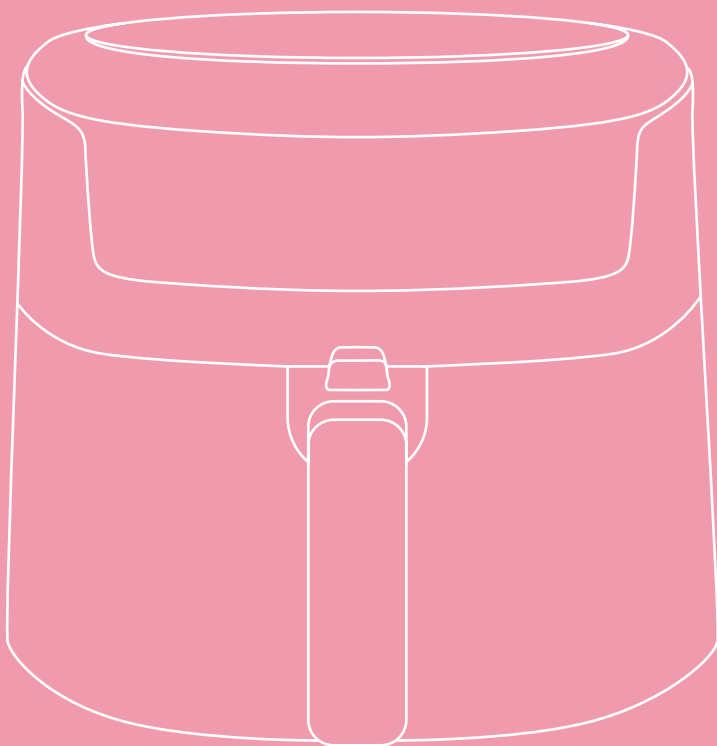


# CREATE

## FRYER AIR PRO LARGE



OIL FREE FRYER 6.2 L FREIDORA SIN ACEITE 6,2 L

---

## USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

## INDEX

---

### ENGLISH

Safety precautions	6
Additional precautions	8
List of parts	9
Control Panel	9
Before using for the first time	10
Instructions for use	10
Temperature/time control	11
Programs	12
Helpful tips	12
Use tips	13
care and cleaning	13
Storage	13

### PORTUGUÊS

Precauções de segurança	22
Precauções adicionais	24
Lista de peças	25
Painel de controle	25
Antes de usar pela primeira vez	26
Instruções de uso	26
Controle de temperatura/tempo	27
Programas	28
Dicas úteis	28
Use dicas	29
Cuidados e limpeza	29
Armazenar	29

### ESPAÑOL

Precauciones de seguridad	14
Precauciones adicionales	16
Lista de partes	17
Panel de control	17
Antes de usar por primera vez	18
Instrucciones de uso	18
Control de temperatura/tiempo	19
Programas	20
Consejos útiles	20
Consejos de uso	21
Cuidado y limpieza	21
Almacenamiento	21

### FRANÇAIS

Précautions de sécurité	30
Précautions supplémentaires	32
Liste des pièces	33
Panneau de commande	33
Avant d'utiliser pour la première fois	34
Mode d'emploi	34
Contrôle de la température/du temps	35
Programmes	36
Conseils utiles	36
Conseils d'utilisation	37
entretien et nettoyage	37
Stockage	37

## INDEX

### ITALIANO

Misure di sicurezza	38
Ulteriori precauzioni	40
Elenco delle parti	41
Pannello di controllo	41
Prima del primo utilizzo	42
Istruzioni per l'uso	42
Controllo temperatura/tempo	43
Programmi	44
Consigli utili	44
Usa suggerimenti	45
cura e pulizia	45
Magazzinaggio	45

### NEDERLANDS

Veiligheidsmaatregelen	54
Aanvullende voorzorgsmaatregelen	56
Lijst met onderdelen	57
Controlepaneel	57
Voor het eerste gebruik	58
Gebruiksaanwijzing	58
Temperatuur/tijd controle	59
Programma's	60
Nuttige tips	60
Gebruik tips	61
verzorging en reiniging	61
Opslag	61

### DEUTSCH

Sicherheitsvorkehrungen	46
Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen	48
Liste der Teile	49
Schalttafel	49
Vor dem ersten Gebrauch	50
Gebrauchsanweisung	50
Temperatur-/zeitsteuerung	51
Programme	52
Hilfreiche Tipps	52
Tipps nutzen	53
Pflege und Reinigung	53
Lagerung	53

### POLSKI

Środki ostrożności	62
Dodatkowe środki ostrożności	64
Lista części	65
Panel sterowania	65
Przed pierwszym użyciem	66
Instrukcja użycia	66
Kontrola temperatury/czasu	67
Programy	68
Pomocne wskazówki	68
Użyj wskazówek	69
pielęgnacja i czyszczenie	69
Magazynowanie	69

# ENGLISH

---

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

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

---

## SAFETY PRECAUTIONS

---

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

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

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

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

---

## ADDITIONAL PRECAUTIONS

---

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

### WARNING:

- After using the product, be sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
  - Underfilling or overfilling the frying basket can damage the air fryer.
12. Never move the fryer from hot air or when it contains hot food. Let product cool before moving.
  13. Use the product's power cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Use of an extension cord with this product is not recommended. Always plug directly into the wall outlet.

### CAUTION:

- To prevent plasticizers from migrating to the surface finish where it is placed, use a NON-PLASTIC coaster or placemat between the appliance and the countertop or table-top finish. Failure to do so may cause the finish to darken or cause permanent staining.
14. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not work properly. It must be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

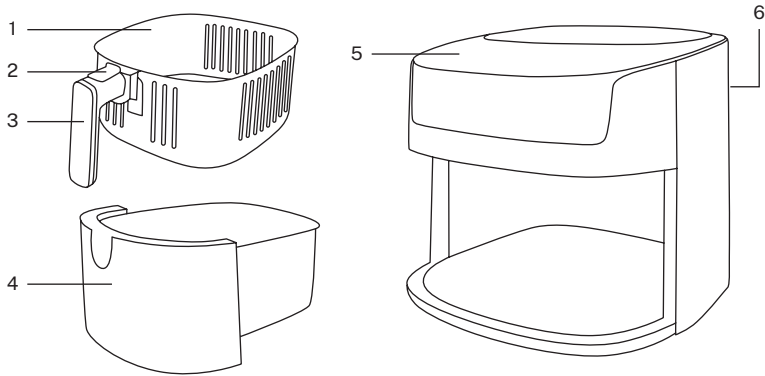
### CAUTION ON HOT SURFACES

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

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

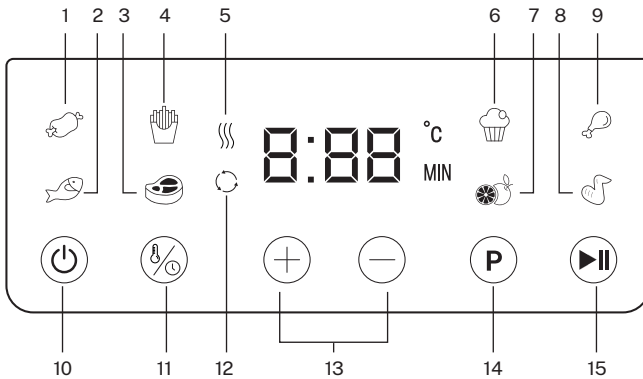


## LIST OF PARTS



- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1. Frying basket         | 4. Fryer drawer  |
| 2. Basket release button | 5. Control Panel |
| 3. Grab handle           | 6. Air vent      |

## CONTROL PANEL



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. <b>Indicator</b> meat          | 9. <b>Indicator</b> chicken                        |
| 2. <b>Indicator</b> fish          | 10. <b>Button</b> On/Off                           |
| 3. <b>Indicator</b> Fillet        | 11. <b>Button</b> temperature / time               |
| 4. <b>Indicator</b> chips         | 12. <b>Indicator</b> Fan                           |
| 5. <b>Indicator</b> heating.      | 13. <b>Buttons</b> temperature and time regulators |
| 6. <b>Indicator</b> pie           | 14. <b>Button</b> program choice                   |
| 7. <b>Indicator</b> nuts          | 15. <b>Button</b> play/pause                       |
| 8. <b>Indicator</b> chicken wings |  |

---

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

---

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

---

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

### CAVEAT!

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

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

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area near the power outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open the fryer drawer, then remove the drawer from the machine and place it on a clean, flat surface.
3. Place the food in the frying basket. Do not overfill the basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill the frying basket more than half full.
4. Place the frying basket in the fryer drawer. Make sure it is in place and locked. Then push into the fryer and make sure the basket drawer is completely closed.
5. Plug the power cord into the wall outlet.

Note: The adjustable temperature range is 40-200°C.

6. If the fryer is cold, set the time to 3-5 minutes to preheat the machine. The electric heating indicator shows that the air fryer is starting to heat up.

### Important:

- If the start button is not pressed, the fryer will not heat.
  - Unless the fryer drawer is completely closed, the fryer will not heat and the display will be off.
7. When the set temperature is reached, the electric heating indicator does not show the flashing message on the screen.

Note: During operation, the heating indicator light turns on and off to maintain the selected temperature NTC control.

8. To ensure even cooking, open the fryer drawer halfway through the cooking time and check the food inside. Turn or shake the food in the inner container. When finished, push the fryer drawer completely into the body of the machine. Adjust the temperature again if necessary.
9. When the drawer is opened, the entire machine shuts down, the fryer fan stops working, and the display turns off. After putting the drawer back in place, the appliance will continue to heat.

**Note:** Be careful when turning the food inside the basket. To avoid personal injury or property damage, do not turn food over by shaking the entire machine.

**Warning:** Be very careful when removing and inserting the fryer drawer to avoid burns from hot steam.

**Note:** Hot oil can collect in the bottom of the fryer drawer. To avoid personal injury or food contamination, be sure to remove the shelf from the drawer before cleaning, and then wipe any residual oil from the bottom of the fryer.

**Warning:** After cooking, please do not put the rack and inner pot directly on the plastic table to avoid burning the plastic table.

Do not overturn drawers with shelves.

**Note:** Please turn off the power switch in time to turn off the fryer.

10. When the set working time is reached, the appliance will beep continuously. The air fryer will automatically turn off. The display screen will turn off and only the power switch will be displayed.

11. Turn over to check the color and degree of doneness of the food. If you need to continue cooking, adjust the temperature and time until the food is fully cooked.

12. After the work is finished, pull out the drawer from the machine body and place it on a flat, heat-resistant surface.


13. Place cooked food in a suitable container. Continue cooking if necessary.


**Note:** When preparing for the next cook, the fryer's heating system will heat up faster than the first time.

14. After frying all the food, press the pause button and the electric heating tube indicator will turn off.

15. Remember to unplug the appliance when not in use.

## TEMPERATURE/TIME CONTROL

1. Touch the power button  and a beep will sound. All the lights on the screen will turn on and the default temperature of 200°C will appear. The default value of the time is 0:15 seconds.

