C a 200°C.

Durante il funzionamento del prodotto, il menù selezionato rimarrà attivo, mentre gli altri menù saranno disattivati. La temperatura impostata e il tempo rimanente saranno visualizzati. Quando il processo di cottura sta per terminare, il display mostrerà un conto alla rovescia di 20 secondi. Il pulsante di avvio/arresto e il menù selezionato lampeggiano, mentre gli altri tasti (eccetto il display di riscaldamento) rimangono illuminati. Al termine del conto alla rovescia, tutti i tasti, ad eccezione del pulsante di avvio/arresto che rimane acceso, si spegneranno.

6. Il timer effettuerà un conto alla rovescia in minuti e secondi, con un conto alla rovescia finale di 20 secondi.
7. L'olio in eccesso del cibo si accumulerà sul fondo della friggitrice.
8. Quando si sentono 3 segnali acustici e la ventola smette di funzionare, significa

che il tempo di riscaldamento impostato è scaduto.

9. Verificare sempre che il cibo sia ben cotto.

Nota: Se il cibo non risulta ancora cotto, è possibile reinserire la friggitrice nel prodotto, impostare nuovamente la temperatura e il tempo, quindi premere il pulsante di avvio/arresto per avviare il processo di cottura.

10. Versate il cibo e buon appetito !

Note:

1. Funzione di preriscaldamento: Seleziona prima la modalità di funzionamento, tocca il pulsante di preriscaldamento e premi il pulsante di avvio/arresto per avviare il preriscaldamento. Sul display apparirà "PRE" per indicare che il preriscaldamento è in corso e raggiungerà la temperatura impostata (che corrisponde alla temperatura attuale del menù). Una volta che il display mostra "Add ", il preriscaldamento è completo.

2. Dopo aver riavviato nuovamente l'aspiratore, entrerà automaticamente nello "stato di funzionamento", dove verranno eseguite le attività del menù preimpostato.

3. Se il preriscaldamento è terminato, è anche possibile avviare il funzionamento toccando il pulsante di avvio.

4. Dopo 10 minuti di inattività, la macchina passerà automaticamente alla modalità standby al termine del preriscaldamento.

5. Durante il preriscaldamento, lo schermo verrà bloccato e non sarà possibile effettuare regolazioni. Se si desidera cambiare menù o regolare la temperatura e l'ora, è necessario uscire dalla modalità di preriscaldamento.

6. Per annullare il preriscaldamento, premi il pulsante di avvio/arresto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Dopo ogni utilizzo, è importante pulire il prodotto per mantenerlo in condizioni ottimali.

2. Evitare l'utilizzo di utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire l'interno del prodotto e la pentola, poiché potrebbero danneggiare i rivestimenti protettivi.

3. Prima di iniziare la pulizia, scollegare la spina dalla presa e lasciare che il prodotto si raffreddi. È consigliabile rimuovere la pentola per favorire un raffreddamento più rapido.

4. Per rimuovere lo sporco persistente dal fondo della pentola o dalla griglia, riempire la pentola con acqua calda e detersivo, inserire la griglia e lasciare in ammollo per 10 minuti. Successivamente, utilizzare un detersivo non abrasivo e una spugna per pulire entrambi gli elementi.

5. Utilizzare una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo dall'elemento riscaldante.

AVVERTENZE

1. La friggitrice ad aria è dotata di componenti elettronici e di un'unità di riscaldamento interna, pertanto non deve essere immersa o lavata sott'acqua.

2. Evitare di esporre il prodotto all'acqua o ad altri liquidi per prevenire il rischio di scosse elettriche.





3. Posizionare gli ingredienti di cottura sulla griglia per evitare il contatto diretto con il tubo di riscaldamento interno.





4. Non riempire la friggitrice con olio, poiché ciò potrebbe provocare un pericolo di incendio.
5. Evitare di toccare l'interno del prodotto durante il suo funzionamento.
6. Dopo che il prodotto ha terminato il suo funzionamento, evitare di toccare il tubo di riscaldamento interno con le mani nude, poiché potrebbe causare ustioni.

IMPOSTAZIONI E SUGGERIMENTI

Nota: Le seguenti impostazioni sono fornite a titolo di riferimento.

Si precisa che la tabella sottostante non può essere considerata come la migliore impostazione per la cottura, in quanto gli ingredienti possono variare in termini di origine, dimensioni, forma e marca, oltre alle preferenze personali.

menù	Tempo (Min)	Temperatura (°C)
Patatine Fritte	 15	200
Pesce	 20	160
Gamberetti	 20	180
Pollo	 30	200

menù	Tempo (Min)	Temperatura (°C)
Pizza	 30	180
Bistecca	 15	180
Coscia di pollo	 20	200
Torta	 40	160

	Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Note
Patatine fritte surgelate sottili	300-700	12-16	200	Si	
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	20-25	200	Si	
Patatine fritte fatte in casa (8X8 mm)	300-800	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-25	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-700	12-18	180	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate gratinate	250	15-18	180		
Patate Cremose	500	18-22	180		
Bistecche	100-500	8-12	180		
Bracirole	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtoni di salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	15-20	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	Si	Utilizzare ingredienti pronti per il forno
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-10	200	Si	Utilizzare ingredienti pronti per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare ingredienti pronti per il forno
Pangrattato congelato	100-400	8-10	180		Utilizzare ingredienti pronti per il forno

Verdure ripiene	100-400	10-15	180		
Torta	300	20-30	160		Usare la teglia
Quiche	400	15-22	180		Usare la teglia/piatto da forno
Muffin	300	15-22	200		Usare la teglia
Snack dolci	400	15-22	160		Usare la teglia/piatto da forno

SUGGERIMENTI



1. La tecnologia di circolazione d'aria rapido riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell' apparecchio, pertanto è possibile rimuovere rapidamente la pentola durante la cottura con aria calda senza interferire significativamente nel processo.
2. Gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
3. Per quantità maggiori di ingredienti, si consiglia di aumentare leggermente il tempo di cottura; viceversa, per quantità minori si può ridurre leggermente il tempo di cottura.
4. Girare gli ingredienti a metà cottura migliorerà il risultato finale e contribuirà a una cottura più uniforme.
5. Per ottenere una consistenza più croccante, si consiglia di aggiungere un po' di olio alle patate fresche e di utilizzare un pennello per distribuirlo in modo uniforme. Dopo aver aggiunto l'olio, è consigliabile lasciare riposare le patate per alcuni minuti prima di cuocerle.
6. Si sconsiglia di cuocere ingredienti con un alto contenuto di grassi, come carni grasse o salsicce, in questo prodotto.
7. Per ottenere delle patatine croccanti, la quantità ideale di ingredienti è compresa tra 300 e 500 g.
8. L'utilizzo di impasti pre-fermentati semplifica e velocizza la preparazione dei panini, richiedendo meno tempo di cottura rispetto agli impasti fatti in casa.
9. Nel caso di cibi fragili come torte, crostate o ingredienti per sandwich, è possibile utilizzare una griglia o uno stampo apposito nella friggitrice (venduti separatamente).
10. È possibile utilizzare questo prodotto anche solo per riscaldare gli ingredienti. Basta impostare la temperatura a 150°C e il tempo di cottura fino a un massimo di 10 minuti.

Nota: Quando si utilizzano ingredienti con fermentazione (ad esempio torte, torte salate o muffin), è consigliabile non riempire la griglia per più della metà della sua capacità.

Nota: Se il prodotto non è stato preriscaldato e parte da una temperatura fredda, si consiglia di aumentare il tempo di cottura di 3 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di guasto o malfunzionamento, fare riferimento alla tabella seguente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato	Collegare il prodotto a una presa a muro con adeguata messa a terra.
	Il dispositivo è in modalità standby 	Premere il pulsante di avvio/arresto sul display. 

Il cibo non è cotto	Gli ingredienti sono troppo grandi/densi	Posizionare gli ingredienti più piccoli nella pentola o tagliare quelli più grandi in pezzi più piccoli per una cottura uniforme.
	L'impostazione della temperatura è troppo bassa	Regolare la temperatura (fare riferimento alla sezione "impostazioni").
	Il tempo di cottura è insufficiente	Impostare il tempo di cottura.
Il cibo è cotto in modo non uniforme	Gli ingredienti non sono stati agitati/girati durante la cottura	Mescolare gli ingredienti durante la cottura.
La pentola non si adatta correttamente all'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nella pentola	Rimuovere eventuali ingredienti in eccesso, assicurandosi di non superare la capacità massima della pentola.
L'apparecchio emette fumo bianco	Stai cucinando ingredienti grassi	Durante la cottura di ingredienti grassi, potrebbe verificarsi una fuoriuscita di olio in eccesso nella pentola, causando fumo bianco ad alte temperature (questo non influirà sul processo di cottura).
Le patatine fritte fresche non sono fritte uniformemente	Non stai usando la normale varietà di patate. Non hai messo in ammollo correttamente nell'olio le patate fritte prima di friggerle.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non si disperdano durante la frittura; immergere le patate in una ciotola di olio e sale, quindi scolarle e asciugarle.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di scolare correttamente le patate prima di spennellarle con l'olio; tagliare le patate più sottili; si può spennellare un po' di olio sulla superficie delle strisce di patate per renderle più croccanti al gusto.

CONSERVAZIONE

Prima di riporlo:

- 1.Scollegare il prodotto e lasciarlo raffreddare completamente.
- 2.Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

SMALTIMENTO



Questo marchio indica che il presente prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici nell'intera Unione Europea. Al fine di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da un'eliminazione incontrollata dei rifiuti, è necessario riciclarli in modo responsabile per promuovere un utilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, si prega di utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta differenziata appropriati o di contattare direttamente il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questi ultimi saranno in grado di gestire il prodotto in modo sicuro per l'ambiente attraverso un adeguato processo di riciclaggio.

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Prüfen Sie, ob die Spannung des Produkts für die örtliche Stromversorgung geeignet ist.
5. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn der Stecker, die Hauptkabel oder andere Teile beschädigt sind.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, seine Wartungsabteilung oder

- ähnliche Stellen ersetzt werden.
7. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
 8. Bewahren Sie das Produkt und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn das Produkt benutzt wurde oder gekühlt wird.
 9. Halten Sie die Drähte von heißen Oberflächen fern.
 10. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
 11. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker in die richtige Steckdose eingesteckt ist.
 12. Schließen Sie keinen externen Zeitschalter an das Gerät an.
 13. Halten Sie das Produkt von brennbaren Materialien wie Tischtüchern und Vorhängen fern.
 14. Befestigen Sie das Gerät nicht an der Wand und stellen Sie es nicht auf andere Geräte. Während des Betriebs sollte hinter und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum vorhanden sein.
 15. Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.

16. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
17. Seien Sie bei der Verwendung des Produkts wachsam und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.
18. Heiße Luft und Dampf werden über den Luftauslass in der Bratpfanne freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Luftauslass, um Verbrühungen zu vermeiden, und achten Sie beim Herausnehmen der Pfanne auf den heißen Dampf und die Luft.
19. Während des Gebrauchs können einige der Außenflächen des Produkts sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit dem Gerät in Kontakt kommen.
20. Wenn das Gerät schwarzen Rauch abgibt, schalten Sie es sofort aus. Warten Sie, bis das Gerät nicht mehr raucht, bevor Sie die Fritteuse vom Gerät wegbewegen.
21. Stellen Sie das Produkt auf eine feste, flache und glatte Oberfläche; stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
22. Wischen Sie das Innere und Äußere des Produkts mit einem sauberen Tuch ab. Es besteht keine Notwendigkeit, ölhaltige Substanzen zu verwenden.

