



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER



MODEL 300010HB6

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

EN 01-08

ES 09-16

PL 17-24

IT 25-32

DE 33-40

NL 41-48


FR 49-56

PT 57-64

HU 65-72

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
3. To avoid electric shock, do not immerse the housing that contains electrical components or heating elements in water or rinse them under a tap.
4. To avoid electric shock, do not let water or other liquids get into the appliance.
5. Always put the ingredients to be fried in the outer pan and do not let the ingredients come into contact with the heating elements.
6. To avoid fire, do not put oil into the frying pan.

7. To avoid scalds, never touch the inner parts of the appliance when it is working.
8. The appliance should be positioned away from sources of heat such as hobs and out of direct sunlight.
9. To avoid a range of hazards, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
10. Keep the appliance out of the reach of children.
11. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
12. Keep the appliance away from tablecloths, curtains and other flammable materials.
13. It is strictly forbidden to use the air fryer in a flammable and explosive environment. To avoid damage and accidents, it also cannot be used in a humid environment, outdoors or on an unstable or flammable countertop.
14. Leave at least 10 cm of free space above, behind and to the sides of the appliance. Never cover the appliance.
15.  The surface of the appliance can get very hot when it is on. To avoid scalds, do not touch the appliance's hot surface.
16. Minors must be supervised when using this product.

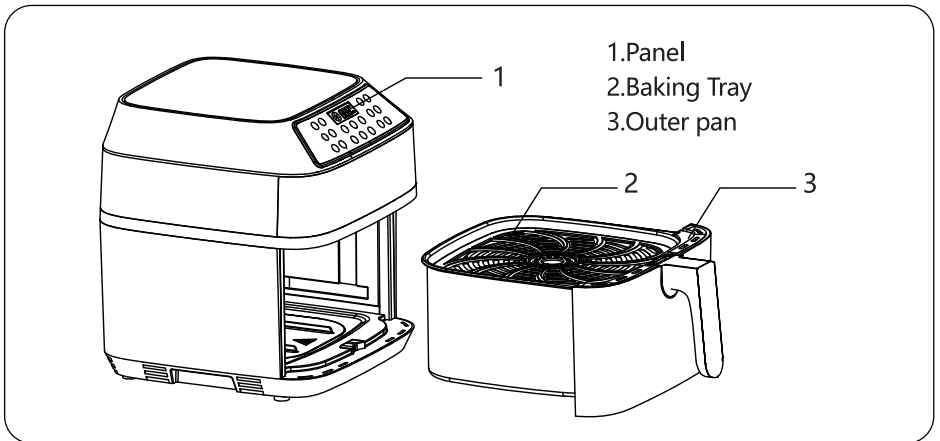
17. Unplug the appliance from the wall when not in use.
18. Do not unplug the appliance with wet hands.
19. During air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face a safe distance from the steam and the outlets. Also, be careful of hot steam and air when you remove the outer pan from the appliance.
20. Do not disassemble, repair or replace parts of the appliance yourself.

Cooking tips

1. Do not cook extremely greasy ingredients, such as fatty meat or sausages in the air fryer.
2. To achieve crispy results, put no more than 300-500 g of ingredients in the air fryer.
3. Use pre-made dough to cook filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
4. Place a baking tin or oven dish (not provided) in the air fryer outer pan if you want to bake a cake, egg tart or fragile or filled dishes.
5. If the ingredients (e.g. for a cake, quiche or muffin) will expand during baking, the batter should fill no more than half the oven dish.

6. If the air fryer is not preheated before use, add 5 minutes to the cooking time.

PRODUCT OVERVIEW



SPECIFICATIONS

Product Model	KB6002 (300010HB6)
Power Supply	220-240V ~ 50-60Hz
Power Consumption	1700W
Anti-Shock Protection Type	Class I

BEFORE FIRST USE

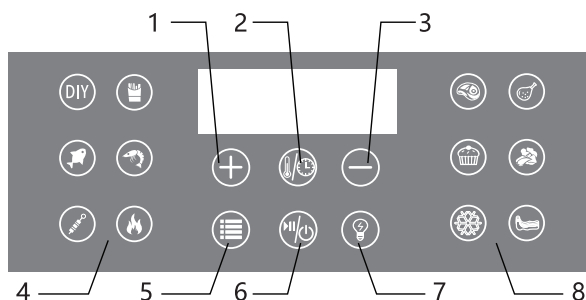
- 1.Remove all packaging, stickers and labels and retain them for future use.
- 2.Read this user manual carefully before use.
- 3.Clean the baking tray and outer pan thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
- 4.Wipe the inside and outside of the product with a wet cloth.
- 5.This appliance is an oilless air fryer. Do not add oil to the air fryer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparation

- 1.Place the air fryer on a stable, horizontal and even surface. Do not put it on a flammable countertop.
- 2.Do not put anything on top of the fryer as this will disrupt the airflow and affect the results.
- 3.Before using the air fryer, put the baking tray into the outer pan and then push the outer pan into the appliance.

How to use



1. Temperature/time increase button

2. Temperature/time switch button

3. Temperature/time decrease button

4. Preset menus
5. Menu button













6. Pause/On/Off button



7. Light control button

8. Preset menus

The preset menu button allows you to automatically set the cooking conditions for 12 popular food choices. Once selected, the corresponding menu icon will flash and the fryer will be set to the default cooking time and temperature.

Note: These settings are the default settings. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, some variation in cooking time and temperature may be needed.

Icon	Preset menu	Default temperature (°C)	Default cooking time (minutes)
	DIY	185	15
	Potatoes	200	20
	Fish	200	15
	Shrimp	180	17
	Kebab	200	20
	Preheat	120	10
	Steak	170	12
	Chicken leg	200	20
	Cake	160	30
	Vegetables	160	17
	Defrost	80	60
	Ribs	180	13

1. Plug the appliance into the power supply. The pause/on/off button will light up. Press this button to wake up the appliance.
2. You can then press the preset menu button to scroll through the 12 default menus. You can increase or decrease the default cooking time and temperature to better suit your ingredients by using the temperature/time switch button.
3. Temperature/time switch button: Press the temperature/time switch button. If you switch to temperature, the temperature and "°C" symbol will appear. You can then press "+" or "-" to increase or decrease the temperature. Similarly, if you switch to time, the time and "Min" will appear. You can increase or decrease the cooking time by pressing "+" or "-".
4. After setting the cooking time and temperature, press the pause/on/off button to start the appliance. When the appliance is working, pressing the pause/on/off button once will pause the appliance. Press and hold this button for 2 seconds at any time to turn the appliance off.
5. After cooking is completed, the appliance will beep 5 times.
6. The  indicator lights up when the appliance is heating and the  indicator lights up when the fan is running.
7. When the halogen lamp is illuminated, the light control button will flash. The halogen lamp will turn off automatically every 2 minutes.

8.The E1 alarm signifies that the temperature sensing probe has become disconnected. The E2 alarm occurs when there is a short circuit of the temperature sensing probe. These issues will need to be repaired by a trained professional.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1.Note: Unplug the appliance before any cleaning and maintenance. Make sure the appliance is not on when you do so.
- 2.Clean the product immediately after each use.
- 3.The inside of the air fryer is coated. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials on the appliance as this will damage its non-stick coating.
- 4.After cooking, unplug the appliance and allow the air fryer to cool down. Removing the outer pan assembly will help the appliance cool down faster.
- 5.If the bottom of the outer pan is dirty, put hot water in the fryer and allow the outer pan to soak for about 10 minutes. Add some detergent and wash with a non-abrasive sponge.
- 6.If it is necessary to clean the heating tube on the top of the inner chamber, clean it with a cleaning brush after the appliance has cooled completely.

TROUBLESHOOTING

If the air fryer does not work or does not work properly, check the following list of common problems. If the issue you are experiencing is not on the list, the appliance may be faulty. Do not disassemble and try to repair the product yourself. The repair must be handled by the supplier or the manufacturer's service centre.

Problem	probable cause	Solution
The indicator does not light up, the appliance does not work after the power is connected.	The plug is not plugged in properly.	Check the plug is plugged in properly.
	The thermal fuse has blown.	Get a professional to replace the fuse.
	The outer pan is not fully pushed into position.	Push the outer pan into the appliance properly.
Not heating or not heating properly.	The internal connecting wires are loose or disconnected.	Get a professional to properly connect the wires.
	The electric heating tube does not work.	Get a professional to repair the electric heating tube.
	The appliance is not on.	Turn on the appliance by pressing the pause/on/off button.

DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment.

As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects public health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.

As this appliance contains electronic components, both the fryer and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.


Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Este aparato no está destinado a que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe vigilar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
2. Este aparato está destinado a utilizarse en entornos domésticos y similares como:
 - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos tipo "bed & breakfast" .
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la carcasa que contiene componentes eléctricos o elementos de calefacción en agua ni los enjuague bajo el grifo.
4. Para evitar descargas eléctricas, no deje que el agua u otros líquidos entren en el aparato.
5. Ponga siempre los ingredientes a freír en la bandeja exterior y no deje que los ingredientes entren en contacto con las resistencias.

6. Para evitar incendios, no ponga aceite en la sartén.
7. Para evitar quemaduras, no toque nunca las partes interiores del aparato cuando esté funcionando.
8. El aparato debe colocarse lejos de fuentes de calor, como las placas de cocinado y lejos de la luz solar directa.
9. Para evitar accidentes, si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un agente autorizado o personas con cualificación similar.
10. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
11. El aparato no está destinado a ser utilizado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
12. Mantenga el aparato alejado de manteles, cortinas y otros materiales inflamables.
13. Está estrictamente prohibido utilizar la freidora de aire en entornos inflamables y explosivos. Para evitar daños y accidentes, tampoco puede utilizarse en ambientes húmedos, al aire libre o sobre superficies inestables o inflamables.
14. Deje al menos 10 cm de espacio libre por encima, por detrás y a los lados del aparato. Nunca cubra el aparato.
15.  La superficie del aparato puede calentarse

mucho cuando está encendido. Para evitar quemaduras, no toque la superficie cuando esté caliente.

16. Los menores deben ser supervisados cuando utilicen este producto.
17. Desenchufe el aparato de la pared cuando no lo utilice.
18. No desenchufe el aparato con las manos mojadas.
19. Durante el funcionamiento del aparato sale vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja exterior del aparato.
20. No desmonte, repare o sustituya las piezas del aparato usted mismo.

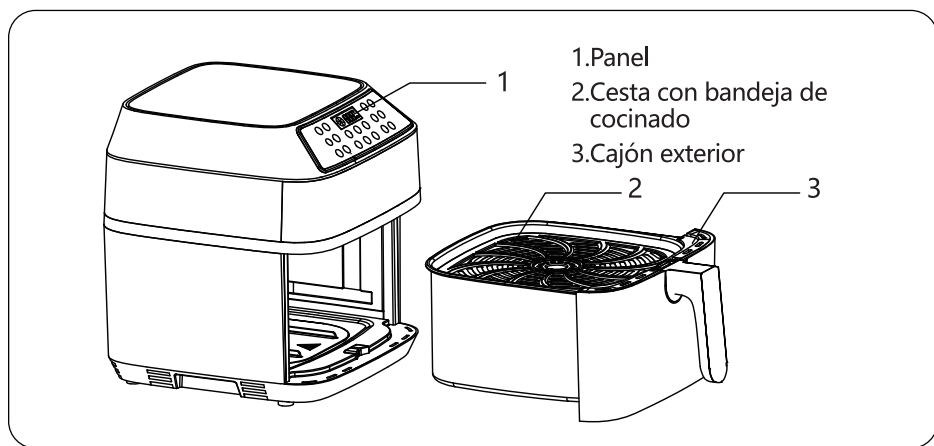
Consejos para cocinar

1. No cocine en la freidora de aire ingredientes extremadamente grasos, como carnes o embutidos grasos.
2. Para conseguir resultados crujientes, no ponga más de 300-500 g de ingredientes en la freidora de aire.
3. Utilice masa precocinada para cocinar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere un tiempo de

cocción más corto que la casera.