2. Touch temperature/time key  to select the temperature or time you want, and the numbers on the screen will be converted accordingly.

3. After choosing the time mode, touch the +/- buttons to set the cooking time. You can increase or decrease the time in one minute intervals.

If you hold the bracelet +/- button, you can quickly set the time. The time setting range is 0:01-0:60 (Except roasted nuts).

4. To set the cooking temperature press the +/- buttons. You can increase or decrease the time in steps of 5°C.

If you hold the bracelet +/- button, you can set the time quickly. The temperature setting range is 40-200°C.

5. Press the start/pause button , the machine will start to work.


6. When the time reaches "000" a beep will sound 5 times and the fryer will stop heating and remain in ventilation mode. The fryer will then turn off completely.


7. Once turned off, disconnect the plug from the outlet.


**NOTE:** To ensure even doneness/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, rotate or vigorously shake the food in the fryer basket.


**IMPORTANT:** When the drawer is pulled out of the fryer body, the machine stops working. The fryer starts working again when the basket is put back in place.

## PROGRAMS

To use the preset programs press the button .









press the key again  as many times as you like until you select the program you want to use. The light of the selected program will flash.

Once the program has been chosen, press the button.  for the fryer to begin heating.

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

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

For best results Add 5 minutes to the fryer to allow it to preheat.

ICON	PROGRAM	TEMPERATURE	WEATHER	ACTION
	Meat	200°C	15 minutes	
	Chips	200°C	20 minutes	Remove
	Pie	160°C	30 minutes	
	Chicken	200°C	20 minutes	
	Fish	170°C	20 minutes	
	Fillet	180°C	10 minutes	
	Nuts	40-80°C	4 hours	
	Chicken wings	200°C	13 minutes	

## HELPFUL TIPS

- Use olive oil spray or vegetable oil for air frying.
- Use your air fryer to cook prepackaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time. As a general rule, lower the cooking temperature of the recipe by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and the quantity.
- Do not overfill the basket to fry food. Never fill the basket more than half full.
- For best results, some foods need to be vigorously shaken or turned over during the cooking time.
- To avoid excessive smoking, when cooking foods naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the fry basket drawer during use.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and prevent excessive smoking.
- To fry small batches of freshly breaded food, press the breading onto the food to help it adhere. Place in frying basket so that food is not touching to allow airflow to all surfaces.
- The air fryer can be used to reheat food at a temperature of 200°C for 15-20 minutes.

---

## USE TIPS

---

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

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

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

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

---

## CARE AND CLEANING

---

**CAVEAT!** Let the air fryer cool completely before cleaning.

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

---

## STORAGE

---

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



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

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

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

---

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

---

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

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

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

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

---

## PRECAUCIONES ADICIONALES

---

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

### ADVERTENCIA:

- Después de usar el producto, asegúrese de colocar el cajón de la cesta para freír sobre una superficie plana y resistente al calor antes de presionar el botón de liberación de la cesta.
  - Llenar la canasta para freír de manera insuficiente o excesiva puede dañar la freidora de aire.
12. Nunca mueva la freidora de aire caliente o cuando contenga alimentos calientes. Deje enfriar el producto antes de mover.
  13. Use el cable de alimentación del producto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No se recomienda el uso de un cable de extensión con este producto. Enchufe siempre directamente a la toma de corriente de la pared.

### PRECAUCIÓN:

- Para evitar que los plastificantes migren al acabado de la superficie donde esté colocada, utilice un posavasos o salva mantel NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la mesa. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o producir manchas permanentes.
14. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

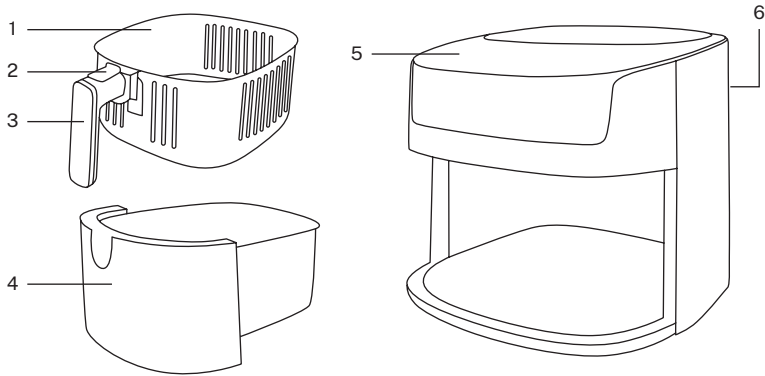
### PRECAUCIÓN EN SUPERFICIES CALIENTES

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

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

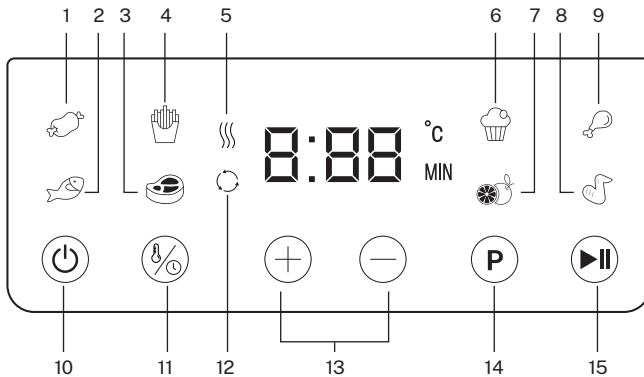


## LISTA DE PARTES



- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Canasta para freír          | 4. Cajón de la freidora |
| 2. Botón liberador de la cesta | 5. Panel de control     |
| 3. Asa de agarre               | 6. Salida de aire       |

## PANEL DE CONTROL



- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. <b>Indicador</b> carne           | 9. <b>Indicador</b> pollo                              |
| 2. <b>Indicador</b> pescado         | 10. <b>Botón</b> On/Off                                |
| 3. <b>Indicador</b> Filete          | 11. <b>Botón</b> temperatura / tiempo                  |
| 4. <b>Indicador</b> patatas fritas  | 12. <b>Indicador</b> Ventilador                        |
| 5. <b>Indicador</b> calentamiento.  | 13. <b>Botones</b> reguladores de temperatura y tiempo |
| 6. <b>Indicador</b> pastel          | 14. <b>Botón</b> de elección de programa               |
| 7. <b>Indicador</b> frutos secos    | 15. <b>Botón</b> de play/pause                         |
| 8. <b>Indicador</b> alitas de pollo |  |

---

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

---

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

---

## INSTRUCCIONES DE USO

---

### ¡ADVERTENCIA!

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

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

1. Coloque la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de la toma de corriente.
2. Sujete firmemente el asa de la cesta para freír para abrir el cajón de la freidora, luego retire el cajón de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana y limpia.
3. Coloque los alimentos en la canasta para freír. No llene en exceso la cesta con alimentos. Para garantizar una cocción adecuada y la circulación del aire, NUNCA llene la canasta para freír más de la mitad.
4. Coloque la cesta para freír en el cajón de la freidora. Asegúrese de que esté en su lugar y bloqueado. Después empuje dentro de la freidora y asegúrese de que el cajón de la cesta esté completamente cerrado.
5. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente de pared.

Nota: El rango de temperatura ajustable es de 40-200°C.

6. Si la freidora está fría, ajuste el tiempo a 3-5 minutos para precalentar la máquina. El indicador de calentamiento eléctrico muestra que la freidora de aire comienza a calentarse.

### Importante:

- Si no se presiona el botón de inicio, la freidora no calentará.
  - A menos que el cajón de la freidora esté completamente cerrado, la freidora no se calentará y la pantalla estará apagada.
7. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el indicador de calefacción eléctrica no muestra el mensaje parpadeante en la pantalla.
- Nota: Durante el funcionamiento, la luz indicadora de calentamiento se enciende y se apaga para mantener el control NTC de temperatura seleccionada.
8. Para asegurar una cocción uniforme, abra el cajón de la freidora a la mitad del tiempo de cocción y verifique la comida del interior. Gire o agite la comida en el recipiente interior. Cuando termine, empuje el cajón de la freidora completamente dentro del cuerpo de la máquina. Ajuste la temperatura nuevamente si es necesario.

9. Cuando se abre el cajón, toda la máquina se apaga, el ventilador de la freidora deja de funcionar y la pantalla se apaga. Después de volver a colocar el cajón en su lugar, el aparato seguirá calentando.

**Nota:** Tenga cuidado al dar la vuelta a la comida en el interior de la cesta. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, no dé la vuelta a los alimentos sacudiendo toda la máquina.

**Advertencia:** Tenga mucho cuidado al sacar y colocar el cajón de la freidora para evitar quemaduras con el vapor caliente.

**Nota:** el aceite caliente puede acumularse en el fondo del cajón de la freidora. Para evitar lesiones personales o contaminación de los alimentos, asegúrese de quitar el estante del cajón antes de limpiarlo y luego limpie el aceite residual en el fondo de la freidora.

**Advertencia:** después de cocinar, no coloque el estante y la olla interior directamente sobre la mesa de plástico para evitar quemar la mesa de plástico.

No voltee los cajones con estantes.

**Nota:** apague el interruptor de encendido a tiempo para apagar la freidora.

10. Cuando se alcanza el tiempo de trabajo establecido, el aparato emitirá un pitido de forma continua. La freidora de aire se apagará automáticamente. La pantalla de visualización se apagará y solo se mostrará el interruptor de encendido.

11. De la vuelta para comprobar el color y el grado de cocción de los alimentos. Si necesita continuar cocinando, ajuste la temperatura y el tiempo hasta que la comida esté completamente cocida.

12. Una vez finalizado el trabajo, extraiga el cajón del cuerpo de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana y resistente al calor.


13. Coloque los alimentos cocidos en un recipiente adecuado. Continúe cocinando si es necesario.

**Nota:** Cuando se prepare para la próxima cocción, el sistema de calentamiento de la freidora se calentará más rápido que la primera vez.

14. Después de freír toda la comida, presione el botón de pausa y el indicador del tubo de calentamiento eléctrico se apagará.

15. Recuerde desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

## CONTROL DE TEMPERATURA/TIEMPO

1. Toque el botón de encendido  y sonará un pitido. Todas las luces de la pantalla se encenderán y la temperatura predeterminada de 200°C aparecerá. El valor por defecto del tiempo es de 0:15 segundos.

2. Toque la tecla de temperatura/tiempo  para seleccionar la temperatura o el tiempo que desee, y los números en la pantalla se convertirán en consecuencia.

3. Un vez elegido el modo de tiempo, toque los botones +/- para configurar el tiempo de cocción. Podrá aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de un minuto.

Si mantiene pulsada el botón +/- podrá configurar la hora rápidamente. El rango de configuración de la hora es 0:01-0:60 (Excepto frutos secos tostados).

4. Para establecer la temperatura de cocción presione los botones +/- . Podrá aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 5°C.

Si mantiene pulsada el botón +/- podrá configurar el tiempo rápidamente. El rango de configuración de temperatura es 40-200°C.

5. Presione el botón de inicio/pausa , la máquina comenzará a funcionar.

6. Cuando el tiempo llegue a "000" sonará un pitido 5 veces y la freidora dejará de calentar quedando en modo ventilación. Posteriormente la freidora se apagará por completo.