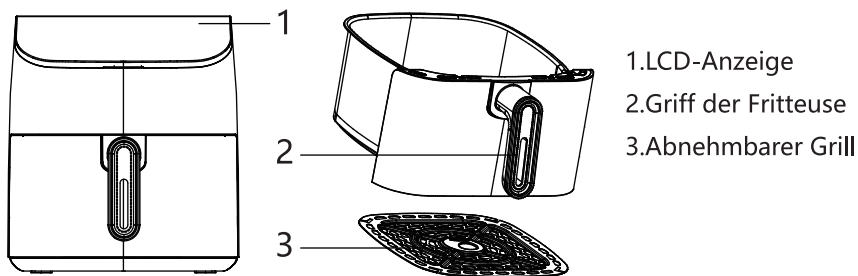
23. Die Garantie erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch dieses Produkts, bei Verwendung für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird, und es wird keine Haftung für solche Schäden übernommen.
24. Achten Sie darauf, dass die ursprünglichen Zutaten, die in diesem Produkt gekocht werden, goldbraun und nicht schwarz oder braun sind, und dass verbrannte Teile entfernt oder entsorgt werden.
25. Dieses Gerät kann nicht mit Wasser gewaschen werden.
26. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

TECHNISCHE DATEN

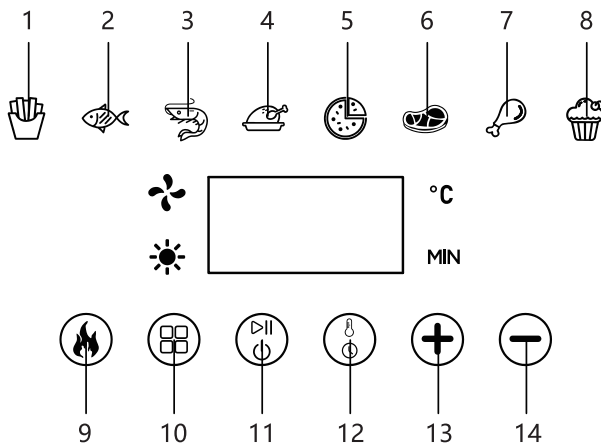
Modell Nr.	B30202L73
Stromversorgung	AC 220-240V;50-60Hz
Stromverbrauch	1350 W
Abmessungen	L255*B310*H282 mm
Fassungsvermögen des Innentopfes	4.5L

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

PRODUKTÜBERSICHT



ANWEISUNGEN FÜR DIE ANZEIGE DES BILDSCHIRMS



01. Standard Pommes frites

02. Standard Grillfisch

03. Standard gegrillte Garnelen

04. Standard Grill- Hähnchen

05. Standard Pizza

06. Standard Steak

07. Standard Hähnchen-keule

08. Standard Kuchen

09. Funktion Vorheizen

10. Auswahl der Funktion

11. Start/Stopps-Taste

12. Temperatur/Zeitschaltuhr

13. Temperatur/Zeit-Anstieg

14. Temperatur/Zeit-Abnahme

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Produkt.
3. Stellen Sie das Produkt auf eine feste, flache und glatte Oberfläche; stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Produkts mit einem sauberen Tuch ab. Es besteht keine Notwendigkeit, ölhaltige Substanzen zu verwenden.
5. Die Garantie erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch dieses Produkts, bei Verwendung für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird, und es wird keine Haftung für solche Schäden übernommen.

FUNKTIONEN UND KOCHANLEITUNGEN

1. Stellen Sie das Gerät an einem stabilen Ort auf und stellen Sie es nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Grill in die Fritteuse und geben Sie kein Öl oder Flüssigkeit in die Fritteuse.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grill und dann in die Fritteuse.
4. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur entsprechend den Lebensmitteln ein, die in die Fritteuse gegeben werden sollen. Drücken Sie nach der Einstellung die Start/Stopp-Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.
5. Wenn Sie während des Betriebs eine Pause brauchen, können Sie die Fritteuse wegziehen und wieder hineinschieben, um den Betrieb fortzusetzen; wenn Sie auf halber Strecke anhalten müssen, können Sie zuerst die Start/Stopp-Taste drücken, dann die Fritteuse wegziehen und wieder hineinschieben, um die Zeit und die Temperatur zurückzusetzen. Wenn das Gerät nach dem Drücken der Start/Stopp-Taste während des Betriebs nicht bedient wird, geht es nach **90 Sekunden** automatisch in den Standby-Modus über.

Anmerkung:

Wenn die Zeit oder Temperatur nach dem Drücken der Funktionstaste eingestellt werden muss, kann dies geschehen, wenn die Anzeige auf Zeit oder Temperatur umschaltet oder wenn die Taste „Temperatur/Zeit“ gedrückt wird, um die spezifische Zeit oder Temperatur anzuzeigen. Auf dem Tastenfeld befinden sich die Tasten „Erhöhen“ und „Verringern“. Die Zeit wird um 1 Minute und die Temperatur um 5 °C erhöht oder gesenkt; maximale Einstellung: Zeit von 1 Minute bis 60 Minuten und Temperatur von 80°C bis 200°C.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist das gewählte Menü immer eingeschaltet und die anderen Menüs sind ausgeschaltet, die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden angezeigt; wenn der Betrieb kurz vor dem Ende steht, zählt das Display 20 Sekunden rückwärts und die Start/Stopp-Taste und das gewählte Menü blinken, während die anderen Tasten (mit Ausnahme der Heizungsanzeige, die ausgeschaltet ist) immer eingeschaltet sind; wenn der Countdown abgelaufen ist, sind mit Ausnahme der Start/Stopp-Taste, die immer eingeschaltet ist, die übrigen Tasten ausgeschaltet.

6. Der Timer beginnt mit der Rückwärtszählung in Minuten und zählt die letzten 20 Sekunden in Sekunden ab.
7. Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln sammelt sich am Boden der Fritteuse.
8. Wenn Sie 3 Glockenschläge hören und das Gebläse aufhört zu arbeiten, bedeutet dies, dass die eingestellte Heizzeit abgelaufen ist.

9. Achten Sie darauf, dass das Essen gut durchgegart ist.

Anmerkung:

Wenn das Essen noch nicht gar ist, setzen Sie die Fritteuse wieder in das Gerät ein, stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein und drücken Sie dann die Start/Stopp-Taste, um den Betrieb zu starten.

10. Das Essen ausschenken und genießen !

Anmerkung:

1. Vorheizfunktion: Wählen Sie zunächst den Arbeitsmodus, berühren Sie die Vorheiztaste, drücken Sie die Start-/Stopptaste, um in den Arbeitsmodus zu gelangen, und das Vorheizen beginnt. Auf dem Display wird „PrE “ angezeigt, um auf die eingestellte Temperatur vorzuheizen (dies ist die aktuell im Menü eingestellte Temperatur.). Wenn das Display „Add “ anzeigt, ist das Vorheizen beendet.

2. Nachdem der Extraktor wieder zurückgesetzt wurde, geht er automatisch in den „Arbeitszustand “ über, d. h. die voreingestellten Menüaufgaben werden ausgeführt.

3. Wenn das Vorheizen beendet ist, können Sie auch die Starttaste berühren und die Maschine geht in den Arbeitszustand über.

4. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs geht das Gerät nach 10 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus über.

5. Der Bildschirm wird nach dem Einschalten des Vorheizens gesperrt und kann nicht mehr eingestellt werden. Wenn Sie das Menü wechseln oder die Temperatur und die Zeit einstellen möchten, verlassen Sie den Bildschirm und ändern Sie ihn.

6. Drücken Sie die Taste start/stop, um das Vorheizen abubrechen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch, um es in bestem Zustand zu halten.

2. Verwenden Sie keine metallischen Küchengeräte oder Scheuermittel, um das Innere des Geräts und der Bratpfanne zu reinigen, da dies die Schutzbeschichtung beschädigen kann.

3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nehmen Sie die Bratpfanne heraus, damit das Gerät schneller abkühlt.

4. Bei hartnäckigen Verschmutzungen am Boden der Bratpfanne oder des Bratrosts füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und Spülmittel, legen den Rost in die Pfanne und tauchen ihn 10 Minuten lang in das heiße Wasser. Verwenden Sie dann Spülmittel und einen nicht scheuernden Schwamm, um beide Teile zu reinigen.

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

GEFAHRENHINWEIS

1. Die Fritteuse hat elektronische Komponenten und eine Heizeinheit im Inneren und sollte nicht in Wasser getaucht oder unter Wasser gewaschen werden.

2. Setzen Sie das Gerät nicht Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.

3. Legen Sie die Zutaten in den Grill, damit sie nicht mit dem inneren Heizrohr in Berührung kommen.

4. Füllen Sie kein Öl in die Fritteuse, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.





5. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

6. Berühren Sie das innere Heizungsrohr nicht mit bloßen Händen, nachdem das Produkt seinen Betrieb beendet hat, da dies zu Verbrennungen führen kann.

EINSTELLUNG UND TIPPS

Hinweis: Die folgenden Einstellungen dienen nur als Referenz.

Es kann nicht garantiert werden, dass die folgende Tabelle die beste Einstellung für das Kochen ist, da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke sowie den persönlichen Geschmack variieren können.

Menü	Zeit (Min)	Temperatur (°C)
Pommes frites 	15	200
Fisch 	20	160
Krabben 	20	180
Huhn 	30	200

Menü	Zeit (Min)	Temperatur (°C)
Pizza 	30	180
Steak 	15	180
Hähnchenkeule 	20	200
Torte 	40	160

	Min-Max (g)	Zeit (Min)	Tempera	Schütt	Kommentar
Dünne gefrorene Pommes frites	300-700	12-16	200	Y	
Dicke gefrorene Pommes frites	300-700	20-25	200	Y	
Hausgemachte Pommes frites (8X8 mm)	300-800	18-25	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-25	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-700	12-18	180	Y	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	250	15-18	180		
Cremige Kartoffeln	500	18-22	180		
Steaks	100-500	8-12	180		
Fleischkoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstsemeln	100-500	13-15	200		
Trommelstöcke	100-500	15-20	180		
Hühnerbrüste	100-500	10-15	180		
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Y	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Y	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Semmelbrösel	100-400	8-10	180		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10-15	180		
Torte	300	20-30	160		Backform verwenden

Quiches	400	15-22	180		Backform/Ofenform verwenden
Muffins	300	15-22	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	15-22	160		Backform/Ofenform verwenden

TIPPS



1. Die Technologie des schnellen Luftwechsels heizt die Luft im Inneren des Produkts sofort wieder auf, so dass ein schnelles Herausnehmen der Fritteuse während des Frittierens mit Heißluft den Garprozess kaum beeinträchtigt.
2. Kleinere Zutaten benötigen etwas weniger Kochzeit als größere.
3. Bei größeren Mengen an Zutaten sollte die Kochzeit leicht erhöht werden, bei kleineren Mengen kann die Kochzeit leicht reduziert werden.
4. Das Wenden der Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs verbessert das Endergebnis und trägt dazu bei, dass die Zutaten gleichmäßiger gebraten werden.
5. Frische Kartoffeln werden durch Zugabe von etwas Öl knuspriger, und für ein gleichmäßiges Frittieren empfiehlt sich eine Sprühflasche. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Kartoffeln vor dem Garen einige Minuten stehen gelassen werden.
6. Es wird nicht empfohlen, Zutaten mit sehr hohem Ölgehalt in diesem Produkt zu garen, wie z. B. fettes Fleisch, Wurstwaren usw.
7. Um knusprige Pommes frites zuzubereiten, liegt die optimale Menge an Zutaten bei 300-500 g.
8. Die Verwendung von vorfermentiertem Teig macht die Zubereitung von Sandwiches einfach und schnell. Er braucht weniger Zeit zum Kochen als selbstgemachter Teig.
9. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen oder zerbrechliche oder Sandwich-Zutaten zubereiten möchten, können Sie einen Backrahmen oder eine Form in der Fritteuse verwenden (separat geliefert).
10. Sie können dieses Produkt zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Bitte stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Garzeit auf maximal 10 Minuten ein.