- Coloque un molde o una fuente para horno (no suministrada) en la bandeja exterior de la freidora de aire si desea hornear un pastel, una tarta de huevo o platos frágiles o rellenos.
- Si los ingredientes (por ejemplo, para un pastel, una quiche o una magdalena) van a expandirse durante la cocción, la masa no debe llenar más de la mitad de la fuente de horno.
- Si no precalienta la freidora de aire antes de su uso, añada 5 minutos al tiempo de cocción.

VISTA PREVIA DEL PRODUCTO



ESPECIFICACIONES

Modelo de producto	KB6002 (300010HB6)
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo de energía	1700 W
Tipo de protección	Clase I

ANTES DEL PRIMER USO

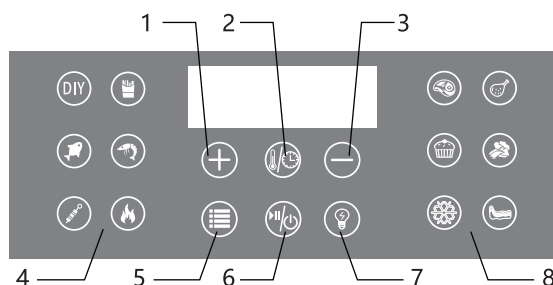
- 1.Retire todos los embalajes, pegatinas y etiquetas y consérvelos para un futuro uso.
- 2.Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto.
- 3.Limpie bien la cesta y bandeja de cocinado y el recipiente exterior con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- 4.Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
5. Este aparato es una freidora de aire sin aceite. No le añada grandes cantidades de aceite, unas gotas sobre los alimentos serán suficientes.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Preparación

- 1.Coloque la freidora de aire en una superficie estable, horizontal y uniforme. No la ponga sobre superficies inflamables.
- 2.No ponga nada encima de la freidora, ya que esto interrumpirá el flujo de aire y afectará al resultado.
- 3.Antes de utilizar la freidora de aire, coloque la bandeja de cocinado en el recipiente y luego, introdúzcalo en el aparato.

Modo de funcionamiento



- 1.Botón de aumento de temperatura/tiempo
- 2.Botón de cambio de temperatura/tiempo
- 3.Botón de disminución de la temperatura/tiempo
- 4.Menús preconfigurados
- 5.Botón de menú
- 6.Botón de pausa/activación/desactivación
- 7.Botón de control de la luz
- 8.Menús preconfigurados

El botón de menú preconfigurado le permite establecer automáticamente los ajustes de cocinado para 12 opciones de alimentos comunes. Una vez seleccionado, el icono del menú correspondiente parpadeará y la freidora se ajustará al tiempo y la temperatura de cocinado predeterminados.

Nota: Estos ajustes vienen por defecto y son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, podría ser necesario variar el tiempo y la temperatura de cocinado.

Icono	Menú prediseñado	Temperatura por defecto (°C)	Tiempo de cocinado por defecto (min.)
	Personalizado	185	15
	Patatas	200	20
	Pescado	200	15
	Gambas	180	17
	Kebab	200	20
	Precalentamiento	120	10
	Carne	170	12
	Muslos de pollo	200	20
	Repostería	160	30
	Verduras	160	17
	Descongelación	80	60
	Costillas	180	13

1. Enchufe el aparato a la red eléctrica. El botón de pausa/encendido/apagado se encenderá. Púlselo para activar el aparato.
2. A continuación, puede pulsar el botón de menú preconfigurado para desplazarse por los 12 menús preconfigurados. Puede aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura de cocinado por defecto para adaptarse mejor a los alimentos utilizando el botón de cambio de temperatura/tiempo.
3. Botón de cambio de temperatura/tiempo: Pulse el botón de cambio de temperatura/tiempo. Si cambia la temperatura, aparecerá la temperatura y el símbolo "°C". A continuación, puede pulsar "+" o "-" para aumentar o disminuir la temperatura. Del mismo modo, si cambia el tiempo, aparecerá el tiempo y "Min.". Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción pulsando "+" o "-".
4. Después de ajustar el tiempo y la temperatura de cocinado, pulse el botón de pausa/encendido/apagado para poner en marcha el aparato. Cuando esté funcionando, al pulsar una vez el botón de pausa/encendido/apagado, el aparato se detendrá. Mantenga pulsado este botón durante 2 segundos en cualquier momento para apagar el aparato.
5. Una vez finalizado el cocinado, el aparato emitirá 5 pitidos.
6. El indicador se encenderá cuando el aparato se esté calentando y se encenderá el indicador cuando esté funcionando el ventilador.

7. Cuando la lámpara halógena esté encendida, el botón de control de la luz parpadeará. La lámpara halógena se apagará automáticamente cada 2 minutos.
8. La alerta E1 significa que la sonda de detección de temperatura se ha desconectado. La alerta E2 se produce cuando hay un cortocircuito de la sonda de detección de la temperatura. Estos problemas deberán ser reparados por un profesional cualificado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Nota: Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier tipo de limpieza y mantenimiento. Asegúrese de que el aparato no está encendido cuando lo haga.
2. Limpie el producto inmediatamente después de cada uso.
3. El interior de la freidora de aire tiene recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.
4. Después de cocinar, desenchufe el aparato y deje que la freidora se enfríe. Retire el cajón exterior para que el aparato se enfríe más rápido.
5. Si el fondo de la cesta de cocinado está sucio, ponga agua caliente en la freidora y déjela a remojo durante unos 10 minutos. Añada un poco de detergente y lave con una esponja no abrasiva.
6. Si es necesario limpiar el tubo de calentamiento de la parte superior de la cámara interior, hágalo con un cepillo de limpieza después de que el aparato se haya enfriado por completo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la freidora de aire no funciona o no funciona correctamente, compruebe la siguiente lista de problemas comunes. Si el problema que está experimentando no está en la lista, el aparato podría estar defectuoso. No desmonte ni intente reparar el producto usted mismo. La reparación debe ser realizada por el proveedor o el centro de servicio del fabricante.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador no se enciende, el aparato no funciona después de conectar la alimentación.	No está enchufado correctamente.	Enchúfelo correctamente.
	El fusible térmico se ha fundido.	Haga que un profesional sustituya el fusible.
	La bandeja exterior no está bien colocada en su posición.	Introduzca la bandeja exterior en el aparato correctamente.
No calienta o no calienta bien.	Los cables de conexión internos están sueltos o desconectados.	Haga que un profesional conecte correctamente los cables.
	El tubo de calentamiento eléctrico no funciona.	Haga que un profesional repare el tubo.
	El aparato no está encendido.	Encienda el aparato pulsando el botón de pausa/apagado.

DESECHO



Como minorista responsable, nos preocupamos por el medio ambiente.

Por ello, le instamos a que siga los procedimientos correctos de eliminación del aparato y sus materiales de embalaje. Esto ayudará a conservar los recursos naturales y a garantizar que estos artículos se reciclen de manera que se proteja la salud pública y el medio ambiente.

Debe eliminar el aparato y su embalaje de acuerdo con las leyes y reglamentos locales.

Como este aparato contiene componentes electrónicos, tanto la freidora como sus accesorios deben eliminarse por separado de los residuos domésticos cuando llegue al final de su vida útil.

Póngase en contacto con las autoridades locales para conocer las opciones de eliminación y reciclaje.

El aparato debe llevarse a su centro de reciclaje local. Algunos puntos de recogida aceptan los aparatos de forma gratuita.


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

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
2. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak:
 - pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - miejsca typu "bed and breakfast".
3. Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy zanurzać obudowy, w której znajdują się elementy elektryczne lub elementy grzejne, w wodzie ani płukać ich pod kranem.
4. Aby uniknąć porażenia prądem, nie dopuść, aby do urządzenia dostała się woda lub inne płyny.
5. Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia na zewnętrznym pojemniku i nie

dopuszczaj do kontaktu składników z elementami grzewczymi.

6. Aby uniknąć pożaru, nie należy wlewać oleju do pojemnika.
7. Aby uniknąć poparzeń, nigdy nie dotykaj wewnętrznych części urządzenia, gdy ono pracuje.
8. Urządzenie powinno być ustawione z dala od źródeł ciepła takich jak płyty grzewcze oraz z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
9. Aby uniknąć szeregu zagrożeń, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
10. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. Urządzenie należy trzymać z dala od obrusów, zasłon i innych materiałów łatwopalnych.
13. Kategoriecznie zabrania się używania frytkownicy w środowisku łatwopalnym i wybuchowym. Aby uniknąć uszkodzeń i wypadków, nie można jej również używać w wilgotnym środowisku, na zewnątrz lub na niestabilnym lub łatwopalnym blacie.

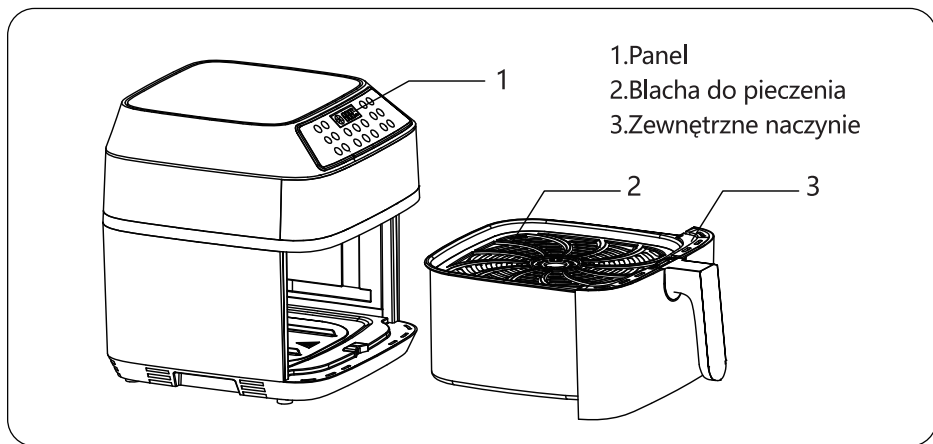
14. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni nad, za i po bokach urządzenia. Nigdy nie przykrywaj urządzenia.
15.  Powierzchnia urządzenia może się bardzo nagrzewać, gdy jest ono włączone. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać gorącej powierzchni urządzenia.
16. Podczas używania tego produktu należy nadzorować osoby niepełnoletnie.
17. Odłącz urządzenie od ściany, gdy nie jest używane.
18. Nie należy odłączać urządzenia mokrymi rękami.
19. Podczas smażenia na powietrzu przez wyloty powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i wylotów. Uważaj również na gorącą parę i powietrze, gdy wyjmujesz zewnętrzny pojemnik z urządzenia.
20. Nie należy samodzielnie demontować, naprawiać ani wymieniać części urządzenia.

Porady dotyczące pieczenia

1. We frytkownicy nie należy przyrządzać wyjątkowo tłustych składników, takich jak tłuste mięso lub kielbaski.
2. Aby uzyskać chrupiące potrawy, włóż do frytkownicy nie więcej niż 300-500 g składników.

3. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
4. Umieść formę do pieczenia lub naczynie do piekarnika (brak w zestawie) w zewnętrznym pojemniku frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto, tartę z jajkami lub kruche albo nadziewane potrawy.
5. Jeśli składniki (np. na ciasto, quiche lub muffiny) będą rosnąć podczas pieczenia, ciasto powinno wypełnić nie więcej niż połowę naczynia do piekarnika.
6. Jeśli frytkownica nie jest rozgrzana przed użyciem, dodaj 5 minut do czasu pieczenia.

OPIS PRODUKTU



SPECYFIKACJA

Model produktu	KB6002 (300010HB6)
Zasilanie	220-240V ~ 50-60Hz
Pobór mocy	1700W
Typ ochrony przeciwwstrząsowej	Klasa I

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

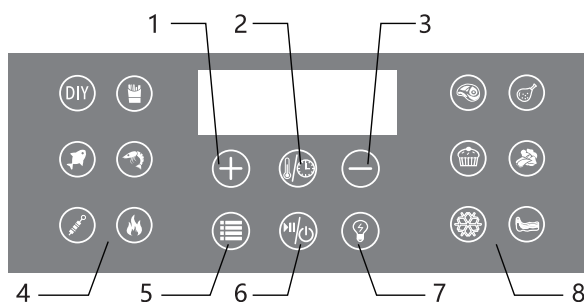
- 1.Usuń wszystkie opakowania, naklejki i etykiety i zachowaj je do wykorzystania w przyszłości.
- 2.Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- 3.Wyczyść dokładnie blachę do pieczenia i patelnię zewnętrzną za pomocą ciepłej wody, detergentu i miękkiej gąbki.
- 4.Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę produktu wilgotną szmatką.
- 5.To urządzenie jest frytkownicą beztłuszczową. Nie należy dodawać oleju do frytkownicy.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowanie

- 1.Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie należy stawiać jej na łatwopalnym blacie.
- 2.Nie kładź niczego na wierzchu frytkownicy, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na rezultaty.
- 3.Przed użyciem frytkownicy należy włożyć blachę do pieczenia do zewnętrznego pojemnika, a następnie wcisnąć zewnętrzny pojemnik do urządzenia.