7. Una vez apagada desconecte el enchufe de la toma de corriente.

**NOTA:** Para asegurar una cocción/dorado, abra el cajón de la canasta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite enérgicamente los alimentos en la canasta de la freidora.

**IMPORTANTE:** Cuando se saca el cajón del cuerpo de la freidora, la máquina deja de funcionar. La freidora vuelve a funcionar cuando se vuelve a colocar la cesta en su lugar.

PROGRAMAS

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

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

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

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

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

Para unos mejores resultados Agregue 5 minutos a la freidora para permitir se precaliente.

ICONO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	ACCIÓN
	Carne	200 °C	15 min.	
	Patatas fritas	200 °C	20 min.	Remove
	Pastel	160 °C	30 min.	
	Pollo	200 °C	20 min.	
	Pescado	170 °C	20 min.	
	Filete	180 °C	10 min.	
	Frutos secos	40-80 °C	4 horas	
	Alitas de pollo	200 °C	13 min.	

CONSEJOS ÚTILES

- Utilice aceite de oliva en aerosol o aceite vegetal para freír al aire.
- Use su freidora para cocinar alimentos preenvasados con una fracción de aceite, en una fracción del tiempo. Como regla general, baje la temperatura de cocción de la receta en 10 °C y reduzca el tiempo de cocción entre un 30% y un 50% según el alimento y la cantidad.
- No llene en exceso la cesta para freír los alimentos. Nunca llene la cesta más de la mitad de su capacidad.
- Para obtener los mejores resultados, es necesario agitar enérgicamente algunos alimentos o darles la vuelta durante el tiempo de cocción.
- Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos naturalmente ricos en grasas, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír durante su utilización.
- Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
- Para freír pequeños lotes de alimentos recién empanados presione el empanado sobre la comida para ayudar a que se adhiera. Colóquelo en la canasta para freír de modo que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
- La freidora de aire se puede utilizar para recalentar alimentos a una temperatura de 200°C durante 15-20 minutos.

## CONSEJOS DE USO

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

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

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

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

## ALMACENAMIENTO

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



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

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

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

---

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

---

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

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

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

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

## PRECAUÇÕES ADICIONAIS

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

### AVISO:

- Depois de usar o produto, certifique-se de colocar a gaveta da cesta de fritura em uma superfície plana e resistente ao calor antes de pressionar o botão de liberação da cesta.
  - O enchimento insuficiente ou excessivo do cesto de fritura pode danificar a fritadeira.
12. Nunca retire a fritadeira do ar quente ou quando contiver alimentos quentes. Deixe o produto esfriar antes de mover.
  13. Use o cabo de alimentação do produto para reduzir o risco de ficar emaranhado ou tropeçar em um cabo mais longo. O uso de um cabo de extensão com este produto não é recomendado. Sempre conecte diretamente na tomada da parede.

### CUIDADO:

- Para evitar que os plastificantes migrem para o acabamento da superfície onde é colocado, use um porta copos ou jogo americano NÃO PLÁSTICO entre o aparelho e o acabamento da bancada ou da mesa. Caso contrário, o acabamento pode escurecer ou causar manchas permanentes.
14. Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, seu aparelho pode não funcionar corretamente. Deve ser operado em um circuito elétrico separado de outros aparelhos.

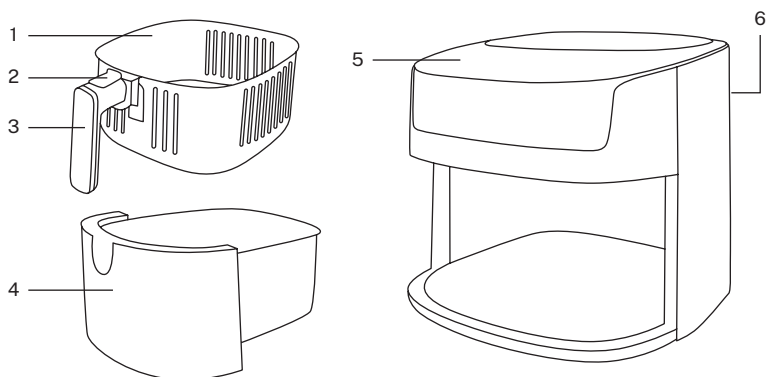
## CUIDADO EM SUPERFÍCIES QUENTES

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

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



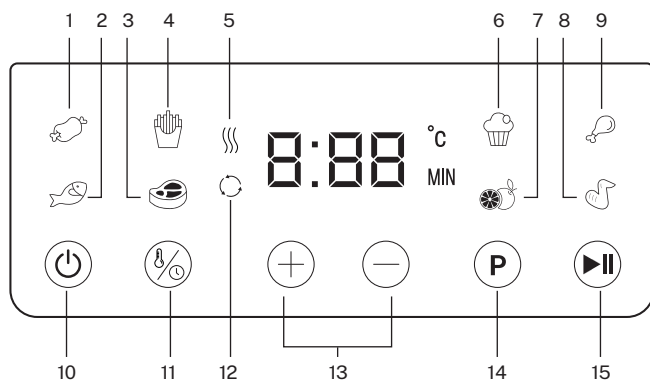
## LISTA DE PEÇAS



1. Cesta de fritura
2. Botão de liberação da cesta
3. Pega

4. Gaveta da fritadeira
5. Painel de controle
6. Saída de ar

## PAINEL DE CONTROLE



1. **Indicador** eu no
2. **Indicador** peixe
3. **Indicador** Filé
4. **Indicador** batatas fritas
5. **Indicador** aquecimento.
6. **Indicador** torta
7. **Indicador** frutos secos
8. **Indicador** asas de frango

9. **Indicador** frango
10. **Botão** Ligado desligado
11. **Botão** temperatura / tempo
12. **Indicador** Fã
13. **Botões** reguladores de temperatura e tempo
14. **Botão** escolha do programa
15. **Botão** a pausa

---

## ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

---

1. Se a sua fritadeira for encontrada com a cesta de fritar travada na gaveta dentro do corpo da fritadeira. Segure firmemente a alça da cesta para abrir a gaveta da cesta e, em seguida, remova a gaveta do produto e coloque-a em uma superfície de trabalho plana e limpa.
2. Remova todo o material de embalagem e etiquetas de dentro e de fora da fritadeira. Verifique se não há embalagens sob e ao redor do cesto de fritura e da gaveta.
3. Lave o cesto de fritura e a gaveta com água quente e sabão.
4. Não mergulhe o corpo da fritadeira em água. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido e seque bem todas as peças.
5. Tranque o cesto de fritura depois de limpo na gaveta.

---

## INSTRUÇÕES DE USO

---

### EMBARGO!

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

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

1. Coloque a fritadeira em uma área de trabalho plana e resistente ao calor perto da tomada elétrica.
2. Segure com firmeza a alça da cesta de fritar para abrir a gaveta da fritadeira e, em seguida, remova a gaveta da máquina e coloque-a em uma superfície plana e limpa.
3. Coloque os alimentos no cesto de fritura. Não encha demais a cesta com alimentos. Para garantir uma cozedura adequada e a circulação de ar, NUNCA encha o cesto de fritar mais de metade.
4. Coloque o cesto de fritar na gaveta da fritadeira. Certifique-se de que esteja no lugar e travado. Em seguida, empurre para dentro da fritadeira e certifique-se de que a gaveta do cesto está completamente fechada.
5. Conecte o cabo de alimentação na tomada da parede.

Observação: A faixa de temperatura ajustável é 40-200°C.

6. Se a fritadeira estiver fria, ajuste o tempo para 3-5 minutos para pré-aquecer a máquina. O indicador de aquecimento elétrico mostra que a fritadeira está começando a aquecer.

### Importante:

- Se o botão Iniciar não for pressionado, a fritadeira não aquece.
  - A menos que a gaveta da fritadeira esteja completamente fechada, a fritadeira não aquece e o visor fica apagado.
7. Ao atingir a temperatura definida, o indicador de aquecimento elétrico não mostra a mensagem piscando na tela.

Observação: Durante a operação, a luz indicadora de aquecimento acende e apaga para manter o controle NTC de temperatura selecionado.

8. Para garantir uma cozedura uniforme, abra a gaveta da fritadeira a meio do tempo de cozedura e verifique os alimentos no interior. Vire ou agite os alimentos no recipiente interno. Quando terminar, empurre a gaveta da fritadeira completamente no corpo da máquina. Ajuste a temperatura novamente, se necessário.
9. Quando a gaveta é aberta, toda a máquina desliga, o ventilador da fritadeira para de funcionar e o visor desliga. Depois de colocar a gaveta de volta no lugar, o aparelho continuará a aquecer.

**Observação:** Tenha cuidado ao virar os alimentos dentro do cesto. Para evitar fermentos ou danos materiais, não vire os alimentos sacudindo a máquina inteira.

**Aviso:** Tenha muito cuidado ao remover e inserir a gaveta da fritadeira para evitar queimaduras devido ao vapor quente.

**Nota:** O óleo quente pode acumular-se no fundo da gaveta da fritadeira. Para evitar fermentos ou contaminação de alimentos, certifique-se de remover a prateleira da gaveta antes de limpar e, em seguida, limpe qualquer óleo residual do fundo da fritadeira.

**Aviso:** Depois de cozinhar, não coloque o rack e a panela interna diretamente na mesa de plástico para evitar queimar a mesa de plástico.

Não derrube gavetas com prateleiras.




**Nota:** Desligue o interruptor de alimentação a tempo de desligar a fritadeira.

10. Quando o tempo de trabalho definido for atingido, o aparelho emitirá um bipe contínuo. A fritadeira desliga automaticamente. A tela de exibição será desligada e somente o botão liga/desliga será exibido.
11. Vire para verificar a cor e o grau de cozimento dos alimentos. Se você precisar continuar cozinhando, ajuste a temperatura e o tempo até que os alimentos estejam totalmente cozidos.
12. Após o término do trabalho, retire a gaveta do corpo da máquina e coloque-a sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
13. Coloque os alimentos cozidos em um recipiente adequado. Continue cozinhando se necessário.

**Observação:** Ao preparar o próximo cozimento, o sistema de aquecimento da fritadeira aquecerá mais rápido do que na primeira vez.

14. Depois de fritar todos os alimentos, pressione o botão de pausa e o indicador do tubo de aquecimento elétrico se apagará.
15. Lembre-se de desconectar o aparelho quando não estiver em uso.