Hinweis: Wenn Sie Zutaten verwenden, die gären (z. B. Kuchen, Quiches oder Muffins), sollten Sie nicht mehr als die Hälfte des Backrahmens einlegen.

Hinweis: Wenn dieses Produkt kalt gestartet wird (nicht vorgeheizt), sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Fehler auftritt, sehen Sie in der folgenden Tabelle nach.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt	Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose an.
	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus 	Drücken Sie die Start/Stopp-Taste auf dem Display 
Das Essen ist nicht gekocht	Die Zutaten sind zu groß/dick	Geben Sie kleinere Zutaten in die Pfanne oder schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie gleichmäßiger garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die Temperatur ein (siehe Teil „Einstellung“)
	Die Garzeit ist nicht ausreichend	Einstellen der Garzeit

Das Essen ist ungleichmäßig gegart	Die Zutaten wurden während des Kochens nicht geschüttelt/geschwenkt.	Schütteln Sie die Zutaten, wie z. B. Trockenfrüchte, während des Kochens
Die Bratpfanne passt nicht richtig in das Gerät	Es sind zu viele Zutaten in der Bratpfanne	Nehmen Sie einige Zutaten heraus und achten Sie darauf, dass sie die maximale Kapazität der Pfanne nicht überschreiten.
Das Gerät stößt weißen Rauch aus	Sie kochen fettige Zutaten	Beim Garen von fettigen Zutaten läuft mehr überschüssiges Öl in die Pfanne, was bei hohen Temperaturen weißen Rauch erzeugt (dies beeinträchtigt den Garprozess nicht).
Frische Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert	Sie verwenden nicht die normale Kartoffelsorte. Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten nicht zerfallen; weichen Sie die Kartoffeln in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie abtropfen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstreifen richtig abtropfen lassen, bevor Sie sie mit Öl bepinseln; schneiden Sie die Kartoffeln dünner; Sie können die Oberfläche der Kartoffelstreifen mit etwas Öl bepinseln, um den Geschmack knuspriger zu machen.

LAGERUNG

Vor der Lagerung:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis, indien zij het apparaat onder toezicht gebruiken of uitleg gekregen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en over de mogelijke gevaren. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
2. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
3. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Controleer of het voltage van het product geschikt is voor de plaatselijke stroomvoorziening.
5. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker of enig ander onderdeel ervan beschadigd zijn.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn

onderhoudsafdeling of vergelijkbare afdelingen om gevaar te voorkomen.

7. Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het product.
8. Houd het product en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het product is gebruikt of afkoelt.
9. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
10. Sluit het apparaat niet aan of bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
11. Het product moet in een geaard stopcontact worden gestoken. Zorg er altijd voor dat de stekker in het juiste stopcontact wordt gestoken.
12. Sluit het product niet aan op een externe tijdschakelaar.
13. Houd het product uit de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden en gordijnen.
14. Bevestig het product niet aan de muur en plaats het niet bovenop andere apparaten. Tijdens gebruik moet er minimaal 10 cm vrije ruimte achter en boven het product zijn.
15. Plaats niets bovenop het product.
16. Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan die beschreven staan in deze handleiding.

17. Blijf alert bij het gebruik van het product en laat het niet onbeheerd achter.
18. Hete lucht en stoom komen vrij via de luchtuitlaat in de friteuse. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de luchtuitlaat om verbranding te voorkomen. Wees voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan verwijdt.
19. Tijdens gebruik kunnen sommige externe oppervlakken van het product erg heet worden. Wees dan voorzichtig bij contact met het product.
20. Als het product zwarte rook begint af te geven, moet u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact halen. Wacht tot het product stopt met roken voordat u het gefrituurde eten verwijdt.
21. Plaats het product op een stevige, vlakke en gladde ondergrond; plaats het product niet op een niet hittebestendig oppervlak.
22. Veeg de binnenkant en buitenkant van het product af met een schone doek. Het is niet nodig om op olie gebaseerde stoffen te gebruiken.
23. Als de airfryer onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, wordt

de garantie ongeldig en kunnen we elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.

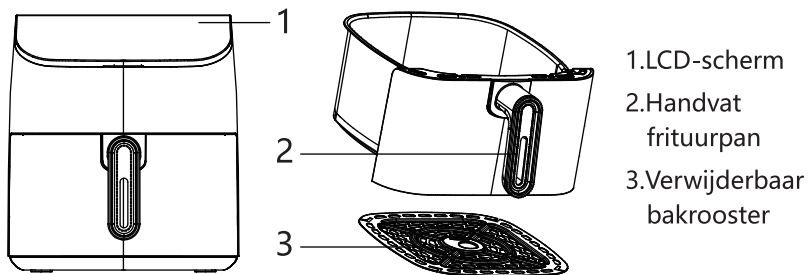
24. Zorg ervoor dat de oorspronkelijke ingrediënten die in dit product zijn gekookt goudbruin zijn, niet zwart of bruin, en dat verbrande onderdelen moeten worden verwijderd of weggegooid.
25. Dit apparaat kan niet in water worden gewassen.
26. Het apparaat is alleen voor gebruik binnenshuis.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

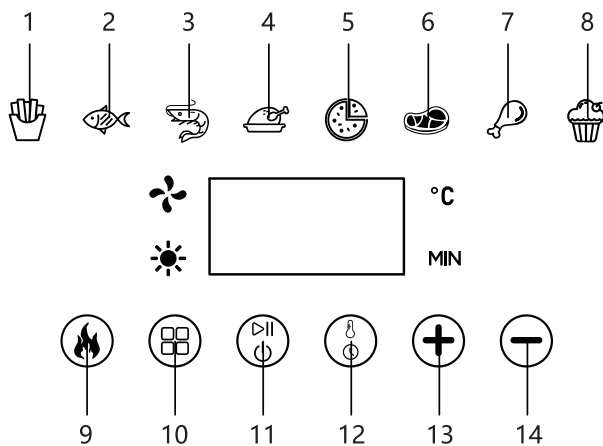
Modelnr.	B30202L73
Stroomtoevoer	AC 220-240V;50-60Hz
Stroomverbruik	1350 W
Afmetingen	L255*B310*H282 mm
Capaciteit binnenpan	4,5L

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



INSTRUCTIES VOOR HET BEELDSCHERM



01.Frietjes

02.Gegrilde vis

03.Gegrilde garnalen

04.Gegrilde kip

05.Pizza

06.Biefstuk

07.Kippenpoot

08.Cake

09.Voorverwarmen

10.Functiekeuze

11.Start/stop knop

12.Temperatuur-/tijdschakelaar

13.Temperatuur/tijd-verhoogknop

14.Temperatuur/tijd-verlaagknop

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakking.
2. Verwijder stickers of etiketten van het product.
3. Plaats het product op een stevige, vlakke en gladde ondergrond; plaats het product niet op een niet hittebestendig oppervlak.
4. Veeg de binnenkant en buitenkant van het product af met een schone doek. Het is niet nodig om op olie gebaseerde stoffen te gebruiken.
5. Als de airfryer onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, wordt de garantie ongeldig en kunnen we elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.

FUNCTIES EN KOOKINSTRUCTIES

1. Plaats het product op een stabiele plaats en plaats het niet op een niet hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het grillrooster in de friteuse en voeg geen olie of vloeistof toe aan de friteuse.
3. Plaats het voedsel op het grillrooster en vervolgens in de airfryer.
4. Stel de tijd en temperatuur in op basis van het voedsel dat in de friteuse moet worden gedaan. Druk na het instellen op de start/stop-knop en het product gaat werken.
5. Als u tijdens het gebruik moet pauzeren, kunt u de airfryer opentrekken en weer dichtduwen om verder te werken; als u halverwege moet stoppen, kunt u eerst op de start/stop-knop drukken, vervolgens de airfryer opentrekken en weer naar dichtduwen om de tijd en temperatuur opnieuw in te stellen. Als de machine niet wordt bediend na het indrukken van de start/stop-knop tijdens het gebruik, zal deze na **90 seconden** automatisch in de stand-bymodus gaan.

Opmerking:

Als de tijd of temperatuur moet worden aangepast na het indrukken van de functietoets, kan deze worden aangepast wanneer het display overschakelt naar tijd of temperatuur of wanneer u op de toets "temperatuur/tijd" drukt om de specifieke tijd of temperatuur weer te geven. Er zijn "verhoog-" en "verlaag-" knoppen op het toetsenbord. De tijd wordt verhoogd of verlaagd met 1 minuut en de temperatuur wordt verhoogd of verlaagd met 5 ° C; maximale aanpassing: tijd is 1min-60min en temperatuur is 80° C-200° C.

Wanneer het product in werking is, is het geselecteerde menu altijd aan en zijn de andere menu's uit, de ingestelde temperatuur en resterende tijd worden weergegeven; wanneer de werking bijna is beëindigd, telt het display 20 seconden af en knipperen de start/stop-knop en het geselecteerde menu, terwijl de andere toetsen (behalve het verwarmingsdisplay dat uit is) altijd aan zijn; wanneer het aftellen voorbij is, behalve de start/stop-knop die altijd aan is, zijn de rest van de toetsen uitgeschakeld.

6. De timer begint in minuten af te tellen en telt in seconden af voor de laatste 20 seconden.
7. Overtollige olie uit het voedsel wordt verzameld in het onderste gedeelte van de airfryer.
8. Wanneer u 3 rinkelende bellen hoort en de ventilator stopt met werken, betekent dit dat de ingestelde verwarmingstijd is verstreken.
9. Zorg ervoor dat het voedsel goed gekookt is.

Opmerking:

Als het voedsel nog niet gaar is, duwt u de pan terug in de airfryer en stelt u de temperatuur en tijd in. Druk vervolgens op de start/stop-knop om te beginnen met bakken.

10. Haal het eten eruit en geniet!

Opmerking:

1. Functie voorverwarmen: selecteer eerst de werkmodus, raak de voorverwarm-knop aan, druk op de start/stop-knop om naar de werkstatus te gaan en de voorverwarming begint. Het display toont "PrE" om te worden voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur (dit is de huidige menu-insteltemperatuur). Wanneer het display "Toevoegen" weergeeft, is de voorverwarming voorbij.

2. Nadat de airfryer opnieuw is gereset, gaat deze automatisch naar de "werkstatus", dat wil zeggen dat de vooraf ingestelde menutaken worden uitgevoerd.

3. Als het voorverwarmen voorbij is, kunt u ook op de startknop drukken en dan gaat de machine in de werkstatus.

4. Nadat de voorverwarming is voltooid, gaat de machine na 10 minuten zonder verdere bediening in de standby-modus.

5. Het scherm wordt vergrendeld nadat de voorverwarming is ingeschakeld en kan niet worden aangepast. Als u het menu moet wijzigen of de temperatuur en tijd moet aanpassen, sluit u af en wijzigt u.

6. Druk op de start/stop-knop om de voorverwarming te annuleren.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Maak het product na elk gebruik schoon om het in topconditie te houden.

2. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de binnenkant van het product en de bakpan schoon te maken, aangezien dit de beschermende laag kan beschadigen.

3. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Verwijder de bakpan om het apparaat sneller af te laten koelen.