Jak używać



- 1.Przycisk zwiększania temperatury/czasu
- 2.Przycisk przełączania temperatury/czasu
- 3.Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
- 4.Menu ustawień wstępnych
- 5.Przycisk menu
- 6.Przycisk pauzy/włączania/wyłączenia
- 7.Przycisk sterowania światłem
- 8.Menu ustawień wstępnych

Przycisk wstępnie ustawionego menu pozwala na automatyczne ustawienie warunków pieczenia dla 12 popularnych potraw. Po wybraniu odpowiednia ikona menu będzie migać, a frytkownica zostanie ustawiona na domyślny czas i temperaturę pieczenia.

Uwaga: Podane ustawienia są ustawieniami domyślnymi. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, mogą być potrzebne pewne różnice w czasie i temperaturze pieczenia.

Ikona	Menu ustawień wstępnych	Temperatura domyślna (°C)	Domyślny czas pieczenia (minuty)
	Zrób to sam	185	15
	Ziemniaki	200	20
	Ryby	200	15
	Krewetki	180	17
	Kebab	200	20
	Rozgrzewanie	120	10
	Stek	170	12
	Noga z kurczaka	200	20
	Ciasto	160	30
	Warzywa	160	17
	Odmrażanie	80	60
	Żeberka	180	13

1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania. Zapali się przycisk pauzy/włączenia/wyłączenia. Naciśnij ten przycisk, aby wybudzić urządzenie.
2. Następnie można nacisnąć przycisk wstępnie ustawionego menu, aby wybrać spośród 12 domyślnych menu. Za pomocą przycisku przełączania temperatury/czasu można zwiększyć lub zmniejszyć domyślny czas i temperaturę pieczenia, aby lepiej dostosować je do składników.
3. Przycisk przełączania temperatury/czasu: Naciśnij przycisk przełączania temperatury/czasu. W przypadku przełączenia na temperaturę, pojawi się temperatura i symbol "°C". Następnie można nacisnąć "+" lub "-", aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Podobnie, jeśli przełączysz na czas, pojawi się czas i "Min". Możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, naciskając "+" lub "-".
4. Po ustawieniu czasu i temperatury pieczenia, naciśnij przycisk pauza/włącz/wyłącz, aby uruchomić urządzenie. Gdy urządzenie pracuje, jednokrotne naciśnięcie przycisku pauza/włączenie/wyłączenie spowoduje wstrzymanie pracy urządzenia. W dowolnym momencie naciśnij i przytrzymaj ten przycisk przez 2 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.
5. Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyemituje 5 razy sygnał dźwiękowy.
6. Wskaźnik świeci się, gdy urządzenie grzeje, a wskaźnik świeci się, gdy pracuje wentylator.

7. Gdy lampa halogenowa będzie świecić, przycisk sterowania oświetleniem będzie migać. Lampa halogenowa będzie wyłączać się automatycznie co 2 minuty.
8. Alarm E1 oznacza, że sonda czujnika temperatury została odłączona. Alarm E2 występuje w przypadku zwarcia sondy czujnika temperatury. Te problemy będą musiały być naprawione przez wyszkolonego specjalistę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Uwaga: Odłącz urządzenie od zasilania przed jakimkolwiek czyszczeniem i konserwacją. Upewnij się, że urządzenie nie jest włączone, gdy to robisz.
2. Wyczyść produkt natychmiast po każdym użyciu.
3. Wnętrze frytkownicy jest pokryte powłoką nieprzywierającą. Nie należy używać metalowych naczyń kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie nieprzywierającej powłoki.
4. Po zakończeniu pieczenia odłącz urządzenie i pozwól, aby frytkownica ostygła. Usunięcie zewnętrznego pojemnika pomoże w szybszym schłodzeniu urządzenia.
5. Jeśli spód zewnętrznego pojemnika jest brudny, wlej do frytkownicy gorącą wodę i zostaw zewnętrzny pojemnik do namoczenia przez około 10 minut. Dodaj trochę detergentu i umyj miękką gąbką.
6. Jeśli konieczne jest wyczyszczenie rury grzewczej na górze komory wewnętrznej, należy ją wyczyścić szczotką do czyszczenia po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli frytkownica nie działa lub działa nieprawidłowo, sprawdź poniższą listę typowych problemów. Jeśli problem, którego doświadczasz, nie znajduje się na liście, urządzenie może być wadliwe. Nie należy demontować i próbować naprawiać produktu samodzielnie. Naprawą musi zająć się dostawca lub centrum serwisowe producenta.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik nie świeci się, urządzenie nie działa po podłączeniu zasilania.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona.
	Przepalił się bezpiecznik termiczny.	Zleć fachowcowi wymianę bezpiecznika.
	Pojemnik zewnętrzny nie jest do końca wsunięty na miejsce.	Wcisnąć prawidłowo pojemnik zewnętrzny do urządzenia.
Brak podgrzewania lub nieprawidłowe podgrzewanie.	Wewnętrzne przewody łączące są luźne lub rozłączone.	Skorzystaj z pomocy fachowca, który prawidłowo podłączy przewody.
	Elektryczna rura grzewcza nie działa.	Zleć fachowcowi naprawę elektrycznej rury grzewczej.
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz urządzenie, naciskając przycisk pauzy/włączenia/wyłączenia.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny dbamy o środowisko.

W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i materiałów opakowaniowych. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni recykling tych przedmiotów w sposób chroniący zdrowie publiczne i środowisko.

Urządzenie i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, zarówno frytkownica, jak i jej akcesoria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych, gdy urządzenie osiągnie koniec okresu użytkowania.


Skontaktuj się z lokalnymi organami, aby dowiedzieć się więcej o możliwościach utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego centrum recyklingu. Niektóre punkty zbiórki przyjmują urządzenia bezpłatnie.

GWARANCJA: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere in acqua l'alloggiamento poichè esso contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti e non sciacquarli sotto l'acqua corrente.
4. Per evitare scosse elettriche, evitare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio.
5. Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella padella esterna e non lasciare che gli ingredienti vengano a contatto con l' elemento riscaldante.

6. Per evitare incendi, non mettere olio nella padella.
7. Per evitare scottature, non toccare mai le parti interne dell'apparecchio quando è in funzione.
8. L'apparecchio deve essere posizionato lontano da fonti di calore come piani cottura e dalla luce solare diretta.
9. Per evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate.
10. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
11. L'apparecchio non è concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
12. Tenere l'apparecchio lontano da tovaglie, tende e altri materiali infiammabili.
13. È severamente vietato utilizzare la friggitrice ad aria in un ambiente infiammabile ed esplosivo. Per evitare danni e incidenti, inoltre, non può essere utilizzato in un ambiente umido, all'aperto o su un piano di lavoro instabile o infiammabile.
14. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra, dietro e ai lati dell'apparecchio. Non coprire mai l'apparecchio.
15.  La superficie dell'apparecchio può

diventare

molto calda quando è acceso. Per evitare scottature, non toccare la superficie calda dell'apparecchio.

16. I minori devono essere controllati durante l'utilizzo di questo prodotto.
17. Scollegare l'apparecchio dalla parete quando non è in uso.
18. Non scollegare l'apparecchio con le mani bagnate.
19. Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle bocchette. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove la padella esterna dall'apparecchio.
20. Non smontare, riparare o sostituire personalmente parti dell'apparecchio.

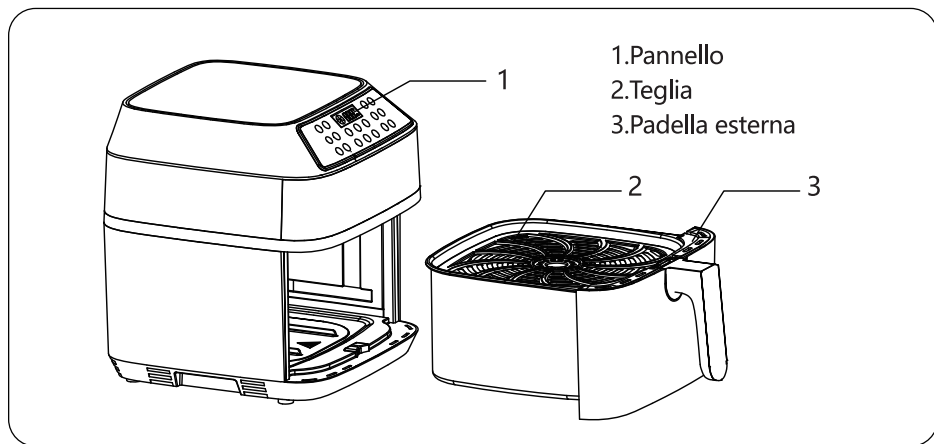
Consigli di cucina

1. Non cuocere nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi, come carne grassa o salsicce.
2. Per ottenere risultati croccanti, non mettere più di 300-500 g di ingredienti nella friggitrice ad aria.
3. Usare l'impasto preconfezionato per cucinare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un

tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

4. Posizionare una teglia o una pirofila (non fornita) nella padella esterna della friggitrice ad aria se si desidera cuocere una torta, una crostata di uova o piatti fragili o ripieni.
5. Se gli ingredienti (ad esempio per una torta, una quiche o un muffin) si espandono durante la cottura, la pastella non deve riempire più della metà della pirofila.
6. Se la friggitrice ad aria non è preriscaldata prima dell'uso, aggiungere 5 minuti al tempo di cottura.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



SPECIFICHE TECNICHE

Modello del prodotto	KB6002 (300010HB6)
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo energetico (Wattaggio)	1700W
Tipo di protezione antiurto	Classe I

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi e le etichette e conservarli per un uso futuro.
2. Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso.
3. Pulire accuratamente la teglia e la padella esterna esterna con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
5. Questo apparecchio è una friggitrice ad aria senza olio. Non aggiungere olio alla friggitrice ad aria.

ISTRUZIONI PER L' USO

Preparazione

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non metterlo su un piano di lavoro infiammabile.
2. Non mettere nulla sopra la friggitrice, poiché ciò interromperà il flusso d'aria e influirà sui risultati.
3. Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, mettere la teglia nella padella esterna e poi spingere la padella esterna nell'apparecchio.













Istruzioni per l' uso



Il diagramma mostra il pannello di controllo della friggitrice ad aria con 8 pulsanti numerati:

1. Pulsante aumento temperatura/tempo
2. Pulsante di commutazione temperatura/ora
3. Pulsante di diminuzione temperatura/tempo
4. Menu preimpostati
5. Pulsante Menu
6. Pulsante Pausa/Accensione/Spegnimento
7. Pulsante di controllo della luce
8. Menu preimpostati

Il pulsante del menu preimpostato consente di impostare automaticamente le condizioni di cottura per 12 ricette popolari. Una volta selezionata, l'icona del menu corrispondente lampeggerà e la friggitrice verrà impostata sul tempo e sulla temperatura di cottura predefiniti.

Nota: queste impostazioni sono le impostazioni predefinite. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, potrebbero essere necessarie alcune variazioni nel tempo di cottura e nella temperatura.