## CONTROLE DE TEMPERATURA/TEMPO

1. Toque no botão de energia  e um bipe soar. Todas as luzes da tela se acenderão e a temperatura padrão de 200°C aparecerá. O valor padrão do tempo é 0:15 segundos.
2. Toque na tecla de temperatura/tempo  para selecionar a temperatura ou o tempo desejado, e os números na tela serão convertidos de acordo.
3. Depois de escolher o modo de tempo, toque nos botões +/- para definir o tempo de cozimento. Você pode aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de um minuto.  
Se você segurar o botão +/- da pulseira, você pode definir rapidamente a hora. A faixa de ajuste de tempo é 0:01-0:60 (exceto nozes torradas).
4. Para ajustar a temperatura de cozimento pressione os botões +/- . Você pode aumentar ou diminuir o tempo em passos de 5°C.  
Se você segurar o botão +/- da pulseira, poderá definir a hora rapidamente. A faixa de ajuste de temperatura é 40-200°C.
5. Pressione o botão iniciar/pausar , a máquina começará a funcionar.
6. Quando o tempo atingir "000" soar um bipe 5 vezes e a fritadeira parará de aquecer e permanecerá no modo de ventilação. A fritadeira desliga-se completamente.
7. Uma vez desligado, desconecte o plugue da tomada.

**NOTA:** Para garantir uma cozedura/douradura uniforme, abra a gaveta do cesto de fritar a meio do tempo de cozedura. Verifique, gire ou agite vigorosamente os alimentos no cesto da fritadeira.

**IMPORTANTE:** Quando a gaveta é puxada para fora do corpo da fritadeira, a máquina para de funcionar. A fritadeira começa a funcionar novamente quando o cesto é recolocado no lugar.

PROGRAMAS

Para usar os programas predefinidos, pressione o botão **P**.  
pressione a tecla novamente **P** quantas vezes quiser até selecionar o programa que deseja usar. A luz do programa selecionado piscará.  
Uma vez escolhido o programa, pressione o botão **▶||** para a fritadeira começar a aquecer.  
A qualquer momento, você pode modificar a temperatura ou o tempo definido pressionando o botão **⊗** e selecionando com +/- dependendo se você deseja adicionar ou diminuir a temperatura ou o tempo.

\* Este gráfico lista o tempo médio total de cozimento, o tempo em que a ação é necessária e qual ação deve ser tomada para obter melhores resultados.  
Para melhores resultados Adicione 5 minutos à fritadeira para permitir que ela pré-aqueça.

ÍCONE	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	AÇÃO
	Eu no	200°C	15 minutos	
	Batatas fritas	200°C	20 minutos	Remover
	Torta	160°C	30 minutos	
	Frango	200°C	20 minutos	
	Peixe	170°C	20 minutos	
	Filé	180°C	10 minutos	
	Frutos secos	40-80°C	4 horas	
	Asas de frango	200°C	13 minutos	

DICAS ÚTEIS

- Use spray de azeite ou óleo vegetal para fritar ao ar.
- Use sua fritadeira para cozinhar alimentos pré-embalados com uma fração do óleo, em uma fração do tempo. Como regra geral, baixe a temperatura de cozedura da receita em 10°C e reduza o tempo de cozedura em 30% a 50% dependendo do alimento e da quantidade.
- Não encha demais o cesto para fritar alimentos. Nunca encha a cesta mais da metade.
- Para melhores resultados, alguns alimentos precisam ser agitados vigorosamente ou virados durante o tempo de cozimento.
- Para evitar o fumo excessivo, ao cozinhar alimentos naturalmente ricos em gordura, como asas de frango ou salsichas, pode ser necessário drenar a gordura da gaveta do cesto de fritar durante o uso.
- Sempre seque os alimentos antes de cozinhar para estimular o escurecimento e evitar o fumo excessivo.
- Para fritar pequenos lotes de alimentos empanados na hora, pressione o empanado no alimento para ajudá-lo a aderir. Coloque no cesto de fritura para que os alimentos não toquem para permitir o fluxo de ar para todas as superfícies.
- A fritadeira a ar pode ser usada para reaquecer alimentos a uma temperatura de 200°C por 15-20 minutos.

---

## USE DICAS

---

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

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

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

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

---

## CUIDADOS E LIMPEZA

---

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

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

---

## ARMAZENAR

---

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



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

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

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

---

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

---

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

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

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

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

---

## PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES

---

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

### ATTENTION:

- Après avoir utilisé le produit, assurez-vous de placer le tiroir du panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.
  - Un remplissage insuffisant ou excessif du panier de friture peut endommager la friteuse à air.
12. N'éloignez jamais la friteuse de l'air chaud ou lorsqu'elle contient des aliments chauds. Laissez refroidir le produit avant de le déplacer.
  13. Utilisez le cordon d'alimentation du produit pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge avec ce produit n'est pas recommandée. Branchez toujours directement dans la prise murale.

### MISE EN GARDE:

- Pour empêcher les plastifiants de migrer vers la finition de surface où ils sont placés, utilisez un sous-verre ou un napperon NON PLASTIQUE entre l'appareil et la finition du comptoir ou de la table. Le non-respect de cette consigne peut assombrir le fini ou causer des taches permanentes.
14. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

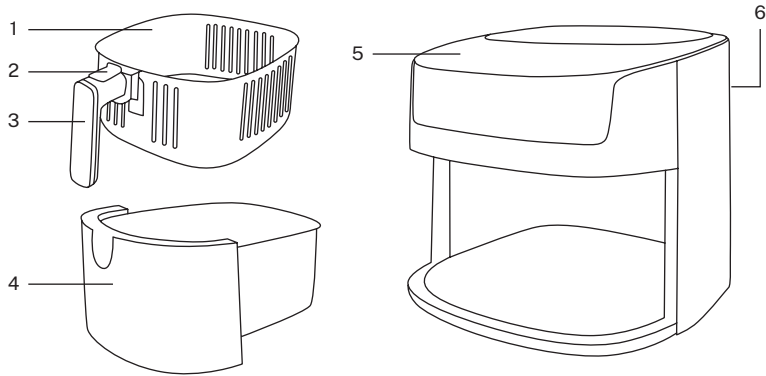
### ATTENTION SUR LES SURFACES CHAUDES

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

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

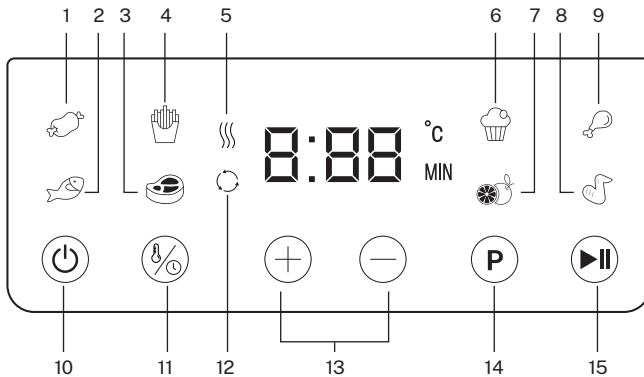


## LISTE DES PIÈCES



- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1. Panier à friture                   | 4. Tiroir friteuse     |
| 2. Bouton de déverrouillage du panier | 5. Panneau de commande |
| 3. Poignée                            | 6. Grille d'aération   |

## PANNEAU DE COMMANDE



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. <b>Indicateur</b> viande          | 9. <b>Indicateur</b> poulet                               |
| 2. <b>Indicateur</b> poisson         | 10. <b>Bouton</b> Allumé éteint                           |
| 3. <b>Indicateur</b> Filet           | 11. <b>Bouton</b> température / temps                     |
| 4. <b>Indicateur</b> les frites      | 12. <b>Indicateur</b> Ventilateur                         |
| 5. <b>Indicateur</b> chauffage.      | 13. <b>Boutons</b> régulateurs de température et de temps |
| 6. <b>Indicateur</b> tarte           | 14. <b>Bouton</b> choix de programme                      |
| 7. <b>Indicateur</b> fruits secs     | 15. <b>Bouton</b> jouer pause                             |
| 8. <b>Indicateur</b> ailes de poulet |   |

---

## AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

---

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

---

## MODE D'EMPLOI

---

### MISE EN GARDE!

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

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

1. Placez la friteuse à convection sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur près de la prise de courant.
2. Saisissez fermement la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir de la friteuse, puis retirez le tiroir de la machine et placez-le sur une surface plane et propre.
3. Placez les aliments dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop le panier avec de la nourriture. Pour assurer une cuisson et une circulation d'air adéquates, ne remplissez JAMAIS le panier à friture à plus de la moitié.
4. Placez le panier à friture dans le tiroir de la friteuse. Assurez-vous qu'il est en place et verrouillé. Poussez ensuite dans la friteuse et assurez-vous que le tiroir du panier est complètement fermé.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.

Noter: La plage de température réglable est de 40 à 200 °C.

6. Si la friteuse est froide, réglez le temps sur 3 à 5 minutes pour préchauffer la machine. L'indicateur de chauffage électrique indique que la friteuse à air chaud commence à chauffer.

### Important:

- Si le bouton de démarrage n'est pas enfoncé, la friteuse ne chauffera pas.
  - À moins que le tiroir de la friteuse ne soit complètement fermé, la friteuse ne chauffera pas et l'affichage sera éteint.
7. Lorsque la température de consigne est atteinte, l'indicateur de chauffage électrique n'affiche pas le message clignotant à l'écran.

Noter: Pendant le fonctionnement, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint pour maintenir la température sélectionnée Contrôle NTC.

8. Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le tiroir de la friteuse à mi-cuisson et vérifiez les aliments à l'intérieur. Retournez ou secouez les aliments dans le récipient intérieur. Lorsque vous avez terminé, poussez complètement le tiroir de la friteuse dans le corps de la machine. Ajustez à nouveau la température si nécessaire.
9. Lorsque le tiroir est ouvert, toute la machine s'éteint, le ventilateur de la friteuse s'arrête de fonctionner et l'écran s'éteint. Après avoir remis le tiroir en place, l'appareil continuera à chauffer.

Noter: Soyez prudent lorsque vous retournez les aliments à l'intérieur du panier. Pour éviter des blessures corporelles ou des dommages matériels, ne retournez pas les aliments en secouant l'ensemble de la machine.

Avertissement: Soyez très prudent lorsque vous retirez et insérez le tiroir de la friteuse pour éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.

Remarque : L'huile chaude peut s'accumuler au fond du tiroir de la friteuse. Pour éviter les blessures corporelles ou la contamination des aliments, veillez à retirer la clayette du tiroir avant de la nettoyer, puis essuyez toute trace d'huile résiduelle au fond de la friteuse.

Avertissement : Après la cuisson, veuillez ne pas poser la grille et le pot intérieur directement sur la table en plastique pour éviter de brûler la table en plastique.

Ne pas renverser les tiroirs avec étagères.

Remarque : veuillez éteindre l'interrupteur d'alimentation à temps pour éteindre la friteuse.

10. Lorsque le temps de travail réglé est atteint, l'appareil émettra un bip continu. La friteuse à air s'éteindra automatiquement. L'écran d'affichage s'éteint et seul l'interrupteur d'alimentation s'affiche.

11. Retourner pour vérifier la couleur et le degré de cuisson des aliments. Si vous devez poursuivre la cuisson, réglez la température et la durée jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.

12. Une fois le travail terminé, retirez le tiroir du corps de la machine et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.


13. Placez les aliments cuits dans un récipient approprié. Poursuivre la cuisson si nécessaire.

Noter: Lors de la préparation du prochain cuisinier, le système de chauffage de la friteuse chauffera plus rapidement que la première fois.