4. Bij hardnekkig vuil dat op de bodem van de bakpan of het bakrooster zit, vult u de pan met heet water en afwasmiddel, doe het rooster in de bakpan en dompel het 10 minuten in het hete water. Gebruik vervolgens afwasmiddel en een niet-schurende spons om beide items schoon te maken.

5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.

GEVARENMELDING

1. De airfryer heeft elektronische componenten en een verwarmingseenheid aan de binnenkant en mag niet in water worden ondergedompeld of onder water worden gewassen.

2. Stel het product niet bloot aan water of andere vloeistoffen, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

3. Plaats de kookingrediënten op het grillrooster om contact met de interne verwarmingsbuis te voorkomen.

4. Vul de airfryer niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.





5. Raak de binnenkant van het product niet aan terwijl het in werking is.





6. Raak de interne verwarmingsbuis niet met uw blote handen aan nadat het product klaar is met werken, omdat dit brandwonden kan veroorzaken.

INSTELLING EN TIPS

Opmerking: De volgende instellingen zijn alleen ter referentie.

De volgende tabel kan niet worden gegarandeerd als beste instelling voor het koken, aangezien ingrediënten kunnen variëren qua oorsprong, grootte, vorm en merk, en deze instelling ook niet per se overeenkomt met de persoonlijke smaak.

Menu	Tijd (Min)	Temp (°C)
Frietjes	 15	200
Vis	 20	160
Garnalen	 20	180
Kip	 30	200

Menu	Tijd (Min)	Temp (°C)t
Pizza	 30	180
Biefstuk	 15	180
Kippenpoot	 20	200
Cake	 40	160

	Min-Max (g)	Tijd (Min)	Temp (°C)	Schudden	Opmerkingen
Fijne diepvriesfrietten	300-700	12-16	200	Y	
Dikke diepvriesfrietten	300-700	20-25	200	Y	
Zelfgemaakte frietten (8x8mm)	300-800	18-25	180	Y	Voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-25	180	Y	Voeg 1/2 el olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-700	12-18	180	Y	Voeg 1/2 el olie toe
Aardappelgratin	250	15-18	180		
Romige aardappelen	500	18-22	180		
Biefstukken	100-500	8-12	180		
Koteletten	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Worstenbroodjes	100-500	13-15	200		
Kippenbouten	100-500	15-20	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	Y	Gebruik ovenklare
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Y	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenklare
Bevroren paneermeel	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklare
Gevulde groenten	100-400	10-15	180		
Cake	300	20-30	160		Gebruik een bakvorm
Quiches	400	15-22	180		Gebruik een bakvorm/ovenschaal

Muffins	300	15-22	200		Gebruik een bakvorm
Zoete snackst	400	15-22	160		Gebruik een bakvorm/ovenschaal

TIPS



1. De snelle luchtverversingstechnologie verwarmt onmiddellijk de lucht in het product, zodat het snel openen van de airfryer tijdens het frituren met hete lucht het kookproces nauwelijks verstoort.
2. Kleinere ingrediënten hebben iets minder kooktijd nodig dan grotere.
3. Voor grotere hoeveelheden ingrediënten moet de kooktijd enigszins worden verlengd; voor kleinere hoeveelheden kan de kooktijd enigszins worden verkort.
4. Het halverwege het kookproces omdraaien van ingrediënten zal het eindresultaat verbeteren en het gelijkmatiger bakken bevorderen.
5. Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een krokantere textuur en een spuitfles wordt aanbevolen voor een gelijkmatiger frituurproces. Na het toevoegen van de olie moeten de aardappelen een paar minuten blijven staan voordat ze worden gebakken.
6. Het wordt niet aanbevolen om ingrediënten met een zeer hoog oliegehalte in dit apparaat te koken, zoals vet vlees, worstjes, enz.
7. Om krokante frietjes te bereiden, is de optimale hoeveelheid ingrediënten 300-500g.
8. Het gebruik van kant-en-klaar deeg maakt het gemakkelijk en snel om sandwiches te bereiden. Het kost minder tijd om te bakken dan zelfgemaakt deeg.
9. Als u cakes of taarten bakt, of breekbare of sandwichingrediënten kookt, kunt u een bakrek of -vorm in de friteuse gebruiken (afzonderlijk meegeleverd).
10. U kunt met de airfryer ingrediënten opwarmen. Stel de temperatuur in op 150 ° C en de bereidingstijd op maximaal 10 minuten.

Opmerking: Wanneer u ingrediënten gebruikt die zullen rijzen (bijv. cakes, quiches of muffins), mag u niet meer dan de helft ervan in het bakrek doen.

Opmerking: Als dit product een koude start is (niet voorverwarmd), moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Raadpleeg de volgende tabel als u een storing tegenkomt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten	Sluit het product aan op een geaard stopcontact
	Het apparaat staat in de stand-bymodus 	Druk op de Start/stop knop op het display 
Het voedsel is niet gaar	De ingrediënten zijn te groot/dik	Doe kleinere ingrediënten in de bakpan of snijd de grotere ingrediënten in kleinere stukjes voor een gelijkmatigere bereiding
	De geselecteerde temperatuur is te laag	Pas de temperatuur aan (raadpleeg het gedeelte "instelling")
	De kooktijd is onvoldoende	Pas de kooktijd aan
Het eten wordt ongelijkmatig gekookt	De ingrediënten zijn tijdens het koken niet geschud/omgedraaid	Schud de ingrediënten, zoals frietjes, tijdens het koken

De bakpan past niet goed in het apparaat	Er zitten te veel ingrediënten in de bakpan	Verwijder enkele ingrediënten en zorg ervoor dat ze de maximale capaciteit van de bakpan niet overschrijden
Het apparaat geeft witte rook af	U kookt vette ingrediënten	Bij het koken van vette ingrediënten zal er meer overtollige olie in de bakpan komen, waardoor witte rook ontstaat bij hoge temperaturen (dit heeft geen invloed op het kookproces)
Verse frietjes worden niet gelijkmatig gebakken	U gebruikt niet de normale aardappelgrootte. U heeft de aardappelfrietjes niet goed geweekt voor het bakken.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken; week de aardappelen in een kom, verwijder ze en laat ze uitlekken.
De frieten zijn niet krokant.	Het krokante van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat u de aardappelreepjes op de juiste manier laat uitlekken voordat u ze met olie bestrijkt; snij de aardappelen dunner; u kunt wat olie op het oppervlak van de aardappelreepjes strijken om de smaak knapperiger te maken.

OPSLAG

Alvorens op te bergen:

1. Haal de stekker van het product uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

VERWIJDERING

	<p>Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet met ander huishoudelijk afval mag weggegooid worden. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het product op een verantwoorde manier te recyclen voor bevordering van het duurzame hergebruik van materialen. Gelieve gebruik te maken van retour- en ophaalsystemen, indien u uw gebruikte apparaat wilt retourneren. Of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Ze kunnen dit product gebruiken voor milieuvriendelijke recycling.</p>
---	---

GARANTIE: TWEE JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Vérifiez que la tension de l'appareil est appropriée pour l'alimentation électrique locale.
5. N'utilisez pas l'appareil si la prise, les câbles ou toutes autres pièces sont endommagés.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé

par le fabricant, son service de maintenance ou des services similaires.

7. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l' appareil.
8. Maintenez l' appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu' il a été utilisé ou est en train de refroidir.
9. Gardez les câbles éloignés des surfaces chaudes.
10. Ne branchez pas l' appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
11. L' appareil doit être branché sur une prise mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée dans la bonne prise.
12. Ne connectez pas l' appareil à un interrupteur de temporisation externe.
13. Maintenez l' appareil à l'écart de matériaux inflammables tels que les nappes et les rideaux.
14. Ne fixez pas l' appareil au mur et ne le placez pas sur d'autres appareils. Lors de l'utilisation, il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre derrière et au-dessus de l' appareil.
15. Ne posez rien sur l' appareil.

16. N'utilisez pas l' appareil à des fins autres que celles spécifiées dans ce guide.
17. Restez vigilant lors de l'utilisation de l' appareil et ne le laissez pas sans surveillance.
18. L'air chaud et la vapeur sont libérés par la sortie d'air dans le récipient. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la sortie d'air pour éviter les brûlures. Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le récipient.
19. Lors de l'utilisation, certaines des surfaces externes de l' appareil peuvent devenir très chaudes. Faites attention en entrant en contact avec l' appareil.
20. Si l' appareil émet de la fumée noire, coupez immédiatement l'alimentation. Attendez que l' appareil cesse de fumer avant d'éloigner le récipient de l' appareil.
21. Placez l' appareil sur une surface ferme, plane et lisse. Ne placez pas l' appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
22. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l' appareil avec un chiffon propre. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des substances à base d'huile.
23. La garantie sera annulée en cas d'utilisation inappropriée de l' appareil, ou son utilisation

à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions de ce guide, et aucune responsabilité ne sera acceptée pour de tels dommages.

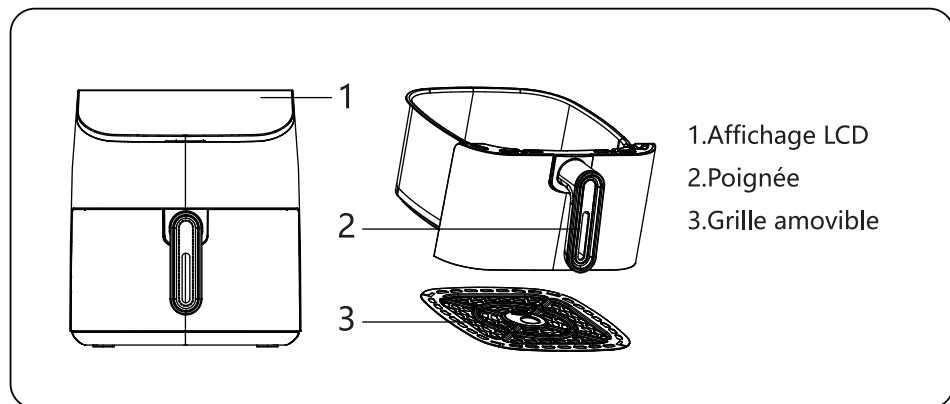
24. Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés, et non noirs ou bruns, et que les parties brûlées doivent être retirées ou jetées.
25. Cet appareil ne peut pas être lavé sous l'eau.
26. Cet appareil est destiné à un usage en intérieur uniquement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