Icona	Menù preimpostato	Temperatura predefinita (°C)	Tempo di cottura predefinito (minuti)
	Fai Da te	185	15
	Patate	200	20
	Pesce	200	15
	Gamberetti	180	17
	Kebab	200	20
	Preriscaldato	120	10
	Bistecca	170	12
	Coscia di pollo	200	20
	Torta	160	30
	Verdura	160	17
	Scongellamento	80	60
	Costolette	180	13

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il pulsante pausa/accensione/spegnimento si accende. Premere nuovamente questo pulsante per riattivare l'apparecchio.
2. A questo punto è possibile premere il pulsante del menu predefinito per scorrere i 12 menu predefiniti. È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura e la temperatura predefiniti per adattarli meglio agli ingredienti utilizzando il pulsante interruttore temperatura/tempo.
3. Pulsante di commutazione temperatura/ora: premere il pulsante di commutazione temperatura/ora. Se si passa alla temperatura, appariranno la temperatura e il simbolo "°C". È quindi possibile premere "+" o "-" per aumentare o diminuire la temperatura. Allo stesso modo, se si passa all'ora, verranno visualizzati l'ora e "Min". È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo "+" o "-".
4. Dopo aver impostato il tempo di cottura e la temperatura, premere il pulsante pausa/accensione/spegnimento per avviare l'apparecchio. Quando l'apparecchio è in funzione, premendo nuovamente questo pulsante si metterà in pausa l'apparecchio. Tenere premuto questo pulsante per 2 secondi in qualsiasi momento per spegnere l'apparecchio.
5. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici.
6.  La spia si accende quando l'apparecchio sta riscaldando e la spia  si accende quando la ventola è in funzione.
7. Quando la lampadina alogena è accesa, il pulsante di controllo della luce

- lampeggia. La lampadina alogena si spegne automaticamente ogni 2 minuti.
8. L'allarme E1 indica che la sonda di rilevamento della temperatura è stata scollegata. L'allarme E2 indica che si è verificato un cortocircuito della sonda di rilevamento della temperatura. Questi problemi dovranno essere riparati da un professionista qualificato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Nota: scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi pulizia e manutenzione. Assicurati che l'apparecchio non sia acceso quando esegui queste operazioni.
- Pulire il prodotto immediatamente dopo ogni utilizzo.
- L'interno della friggitrice ad aria è rivestito. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali per la pulizia abrasivi sull'apparecchio in quanto ciò ne danneggerebbe il rivestimento antiaderente.
- Dopo la cottura, scollegare l'apparecchio e lasciare raffreddare la friggitrice ad aria. La rimozione del gruppo della padella esterna aiuterà l'apparecchio a raffreddarsi più velocemente.
- Se il fondo della padella esterna è sporco, mettere l'acqua calda nella friggitrice e lasciare in ammollo la padella esterna per circa 10 minuti. Aggiungere un po' di detersivo e lavare con una spugna non abrasiva.
- Se è necessario pulire il tubo di riscaldamento sulla parte superiore della camera interna, pulirlo con uno spazzolino dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se la friggitrice ad aria non funziona o non funziona correttamente, controllare il seguente elenco di problemi comuni. Se il problema che stai riscontrando non è nell'elenco, la friggitrice potrebbe essere difettosa. Non smontare e provare a riparare il prodotto da soli. La riparazione deve essere gestita dal fornitore o dal centro di assistenza del produttore.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'indicatore non si accende, l'apparecchio non funziona dopo aver collegato l'alimentazione.	La spina non è inserita correttamente.	Verificare che la spina sia collegata correttamente.
	Il fusibile termico è bruciato.	Chiedi a un professionista di sostituire il fusibile.
	La padella esterna non è stata completamente spinta in posizione.	Spingere correttamente la padella esterna nell'apparecchio.
Non riscalda o non riscalda correttamente.	I cavi di collegamento interni sono allentati o scollegati.	Chiedi a un professionista di collegare correttamente i cavi.
	Il tubo di riscaldamento elettrico non funziona.	Chiedi a un professionista di riparare il tubo di riscaldamento elettrico.
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio premendo il pulsante pausa/accensione/spegnimento.

SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, abbiamo a cuore l'ambiente.

Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a preservare le risorse naturali e garantire che questi articoli siano riciclati in modo da proteggere la salute pubblica e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e il relativo imballaggio secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, sia la friggitrice che i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Contattare l'autorità locale per informazioni sulle opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano elettrodomestici gratuitamente.


GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ==

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
2. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen
 - Bed & Breakfast-Umgebungen
3. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Bauteilen oder Heizelementen nicht in Wasser tauchen oder unter einem Wasserhahn abspülen.
4. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.
5. Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer in die äußere Pfanne und achten Sie darauf, dass

die Zutaten nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

6. Um Feuer zu vermeiden, darf kein Öl in die Pfanne gegeben werden.
7. Um Verbrühungen zu vermeiden, berühren Sie niemals die inneren Teile des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
8. Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen wie z. B. Herdplatten und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt aufgestellt werden.
9. Um eine Reihe von Gefahren zu vermeiden, muss das Netzkabel bei Beschädigung durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
10. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
11. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
12. Halten Sie das Gerät von Tischtüchern, Vorhängen und anderen brennbaren Materialien fern.
13. Es ist strengstens untersagt, die Fritteuse in einer entflammbaren oder explosiven Umgebung zu verwenden. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, darf sie auch nicht in einer feuchten Umgebung, im Freien oder auf einer instabilen oder brennbaren Arbeitsplatte verwendet werden.

14. Lassen Sie über, hinter und seitlich des Geräts mindestens 10 cm Freiraum. Decken Sie das Gerät niemals ab.
15.  Die Oberfläche des Geräts kann sehr heiß werden, wenn es eingeschaltet ist. Um Verbrühungen zu vermeiden, berühren Sie die heiße Oberfläche des Geräts nicht.
16. Minderjährige müssen bei der Verwendung dieses Produkts beaufsichtigt werden.
17. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
18. Ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.
19. Beim Frittieren mit Luft wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Auslässen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie die äußere Schale aus dem Gerät nehmen.
20. Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts.

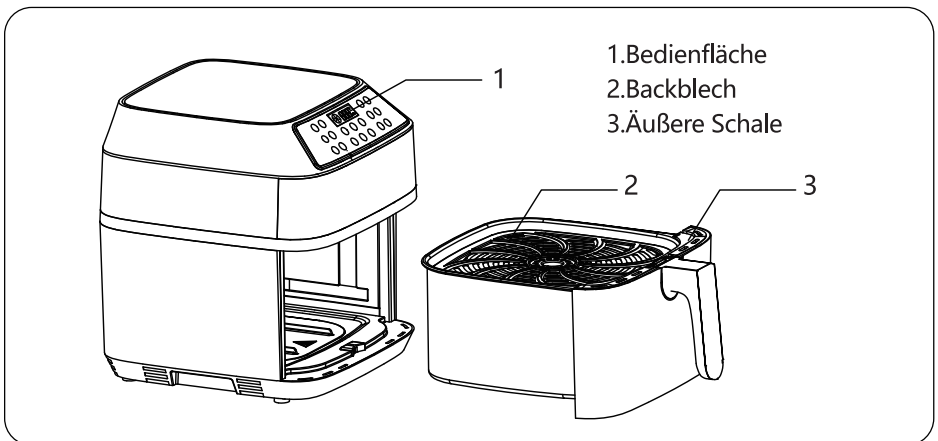
Tipps zum Kochen

1. Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z. B. fettes Fleisch oder Würstchen, in der Heißluftfritteuse.
2. Um knusprige Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie nicht mehr als 300-500 g der Zutaten in die

Fritteuse geben.

3. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt außerdem eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
4. Legen Sie eine Backform oder Auflaufform (nicht im Lieferumfang enthalten) in die Außenschale der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen, eine Eistorte oder zerbrechliche oder gefüllte Gerichte backen möchten.
5. Wenn sich die Zutaten (z. B. für einen Kuchen, eine Quiche oder einen Muffin) beim Backen ausdehnen, sollte der Teig nicht mehr als die Hälfte der Auflaufform füllen.
6. Wenn die Fritteuse vor dem Gebrauch nicht vorgeheizt wird, muss die Garzeit um 5 Minuten verlängert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



SPEZIFIKATIONEN

Produktmodell	KB6002 (300010HB6)
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	1700 W
Anti-Schock-Schutz Typ	Klasse I

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

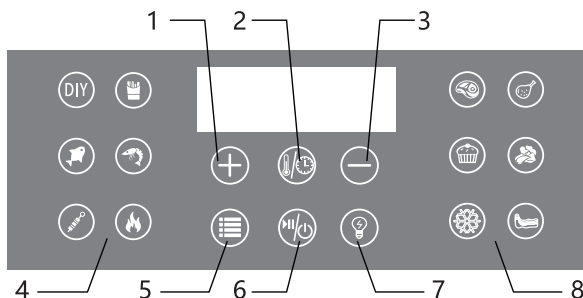
1. Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und Etiketten und bewahren Sie sie für die spätere Verwendung auf.
2. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
3. Reinigen Sie das Backblech und die Außenschale gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Dieses Gerät ist eine ölfreie Heißluftfritteuse. Geben Sie kein Öl in die Fritteuse.

BETRIEBSANLEITUNG

Vorbereitung

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie sie nicht auf eine brennbare Arbeitsplatte.
2. Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis beeinträchtigt.
3. Bevor Sie die Fritteuse benutzen, legen Sie das Backblech in die äußere Schale und schieben Sie die äußere Schale in das Gerät.

Verwendung



1. Taste Erhöhen von Temperatur/Zeit

2. Taste Wechsel von Temperatur/Zeit

3. Taste Senken von Temperatur/Zeit

4. Voreingestellte Menüs
5. Menü-Taste













6. Pause/Ein/Aus-Taste



7. Lichtsteuerungstaste

8. Voreingestellte Menüs

Mit der Taste für das voreingestellte Menü können Sie automatisch die Garbedingungen für 12 beliebige Lebensmittel einstellen. Nach der Auswahl blinkt das entsprechende Menüsymbol und die Fritteuse wird auf die voreingestellte Garzeit und Temperatur eingestellt.

Hinweis: Diese Einstellungen sind die Standardeinstellungen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können Abweichungen bei Garzeit und Temperatur erforderlich sein.

Icon	Menü Voreinstellung	Standardtemperatur (°C)	Standard-Garzeit (Minuten)
	DIY	185	15
	Kartoffeln	200	20
	Fisch	200	15
	Krabben	180	17
	Kebab	200	20
	Vorheizen	120	10
	Steak	170	12
	Hähnchenkeule	200	20
	Torte	160	30
	Gemüse	160	17
	Abtauen	80	60
	Rippen	180	13

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Die Taste „Pause / Ein / Aus “ leuchtet auf. Drücken Sie diese Taste, um das Gerät aufzuwecken.
2. Sie können dann die Taste für das voreingestellte Menü drücken, um durch die 12 Standardmenüs zu blättern. Sie können die voreingestellte Garzeit und Temperatur erhöhen oder verringern, um sie besser an Ihre Zutaten anzupassen, indem Sie die Taste für die Temperatur-/Zeitumschaltung verwenden.
3. Taste Temperatur-/Zeitschaltuhr: Drücken Sie die Taste für die Temperatur-/Zeitumschaltung. Wenn Sie auf Temperatur umschalten, werden die Temperatur und das Symbol „°C “ angezeigt. Sie können dann „+ “ oder „- “ drücken, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie auf Zeit umschalten, erscheinen die Zeit und das Symbol „Min “. Sie können die Garzeit durch Drücken von „+ “ oder „- “ erhöhen oder verringern.
4. Nachdem Sie die Garzeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Pause/Ein/Aus-Taste, um das Gerät zu starten. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann es durch einmaliges Drücken der Pause/Ein/Aus-Taste angehalten werden. Halten Sie diese Taste jederzeit 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs piept das Gerät 5 Mal.
6. Die Anzeige  leuchtet, wenn das Gerät heizt, und die Anzeige  leuchtet, wenn der Ventilator läuft.