14. Après avoir fait frire tous les aliments, appuyez sur le bouton de pause et l'indicateur du tube de chauffage électrique s'éteindra.

15. N'oubliez pas de débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE/DU TEMPS

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation  et un bip retentira. Toutes les lumières de l'écran s'allumeront et la température par défaut de 200°C apparaîtra. La valeur par défaut du temps est de 0:15 secondes.

2. Appuyez sur la touche température/temps  pour sélectionner la température ou l'heure souhaitée, et les chiffres à l'écran seront convertis en conséquence.

3. Après avoir choisi le mode temps, appuyez sur les boutons +/- pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute.

Si vous maintenez le bouton +/- du bracelet enfoncé, vous pouvez rapidement régler l'heure. La plage de réglage de l'heure est de 0:01 à 0:60 (sauf les noix grillées).

4. Pour régler la température de cuisson, appuyez sur les boutons +/- . Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps par pas de 5°C.

Si vous maintenez le bouton +/- du bracelet, vous pouvez régler l'heure rapidement. La plage de réglage de la température est de 40 à 200 °C.

5. Appuyez sur le bouton de démarrage/pause , la machine commencera à fonctionner.

6. Lorsque le temps atteint "000", un bip retentit 5 fois et la friteuse arrête de chauffer et reste en mode ventilation. La friteuse s'éteindra alors complètement.

7. Une fois éteint, débranchez la fiche de la prise.

REMARQUE: Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez le tiroir du panier à friture à mi-cuisson. Vérifiez, faites pivoter ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier de la friteuse.

IMPORTANT: Lorsque le tiroir est retiré du corps de la friteuse, la machine cesse de fonctionner. La friteuse se remet à fonctionner lorsque le panier est remis en place.

## PROGRAMMES

Pour utiliser les programmes prédéfinis, appuyez sur le bouton **(P)**.









appuyer à nouveau sur la touche **(P)** autant de fois que vous le souhaitez jusqu'à ce que vous sélectionniez le programme que vous souhaitez utiliser. Le voyant du programme sélectionné clignote.

Une fois le programme choisi, appuyez sur la touche **(▶||)** pour que la friteuse commence à chauffer.

A tout moment, vous pouvez modifier la température ou l'heure de consigne en appuyant sur le bouton **(⊗/⊕)** et en sélectionnant avec +/- selon que l'on souhaite ajouter ou diminuer la température ou le temps.

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

Pour de meilleurs résultats, ajoutez 5 minutes à la friteuse pour lui permettre de préchauffer.

ICÔNE	PROGRAMME	TEMPÉRATURE	MÉTÉO	ACTION
	Viande	200°C	15 minutes	
	Les frites	200°C	20 minutes	Retirer
	Tarte	160 °C	30 minutes	
	Poulet	200°C	20 minutes	
	Poisson	170 °C	20 minutes	
	Filet	180 °C	10 minutes	
	Fruits secs	40-80°C	4 heures	
	Ailes de poulet	200°C	13 minutes	

## CONSEILS UTILES

- Utilisez un vaporisateur d'huile d'olive ou de l'huile végétale pour la friture à l'air.
- Utilisez votre friteuse à air pour cuire des aliments préemballés avec une fraction de l'huile, en une fraction de temps. En règle générale, baissez la température de cuisson de la recette de 10°C et réduisez le temps de cuisson de 30% à 50% selon les aliments et la quantité.
- Ne remplissez pas trop le panier pour faire frire des aliments. Ne remplissez jamais le panier plus qu'à moitié.
- Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être secoués ou retournés vigoureusement pendant la cuisson.
- Pour éviter une fumée excessive, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du tiroir du panier à friture pendant l'utilisation.
- Séchez toujours les aliments avant de les cuire pour favoriser le brunissement et éviter une fumée excessive.
- Pour faire frire de petites quantités d'aliments fraîchement panés, appuyez la panure sur les aliments pour l'aider à adhérer. Placer dans le panier à friture de sorte que les aliments ne se touchent pas pour permettre la circulation de l'air sur toutes les surfaces.
- La friteuse à air peut être utilisée pour réchauffer des aliments à une température de 200°C pendant 15 à 20 minutes.

---

## CONSEILS D'UTILISATION

---

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

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

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

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

---

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

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

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

---

## STOCKAGE

---

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



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

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

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

---

## MISURE DI SICUREZZA

---

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

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

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

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

---

## ULTERIORI PRECAUZIONI

---

1. Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare o pulire l'apparecchio.
2. Il cavo di questo apparecchio deve essere collegato a una presa da 220-240 V CA.
3. Se questo apparecchio inizia a non funzionare correttamente durante l'uso, scollegare immediatamente il cavo. Non utilizzare o tentare di riparare il dispositivo danneggiato.
4. Non lasciare questo apparecchio incustodito durante l'uso.
5. Non immergere il cavo di alimentazione in alcun liquido. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito contattando il servizio clienti.
6. Tenere il cavo fuori dalla portata di bambini e neonati per evitare il rischio di scosse elettriche e soffocamento.
7. Posizionare la friggitrice ad aria su un'area di lavoro piana e resistente al calore.
8. Non ostruire con alcun oggetto l'uscita dell'aria sul retro e l'ingresso dell'aria nella parte superiore della friggitrice ad aria.
9. Tenere il dispositivo ad almeno 10 centimetri di distanza da pareti o altri oggetti durante il funzionamento.
10. Utilizzare sempre la maniglia del cestello per aprire il cassetto del cestello della frittura.
11. Non sostituire il cassetto vuoto del cestello (senza cestello) nel corpo della friggitrice ad aria. Controllare che il cestello per friggere sia ben in posizione.

### AVVERTIMENTO:

- Dopo aver utilizzato il prodotto, assicurarsi di posizionare il cassetto del cestello per friggere su una superficie piana e resistente al calore prima di premere il pulsante di rilascio del cestello.
  - Il riempimento insufficiente o eccessivo del cestello per friggere può danneggiare la friggitrice ad aria.
12. Non spostare mai la friggitrice dall'aria calda o quando contiene cibi caldi. Lascia raffreddare il prodotto prima di spostarlo.
  13. Utilizzare il cavo di alimentazione del prodotto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare su un cavo più lungo. Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo prodotto. Collegare sempre direttamente alla presa a muro.

### ATTENZIONE:

- Per evitare che i plastificanti migrino alla finitura superficiale in cui è posizionato, utilizzare un sottobicchiere o una tovaglietta **NON IN PLASTICA** tra l'apparecchio e la finitura del piano di lavoro o del tavolo. In caso contrario, la finitura potrebbe scurirsi o causare macchie permanenti.
14. Se il circuito elettrico è sovraccarico di altri apparecchi, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. Deve funzionare su un circuito elettrico separato dagli altri apparecchi.

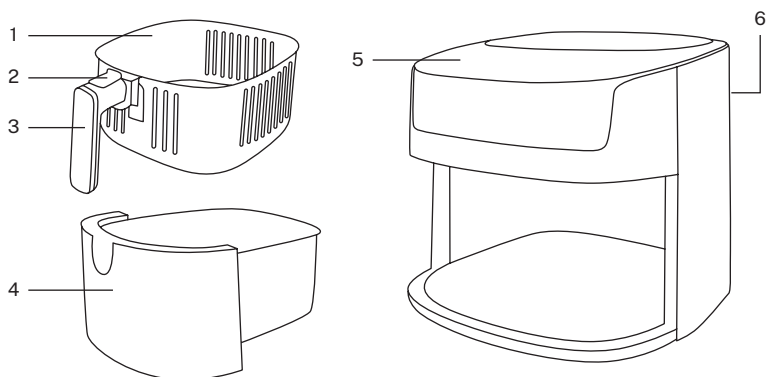
### ATTENZIONE SU SUPERFICI CALDE

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

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

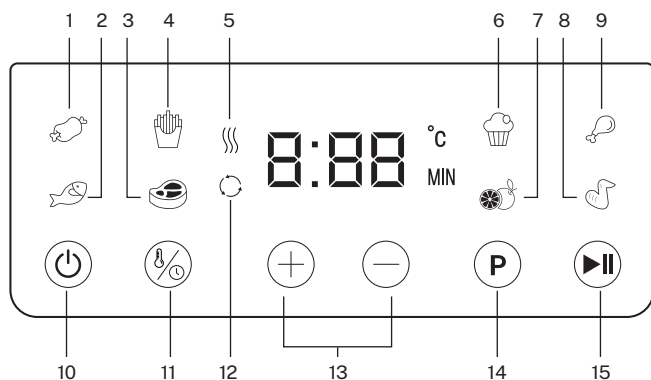


## ELENCO DELLE PARTI



- |                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Cestello per friggere             | 4. Cassetto della friggitrice |
| 2. Pulsante di rilascio del cestello | 5. Pannello di controllo      |
| 3. Afferrare la maniglia             | 6. Condotto di aerazione      |

## PANNELLO DI CONTROLLO



- |  |  |
|--|--|
| 1. <b>Indicatore</b> la carne          | 9. <b>Indicatore</b> pollo                           |
| 2. <b>Indicatore</b> pesce             | 10. <b>Pulsante</b> Acceso spento                    |
| 3. <b>Indicatore</b> Filetto           | 11. <b>Pulsante</b> temperatura/tempo                |
| 4. <b>Indicatore</b> patatine fritte   | 12. <b>Indicatore</b> Fan                            |
| 5. <b>Indicatore</b> il riscaldamento. | 13. <b>Bottoni</b> regolatori di temperatura e tempo |
| 6. <b>Indicatore</b> torta             | 14. <b>Pulsante</b> scelta del programma             |
| 7. <b>Indicatore</b> nocciole          | 15. <b>Pulsante</b> play pausa                       |
| 8. <b>Indicatore</b> Ali di pollo      |  |

---

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

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

---

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

### AVVERTIMENTO!

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

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

1. Posizionare la friggitrice ad aria su un'area di lavoro piana e resistente al calore vicino alla presa di corrente.
  2. Afferrare saldamente la maniglia del cestello per friggere per aprire il cassetto della friggitrice, quindi rimuovere il cassetto dalla macchina e posizionarlo su una superficie piana e pulita.
  3. Mettere il cibo nel cestello per friggere. Non riempire eccessivamente il cesto di cibo. Per garantire una corretta cottura e circolazione dell'aria, NON riempire MAI il cestello per friggere più della metà.
  4. Mettere il cestello nel cassetto della friggitrice. Assicurati che sia a posto e bloccato. Quindi spingere nella friggitrice e assicurarsi che il cassetto del cestello sia completamente chiuso.
  5. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.
- Nota: L'intervallo di temperatura regolabile è 40-200°C.
6. Se la friggitrice è fredda, impostare il tempo a 3-5 minuti per preriscaldare la macchina. L'indicatore di riscaldamento elettrico mostra che la friggitrice ad aria sta iniziando a riscaldarsi.