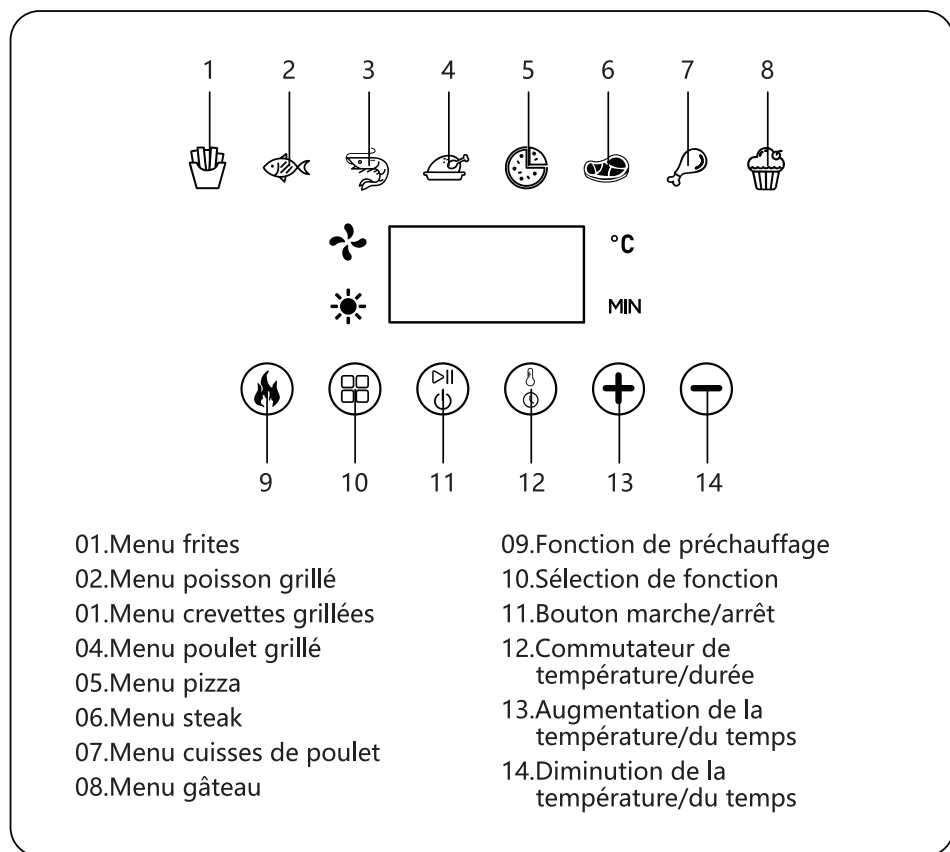
Modèle n°	B30202L73
Alimentation	AC 220-240V, 50-60Hz
Puissance	1350 W
Dimensions	255*310*282 mm (L*I*h)
Capacité du récipient intérieur	4.5L

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

SCHÉMA DE L' APPAREIL



AFFICHAGE DE L' ÉCRAN



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l' appareil.
3. Placez l' appareil sur une surface ferme, plane et lisse. Ne placez pas l' appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l' appareil avec un chiffon propre. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des substances à base d'huile.
5. La garantie sera annulée en cas d'utilisation inappropriée de l' appareil, ou son utilisation à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions de ce guide, et aucune responsabilité ne sera acceptée pour de tels dommages.

FONCTIONS ET INSTRUCTIONS DE CUISSON

1. Placez l' appareil dans un endroit stable et ne le placez pas sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez la grille dans le récipient et n'ajoutez pas d'huile ou de liquide dans la friteuse.
3. Placez les aliments sur la grille puis fermez la friteuse.
4. Réglez la durée et la température en fonction des aliments cuisinés. Après ce réglage, appuyez sur le bouton marche/arrêt et l' appareil commencera à fonctionner.
5. Pendant le fonctionnement, si vous devez faire une pause, vous pouvez retirer le récipient de la friteuse puis le replacer pour continuer. Si vous devez stopper à mi-cuisson, vous pouvez d'abord appuyer sur le bouton marche/arrêt puis retirer le récipient et le replacer pour réinitialiser le temps et la température. Si l'appareil n'est pas utilisé après avoir appuyé sur le bouton start/stop pendant le fonctionnement, il passera automatiquement en mode veille après **90 secondes**.

Note:

Si le temps ou la température doivent être ajustés après avoir appuyé sur la touche de fonction, elles peuvent être ajustées lorsque l'affichage affiche le temps ou la température ou en appuyant sur la touche "température/heure". Des boutons "augmenter" et "diminuer" sont disponibles sur le panneau de commande. Le temps s' augmente ou diminue par incréments de 1 minute et la température s' augmente ou diminue par incréments de de 5° C. Réglage maximum : le temps va de 1 à 60 min et la température de 80 à 200°C.

Lorsque l' appareil est en marche, le menu sélectionné est toujours allumé et les autres menus sont désactivés. La température réglée et le temps restant s'affichent. Lorsque la cuisson est sur le point de se terminer, l'affichage décompte les 20 dernières secondes et le bouton marche/arrêt et le menu sélectionné clignotent. Les autres touches (sauf l'affichage du chauffage qui est éteint) restent allumées. Lorsque le compte à rebours est terminé, à l'exception du bouton marche/arrêt qui est toujours allumé, les autres touches sont éteintes.

6. La minuterie commencera à décompter en minutes puis en secondes pour les 20 dernières secondes.
7. L'excès d'huile des aliments s'accumulera au fond du récipient.
8. Lorsque vous entendez 3 sonneries et que le ventilateur s'arrête de tourner, cela signifie que le temps de chauffage réglé est écoulé.
9. Assurez-vous que les aliments sont bien cuits.

Note:

Si les aliments ne sont pas encore cuits, remplacez le récipient dans l' appareil et réglez à nouveau la température et la durée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer.

10. Sortez les aliments et dégustez !

Note:

1. Fonction de préchauffage : appuyez sur le bouton marche/arrêt pour entrer en mode de fonctionnement puis appuyez sur le bouton de préchauffage. Le préchauffage démarre. L'écran affiche "PrE" pour préchauffer à la température réglée (à la température de réglage du menu choisi). Lorsque l'écran affiche "Ajouter", le préchauffage est terminé.

2. Une fois l'extracteur réinitialisé, il passe automatiquement en mode de fonctionnement, signifiant que les tâches de menu choisi sont exécutées.

3. Si le préchauffage est terminé, vous pouvez également appuyer sur le bouton de démarrage et l' appareil entre en mode de fonctionnement.

4. Une fois le préchauffage terminé, l' appareil passe en mode veille après 10 minutes d'inactivité.

5. L'écran sera verrouillé une fois le préchauffage activé et ne pourra pas être ajusté. Si vous avez besoin de changer de menu ou de régler la température et le temps, annulez et modifiez.

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour annuler le préchauffage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l' appareil après chaque utilisation pour le maintenir en parfait état.

2. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'intérieur de l' appareil et du récipient de cuisson car cela pourrait endommager leurs revêtements protecteurs.

3. Débranchez l' appareil et laissez-le refroidir. Retirez le récipient pour aider l' appareil à refroidir plus rapidement.

4. Pour les résidus tenaces collés au fond du récipient ou sur la grille de cuisson, remplissez le récipient d'eau chaude et de détergent, placez la grille dans le récipient et plongez le tout dans l'eau chaude pendant 10 minutes. Ensuite, utilisez un détergent et une éponge non abrasive pour nettoyer les deux éléments.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu de nourriture.

AVIS DE DANGER

1. La friteuse à air contient des composants électroniques et une unité de chauffage à l'intérieur et ne doit pas être immergée dans l'eau ni lavée sous l'eau.

2. N'exposez pas l' appareil à l'eau ou à d'autres liquides car cela pourrait provoquer un choc électrique.

3. Placez les aliments sur la grille pour éviter tout contact avec le tube chauffant interne.

4. Ne remplissez pas la friteuse d'huile car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.





5. Ne touchez pas l'intérieur de l' appareil pendant son fonctionnement.





6. Ne touchez pas le tube de chauffage interne avec vos mains nues après le fonctionnement de l' appareil car cela pourrait provoquer des brûlures.

RÉGLAGES ET CONSEILS

Remarque : les paramètres suivants sont fournis à titre indicatif uniquement.

Le tableau suivant ne peut pas être garanti comme étant le meilleur réglage pour votre cuisson car les ingrédients varient en fonction de leur origine, taille, forme et marque, ainsi qu'en fonction des goûts personnels.

Menu	Temps (Min)	Température (°C)
Frites	 15	200
Poisson	 20	160
Crevettes	 20	180
Poulet	 30	200

Menu	Temps (Min)	Température (°C)
Pizza	 30	180
Steak	 15	180
Cuisses de poulet	 20	200
Gâteau	 40	160

	Min-Max (g)	Temps(Min)	Temp (°C)	Remuer	Commentaire
Frites fines surgelées	300-700	12-16	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-700	20-25	200	Oui	
Frites maison (8X8 mm)	300-800	18-25	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-25	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Cubes de pommes de terre maison	300-700	12-18	180	Oui	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Gratin dauphinois	250	15-18	180		
Pommes de terre crémeuses	500	18-22	180		
Biftecks	100-500	8-12	180		
Côtelettes de viande	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	15-20	180		
Poitrines de poulet	100-500	10-15	180		
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Use oven-ready
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Use oven-ready
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Chapelure surgelée	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Légumes farcis	100-400	10-15	180		
Gâteau	300	20-30	160		Utiliser un moule à cake

Quiches	400	15-22	180		Utiliser un moule à cake/plat à four
Muffins	300	15-22	200		Utiliser un moule à cake
Collations sucrées	400	15-22	160		Utiliser un moule à cake/plat à four

CONSEILS



1. La technologie de changement d'air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, de sorte que retirer rapidement le récipient pendant la cuisson à l'air chaud n'interfère guère avec le processus de cuisson.
2. Les petits ingrédients nécessitent un peu moins de temps de cuisson que les gros.
3. Pour de plus grandes quantités, le temps de cuisson doit être légèrement augmenté. Pour de plus petites quantités, le temps de cuisson peut être légèrement réduit.
4. Retourner les ingrédients à mi-cuisson améliorera le résultat final et les aidera à frire plus uniformément.
5. Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour une texture plus croustillante. Un flacon pulvérisateur est recommandé pour une friture plus uniforme. Après avoir ajouté l'huile, les pommes de terre doivent reposer quelques minutes avant la cuisson.
6. Il n'est pas recommandé de cuisiner des ingrédients à très forte teneur en huile dans cet appareil, tels que des viandes grasses, des saucisses, etc.
7. Pour des frites croustillantes, la quantité optimale de frites est de 300 à 500 g.
8. L'utilisation de pâte pré-fermentée permet de préparer facilement et rapidement des sandwichs. Elle prend moins de temps à cuire qu'une pâte maison.
9. Si vous préparez des gâteaux ou des tartes ou si vous cuisinez des ingrédients fragiles ou des sandwichs, vous pouvez utiliser une grille ou un moule à pâtisserie dans la friteuse (fourni séparément).
10. Vous pouvez utiliser cet appareil pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150°C et le temps de cuisson sur 10 minutes maximum.

Remarque : lorsque vous utilisez des ingrédients qui fermenteront (par exemple, des gâteaux, des quiches ou des muffins), ils ne doivent pas occuper plus de la moitié du volume du récipient.

Remarque : si ce produit a un démarrage à froid (non préchauffé), le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes.

DÉPANNAGE

Si vous constatez une anomalie, reportez-vous au tableau suivant.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre.
	L'appareil est en mode veille. 	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt sur l'écran. 

La nourriture n'est pas cuite.	Les aliments sont trop gros/épais.	Placez des aliments plus petits dans le récipient ou coupez les ingrédients les plus gros en petits morceaux pour une cuisson plus uniforme.
	Le réglage de la température est trop bas.	Ajustez la température (reportez-vous à la partie "Réglages").
	Le temps de cuisson est insuffisant.	Ajustez le temps de cuisson.
La nourriture est cuite de manière inégale.	Les ingrédients n'ont pas été remués/retournés pendant la cuisson.	Remuez les aliments, tels que les frites, pendant la cuisson.
Le récipient ne rentre pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le récipient.	Retirez certains aliments en veillant à ce que le tout ne dépasse pas la capacité maximale du récipient.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Vous cuisinez des aliments gras.	Lors de la cuisson d' aliments gras, l'excès d'huile s'écoule dans le récipient, produisant de la fumée blanche à haute température (cela n'affecte pas le processus de cuisson).
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.	Vous n'utilisez pas la variété de pommes de terre adéquate. Vous n'avez pas bien rincé les frites avant de les faire frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne cassent pas lors de la cuisson. Rincez les pommes de terre dans un bol puis égouttez-les.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous d'égoutter les frites de la bonne manière avant de les badigeonner d'huile. Coupez les pommes de terre plus fines et badigeonnez un peu d'huile sur la surface des frites rende le goût plus crouquant.