7. Wenn die Halogenlampe leuchtet, blinkt die Lichtsteuerungstaste. Die Halogenlampe schaltet sich alle 2 Minuten automatisch aus.
8. Der E1-Alarm zeigt an, dass der Temperaturfühler nicht mehr angeschlossen ist. Der E2-Alarm tritt auf, wenn ein Kurzschluss des Temperaturfühlers vorliegt. Diese Probleme müssen von einem geschulten Fachmann behoben werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Hinweis: Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung den Netzstecker. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht eingeschaltet ist, wenn Sie dies tun.
2. Reinigen Sie das Produkt sofort nach jedem Gebrauch.
3. Das Innere der Fritteuse ist beschichtet. Verwenden Sie kein Metallgeschirr oder scheuernde Reinigungsmittel für das Gerät, da dies die Antihaft-Beschichtung beschädigen würde.
4. Ziehen Sie nach dem Garen den Netzstecker und lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Wenn Sie die äußere Schale entfernen, kann das Gerät schneller abkühlen.
5. Wenn der Boden der Außenschale verschmutzt ist, geben Sie heißes Wasser in die Fritteuse und lassen Sie die Außenschale etwa 10 Minuten lang einweichen. Etwas Spülmittel hinzufügen und mit einem nicht scheuernden Schwamm abwaschen.
6. Wenn das Heizungsrohr auf der Oberseite des Innenraums gereinigt werden muss, reinigen Sie es mit einer Reinigungsbürste, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

FEHLERSUCHE

Wenn die Fritteuse nicht oder nicht richtig funktioniert, prüfen Sie die folgende Liste der häufigsten Probleme. Wenn das Problem, das Sie haben, nicht in der Liste aufgeführt ist, ist das Gerät möglicherweise defekt. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Die Reparatur muss vom Lieferanten oder dem Servicezentrum des Herstellers durchgeführt werden.

Problem	wahrscheinliche Ursache	Lösung
Die Anzeige leuchtet nicht auf, das Gerät funktioniert nicht, nachdem der Strom angeschlossen wurde.	Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.
	Die Thermosicherung ist durchgebrannt.	Lassen Sie die Sicherung von einem Fachmann austauschen.
	Die äußere Schale ist nicht vollständig in ihre Position geschoben.	Schieben Sie die äußere Schale richtig in das Gerät.
Die Fritteuse heizt nicht oder nicht richtig.	Die internen Anschlussdrähte sind lose oder abgeklemmt.	Lassen Sie die Drähte von einem Fachmann richtig anschließen.
	Das elektrische Heizrohr funktioniert nicht.	Lassen Sie das elektrische Heizungsrohr von einem Fachmann reparieren.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste Pause/Ein/Aus drücken.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und stellt sicher, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die die öffentliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen sowohl die Friteuse als auch das Zubehör am Ende der Lebensdauer des Geräts getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een, voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, worden begeleid of onderricht hebben gehad in het gebruik van het apparaat. Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
2. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - B&B-omgevingen.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mag de behuizing met elektrische componenten of verwarmingselementen niet in water onderdompelen of afspoelen onder de kraan.
4. Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat om elektrische schokken te voorkomen.

5. Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de buitenpan en laat de ingrediënten niet in contact komen met de verwarmingselementen.
6. Doe geen olie in de frituurpan om brand te voorkomen.
7. Raak nooit de binnenste delen van het apparaat aan wanneer het werkt om brandwonden te voorkomen.
8. Het apparaat moet uit de buurt van warmtebronnen zoals kookplaten en uit direct zonlicht worden geplaatst.
9. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of vergelijkbare gekwalificeerde personen om allerlei gevaren te voorkomen.
10. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
12. Houd het apparaat uit de buurt van tafelkleden, gordijnen en andere brandbare materialen.
13. Het is ten strengste verboden om de airfryer te gebruiken in een ontvlambare en explosieve omgeving. Om schade en ongevallen te voorkomen, kan het ook niet worden gebruikt in een vochtige omgeving, buiten of op een

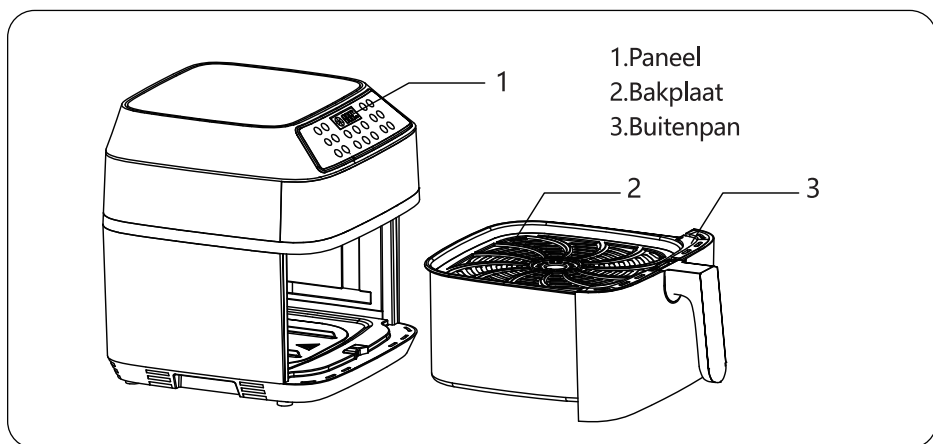
- instabiel of ontvlambaar aanrecht.
14. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte boven, achter en aan de zijkanten van het apparaat. Bedek het apparaat nooit.
 15.  Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden wanneer het is ingeschakeld. Raak het hete oppervlak van het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
 16. Bij het gebruik van dit product moeten minderjarigen onder toezicht staan.
 17. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
 18. Trek de stekker niet uit het stopcontact met natte handen.
 19. Tijdens het hetelucht frituren komt hete stoom vrij via de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en luchtuitlaten. Let ook op hete stoom en lucht wanneer u de buitenpan uit het apparaat haalt.
 20. Demonteer, repareer of vervang het apparaat niet zelf.

Kooktips

1. Kook geen extreem vette ingrediënten, zoals vet vlees of worstjes in de airfryer.
2. Om krokante resultaten te bereiken, doe je niet meer dan 300-500 g ingrediënten in de airfryer.

3. Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en gemakkelijk te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere kooktijd dan zelfgemaakt deeg.
4. Plaats een bakblik of ovenschaal (niet meegeleverd) in de buitenpan van de airfryer als u een taart, eiertaart of kwetsbare of gevulde gerechten wilt bakken.
5. Als de ingrediënten (bijv. voor een cake, quiche of muffin) tijdens het bakken uitzetten, mag het beslag niet meer dan de helft van de ovenschaal vullen.
6. Als de airfryer niet voorverwarmd is voor gebruik, voeg dan 5 minuten toe aan de bereidingstijd.

PRODUCTOVERZICHT



SPECIFICATIES

Productmodel	KB6002 (300010HB6)
Voeding	220-240V ~ 50-60Hz
Stroomverbruik	1700 W
Antischokbeveiligingstype	Klasse I

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

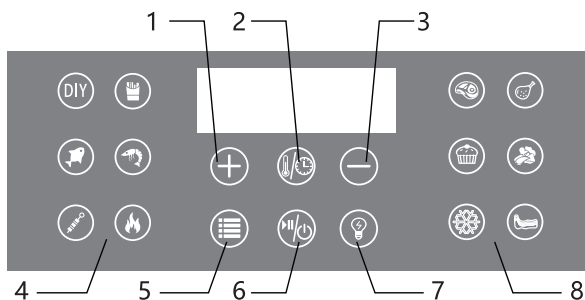
1. Verwijder alle verpakkingen, stickers en etiketten en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
2. Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voor gebruik
3. Reinig de bakplaat en de buitenste pan grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnenkant en buitenkant van het product af met een natte doek.
5. Dit apparaat is een olievrije airfryer. Voeg geen olie toe aan de airfryer.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

Vorbereiding

1. Plaats de airfryer op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Zet deze niet op een brandbaar aanrecht.
2. Plaats er niets bovenop, omdat dit de luchtstroom verstoort en de resultaten beïnvloedt.
3. Voordat u de airfryer gebruikt, plaatst u de bakplaat in de buitenste pan en duwt u de buitenste pan vervolgens in het apparaat.













Hoe te gebruiken




- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Temperatuur/tijd-verhoogknop | 5. Menuknop |
| 2. Temperatuur-/tijdschakelaar | 6. Pauze/Aan/Uit knop |
| 3. Temperatuur/tijd-verlaagknop | 7. Lichtregelknop |
| 4. Vooraf ingestelde menu 's | 8. Vooraf ingestelde menu 's |

Met de vooraf ingestelde menuknop kunt u automatisch de bereidingsomstandigheden instellen voor 12 populaire voedselkeuzes. Eenmaal geselecteerd, knippert het bijbehorende menupictogram en wordt de airfryer ingesteld op de standaard bereidingstijd en -temperatuur.

Opmerking: Deze instellingen zijn de standaardinstellingen. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kan enige variatie in kooktijd en temperatuur nodig zijn.

Pictogram	Voorgeprogrammeerd menu	Standaardtemperatuur (°C)	Standaard kooktijd (minuten)
	Doe-het-zelf	185	15
	Aardappelen	200	20
	Vis	200	15
	Garnalen	180	17
	Kebab	200	20
	Voorverwarmen	120	10
	Biefstuk	170	12
	Kippenpoot	200	20
	Cake	160	30
	Groenten	160	17
	Ontdooien	80	60
	Ribben	180	13

- Sluit het product aan op de stroomvoorziening. De pauze/aan/uit-knop gaat branden. Druk op deze knop om het apparaat te activeren.
- U kunt vervolgens op de vooraf ingestelde menuknop drukken en door de 12 standaardmenu's bladeren. U kunt de standaard kooktijd en -temperatuur verhogen of verlagen naargelang het ingrediënt dat u kookt door de temperatuur-/tijdschakelaar te gebruiken.
- Temperatuur-/tijdschakelaar: druk op de temperatuur-/tijdschakelaar. Als u overschakelt naar temperatuur, verschijnen de temperatuur en het "°C" -teken. U kunt dan op "+" of "-" drukken om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Op dezelfde manier, als u overschakelt naar tijd, zal de tijd en "Min" verschijnen. U kunt de bereidingstijd verhogen of verkorten door op "+" of "-" te drukken.
- Druk na het instellen van de bereidingstijd en -temperatuur op de pauze/aan/uit-knop om het apparaat te starten. Wanneer het apparaat werkt, zal het apparaat worden gepauzeerd door eenmaal op de pauze/aan/uit-knop te drukken. Houd deze knop op elk gewenst moment 2 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- Nadat het koken is voltooid, piept het apparaat 5 keer.
- De  indicator gaat branden wanneer het apparaat verwarmt en de  indicator gaat branden wanneer de ventilator draait.

7. Wanneer het halogeenlampje brandt, knippert de lichtregelknop. De halogeenlamp gaat elke 2 minuten automatisch uit.
8. Het E1-alarm geeft aan dat de temperatuursensor is losgekoppeld. Het E2-alarm treedt op wanneer er kortsluiting is in de temperatuursensor. Deze problemen moeten worden opgelost door een getrainde professional.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Opmerking: trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en onderhoudt. Zorg ervoor dat het apparaat niet aanstaat wanneer u dit doet.
2. Reinig het product onmiddellijk na elk gebruik.
3. De binnenkant van de airfryer is gecoat. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen op het apparaat, omdat dit de antikleeflaag zal beschadigen.
4. Haal na het koken de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen. Het verwijderen van de buitenste pannen zorgt voor een snellere afkoeling van het apparaat.
5. Als de bodem van de buitenpan vuil is, doe dan heet water in de friteuse en laat de buitenpan ongeveer 10 minuten weken. Voeg wat afwasmiddel toe en maak schoon met een niet-schurende spons.
6. Als het nodig is om de verwarmingsbuis aan de bovenkant van de binnenruimte schoon te maken, reinig deze dan met een reinigingsborstel nadat het apparaat volledig is afgekoeld.

PROBLEEMOPLOSSING

Als de friteuse niet of niet goed werkt, controleer dan de volgende lijst met veelvoorkomende problemen. Als het probleem dat u ondervindt niet op de lijst staat, kan het apparaat defect zijn. Demonteer het product niet en probeer het niet zelf te repareren. De reparatie moet worden afgehandeld door de leverancier of het servicecentrum van de fabrikant.