### Importante:

- Se il pulsante di avvio non viene premuto, la friggitrice non si riscalda.
  - A meno che il cassetto della friggitrice non sia completamente chiuso, la friggitrice non si riscalda e il display si spegne.
7. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia del riscaldamento elettrico non visualizza il messaggio lampeggiante sullo schermo.

Nota: Durante il funzionamento la spia riscaldamento si accende e si spegne per mantenere il controllo NTC della temperatura selezionata.

8. Per garantire una cottura uniforme, aprire il cassetto della friggitrice a metà cottura e controllare il cibo all'interno. Girare o scuotere il cibo nel contenitore interno. Al termine, spingere il cassetto della friggitrice completamente nel corpo della macchina. Regolare di nuovo la temperatura se necessario.
9. Quando si apre il cassetto, l'intera macchina si spegne, la ventola della friggitrice smette di funzionare e il display si spegne. Dopo aver riposizionato il cassetto, l'apparecchio continuerà a riscaldarsi.

**Nota:** Fare attenzione quando si gira il cibo all'interno del cestello. Per evitare lesioni personali o danni materiali, non capovolgere il cibo scuotendo l'intera macchina.

**Avvertimento:** Prestare molta attenzione quando si rimuove e si inserisce il cassetto della friggitrice per evitare ustioni dovute al vapore caldo.

**Nota:** l'olio bollente può accumularsi nella parte inferiore del cassetto della friggitrice. Per evitare lesioni personali o contaminazione degli alimenti, assicurarsi di rimuovere il ripiano dal cassetto prima di pulirlo, quindi pulire l'eventuale olio residuo dal fondo della friggitrice.

**Avvertenza:** dopo la cottura, non mettere la griglia e la pentola interna direttamente sul tavolo di plastica per evitare di bruciare il tavolo di plastica.

Non capovolgere cassette con ripiani.

**Nota:** spegnere l'interruttore di alimentazione in tempo per spegnere la friggitrice.

10. Al raggiungimento dell'orario di lavoro impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. La friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente. Lo schermo del display si spegnerà e verrà visualizzato solo l'interruttore di alimentazione.

11. Girare per controllare il colore e il grado di cottura degli alimenti. Se è necessario continuare la cottura, regolare la temperatura e il tempo fino a quando il cibo è completamente cotto.

12. Al termine del lavoro, estrarre il cassetto dal corpo macchina e posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore.


13. Mettere il cibo cotto in un contenitore adatto. Continuare la cottura se necessario.


**Nota:** Durante la preparazione per la prossima cottura, il sistema di riscaldamento della friggitrice si riscalderà più velocemente della prima volta.

14. Dopo aver fritto tutto il cibo, premere il pulsante di pausa e la spia del tubo di riscaldamento elettrico si spegnerà.

15. Ricordarsi di scollegare l'apparecchio quando non è in uso.

## CONTROLLO TEMPERATURA/TEMPO

1. Tocca il pulsante di accensione  e verrà emesso un segnale acustico. Tutte le luci sullo schermo si accenderanno e apparirà la temperatura predefinita di 200°C. Il valore predefinito dell'ora è 0:15 secondi.

2. Toccare il tasto temperatura/ora  per selezionare la temperatura o l'ora desiderata e i numeri sullo schermo verranno convertiti di conseguenza.

3. Dopo aver scelto la modalità tempo, toccare i pulsanti +/- per impostare il tempo di cottura. È possibile aumentare o diminuire il tempo a intervalli di un minuto.

Se tieni premuto il pulsante +/- del braccialetto, puoi impostare rapidamente l'ora. L'intervallo di impostazione dell'ora è 0:01-0:60 (tranne le noci tostate).

4. Per impostare la temperatura di cottura premere i pulsanti +/- . È possibile aumentare o diminuire il tempo a passi di 5°C.

Se tieni premuto il pulsante +/- del braccialetto, puoi impostare l'ora rapidamente. L'intervallo di impostazione della temperatura è 40-200°C.

5. Premere il pulsante di avvio/pausa , la macchina inizierà a funzionare.

6. Quando il tempo raggiunge "000" verrà emesso un segnale acustico per 5 volte e la friggitrice smetterà di riscaldarsi e rimarrà in modalità ventilazione. La friggitrice si spegnerà quindi completamente.

7. Una volta spento, scollegare la spina dalla presa.

**NOTA:** Per garantire una cottura/doratura uniforme, aprire il cassetto del cestello per friggere a metà cottura. Controllare, ruotare o scuotere energicamente il cibo nel cestello della friggitrice.

**IMPORTANTE:** Quando il cassetto viene estratto dal corpo della friggitrice, la macchina smette di funzionare. La friggitrice riprende a funzionare quando il cestello viene riposizionato.

PROGRAMMI

Per utilizzare i programmi preimpostati premere il pulsante **P**.  
premere di nuovo il tasto **P** tutte le volte che vuoi finché non selezioni il programma che desideri utilizzare. La spia del programma selezionato lampeggerà.  
Una volta scelto il programma, premere il pulsante **▶** affinché la friggitrice inizi a riscaldarsi. In qualsiasi momento è possibile modificare la temperatura o l'ora impostate premendo il pulsante **⌚** e selezionando con +/- a seconda se si desidera aggiungere o diminuire la temperatura o il tempo.

\* Questa tabella elenca il tempo di cottura medio totale, il tempo necessario per l'azione e l'azione da intraprendere per ottenere i migliori risultati.  
Per ottenere i migliori risultati, aggiungere 5 minuti alla friggitrice per farla preriscaldare.

ICONA	PROGRAMMA	TEMPERATURA	TEMPO AT-MOSFERICO	AZIONE
	La carne	200°C	15 minuti	
	Patatine fritte	200°C	20 minuti	Rimuovere
	Torta	160°C	30 minuti	
	Pollo	200°C	20 minuti	
	Pesce	170°C	20 minuti	
	Filetto	180°C	10 minuti	
	Noccioline	40-80°C	4 ore	
	Ali di pollo	200°C	13 minuti	

CONSIGLI UTILI

- Usa olio d'oliva spray o olio vegetale per friggere ad aria.
- Usa la tua friggitrice ad aria per cuocere cibi preconfezionati con una frazione dell'olio, in una frazione del tempo. Come regola generale, abbassare la temperatura di cottura della ricetta di 10°C e ridurre il tempo di cottura dal 30% al 50% a seconda del cibo e della quantità.
- Non riempire eccessivamente il cestello per friggere il cibo. Non riempire mai il cestello più della metà.
- Per ottenere i migliori risultati, alcuni cibi devono essere agitati energicamente o girati durante il tempo di cottura.
- Per evitare un'eccessiva affumicatura, durante la cottura di cibi naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario scolare il grasso dal cassetto del cestello durante l'uso.
- Asciugare sempre il cibo prima della cottura per favorire la doratura e prevenire un'eccessiva affumicatura.
- Per friggere piccoli lotti di cibo appena impanato, premere l'impanatura sul cibo per farlo aderire. Mettere nel cestello per friggere in modo che il cibo non si tocchi per consentire il flusso d'aria su tutte le superfici.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata per riscaldare il cibo a una temperatura di 200°C per 15-20 minuti.

---

## USA SUGGERIMENTI

---

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

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

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

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

---

## CURA E PULIZIA

---

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

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

---

## MAGAZZINAGGIO

---

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



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

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

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

---

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

---

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

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

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

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

## ZUSÄTZLICHE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen oder reinigen.
2. Das Kabel dieses Geräts muss an eine 220-240-V-Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
3. Wenn bei diesem Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Verwenden Sie das beschädigte Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren.
4. Lassen Sie dieses Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
5. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten ein. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es ersetzt werden, indem Sie sich an den Kundendienst wenden.
6. Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf, um Stromschlag- und Erstickungsgefahr zu vermeiden.
7. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche.
8. Blockieren Sie den Luftauslass an der Rückseite und den Lufteinlass an der Oberseite der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen.
9. Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 10 Zentimeter von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
10. Verwenden Sie immer den Korbgriff, um die Frittierkorbschublade zu öffnen.
11. Setzen Sie die leere Frittierkorbschublade (ohne Korb) nicht wieder in das Heißluftfritteusengehäuse ein. Prüfen Sie, ob der Frittierkorb fest sitzt.

### WARNUNG:

- Stellen Sie nach der Verwendung des Produkts die Frittierkorbschublade auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche, bevor Sie die Korbentriegelungstaste drücken.
  - Eine Unter- oder Überfüllung des Frittierkorbs kann die Heißluftfritteuse beschädigen.
12. Bewegen Sie die Fritteuse niemals aus der heißen Luft oder wenn sie heiße Speisen enthält. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es bewegen.
  13. Verwenden Sie das Netzkabel des Produkts, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verheddern oder darüber stolpern. Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit diesem Produkt wird nicht empfohlen. Schließen Sie es immer direkt an die Steckdose an.

### VORSICHT:

- Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberflächenbeschaffenheit wandern, auf der es aufgestellt wird, verwenden Sie einen Untersetzer oder ein Tischset, das NICHT aus KUNSTSTOFF IST, zwischen dem Gerät und der Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche dunkler werden oder dauerhafte Flecken verursachen.
14. Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert Ihr Gerät möglicherweise nicht richtig. Es muss an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.

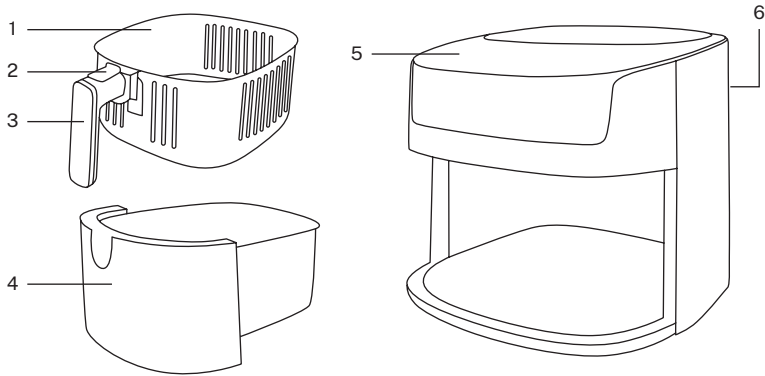
### VORSICHT AUF HEISSEN OBERFLÄCHEN

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

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

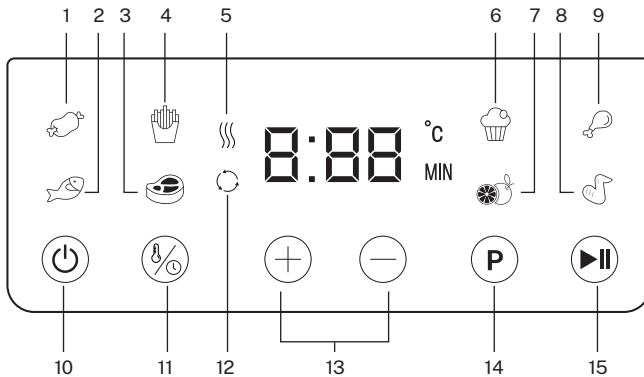


## LISTE DER TEILE



- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Frittierkorb                   | 4. Friteusenschublade |
| 2. Taste zum Entriegeln des Korbs | 5. Schalttafel        |
| 3. Haltegriff                     | 6. Entlüftung         |