STOCKAGE

Avant de le stocker :

1. Débranchez l' appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

RECYCLAGE



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers et ce, dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

GARANTIE: DEUX ANS

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:

1. Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiveram supervisão ou instrução relativa ao uso do aparelho de maneira segura e entendem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e supervisionassem.
2. As crianças não devem brincar com o aparelho.
3. Mantenha o aparelho e seu cordão fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
4. Verifique se a tensão do produto é apropriada para a fonte de alimentação local.
5. Não use o produto se o plugue, os fios principais ou qualquer outra parte for danificada.
6. Se o cabo de alimentação for danificado, para evitar o perigo, ele deverá ser substituído pelo

fabricante, seu departamento de manutenção ou departamentos similares.

7. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o produto.
8. Mantenha o produto e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos de idade quando o produto for usado ou estiver esfriando.
9. Mantenha os fios longe das superfícies quentes.
10. Não conecte o produto ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
11. O produto deve ser conectado a um soquete aterrado. Sempre certifique -se de que o plugue seja inserido no soquete correto.
12. Não conecte o produto a um interruptor de tempo externo.
13. Mantenha o produto longe de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa e cortinas.
14. Não conecte o produto à parede ou coloque -o em outros aparelhos. Quando em uso, deve haver pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e acima do produto.
15. Não coloque nada no topo do produto.
16. Não use o produto para outros propósitos além dos especificados neste manual.

17. Permaneça vigilante ao usar o produto e não o deixa sem vigilância.
18. O ar quente e o vapor são liberados através da tomada de ar na frigideira. Mantenha as mãos e enfrente uma distância segura longe da tomada de ar para evitar escaldagem. Cuidado com o vapor quente e o ar quando remover a frigideira.
19. Quando em uso, algumas das superfícies externas do produto podem ficar muito quentes. Tome cuidado ao entrar em contato com o produto.
20. Se o produto emite fumaça preta, remova a energia imediatamente. Aguarde até que o produto pare de fumar antes de afastar a fritadeira do produto.
21. Coloque o produto em uma superfície firme, plana e lisa; Não coloque o produto em uma superfície não resistente ao calor.
22. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano limpo. Não há necessidade de usar substâncias à base de óleo.
23. A garantia será anulada no caso de uso inadequado deste produto, ou seu uso para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções neste manual, e nenhuma responsabilidade será aceita por tal dano.

24. Certifique -se de que os ingredientes originais cozidos neste produto sejam dourados, não pretos ou marrons, e que as peças queimadas sejam removidas ou descartadas.

25. Este aparelho não pode ser lavado na água.

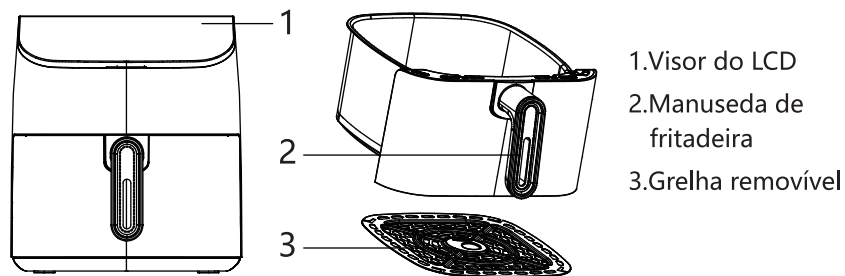
26. Este aparelho é apenas para uso interno.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

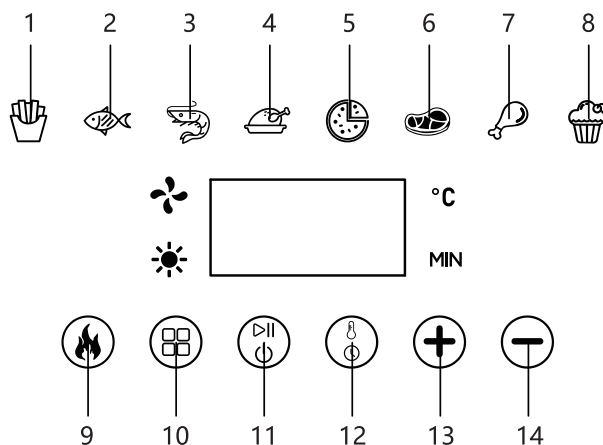
Modelo No.	B30202L73
Fonte de energia	AC 220-240V;50-60Hz
Consumo de energia	1350 W
Dimensões	L255*W310*H282 mm
Capacidade interna	4.5L

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

RESUMO DO PRODUTO



INSTRUÇÕES PARA VISOR DE EXIBIÇÃO



01. Fries francesas predefinidas
02. Predefinição de peixe grelhado
03. Predefinição de camarão grelhado
04. Predefinição de frango grelhado
05. Predefinição de pizza
06. Predefinição de bife
07. Frango predefinido na perna

08. Predefinição de bolo
09. Função de pré -aquecimento
10. Seleção de funções
11. Botão Iniciar/Parar
12. Interruptor de temperatura/tempo
13. Aumento de temperatura/tempo
14. Diminuição de temperatura/tempo

ANTES DE USAR PRIMEIRO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova todos os adesivos ou etiquetas do produto.
3. Coloque o produto em uma superfície firme, plana e lisa; Não coloque o produto em uma superfície não resistente ao calor.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano limpo. Não há necessidade de usar substâncias à base de óleo.
5. A garantia será anulada no caso de uso inadequado deste produto, ou seu uso para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções neste manual, e nenhuma responsabilidade será aceita por tal dano.

FUNÇÕES E INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Coloque o produto em um local estável e não o coloque em uma superfície não resistente ao calor.
2. Coloque a grelha na fritadeira e não adicione óleo ou qualquer líquido à fritadeira.
3. Coloque a comida na grelha e depois na fritadeira.
4. Defina a hora e a temperatura de acordo com os alimentos a serem colocados na fritadeira. Após a configuração, pressione o botão Iniciar/Parar e o produto começará a funcionar.
5. Durante a operação, se precisar fazer uma pausa, poderá puxar a fritadeira e empurrá-la novamente para continuar correndo; Se precisar parar no meio do caminho, poderá pressionar o botão Iniciar/Parar primeiro e puxar a fritadeira e empurrá-la novamente para redefinir o tempo e a temperatura. Se a máquina não for operada após pressionar o botão Iniciar/Parar durante a operação, entrará automaticamente no modo de espera após **90 segundos**.

Observação:

Se o tempo ou a temperatura precisarem ser ajustados após pressionar a tecla de função, ele poderá ser ajustado quando a tela mudar para o tempo ou a temperatura ou ao pressionar a tecla "Temperatura/tempo" para mostrar o tempo ou a temperatura específicos. Existem botões "Aumentar" e "diminuir" no painel de chaves. O tempo é aumentado ou diminuído em 1min e a temperatura é aumentada ou diminuída em 5 ° C; Ajuste máximo: O tempo é de 1min-60min e a temperatura é de 80 ° C-200 ° C.

Quando o produto está executando o menu selecionado está sempre ligado e os outros menus estão desligados, a temperatura definida e o tempo restante são alterados para mostrar; Quando a operação está prestes a terminar, a tela conta 20 segundos, e o botão Iniciar/Parar e o Menu selecionado Flash, com as outras teclas (exceto a tela de aquecimento que está desligada) sempre ligada; Quando a contagem regressiva termina, exceto o botão Iniciar/Parar que está sempre ligado, o restante das teclas está desligado.

6. O temporizador começará a contar em minutos e contará em segundos nos últimos 20 anos.
7. O excesso de óleo da comida será coletado no fundo da fritadeira.
8. Quando ouve 3 sinos tocando e o ventilador para de funcionar, isso significa que o tempo de aquecimento definido acabou.
9. Certifique -se de que a comida esteja bem cozida.

Observação:

Se a comida ainda não estiver cozida, coloque a fritadeira de volta no produto e defina a temperatura e o tempo e pressione o botão Iniciar/Parar para começar a funcionar.

10. Despeje a comida e aproveite !

Observação:

1. Função de pré -aquecimento: primeiro selecione o modo de funcionamento, toque no botão de pré -aquecimento, pressione o botão Iniciar/Parar para entrar no estado de trabalho e o pré -aquecimento inicia. O visor mostra "pré" a ser pré -aquecido à temperatura definida (que é a temperatura atual do menu de configuração.). Quando a tela mostra "Adicionar", o pré -aquecimento acabou.
2. Depois que o extrator foi redefinido novamente, ele entra automaticamente no "estado de trabalho", ou seja, as tarefas de menu predefinidas são executadas.
3. Se o pré aquecimento terminar, também poderá tocar no botão Iniciar e a máquina entrar no estado de trabalho.
4. Após a conclusão do pré -aquecimento, a máquina entra no modo de espera após 10 minutos sem operação.
5. A tela será bloqueada após o pré -aquecimento e não pode ser ajustado. Se precisar alternar o menu ou ajustar a temperatura e o tempo, saia e modifique.
6. Pressione o botão Iniciar/Parar para cancelar o pré -aquecimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o produto após cada uso para mantê -lo nas melhores condições.
2. Não use artigos de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar o interior do produto e a frigideira, pois isso pode danificar seus revestimentos de proteção.
3. Remova o plugue do soquete da parede e deixe o aparelho arrefecer. Remova a frigideira para ajudar o produto a arrefecer mais rapidamente.
4. Para sujidade teimosa presa no fundo da frigideira ou na grade de fritura, encha a panela com água quente e detergente, coloque a grade na frigideira e mergulhe -a na água quente por 10 minutos. Em seguida, use detergente e uma esponja não abrasiva para limpar os dois itens.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de alimentos.





AVISO DE PERIGO





1. A fritadeira tem componentes eletrônicos e uma unidade de aquecimento dentro e não deve ser imersa em água ou lavada debaixo d'água.
2. Não exponha o produto à água ou a outros líquidos, pois isso pode causar choques elétricos.
3. Coloque os ingredientes de cozimento na grelha para evitar o contato com o tubo de aquecimento interno.
4. Não preencha a fritadeira com óleo, pois isso pode resultar em um risco de incêndio.
5. Não toque no interior do produto enquanto estiver em operação.
6. Não toque no tubo de aquecimento interno com as mãos nuas depois que o produto terminar de trabalhar, pois isso pode causar queimaduras.

CONFIGURAÇÃO E DICAS

Nota: As seguintes configurações são apenas para referência.

A tabela a seguir não pode ser garantida que seja a melhor configuração para cozinhar, pois os ingredientes podem variar de origem, tamanho, forma e marca, bem como para o gosto pessoal.