Probleem	mogelijke oorzaak	Oplossing
De indicator brandt niet, het apparaat werkt niet nadat de stroom is aangesloten.	De stekker is niet goed aangesloten.	Controleer of de stekker goed is aangesloten.
	De thermische zekering is gesprongen.	Vraag een professional om de zekering te vervangen.
	De buitenste pan wordt niet volledig in positie geduwd.	Duw de buitenste pan goed in het apparaat.
Niet verwarmen of niet goed verwarmen.	De interne aansluitdraden zijn los of losgekoppeld.	Laat een vakman de draden goed aansluiten.
	De elektrische verwarmingsbuis werkt niet.	Laat een vakman de elektrische verwarmingsbuis repareren.
	Het apparaat gaat niet aan.	Schakel het apparaat in door op de pauze/aan/uit-knop te drukken.

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten zowel het apparaat als de accessoires aan het einde van zijn levensduur gescheiden van huishoudelijk afval worden verwijderd.

Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over mogelijkheden voor afvalverwerking en recycling.


Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

GARANTIE: 2 JAAR

GARANTIES IMPORTANTES

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires telles que:
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de types résidentiels.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le boîtier qui contient des composants électriques ou des éléments chauffants dans l' eau et ne les rincez pas sous un robinet.
4. Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas l' eau ou d' autres liquides pénétrer dans l' appareil.
5. Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier et ne laissez pas les aliments entrer en contact avec les éléments chauffants.

6. Pour éviter un incendie, ne mettez pas d' huile dans le panier de friture.
7. Pour éviter les brûlures, ne touchez jamais les parties internes de l' appareil lorsqu' il fonctionne.
8. L' appareil doit être placé loin de sources de chaleur telles que les plaques de cuisson et à l' abri de la lumière directe du soleil.
9. Pour éviter toute une série de dangers, si le câble d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire.
10. Maintenez l' appareil hors de la portée des enfants.
11. L' appareil n' est pas destiné à être commandé au moyen d' une minuterie externe ou d' un système de télécommande séparé.
12. Maintenez l' appareil à l' écart de nappes, rideaux et autres matériaux inflammables.
13. Il est strictement interdit d' utiliser la friteuse à air dans un environnement inflammable et explosif. Pour éviter les dommages et les accidents, il ne peut pas non plus être utilisé dans un environnement humide, en extérieur ou sur un plan de travail instable ou inflammable.

14. Laissez au moins 10 cm d' espace libre au-dessus, derrière et sur les côtés de l' appareil. Ne couvrez jamais l' appareil.
15.  La surface de l' appareil peut devenir très chaude lorsque l' appareil est allumé. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la surface chaude de l' appareil.
16. Les mineurs doivent être surveillés lors de l' utilisation de cet appareil.
17. Débranchez l' appareil de la prise murale lorsqu' il n' est pas utilisé.
18. Ne débranchez pas l' appareil avec les mains mouillées.
19. Pendant la cuisson à l' air, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d' air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des sorties. Faites également attention à la vapeur chaude et à l' air lorsque vous retirez le panier à l' extérieur de l' appareil.
20. Ne jamais démonter, réparer ou remplacer par vous-même des pièces de l' appareil.

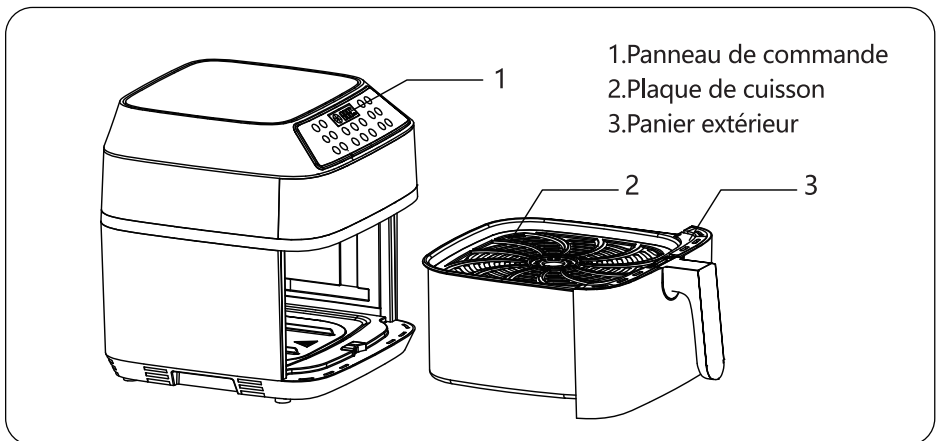
Conseils pour la cuisson

1. Ne faites pas cuire d' aliments extrêmement gras tels que de la viande grasse ou des saucisses dans la friteuse à air.
2. Pour obtenir des résultats croustillants, ne

mettez pas plus de 300 à 500 g d' aliments dans la friteuse à air.

3. Utilisez de la pâte feuilletée tout faite pour cuire les collations fourrées rapidement et facilement. Elle nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
4. Placez une barquette de cuisson ou un plat de four (non fourni) dans le panier extérieur de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau, une tarte ou d' autres plats fragiles ou fourrés.
5. Si vous allez cuire des ingrédients qui se dilatent pendant la cuisson (par exemple un gâteau, une quiche ou un muffin), la pâte ne doit pas remplir plus de la moitié du plat de cuisson.
6. Si la friteuse à air n' est pas préchauffée avant utilisation, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson.

VUE D' ENSEMBLE



CARACTÉRISTIQUES

Modèle	KB6002 (300010HB6)
Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	1700W
Type de protection antichoc	Classe I

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

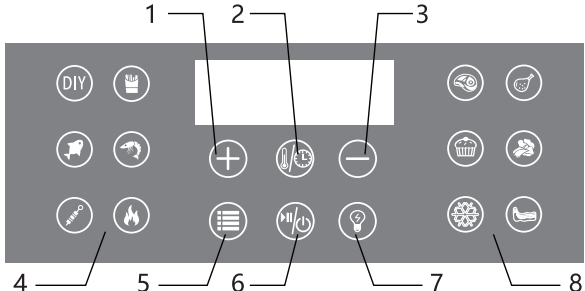
- 1.Retirez tous les emballages, autocollants et étiquettes et conservez-les pour une utilisation ultérieure.
- 2.Lisez attentivement ce guide avant utilisation.
- 3.Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson et le panier extérieur avec de l' eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
- 4.Essuyez l' intérieur et l' extérieur de l' appareil avec un chiffon humide.
- 5.Cet appareil est une friteuse à air sans huile. N' ajoutez pas d' huile à la friteuse à air.

MODE D' EMPLOI

Préparation

- 1.Placez la friteuse à air sur une surface stable, horizontale et uniforme. Ne la placez pas sur un plan de travail inflammable.
- 2.Ne placez rien sur le dessus de la friteuse car cela perturberait le flux d' air et affecterait les résultats.
- 3.Avant d' utiliser la friteuse, placez la plaque de cuisson dans le panier extérieur puis poussez le panier extérieur dans l' appareil.

Utilisation















The diagram shows a control panel with the following elements:



- 1. A vertical slider control for temperature and cooking time.
- 2. A central button with a plus sign (+) and a minus sign (-) for adjusting temperature and time.
- 3. A button with a minus sign (-) for decreasing temperature and time.
- 4. A button with a flame icon for power.
- 5. A button with a list icon for pre-set menus.
- 6. A button with a power icon for pause/on/off.
- 7. A button with a lightbulb icon for light control.
- 8. A button with a gear icon for pre-set menus.

1. Bouton d' augmentation de la température / du temps de cuisson
2. Interrupteur de température / temps de cuisson
3. Bouton de diminution de la température / du temps de cuisson
4. Menus prédéfinis
5. Bouton Menus
6. Bouton Pause/On/Off
7. Bouton de contrôle de la lumière
8. Menus prédéfinis

Le bouton Menus vous permet de définir automatiquement les conditions de cuisson de 12 programmes et aliments populaires. Une fois sélectionnée, l'icône du menu correspondant clignotera et la friteuse sera réglée sur le temps de cuisson et la température par défaut de ce programme.

Remarque : ces paramètres sont les paramètres par défaut. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, une certaine variation du temps de cuisson et de la température peut être nécessaire.

Icônes	Menus prédéfinis	Température par défaut (°C)	Temps de cuisson par défaut (minutes)
	DIY	185	15
	Frites	200	20
	Poisson	200	15
	Crevettes	180	17
	Kebab	200	20
	Préchauffage	120	10
	Steak	170	12
	Cuisses de poulet	200	20
	Gâteau	160	30
	Légumes	160	17
	Décongélation	80	60
	Côtes de porc	180	13

1. Branchez l'appareil sur le secteur. Le bouton pause/ON/OFF s'allume. Appuyez sur ce bouton pour réveiller l'appareil.
2. Vous pouvez ensuite appuyer sur le bouton Menus pour faire défiler les 12 menus par défaut. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson et la température par défaut pour mieux s'adapter à vos ingrédients en utilisant les boutons d'augmentation et diminution de température/temps de cuisson.
3. Bouton interrupteur de température / temps: appuyez sur le bouton de commutation de température / heure. Si vous passez à la température, le symbole température et « °C » apparaîtra. Vous pouvez ensuite appuyer sur « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la température. De même, si vous passez au temps de cuisson, le temps et « Min » apparaîtront. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur « + » ou « - ».
4. Après avoir réglé le temps de cuisson et la température, appuyez sur le bouton pause/ON/OFF pour démarrer l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez une fois sur le bouton pause/ON/OFF pour mettre l'appareil en pause. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes à tout moment pour éteindre l'appareil.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 bips.
6. L'indicateur  s'allume lorsque l'appareil chauffe et  s'allume lorsque la ventilation fonctionne.

7. Lorsque la lumière est allumée, le bouton de contrôle de la lumière clignote. La lumière s' éteint automatiquement toutes les 2 minutes.
8. L' indicateur E1 signifie que la sonde de détection de la température est déconnectée. L' indicateur E2 apparaît lorsqu' il y a un court-circuit de la sonde de détection de la température. Ces problèmes devront être réparés par un professionnel qualifié.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Remarque : Débranchez l' appareil avant toute tâche de nettoyage ou d' entretien. Assurez-vous que l' appareil n' est pas allumé lorsque vous le faites.
2. Nettoyez l' appareil immédiatement après chaque utilisation.
3. L' intérieur de la friteuse à air possède un revêtement. N' utilisez pas d' ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs sur l' appareil car cela endommagerait son revêtement antiadhésif.
4. Après la cuisson, débranchez l' appareil et laissez-le refroidir. Le retrait de l' ensemble du panier extérieur aidera l' appareil à refroidir plus rapidement.
5. Si le fond du panier extérieur est sale, mettez-y de l' eau chaude et laissez tremper pendant environ 10 minutes. Ajoutez un peu de détergent et nettoyez avec une éponge non abrasive.
6. S' il est nécessaire de nettoyer le tube chauffant de la chambre intérieure, nettoyez-le avec une brosse de nettoyage une fois l' appareil complètement refroidi.

DÉPANNAGE

Si la friteuse à air ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, consultez la liste suivante de problèmes courants. Si le problème que vous rencontrez ne figure pas dans la liste, l' appareil est peut-être défectueux. Ne démontez pas et n' essayez pas de réparer l' appareil vous-même. La réparation doit être effectuée par le fournisseur ou le centre de service du fabricant.

Problème	Cause probable	Solution
L' indicateur ne s' allume pas. / L' appareil ne fonctionne pas une fois branché.	La prise n' est pas correctement branchée.	Vérifiez que la prise est correctement branchée.
	Le fusible thermique a sauté.	Rapprochez-vous d' un professionnel pour remplacer le fusible.
	Le panier extérieur n' est pas complètement poussé dans sa position.	Poussez correctement le panier extérieur dans l' appareil.
L' appareil ne chauffe pas ou ne chauffe pas correctement.	Les fils de connexion internes sont desserrés ou déconnectés.	Rapprochez-vous d' un professionnel pour connecter correctement les fils.
	Le tube chauffant électrique ne fonctionne pas.	Rapprochez-vous d' un professionnel pour réparer le tube chauffant électrique.
	L' appareil n' est pas allumé.	Allumez l' appareil en appuyant sur le bouton pause/ON/OFF.

RECYCLAGE



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l' environnement.