## SCHALTТАFEL



- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. <b>Indikator</b> Fleisch      | 9. <b>Indikator</b> Hähnchen                |
| 2. <b>Indikator</b> Fische       | 10. <b>Taste</b> An aus                     |
| 3. <b>Indikator</b> Filet        | 11. <b>Taste</b> Temperatur / Zeit          |
| 4. <b>Indikator</b> Chips        | 12. <b>Indikator</b> Fan                    |
| 5. <b>Indikator</b> Heizung.     | 13. <b>Tasten</b> Temperatur-und Zeitregler |
| 6. <b>Indikator</b> Kuchen       | 14. <b>Taste</b> Programmwahl               |
| 7. <b>Indikator</b> Nüsse        | 15. <b>Taste</b> Spielpause                 |
| 8. <b>Indikator</b> Hühnerflügel |   |

---

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

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

---

## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

### VORBEHALT!

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

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

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe der Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbs fest an, um die Frittierschublade zu öffnen, nehmen Sie dann die Schublade aus der Maschine und legen Sie sie auf eine saubere, ebene Oberfläche.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Korb nicht mit Lebensmitteln. Füllen Sie den Frittierkorb **NIEMALS** mehr als zur Hälfte, um ein ordnungsgemäßes Garen und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
4. Stellen Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade. Stellen Sie sicher, dass es angebracht und verriegelt ist. Dann in die Fritteuse schieben und sicherstellen, dass die Korbschublade vollständig geschlossen ist.
5. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

Notiz: Der einstellbare Temperaturbereich beträgt 40-200°C.

6. Wenn die Fritteuse kalt ist, stellen Sie die Zeit auf 3-5 Minuten ein, um die Maschine vorzuheizen. Die elektrische Heizanzeige zeigt an, dass die Heißluftfritteuse zu heizen beginnt.

### Wichtig:

- Wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, heizt die Fritteuse nicht.
  - Solange die Frittierschublade nicht vollständig geschlossen ist, heizt die Fritteuse nicht und das Display ist ausgeschaltet.
7. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, zeigt die Elektroheizungsanzeige keine blinkende Meldung auf dem Bildschirm an.

Notiz: Während des Betriebs schaltet sich die Heizungsanzeige ein und aus, um die NTC-Steuerung der ausgewählten Temperatur aufrechtzuerhalten.

8. Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierschublade nach der Hälfte der Garzeit und überprüfen Sie die Lebensmittel darin. Wenden oder schütteln Sie die Lebensmittel im Innenbehälter. Wenn Sie fertig sind, schieben Sie die Frittierschublade vollständig in den Maschinenkörper. Passen Sie die Temperatur gegebenenfalls erneut an.
9. Wenn die Schublade geöffnet wird, schaltet sich die gesamte Maschine ab, der Lüfter der Fritteuse hört auf zu arbeiten und das Display schaltet sich aus. Nach dem Einsetzen der Schublade heizt das Gerät weiter.

Notiz: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Lebensmittel im Korb wenden. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, drehen Sie Lebensmittel nicht um, indem Sie die gesamte Maschine schütteln.

Warnung: Gehen Sie beim Herausnehmen und Einsetzen der Frittierschublade sehr vorsichtig vor, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

Hinweis: Heißes Öl kann sich am Boden der Frittierschublade ansammeln. Um Verletzungen oder Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden, nehmen Sie vor der Reinigung unbedingt die Ablage aus der Schublade und wischen Sie dann alle Ölrückstände vom Boden der Friteuse ab.

Warnung: Stellen Sie den Rost und den Innentopf nach dem Kochen bitte nicht direkt auf den Kunststofftisch, um ein Verbrennen des Kunststofftisches zu vermeiden.

Schubladen mit Einlegeböden nicht umwerfen.

Hinweis: Bitte schalten Sie den Netzschalter rechtzeitig aus, um die Friteuse auszuschalten.

10. Wenn die eingestellte Arbeitszeit erreicht ist, piept das Gerät kontinuierlich. Die Heißluft-fritteuse schaltet sich automatisch aus. Der Anzeigebildschirm wird ausgeschaltet und nur der Netzschalter wird angezeigt.

11. Umdrehen, um die Farbe und den Gargrad der Lebensmittel zu überprüfen. Wenn Sie mit dem Kochen fortfahren müssen, passen Sie die Temperatur und die Zeit an, bis das Essen vollständig gekocht ist.

12. Ziehen Sie nach Beendigung der Arbeit die Schublade aus dem Maschinenkörper heraus und legen Sie sie auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage.


13. Gekochte Speisen in einen geeigneten Behälter geben. Bei Bedarf weiterkochen.


Notiz: Bei der Vorbereitung auf den nächsten Kochvorgang heizt sich das Heizsystem der Friteuse schneller auf als beim ersten Mal.

14. Nachdem Sie alle Speisen gebraten haben, drücken Sie die Pause-Taste und die Anzeige des elektrischen Heizrohrs erlischt.

15. Denken Sie daran, das Gerät aus der Steckdose zu ziehen, wenn es nicht verwendet wird.

## TEMPERATUR-/ZEITSTEUERUNG

1. Berühren Sie den Netzschalter  und ein Signalton ertönt. Alle Lichter auf dem Bildschirm schalten sich ein und die Standardtemperatur von 200 °C wird angezeigt. Der Standardwert der Zeit ist 0:15 Sekunden.

2. Berühren Sie die Temperatur-/Zeittaste  um die gewünschte Temperatur oder Zeit auszuwählen, und die Zahlen auf dem Bildschirm werden entsprechend umgewandelt.

3. Nachdem Sie den Zeitmodus ausgewählt haben, berühren Sie die Schaltflächen +/-, um die Garzeit einzustellen. Sie können die Zeit in Intervallen von einer Minute erhöhen oder verringern.

Wenn Sie die +/- Taste am Armband gedrückt halten, können Sie die Uhrzeit schnell einstellen. Der Zeiteinstellungsbereich ist 0:01-0:60 (außer geröstete Nüsse).

4. Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie die +/- Tasten. Sie können die Zeit in Schritten von 5 °C erhöhen oder verringern.

Wenn Sie die +/- Taste am Armband gedrückt halten, können Sie die Uhrzeit schnell einstellen. Der Temperatureinstellungsbereich beträgt 40-200°C.

5. Drücken Sie die Start/Pause-Taste , die Maschine beginnt zu arbeiten.

6. Wenn die Zeit „000“ erreicht, ertönt 5 Mal ein Piepton und die Friteuse hört auf zu heizen und bleibt im Belüftungsmodus. Die Fritteuse schaltet sich dann vollständig aus.

7. Ziehen Sie nach dem Ausschalten den Stecker aus der Steckdose.

HINWEIS: Um eine gleichmäßige Garung/Bräunung zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierkorbschublade nach der Hälfte der Garzeit. Überprüfen, drehen oder kräftig schütteln Sie die Lebensmittel im Frittierkorb.

WICHTIG: Wenn die Schublade aus dem Friteusenkörper herausgezogen wird, funktioniert die Maschine nicht mehr. Die Fritteuse beginnt wieder zu arbeiten, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.

## PROGRAMME

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

Taste erneut drücken **(P)** so oft Sie möchten, bis Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben. Das Licht des ausgewählten Programms blinkt.

Drücken Sie nach Auswahl des Programms die Taste **(▶▶)** damit die Friteuse mit dem Aufheizen beginnt.

Sie können die eingestellte Temperatur oder Zeit jederzeit durch Drücken der Taste ändern. **(+/-)** und wählen Sie mit +/- je nachdem, ob Sie Temperatur oder Zeit hinzufügen oder verringern möchten.

\* Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtkochzeit, die Zeit, in der Maßnahmen erforderlich sind, und die Maßnahmen auf, die für beste Ergebnisse ergriffen werden sollten. Für beste Ergebnisse lassen Sie die Fritteuse 5 Minuten lang vorheizen.

SYM-BOL	PROGRAMM	TEMPERATUR	WETTER	AKTION
	Fleisch	200°C	15 Mindest.	
	Chips	200°C	20 Mindest.	Entfernen
	Kuchen	160°C	30 Mindest.	
	Huhn	200°C	20 Mindest.	
	Fische	170°C	20 Mindest.	
	Filet	180°C	10 Mindest.	
	Nüsse	40-80°C	4 Stunden	
	Hühnerflügel	200°C	13 Mindest.	

## HILFREICHE TIPPS

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

- Die Heißluftfritteuse kann zum Aufwärmen von Speisen bei einer Temperatur von 200 °C für 15-20 Minuten verwendet werden.

---

## TIPPS NUTZEN

---

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

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

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

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

---

## PFLEGE UND REINIGUNG

---

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

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

---

## LAGERUNG

---

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



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

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

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

---

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

---

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

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

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

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

## AANVULLENDE VOORZORGSMAATREGELEN

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

### WAARSCHUWING:

- Plaats de frituurmandlade na gebruik van het product op een vlakke, hittebestendige ondergrond voordat u op de ontgrendelingsknop van de mand drukt.
  - Te weinig of te veel vullen van de frituurmand kan de heteluchtfriteuse beschadigen.
12. Haal de friteuse nooit uit de hete lucht of wanneer deze warm voedsel bevat. Laat het product afkoelen voordat u het verplaatst.
  13. Gebruik het netsnoer van het product om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Het gebruik van een verlengsnoer bij dit product wordt niet aanbevolen. Steek de stekker altijd rechtstreeks in het stopcontact.

### VOORZICHTIGHEID:

- Om te voorkomen dat weekmakers migreren naar de oppervlakteafwerking waar het is geplaatst, gebruikt u een NIET-PLASTIC onderzetter of placemat tussen het apparaat en het aanrecht of tafelbladafwerking. Als u dit niet doet, kan de afwerking donkerder worden of blijvende vlekken veroorzaken.
14. Als het elektrische circuit wordt overbelast met andere apparaten, werkt uw apparaat mogelijk niet goed. Het moet worden gebruikt op een afzonderlijk elektrisch circuit van andere apparaten.