Menu	Temporizador (Min)	Temp (°C)
Batatas fritas	 15	200
Peixe	 20	160
Camarão	 20	180
Frango	 30	200

Menu	Temporizador (Min)	Temp (°C)
Pizza	 30	180
Bife	 15	180
Coxa de frango	 20	200
Bolo	 40	160

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Agitar	Comentários
Batatas fritas finas congeladas	300-700	12-16	200	Y	
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	20-25	200	Y	
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Y	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Custas caseiras de batata	300-800	18-25	180	Y	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Cubos de batata caseiros	300-700	12-18	180	Y	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Gratina de batata	250	15-18	180		
Batatas cremosas	500	18-22	180		
Bifes	100-500	8-12	180		
Costeletas de carne	100-500	10-14	180		
Hambúrgueres	100-500	7-14	180		
Rolos de salsicha	100-500	13-15	200		
Baquetas	100-500	15-20	180		
Peitos de frango	100-500	10-15	180		
Rolinho primavera	100-400	8-10	200	Y	Use pronto para o forno
Nuggets de frango congelado	100-500	6-10	200	Y	Use pronto para o forno
Dedos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Use pronto para o forno
Farinha de pão congelada	100-400	8-10	180		Use pronto para o forno
Vegetais recheados	100-400	10-15	180		
Bolo	300	20-30	160		Use a lata de cozimento
Quiches	400	15-22	180		Use assado em estanho/forno

bolos	300	15-22	200		Use a lata de cozimento
Lanches doces	400	15-22	160		Use assado em estanho/forno

DICAS



1. A tecnologia de troca de ar rápida reaquece instantaneamente o ar dentro do produto, então remover a fritadeira rapidamente enquanto fritura com ar quente dificilmente interfere no processo de cozimento.
2. Ingredientes menores requerem um pouco menos de tempo de cozimento do que os maiores.
3. Para quantidades maiores de ingredientes, o tempo de cozimento deve ser aumentado ligeiramente; Para quantidades menores, o tempo de cozimento pode ser reduzido ligeiramente.
4. Girar os ingredientes no meio do processo de cozimento melhorará o resultado final e os ajudará a fritar de maneira mais uniforme.
5. Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para uma textura mais crocante, e um frasco de spray é recomendado para uma fritura mais uniforme. Depois de adicionar o óleo, as batatas devem ser deixadas para permanecer alguns minutos antes de cozinhar.
6. Não é recomendável cozinhar ingredientes com teor de óleo muito alto neste produto, como carnes gordurosas, salsichas etc.
7. Para cozinhar batatas fritas crocantes, a quantidade ideal de ingredientes é de 300-500g.
8. O uso de massa pré-fermentada facilita e rápida a preparação de sanduíches. Leva menos tempo para cozinhar do que a massa caseira.
9. Se estiver a assar bolos ou tortas, ou cozinhando ingredientes frágeis ou de sanduíche, poderá usar um rack ou molde na fritadeira (fornecido separadamente).
10. Pode usar este produto para reaquecer os ingredientes. Defina a temperatura para 150 °C e o tempo de cozimento em um máximo de 10 minutos.

Nota: Ao usar ingredientes que fermentarão (por exemplo, bolos, quiches ou muffins), não coloque mais da metade do rack de assadeira.

NOTA: Se este produto for um começo frio (não pré -aquecido), o tempo de cozimento deve ser aumentado em 3 minutos.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar uma falha, consulte a tabela a seguir.

Problema	Causa possível	Solução
O dispositivo não funcionará	O dispositivo não está conectado	Conecte o produto a um soquete de parede aterrado
	O dispositivo está no modo de espera 	Pressione o botão Iniciar/Parar na tela 
A comida não está cozida	Os ingredientes são muito grandes/grossos	Coloque ingredientes menores na frigideira ou corte os ingredientes maiores em pedaços menores para mais cozinhar
	A configuração de temperatura é muito baixa	Ajuste a temperatura (consulte a peça de "configuração")
	O tempo de cozimento é insuficiente	Ajuste o tempo de cozimento

A comida é cozida desigualmente	Os ingredientes não foram abalados/virados durante o cozimento	Agite os ingredientes, como os franceses, durante a cozinha
A frigideira não se encaixa corretamente no aparelho	Existem muitos ingredientes na frigideira	Remova alguns ingredientes, garantindo que eles não excedam a capacidade máxima da frigideira
O aparelho está emitindo fumaça branca	Está a cozinhar ingredientes gordurosos	Ao cozinhar ingredientes gordurosos, mais excesso de óleo vazará para a frigideira, produzindo fumaça branca a altas temperaturas (isso não afetará o processo de cozimento)
Batatas fritas frescas não são uniformemente fritas	Não está usando a variedade normal de batatas. Não encharcou as batatas fritas adequadamente antes de fritar.	Use batatas frescas e certifique -se de que não se espalhem ao fritar; Mergulhe as batatas em uma tigela, remova e escorra -as.
Batatas fritas frescas não são crocantes	O crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique -se de drenar as tiras de batata da maneira correta antes de escovar com óleo; Corte as batatas mais finas; Pode escovar um pouco de óleo na superfície das tiras de batata para tornar o sabor mais crocante.

ARMAZENAMENTO

Antes de armazenar:

- 1.Desconecte o produto e deixe arrefecer completamente.
- 2.Certifique -se de que todas as peças estejam limpas e secas.

DISPOSIÇÃO



Essa marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana de descarte não controlado por resíduos, recicle -o com responsabilidade para promover a reutilização sustentável de recursos materiais. Para devolver seu dispositivo usado, use os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o varejista onde o produto foi comprado. Eles podem levar este produto para reciclagem segura ambiental.

GARANTIA: DOIS ANOS

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK =

Az elektromos készülékek használata során minden esetben be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:

1. A készüléket nyolc évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett.
2. A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A készüléket és a kábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekek elől elzárva kell tartani.
4. Ellenőrizze, hogy a termék feszültsége megfelel a helyi hálózati feszültségnek.
5. Ha a csatlakozódugasz, a fővezetékek vagy más alkatrész sérült, ne használja a terméket.
6. Ha a készülék tápkábele megsérül, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, a gyártó karbantartó részlegével vagy egy hasonló szakértelemmel rendelkező személlyel cseréltesse ki.

7. A gyermekek felügyeletet igényelnek, hogy ne játsszanak a készülékkel.
8. Tartsa a terméket és a tápkábelt a 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva, amikor a termék használatban volt vagy éppen lehűl.
9. Tartsa távol a vezetékeket a forró felületektől.
10. Nedves kézzel ne csatlakoztassa a készüléket, illetve ne használja a kezelőpanelt.
11. A terméket földelt aljzatba kell csatlakoztatni. Minden esetben győződjön meg arról, hogy a termék csatlakozódugasza megfelelő aljzatba van csatlakoztatva.
12. A terméket ne csatlakoztassa külső időkapcsolóhoz.
13. Tartsa távol a terméket a gyúlékony anyagoktól, például az asztalterítőktől és a függönyöktől.
14. Ne rögzítse a terméket a falhoz, és ne helyezze másik készülék tetejére. A termék használata során a termék mögött és felett legalább 10 cm szabad helynek kell lennie.
15. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
16. A terméket ne használja a jelen útmutatóban leírtaktól eltérő célokra.
17. A termék használata során legyen éber, és ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
18. A sütőedény levegőkimeneti nyílásán keresztül forró levegő és gőz távozik. A forrázás elkerülése érdekében a levegőkimeneti

nyílástól biztonságos távolságban tartsa a kezét. A sütőedény eltávolításakor ügyeljen a forró gőzre és levegőre.

19. A termék használata során a termék egyes külső felületei nagyon felforrósodhatnak. Amikor hozzáér a termékhez, legyen nagyon óvatos.
20. Ha a termék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugaszt az aljzatból. Mielőtt kivenné a sütőedényt a készülékből, várja meg, amíg a termék abbahagyja a füstölést.
21. Helyezze a terméket szilárd, vízszintes és sima felületre; ne helyezze nem hőálló felületre.
22. A termék belső és külső felületét törölje le tiszta ruhával. Olajalapú anyagok használatára nincs szükség.
23. A garancia érvényét veszti, ha a terméket nem megfelelően, vagy professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a jelen útmutatóban található utasításoknak megfelelően használják, és az ilyen károkért semmilyen felelősséget nem vállalunk.
24. Bizonyosodjon meg arról, hogy a termékben megsütött eredeti hozzávalók aranybarna, nem pedig fekete vagy barna színűek; a megégett részeket el kell távolítani és ki kell dobni.

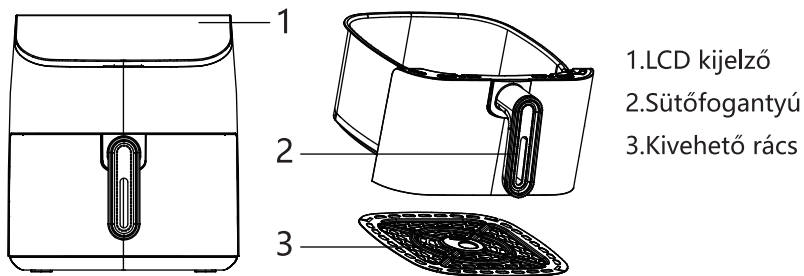
- 25.A készüléket nem lehet vízben elmosni.
26.A készülék csak beltéri használatra alkalmas.

MŰSZAKI ADATOK

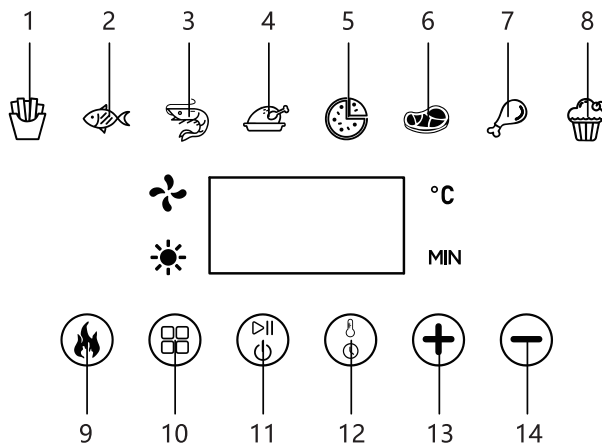
Modellszám	B30202L73
Tápellátás	Váltóáram, 220-240 V, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	1350 W
Méreték	255 x 310 x 282 cm (hosszúság x szélesség x magasság)
Belső edény űrtartalma	4,5 liter

A műszaki adatok és a kialakítás előzetes értesítés nélkül változhatnak.

A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE



A KIJELEZŐ KÉPERNYŐ ELEMEI



01.Sült hasábburgonya előbeállítás

02.Grillezett hal előbeállítás

03.Grillezett rák előbeállítás

04.Grillezett csirke előbeállítás

05.Pizza előbeállítás

06.Steak előbeállítás

07.Csirkecomb előbeállítás

08.Sütemény előbeállítás

09.Előmelegítés funkció

10.Funkcióválasztás

11.Start/stop gomb

12.Hőmérséklet/időkapcsoló

13.Hőmérséklet/idő növelése

14.Hőmérséklet/idő csökkentése

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el a termékről az összes címkét és matricát.
3. Helyezze a terméket szilárd, vízszintes és sima felületre; ne helyezze nem hőálló felületre.
4. A termék belső és külső felületét törölje le tiszta ruhával. Olajalapú anyagok használatára nincs szükség.
5. A garancia érvényét veszti, ha a terméket nem megfelelően, vagy professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a jelen útmutatóban található utasításoknak megfelelően használják, és az ilyen károkért semmilyen felelősséget nem vállalunk.

FUNKCIÓK ÉS SÜTÉSI UTASÍTÁSOK

1. Helyezze a terméket szilárd felületre; ne helyezze nem hőálló felületre.
2. Helyezze a grillt a sütőbe, és ne adjon hozzá olajat vagy folyadékot.
3. Helyezze az ételt a grillbe, majd helyezze a sütőbe.
4. Állítsa be az időt és a hőmérsékletet a sütőbe helyezendő ételnek megfelelően. A beállítás után nyomja meg a Start/stop gombot, és a készülék működni kezd.
5. Működés közben a sütőedény kihúzásával szüneteltetheti a működést, és folytatódik a sütés, ha újra betolja az edényt. Ha sütés közben le kell állítania a készüléket, először nyomja meg a Start/stop gombot, majd húzza ki a sütőedényt. Nyomja meg a gombot újra az idő és a hőmérséklet alaphelyzetbe állításához. Ha működés közben megnyomja a start/stop gombot, majd nem indít semmilyen műveletet, a gép **90 másodperc** elteltével automatikusan készenléti üzemmódba lép.