En tant que tel, nous vous invitons à suivre les procédures d' élimination correctes pour l' appareil et ses matériaux d' emballage. Cela aidera à conserver les ressources naturelles et à s' assurer que ces articles sont recyclés d' une manière qui protège la santé publique et l' environnement.

Vous devez vous débarrasser de l' appareil et de son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Comme cet appareil contient des composants électroniques, la friteuse et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l' appareil arrive en fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour connaître vos options d' élimination et de recyclage.

L' appareil doit être apporté à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent gratuitement les appareils.

GARANTIE: 2 ANS


IMPORTANTES SALVAGUARDAS

1. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
2. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - ambientes do tipo cama e pequeno almoço
3. Para evitar choque elétrico, não mergulhe a caixa que contém componentes elétricos ou elementos de aquecimento em água nem lave-os em água corrente.
4. Para evitar choque elétrico, não deixe entrar água ou outros líquidos no aparelho.
5. Coloque sempre os ingredientes a serem fritos na panela externa e não deixe que os ingredientes

entrem em contato com os elementos de aquecimento.

6. Para evitar incêndio, não coloque óleo na frigideira.
7. Para evitar queimaduras, nunca toque nas partes internas do aparelho em funcionamento.
8. O aparelho deve ser posicionado longe de fontes de calor, como fogões e da luz solar direta.
9. Para evitar uma série de perigos, se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada.
10. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
11. O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.
12. Mantenha o aparelho afastado de toalhas de mesa, cortinas e outros materiais inflamáveis.
13. É expressamente proibido utilizar a fritadeira em ambientes inflamáveis e explosivos. Para evitar danos e acidentes, também não pode ser usado em ambiente húmido, ao ar livre ou em uma bancada instável ou inflamável.
14. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre acima, atrás e nas laterais do aparelho. Nunca

cubra o aparelho.

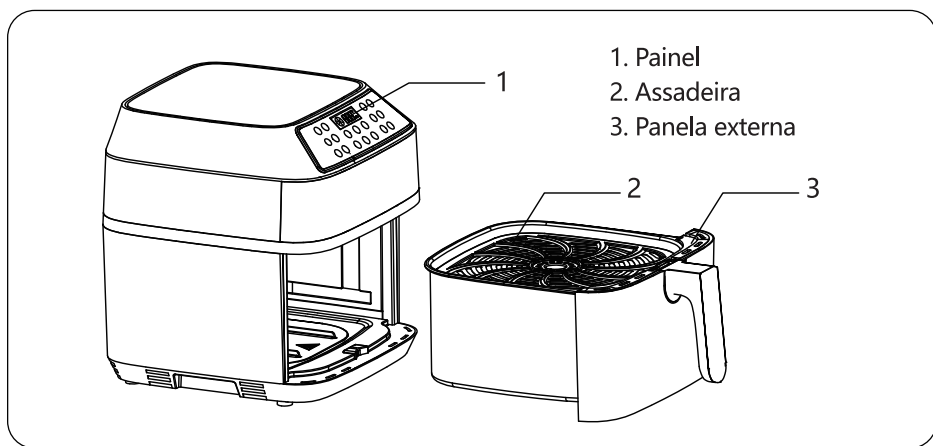
15. A superfície  do aparelho pode ficar muito quente quando está ligado. Para evitar queimaduras, não toque na superfície quente do aparelho.
16. Menores de idade devem ser supervisionados ao usar este produto.
17. Desligue o aparelho da parede quando não estiver em uso.
18. Não desligue o aparelho com as mãos molhadas.
19. Durante a fritura ao ar, o vapor quente é liberado pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas. Além disso, tome cuidado com o vapor e o ar quentes ao remover a panela externa do aparelho.
20. Não desmonte, repare ou substitua peças do aparelho por conta própria.

Dicas de culinária

1. Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos, como carne gordurosa ou salsichas na fritadeira.
2. Para obter resultados crocantes, não coloque mais de 300-500 g de ingredientes na fritadeira.

3. Use massa pré-preparada para cozinhar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de cozimento mais curto do que a massa caseira.
4. Coloque uma assadeira ou assadeira (não fornecida) na bandeja externa da fritadeira se quiser assar um bolo, torta de ovo ou pratos frágeis ou recheados.
5. Se os ingredientes (por exemplo, para um bolo, quiche ou muffin) expandirem durante o cozimento, a massa não deve preencher mais do que metade da assadeira.
6. Se a fritadeira não for pré-aquecida antes do uso, adicione 5 minutos ao tempo de cozimento.

VISÃO GERAL DO PRODUTO



ESPECIFICAÇÕES

Produto Modelo	KB6002 (300010HB6)
Fonte de energia	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo de energia	1700W
Tipo de proteção anti-choque	Classe I

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todas as embalagens, adesivos e etiquetas e guarde-os para uso futuro.
2. Leia este manual do usuário cuidadosamente antes de usar.
3. Limpe bem a assadeira e a forma externa com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano húmido.
5. Este aparelho é uma fritadeira sem óleo. Não adicione óleo à fritadeira.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Preparação

1. Coloque a fritadeira em uma superfície estável, horizontal e plana. Não o coloque em uma bancada inflamável.
2. Não coloque nada em cima da fritadeira, pois isso interromperá o fluxo de ar e afetará os resultados.
3. Antes de usar a fritadeira, coloque a assadeira na bandeja externa e empurre a bandeja externa para dentro do aparelho.













Como usar



O diagrama mostra o painel de controle da fritadeira com os seguintes elementos numerados:

- 1. Botão de aumento de temperatura/tempo (+)
- 2. Botão de comutação de temperatura/tempo (ícone de temperatura)
- 3. Botão de diminuição de temperatura/tempo (-)
- 4. Menu predefinido (ícone de bolo)
- 5. Botão de menu (ícone de lista)
- 6. Botão Pausar/Ligar/Desligar (ícone de luz)
- 7. Botão de controle de luz (ícone de lâmpada)
- 8. Menu predefinido (ícone de carne assada)

O botão de menu predefinido permite definir automaticamente as condições de cozimento para 12 opções de alimentos populares. Uma vez selecionado, o ícone do menu correspondente piscará e a fritadeira será configurada para o tempo e temperatura de cozimento padrão.

Nota: Essas configurações são as configurações padrão. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, pode ser necessária alguma variação no tempo de cozimento e na temperatura.

Icon	Menu predefinido	Temperatura padrão (°C)	Tempo de cozimento padrão (minutos)
	DIY	185	15
	Batatas	200	20
	Peixe	200	15
	Camarão	180	17
	Churrasquinho	200	20
	Pré-aquecimento	120	10
	Bife	170	12
	Coxa de frango	200	20
	Bolo	160	30
	Vegetais	160	17
	Descongelar	80	60
	Costelas	180	13

1. Conecte o aparelho à fonte de alimentação. O botão de pausa/ligar/desligar acenderá. Pressione este botão para ativar o aparelho.
2. Pode pressionar o botão de menu predefinido para percorrer os 12 menus padrão. Pode aumentar ou diminuir o tempo e a temperatura de cozimento padrão para melhor atender aos seus ingredientes usando o botão de mudança de temperatura/tempo.
3. Botão de comutação de temperatura/tempo: Pressione o botão de comutação de temperatura/tempo. Se mudar para temperatura, a temperatura e o símbolo "°C" aparecerão. Pode então pressionar "+" ou "-" para aumentar ou diminuir a temperatura. Da mesma forma, se mudar para a hora, a hora e "Min" aparecerão. Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento pressionando "+" ou "-".
4. Depois de definir o tempo de cozimento e a temperatura, pressione o botão pausa/ligar/desligar para iniciar o aparelho. Quando o aparelho estiver funcionando, pressionar o botão pausa/ligar/desligar uma vez fará uma pausa no aparelho. Pressione e segure este botão por 2 segundos a qualquer momento para desligar o aparelho.
5. Após o término do cozimento, o aparelho emitirá 5 bipes.
6. O indicador  acende quando o aparelho está aquecendo e o indicador  acende quando o ventilador está a funcionar.
7. Quando a lâmpada halógena estiver acesa, o botão de controle de luz piscará. A

lâmpada halógena desligará automaticamente a cada 2 minutos.

- 8.O alarme E1 significa que a sonda de detecção de temperatura foi desconectada. O alarme E2 ocorre quando há um curto-circuito da sonda sensora de temperatura. Esses problemas precisarão ser reparados por um profissional treinado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1.Nota: Desligue o aparelho antes de qualquer limpeza e manutenção. Certifique-se de que o aparelho não está ligado ao fazê-lo.
- 2.Limpe o produto imediatamente após cada uso.
- 3.O interior da fritadeira é revestido. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos no aparelho, pois isso danificará seu revestimento antiaderente.
- 4.Depois de cozinhar, desligue o aparelho e deixe a fritadeira arrefecer. A remoção do conjunto da panela externa ajudará o aparelho a arrefecer mais rapidamente.
- 5.Se o fundo da panela externa estiver sujo, coloque água quente na fritadeira e deixe a panela de molho por cerca de 10 minutos. Adicione um pouco de detergente e lave com uma esponja não abrasiva.
- 6.Se for necessário limpar o tubo de aquecimento na parte superior da câmara interna, limpe-o com uma escova de limpeza depois que o aparelho arrefecer completamente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a fritadeira não funcionar ou não funcionar corretamente, verifique a seguinte lista de problemas comuns. Se o problema que está enfrentando não estiver na lista, o aparelho pode estar com defeito. Não desmonte e tente reparar o produto si mesmo. A reparação deve ser efetuada pelo fornecedor ou pelo centro de assistência do fabricante.

Problema	Causa provavel	Solução
O indicador não acende, o aparelho não funciona depois que a energia é conectada.	O plugue não está conectado corretamente.	Verifique se o plugue está conectado corretamente.
	O fusível térmico está queimado.	Procure um profissional para substituir o fusível.
	A bandeja externa não está totalmente encaixada na posição.	Empurre a bandeja externa para dentro do aparelho corretamente.
Não aquece ou não aquece adequadamente.	Os fios de conexão internos estão soltos ou desconectados.	Peça a um profissional para conectar os fios corretamente.
	O tubo de aquecimento elétrico não funciona.	Chame um profissional para reparar o tubo de aquecimento elétrico.
	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho pressionando o botão pausa/ligar/desligar.

DISPOSIÇÃO



Como varejista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente.

Como tal, aconselhamo-lo a seguir os procedimentos corretos de eliminação do aparelho e dos seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de maneira a proteger a saúde pública e o meio ambiente.

Deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentos locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, tanto a fritadeira quanto seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho atingir o fim de sua vida útil.

Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.


O aparelho deve ser levado ao centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam eletrodomésticos gratuitamente.

GARANTIA: 2 ANOS

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. Ez a készülék nem használható csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) által, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeletet vagy oktatást biztosít számukra a készülék használatára vonatkozóan. A gyermekeket minden esetben felügyelni kell annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
2. Ezt a készüléket háztartási és ehhez hasonló helyeken történő használatra szánják, mint például:
 - üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek az alkalmazottak által használt konyháiban;
 - tanyákon;
 - az ügyfelek által használt szállodákban, motelekben és egyéb lakójellegű környezetekben;
 - panziókban és reggelizőhelyeken.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe az elektromos alkatrészeket vagy fűtőelemeket tartalmazó házakat, és ne öblítse le azokat a csap alatt.
4. Az áramütés elkerülése érdekében ne hagyja, hogy a készülékbe víz vagy más folyadék jusson.

5. A megsütni kívánt hozzávalókat mindig a külső serpenyőbe tegye, és ne hagyja, hogy a hozzávalók a fűtőelemekkel érintkezzenek.
6. A tűz elkerülése érdekében ne tegyen olajat a serpenyőbe.
7. A leforrázódás elkerülése érdekében soha ne érintse meg a készülék belső részeit, amikor az működik.
8. A készüléket hőforrásoktól, például főzőlapoktól távol és közvetlen napfénytől védve kell elhelyezni.
9. A különböző veszélyek elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, szervizének vagy hasonlóan képzett személyeknek kell kicserélnie.
10. Tartsa a készüléket gyermekektől távol.
11. A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel történő működtetésre.
12. Tartsa a készüléket asztalterítőktől, függönyöktől és más gyúlékony anyagoktól távol.
13. Szigorúan tilos a légsütőt gyúlékony és robbanásveszélyes környezetben használni! A sérülések és balesetek elkerülése érdekében továbbá nem használható párás környezetben, a szabadban vagy instabil vagy gyúlékony munkalapon.