Megjegyzés:

Ha a funkciógomb megnyomása után be kell állítani az időt vagy a hőmérsékletet, ezt akkor teheti meg, amikor a kijelző az időre vagy a hőmérsékletre vált, vagy amikor megnyomja a „hőmérséklet/idő” gombot az adott idő vagy hőmérséklet megjelenítéséhez. A kezelőpanelen „növelés” (+) és „csökkentés” (-) gombok találhatóak. A gombok megnyomásával az idő 1 perccel nő vagy csökken, a hőmérséklet pedig 5 ° C-kal nő vagy csökken; maximum beállítás: az idő esetében 1-60 perc, a hőmérséklet esetében pedig 80-200 °C.

A termék működése közben a kiválasztott menü gombja világít, a többi menügomb pedig ki van kapcsolva, valamint a beállított hőmérséklet és a hátralévő idő látható. Amikor a művelet befejezése közeledik, a kijelzőn 20 másodpercig visszaszámlálás látható, és a Start/stop gomb és a kiválasztott menügomb villog, a többi gomb (kivéve a fűtés kijelzőt, amely ki van kapcsolva) világít. Amikor a visszaszámlálás befejeződött, az összes gomb kikapcsol, kivéve a Start/stop gombot, amely mindig világít.

6. Az időzítő perceken, az utolsó 20 másodpercben pedig másodpercekben számol vissza.
7. Az ételből származó felesleges olaj összegyűlik a sütő alján.
8. Ha 3 csengőhangot hall, és a ventilátor működése leállt, ez azt jelenti, hogy eltelt a beállított sütési idő.
9. Győződjön meg arról, hogy az étel megfelelően megsült.

Megjegyzés:

Ha az étel még nem sült meg, tegye vissza a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet és az időt, majd nyomja meg a Start/stop gombot a működés megkezdéséhez.

10. Tálalja az ételt és jó étvágyat!

Megjegyzés:

1. Előmelegítés funkció: először válassza ki a működési módot, érintse meg az előmelegítés gombot, nyomja meg a Start/stop gombot a működési állapotba való lépéshez, és az előmelegítés elindításához. A kijelzőn a „PrE” (Előmelegítés) felirat látható, és a beállított hőmérsékletre való előmelegítés történik (amely az aktuális menübeállítási hőmérséklet). Amikor a kijelzőn az „Add” (Hozzáadás) felirat jelenik meg, az előmelegítés befejeződött.
2. Az elszívó újraindítása után a készülék automatikusan „működési állapotba” lép, azaz végrehajtnak az előbeállításnak megfelelő menüfeladatok.
3. Ha az előmelegítés befejeződött, akkor a Start gombot is megérintheti, és a készülék működni kezd.
4. Ha 10 percig nem történik művelet az előmelegítés befejezése után, a készülék készenléti üzemmódba lép.
5. Az előmelegítés bekapcsolása után a képernyő zárolásra kerül, és a beállítás nem lehetséges. Ha meg kell változtatnia a menüt, vagy módosítania kell a hőmérsékletet és az időt, lépjen ki és módosítsa.
6. Az előmelegítés törléséhez nyomja meg a Start/stop gombot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A készülék megfelelő állapotának fenntartása érdekében minden használat után tisztítsa meg.
2. A készülék és a sütőedény belső részének tisztításához ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súrolószereket, mert ezzel károsíthatja a védőbevonatot.
3. Húzza ki a csatlakozódugaszt a fali aljzatból, és várja meg, amíg a készülék lehűl. Távolítsa el a sütőedényt, hogy gyorsabban lehűljön a készülék.
4. A sütőedény aljára vagy sütőrácsra tapadt makacs szennyeződések eltávolításához töltsen fel a sütőedényt forró vízzel és mosogatószerrel, tegye bele a sütőrácsot és merítse a forró vízbe 10 percre. Ezután tisztítsa meg mindkét elemet mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal.
5. A fűtőelemet tisztítókefével tisztítsa, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat.





VESZÉLYRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉS





1. A légsütő belsejében elektronikus alkatrészek és fűtőegység található, ezért vízbe meríteni vagy víz alatt elmosni tilos.
2. Ne tegye ki a terméket víz vagy más folyadék hatásának, mert ez áramütést okozhat.
3. Helyezze a hozzávalókat a grillbe, hogy elkerülje a belső fűtőcsővel való érintkezést.
4. A sütőbe ne töltsön olajat, mert ez tűzveszélyt okozhat.
5. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
6. Miután a készülék befejezte a működést, ne érintse meg a belső fűtőcsövet pusztán kézzel, mert ez égési sérülést okozhat.

BEÁLLÍTÁS ÉS TIPPEK

Megjegyzés: A következő beállítások csak referenciaként szolgálnak.

Az alábbi táblázat nem garantálja a legjobb beállításokat a sütéshez, mivel a hozzávalók eredete, mérete, alakja és márkája, valamint a személyes ízlés is eltérő.

Menü	Idő (perc)	Hőm. (°C)
Sült hasáburgonya	 15	200
Hal	 20	160
Rák	 20	180
Csirkehús	 30	200

Menü	Idő (perc)	Hőm. (°C)
Pizza	 30	180
Steak	 15	180
Csirkecomb	 20	200
Sütemény	 40	160

	Min-max. (g)	Idő (perc)	Hőm. (°C)	Összerázás	Megjegyzések
Vékony fagyasztott hasáburgonya	300-700	12-16	200	Igen	
Vastag fagyasztott hasáburgonya	300-700	20-25	200	Igen	
Házi sült krumpli (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonya hasábok	300-800	18-25	180	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonya kockák	300-700	12-18	180	Igen	Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat
Burgonya gratin	250	15-18	180		
Krémes burgonya	500	18-22	180		
Steak	100-500	8-12	180		
Húsdarabok	100-500	10-14	180		
Hamburgerek	100-500	7-14	180		
Kolbásztekerccsek	100-500	13-15	200		
Csirkecombok	100-500	15-20	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
Tavaszi tekerccsek	100-400	8-10	200	Igen	Sütőkész terméket használjon
Fagyasztott csirkefalatok	100-500	6-10	200	Igen	Sütőkész terméket használjon
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200		Sütőkész terméket használjon
Fagyasztott zsemlemorzsa	100-400	8-10	180		Sütőkész terméket használjon
Töltött zöldségek	100-400	10-15	180		
Torta	300	20-30	160		Használjon sütőedényt
Quiche	400	15-22	180		Használjon sütőedényt/tepsit

Muffinok	300	15-22	200		Használjon sütőedényt
Édességek	400	15-22	160		Használjon sütőedényt/tepsit

TIPPEK



- 1.A gyors levegőcsere technológia azonnal felmelegíti a termék belsejében lévő levegőt, így a sütőedény gyors eltávolítása a forró levegővel történő sütés közben alig zavarja a sütési folyamatot.
- 2.A kisebb méretű ételek kicsivel kevesebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb méretűek.
- 3.Nagyobb mennyiségű hozzávaló esetén kicsivel meg kell növelni a sütési időt; kisebb mennyiségek esetén pedig ez kismértékben csökkenthető.
- 4.A hozzávalók megfordítása a főzési folyamat felénél javítja a végeredményt, és elősegíti az egyenletesebb sülést.
- 5.A friss burgonyához adjon egy kis olajat, hogy ropogósabb legyen, az egyenletes sütéshez olajspray használata javasolt. Az olaj hozzáadása a burgonyát néhány percig állni kell hagyni a sütés előtt.
- 6.Nagyon magas olajtartalmú ételeket, például zsíros húsokat, kolbászokat stb. nem ajánlott sütni a készülékben.
- 7.A ropogós sült burgonya készítéséhez az optimális hozzávalók mennyisége 300-500 g.
- 8.A fermentált tészta használata megkönnyíti és meggyorsítja a szendvicsek elkészítését. Kevesebb idő kell a sütéshez, mint a házi tészta esetében.
- 9.Ha süteményt vagy tortát, illetve törekeny vagy szendvics-hozzávalókat süt, használhat sütőrácsot vagy formát a sütőben (külön rendelhető).
- 10.A hozzávalók felmelegítésére is használhatja a készüléket. Állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, a sütési időt pedig legfeljebb 10 percre.

Megjegyzés: Ha olyan összetevőket használ, amelyek megkelnek (pl. sütemények, quiche vagy muffinok), legfeljebb a sütőrács felére tegye a hozzávalókat.

Megjegyzés: Ha hidegen (előmelegítés nélkül) indítja el a készüléket, akkor 3 perccel meg kell növelni a sütési időt.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Ha hibát észlel, nézze meg az alábbi táblázatot.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A készülék csatlakozódugasa nincs csatlakoztatva a hálózati aljzatba	Csatlakoztassa a terméket egy földelt fali aljzathoz
	A készülék  készenléti üzemmódban van	Nyomja meg a  Start/stop gombot a kijelzőn
Az étel nem sült meg	A hozzávalók túl nagyok/vastagok	Helyezzen kisebb méretű hozzávalókat a sütőedénybe, vagy vágja kisebb darabokra a nagyobb hozzávalókat az egyenletesebb sütés érdekében
	A hőmérséklet túl alacsonyra van állítva	Állítsa be a hőmérsékletet (lásd a „beállítás” részt)
	A sütési idő nem elegendő	Állítsa be a sütési időt
Az étel egyenetlenül sült meg	A főzés nem rázza össze/forgatta meg a hozzávalókat	Főzés közben rázza össze a hozzávalókat, például a hasáburgonyát


A sütőedény nem illeszkedik megfelelően a készülékbe	Túl sok hozzávaló van a sütőedényben	Távolítsa el a hozzávalók egy részét, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a sütőedény maximális kapacitását
A készülék fehér füstöt bocsát ki	Zsíros hozzávalókat süt	Zsíros összetevők sütésekor több felesleges olaj szívárog a sütőedénybe, ami magas hőmérsékleten fehér füstöt eredményez (ez nem befolyásolja a sütési folyamatot)
A hasáburgonya nem egyenletesen sült meg	Nem szokványos fajta burgonyát használ Nem áztatta megfelelően a sült burgonyát a sütés előtt.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben ne szóródjon szét; áztassa a burgonyát egy tálba, majd vegye ki, és csepegtesse le.
A hasáburgonya nem ropogós	A sült hasáburgonya ropogóssága a burgonyában lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Ügyeljen arra, hogy a burgonyahasábokat az olajjal való megkenés előtt megfelelően csepegtesse le; vágja a burgonyát vékonyabbra; a burgonyahasábok felületét megkenheti olajjal, hogy ropogósabbak legyenek.

TÁROLÁS

Tárolás előtt:

1. Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a hálózati aljzathoz, és várja meg, amíg teljesen lehűl.
2. Ügyeljen arra, hogy minden alkatrész tiszta és száraz legyen.

HULLADÉKKEZELÉS

	<p>Ez a jelölés azt jelenti, hogy a termék az EU területén nem helyezhető a háztartási hulladékba. Az ellenőrizetlen hulladékártalmatlanításból eredő esetleges környezeti károk vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében a termék hulladékkezelését felelősségteljesen kell végezni, az anyagi erőforrások fenntartható újrahasznosításának elősegítése érdekében. A használt eszköz hulladékkezeléséhez használja a visszaszállítási és hulladékgyűjtő rendszereket, vagy vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől beszerezte a terméket. A kereskedők gondoskodnak a termék környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításáról.</p>
--	--

JÓTÁLLÁS: KÉT ÉV



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



WWW.TAYLORSWODEN.COM
MADE IN CHINA