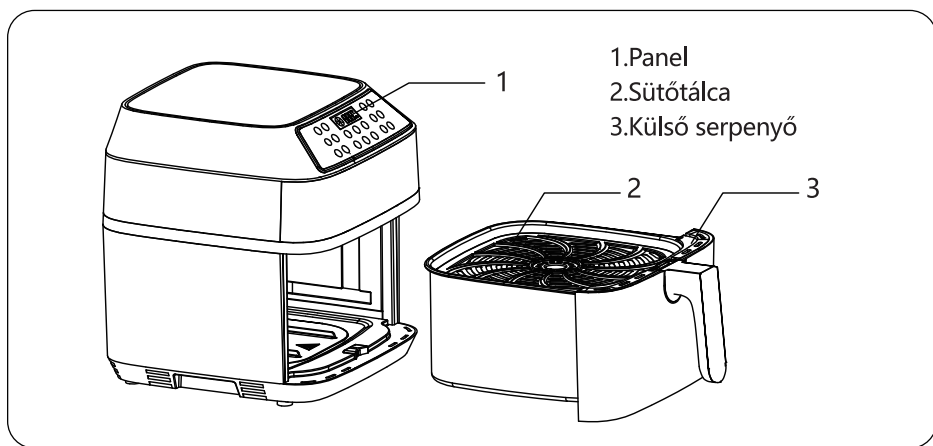
14. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék felett, mögött és annak oldalán. Soha ne takarja le a készüléket.
15.  A készülék felülete bekapcsolt állapotban nagyon felforrósodhat. A leforrázódás elkerülése érdekében ne érintse meg a készülék forró felületét.
16. A termék használata közben a kiskorúakra ügyelni kell!
17. Ha nem használja a készüléket, húzza azt ki a konnektorból.
18. Ne vizes kézzel húzza ki a készüléket.
19. A légkeveréses sütés során a forró gőz a légkivezetéseken keresztül szabadul fel a készülékből. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a kimeneti nyílásoktól. Ügyeljen a forró gőzre és levegőre akkor is, amikor a külső serpenyőt kiveszi a készülékből.
20. Saját maga ne szerelje szét, ne javítsa vagy cserélje ki a készülék alkatrészeit!

Főzési tippek

1. Ne süssön a légsütőben rendkívül zsíros hozzávalókat, például zsíros húst vagy kolbászt.
2. A ropogós eredmény elérése érdekében legfeljebb 300–500 g hozzávalót tegyen a légsütőbe.

3. Használjon előre elkészített tésztát, hogy gyorsan és egyszerűen készítsen töltött rágcsálnivalókat. Az előre elkészített tészta a házilag készített tésztánál továbbá rövidebb sütési időt igényel.
4. Helyezzen egy sütőformát vagy sütőedényt (nem tartozék) a légsütő külső serpenyőjébe, ha tortát, tojásos süteményt, törékeny vagy töltött ételeket szeretne sütni.
5. Ha a hozzávalók (pl. sütemény, quiche vagy muffin) a sütés során megnőnek, a tészta legfeljebb a sütőedény felét töltsé ki.
6. Ha a légsütőt használat előtt nem melegíti elő, adjon hozzá 5 percet a sütési időhöz.

TERMÉK ÁTTEKINTÉSE



SPECIFIKÁCIÓK

Termékmodell	KB6002 (300010HB6)
Tápegység	220–240 V ~ 50–60 Hz
Energiafogyasztás	1700 W
Sokkolás elleni védelem típusa	I. osztály

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

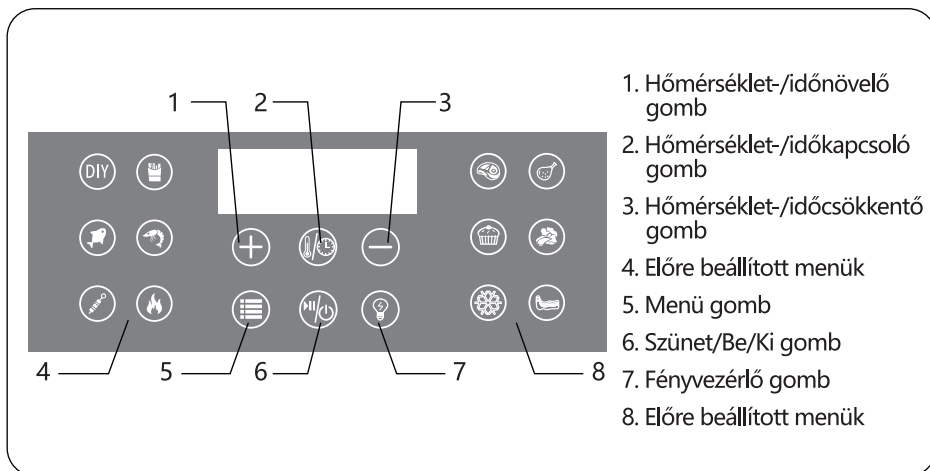
1. Távolítson el minden csomagolást, matricát és címkét, és őrizze meg azokat későbbi használatra.
2. Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.
3. A sütőtalcát és a külső serpenyőt alaposan tisztítsa meg forró vízzel, mosószerrel és egy puha szivaccsal.
4. Törölje át a termék belső és külső felületét nedves ruhával.
5. Ez a készülék olaj nélküli légsütő. Ne adjon olajat a légsütőhöz!

MŰKÖDTETÉSI UTASÍTÁSOK

Előkészítés

1. Helyezze a légsütőt stabil, vízszintes és egyenletes felületre. Ne tegye gyúlékony munkalapra.
2. Ne tegyen semmit a légsütő tetejére, mert ez megzavarja a légáramlást és befolyásolja az eredményt.
3. A légsütő használata előtt helyezze a sütőtalcát a külső serpenyőbe, majd tolja a külső serpenyőt a készülékbe.













Hogyan kell használni





1. Hőmérséklet-/időnövelő gomb
2. Hőmérséklet-/időkapcsoló gomb
3. Hőmérséklet-/időcsökkentő gomb
4. Előre beállított menük
5. Menü gomb
6. Szünet/Be/Ki gomb
7. Fényvezérlő gomb
8. Előre beállított menük

Az előre beállított menügombok segítségével automatikusan beállíthatja a sütési feltételeket 12 népszerű ételformához. A kiválasztás után a megfelelő menüikon villogni fog, és a légsütő az alapértelmezett sütési időre és hőmérsékletre áll be.

Megjegyzés: ezek a beállítások az alapértelmezett beállítások. Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája eltérő, a sütési idő és a hőmérséklet megváltoztatására lehet szükség.

Ikron	Előre beállított menü	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Alapértelmezett főzési idő (perc)
	Csináld magad (DIY)	185	15
	Burgonya	200	20
	Hal	200	15
	Garnéla	180	17
	Kebab	200	20
	Előmelegítés	120	10
	Steak	170	12
	Csirkecomb	200	20
	Torta	160	30
	Zöldségek	160	17
	Leolvasztás	80	60
	Borda	180	13

1. Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez. A szünet/be/ki gomb világítani fog. Nyomja meg ezt a gombot a készülék felébresztéséhez.
2. Ezután megnyomhatja az előre beállított menügombot a 12 alapértelmezett étel menüjében történő lapozáshoz. Az alapértelmezett főzési időt és hőmérsékletet a hőmérséklet-/időkapcsoló gomb segítségével növelheti vagy csökkentheti, hogy jobban megfeleljen az alapanyagoknak.
3. Hőmérséklet-/időkapcsoló gomb: Nyomja meg a hőmérséklet-/időkapcsoló gombot. Ha a hőmérsékletre vált, a hőmérséklet és a „°C” szimbólum jelenik meg. Ezután megnyomhatja a „+” vagy „-” gombot a hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez. Hasonlóképpen, ha az időre vált, megjelenik az idő és a „Min”. A „+” vagy „-” megnyomásával növelheti vagy csökkentheti a sütési időt.
4. A sütési idő és hőmérséklet beállítása után nyomja meg a szünet/be/ki gombot a készülék elindításához. Amikor a készülék működik, a szünet/be/ki gomb egyszeri megnyomásával a készülék szünetel. A készülék kikapcsolásához bármikor nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig ezt a gombot.
5. A sütés befejezése után a készülék 5 hangjelzést ad.
6. A  kijelző akkor világít, amikor a készülék fűt, a  kijelző pedig akkor, amikor a ventilátor működik.

7. Amikor a halogénlámpa világít, a fényvezérlő gomb villogni fog. A halogénlámpa 2 percenként automatikusan kikapcsol.
8. Az E1 riasztás azt jelzi, hogy a hőmérséklet-érzékelő szonda levált. Az E2 riasztás akkor jelentkezik, ha a hőmérséklet-érzékelő szonda rövidzárlatot kap. Ezeket a problémákat képzett szakembernek kell megjavítania.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Megjegyzés: minden tisztítás és karbantartás előtt húzza ki a készüléket az aljzatból. Ügyeljen arra, hogy a készülék ekkor ne legyen bekapcsolva.
2. Minden használatot követően azonnal tisztítsa meg a terméket.
3. A légsütő belseje bevonattal van ellátva. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló tisztítószeret a készüléken, mivel ezek károsítják a tapadásmentes bevonatot.
4. Sütés után húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni a légsütőt. A külső serpenyőegység eltávolítása segít a készülék gyorsabb lehűlésében.
5. Ha a külső serpenyő alja piszkos, tegyen forró vizet a serpenyőbe, és hagyja, hogy a külső serpenyő körülbelül 10 percig ázzon a vízben. Adjon hozzá némi mosószert, és mossa ki egy puha szivaccsal.
6. Ha a belső kamra tetején lévő fűtőcsövet is meg kell tisztítani, a készülék kihűlését követően tisztítsa meg azt egy tisztítókefével.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Ha a légsütő nem vagy nem megfelelően működik, ellenőrizze a következő, gyakori problémák listáját. Ha az Ön által tapasztalt probléma nem szerepel a listán, akkor lehetséges, hogy a készülék hibás. Ne szerelje szét és ne próbálja meg saját maga megjavítani a terméket. A javítást a szállítónak vagy a gyártó szervizközpontjának kell elvégeznie.

Probléma	Valószínűsíthető ok	Megoldás
A kijelző nem világít, a készülék nem működik a tápellátás bekapcsolása után.	A dugasz nincs megfelelően bedugva.	Ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően be van-e dugva.
	A termikus biztosíték kiégett.	Hívjon szakembert, hogy cserélje ki a biztosítékot.
	A külső serpenyő nincs teljesen a helyére tolvá.	Nyomja be a külső serpenyőt megfelelően a készülékbe.
Nem fűt vagy nem fűt megfelelően.	A belső csatlakozó vezetékek meglazultak vagy leváltak.	Kérjen szakembert a vezetékek megfelelő csatlakoztatásához.
	Az elektromos fűtőcső nem működik.	Hívjon szakembert az elektromos fűtőcső javításához.
	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket a szünet/be/ki gomb megnyomásával.

ÁRTALMATLANÍTÁS



Felelős kiskereskedőként törődünk a környezettel.

Ezért kérjük, hogy kövesse a készülék és csomagolóanyagai helyes ártalmatlanítási eljárásait. Ez segít megőrizni a természeti erőforrásokat, és biztosítja, hogy ezek a tárgyak a közegészségügy és a környezet védelmét szolgáló módon legyenek újrahasznosítva.

A készüléket és annak csomagolását a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően kell megsemmisítenie.

Mivel ez a készülék elektronikus alkatrészeket tartalmaz, a készülék élettartamának lejártával a készüléket és tartozékait is a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani.

Forduljon a helyi hatósághoz, hogy tájékozódjon az ártalmatlanítási és újrahasznosítási lehetőségekről.

A készüléket a helyi újrahasznosító központba kell vinni. Egyes gyűjtőpontok ingyenesen befogadják a készülékeket.

GARANCIA: 2 ÉV



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



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
MADE IN CHINA