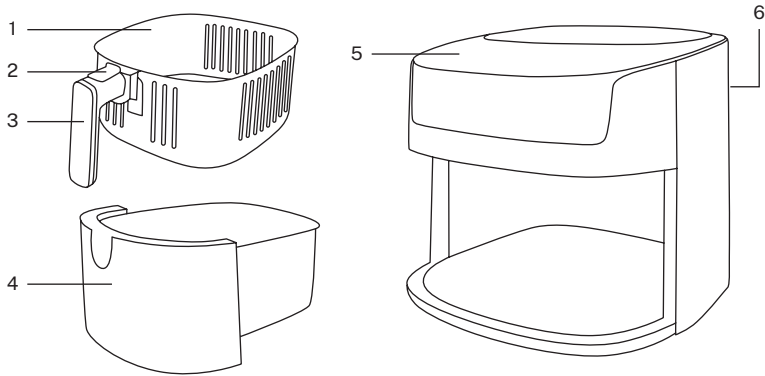
## LET OP HETE OPPERVLAKKEN

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

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

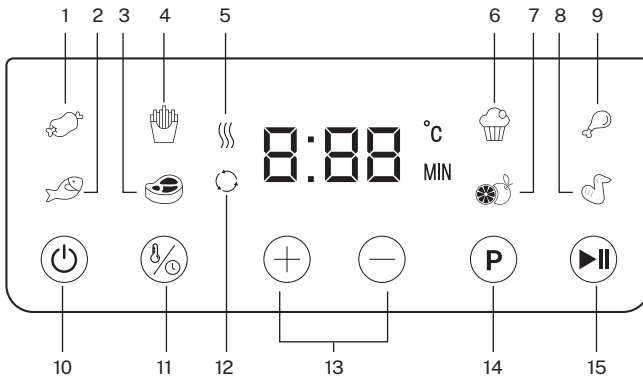


## LIJST MET ONDERDELEN



- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| 1. Frituurmand             | 4. Friteuse       |
| 2. Ontgrendelingsknop mand | 5. Controlepaneel |
| 3. Grijp de hendel         | 6. Luchtschacht   |

## CONTROLEPANEEL



- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. <b>Indicator</b> vlees          | 9. <b>Indicator</b> kip                         |
| 2. <b>Indicator</b> vis            | 10. <b>Knop</b> Aan uit                         |
| 3. <b>Indicator</b> Filet          | 11. <b>Knop</b> temperatuur / tijd              |
| 4. <b>Indicator</b> chips          | 12. <b>Indicator</b> Fan                        |
| 5. <b>Indicator</b> verwarming.    | 13. <b>Toetsen</b> temperatuur-en tijdregelaars |
| 6. <b>Indicator</b> taart          | 14. <b>Knop</b> programma keuze                 |
| 7. <b>Indicator</b> noten          | 15. <b>Knop</b> speel pauze                     |
| 8. <b>Indicator</b> kippenvleugels |   |

---

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

---

1. Als uw friteuse wordt gevonden met de frituurmand vergrendeld in de lade in de friteuse. Pak de handgreep van de mand stevig vast om de mandlade te openen, verwijder vervolgens de productlade en plaats deze op een schoon, vlak werkoppervlak.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de binnen- en buitenkant van de friteuse. Controleer of er zich geen verpakking onder en rond de frituurmand en lade bevindt.
3. Was de frituurmand en lade in heet zeepsop.
4. Dompel de friteuse niet onder in water. Veeg de behuizing van de airfryer schoon met een vochtige doek en droog vervolgens alle onderdelen goed af.
5. Vergrendel de frituurmand eenmaal schoon in de lade.

---

## GEBRUIKSAANWIJZING

---

### CAVEAT!

- Dit product mag niet worden gebruikt om water te koken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de mand en de lade wanneer deze heet zijn. Voorkom dat er stoom uit de frituurmand en het voedsel ontsnapt.
- De heteluchtfriteuse zal niet opwarmen en het bedieningspaneel blijft uit totdat de frituurmandlade volledig is gesloten.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kan de heteluchtfriteuse een lichte geur afgeven. Dit is normaal.

1. Plaats de heteluchtfriteuse op een vlakke, hittebestendige werkruimte in de buurt van het stopcontact.
2. Pak de handgreep van de frituurmand stevig vast om de friteuselade te openen, verwijder vervolgens de lade uit de machine en plaats deze op een schoon, vlak oppervlak.
3. Plaats het voedsel in de frituurmand. Vul de mand niet te vol met voedsel. Om een goede bereiding en luchtcirculatie te garanderen, mag u de frituurmand NOOIT meer dan halfvol vullen.
4. Plaats de frituurmand in de friteuselade. Zorg ervoor dat deze op zijn plaats zit en vergrendeld is. Duw vervolgens in de friteuse en zorg ervoor dat de mandlade volledig gesloten is.
5. Steek het netsnoer in het stopcontact.

Opmerking: Het instelbare temperatuurbereik is 40-200°C.

6. Als de friteuse koud is, stelt u de tijd in op 3-5 minuten om de machine voor te verwarmen. De elektrische verwarmingsindicator geeft aan dat de heteluchtfriteuse begint op te warmen.

Belangrijk:

- Als de startknop niet wordt ingedrukt, zal de friteuse niet opwarmen.
  - Tenzij de lade van de friteuse volledig gesloten is, zal de friteuse niet opwarmen en is het display uitgeschakeld.
7. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de elektrische verwarmingsindicator het knipperende bericht op het scherm niet weer.

Opmerking: Tijdens bedrijf gaat het verwarmingsindicatielampje aan en uit om de geselecteerde temperatuur NTC-regeling te behouden.

8. Om een gelijkmatige bereiding te garanderen, opent u de friteuselade halverwege de bereidingstijd en controleert u het voedsel dat erin zit. Draai of schud het voedsel in de binnenbak. Wanneer u klaar bent, duwt u de friteuselade volledig in de behuizing van de machine. Pas de temperatuur indien nodig opnieuw aan.
9. Wanneer de lade wordt geopend, wordt de hele machine uitgeschakeld, stopt de ventilator van de friteuse met werken en wordt het display uitgeschakeld. Na het terugplaatsen van de lade zal het apparaat verder opwarmen.

Opmerking: Wees voorzichtig bij het omdraaien van het voedsel in de mand. Om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen, mag u het voedsel niet omdraaien door de hele machine te schudden.

Waarschuwing: Wees zeer voorzichtig bij het verwijderen en terugplaatsen van de friteuselade om brandwonden door hete stoom te voorkomen.

Opmerking: Hete olie kan zich op de bodem van de friteuselade verzamelen. Om persoonlijk letsel of besmetting van voedsel te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat u het rek uit de lade haalt voordat u het schoonmaakt, en veegt u vervolgens eventuele olieresten van de bodem van de friteuse.

Waarschuwing: plaats het rooster en de binnenpan na het koken niet direct op de plastic tafel om te voorkomen dat de plastic tafel verbrandt.

Draai lades met planken niet om.

Opmerking: Schakel de stroomschakelaar op tijd uit om de friteuse uit te schakelen.

10. Wanneer de ingestelde werktijd is bereikt, piept het apparaat continu. De airfryer schakelt automatisch uit. Het scherm wordt uitgeschakeld en alleen de aan/uit-schakelaar wordt weergegeven.

11. Draai om om de kleur en gaarheid van het voedsel te controleren. Als u door moet gaan met koken, pas dan de temperatuur en tijd aan totdat het voedsel volledig gaar is.

12. Nadat het werk is voltooid, trekt u de lade uit de machinebehuizing en plaatst u deze op een vlak, hittebestendig oppervlak.

13. Plaats gekookt voedsel in een geschikte container. Ga zo nodig verder met koken.

Opmerking: Bij de voorbereiding van de volgende bereiding zal het verwarmingssysteem van de friteuse sneller opwarmen dan de eerste keer.

14. Druk na het frituren van al het voedsel op de pauzeknop en de indicator van de elektrische verwarmingsbuis gaat uit.

15. Denk eraan om het apparaat uit het stopcontact te halen wanneer het niet in gebruik is.

## TEMPERATUUR/TIJD CONTROLE

1. Raak de aan/uit-knop aan  en er klinkt een pieptoon. Alle lampjes op het scherm gaan aan en de standaardtemperatuur van 200°C verschijnt. De standaardwaarde van de tijd is 0:15 seconden.

2. Aanraaktoets temperatuur/tijd  om de gewenste temperatuur of tijd te selecteren, en de cijfers op het scherm worden dienovereenkomstig geconverteerd.

3. Raak na het kiezen van de tijdmodus de +/- knoppen aan om de kooktijd in te stellen. U kunt de tijd in stappen van één minuut verhogen of verlagen.

Als je de armband +/- knop ingedrukt houdt, kun je snel de tijd instellen. Het tijdsinstelbereik is 0:01-0:60 (behalve geroosterde noten).

4. Druk op de +/- toetsen om de kooktemperatuur in te stellen. U kunt de tijd in stappen van 5°C verhogen of verlagen.

Als je de armband +/- knop ingedrukt houdt, kun je de tijd snel instellen. Het temperatuurstelbereik is 40-200°C.

5. Druk op de start/pauze-knop , zal de machine beginnen te werken.


6. Wanneer de tijd "000" bereikt, klinkt er 5 keer een pieptoon en stopt de friteuse met verwarmen en blijft in de ventilatiemodus. De friteuse wordt dan volledig uitgeschakeld.


7. Eenmaal uitgeschakeld, haalt u de stekker uit het stopcontact.


OPMERKING: Open de frituurmandlade halverwege de bereidingstijd voor een gelijkmatige gaarheid/bruining. Controleer, draai of schud het voedsel in de frituurmand krachtig.


BELANGRIJK: Wanneer de lade uit het lichaam van de friteuse wordt getrokken, stopt de machine met werken. De friteuse begint weer te werken wanneer de mand weer op zijn plaats wordt gezet.

## PROGRAMMA'S

Om de vooraf ingestelde programma's te gebruiken, drukt u op de knop .









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

Zodra het programma is gekozen, drukt u op de knop  zodat de friteuse begint te verwarmen. U kunt de ingestelde temperatuur of tijd op elk moment wijzigen door op de knop te drukken.

 en selecteren met +/- afhankelijk van of u temperatuur of tijd wilt toevoegen of verlagen.

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

Voor het beste resultaat Voeg 5 minuten toe aan de friteuse zodat deze kan voorverwarmen.

ICOON	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	HET WEER	ACTIE
	Vlees	200°C	15 minuten.	
	Chips	200°C	20 minuten	Verwijderen
	Taart	160°C	30 minuten.	
	Kip	200°C	20 minuten.	
	Vis	170°C	20 minuten	
	Filet	180°C	10 minuten.	
	noten	40-80°C	4 uur	
	Kippenvleugels	200°C	13 minuten.	

## NUTTIGE TIPS

- Gebruik olijfolie spray of plantaardige olie voor het frituren.
- Gebruik je heteluchtfriteuse om voorverpakt voedsel te bereiden met een fractie van de olie, in een fractie van de tijd. Als algemene regel geldt: verlaag de kooktemperatuur van het recept met 10°C en verkort de kooktijd met 30% tot 50%, afhankelijk van het voedsel en de hoeveelheid.
- Vul de mand niet te vol om voedsel te frituren. Vul de mand nooit meer dan halfvol.
- Voor de beste resultaten moeten sommige voedingsmiddelen tijdens de kooktijd krachtig worden geschud of omgedraaid.
- Om overmatig roken te voorkomen, kan het bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte, zoals kippenvleugels of worstjes, nodig zijn om het vet tijdens het gebruik uit de frituurmandlade te laten lopen.
- Dep voedsel altijd droog voordat u het kookt om bruin worden te bevorderen en overmatig roken te voorkomen.
- Om kleine hoeveelheden vers gepaneerd voedsel te frituren, drukt u het paneermeel op het voedsel om het te helpen hechten. Plaats het in de frituurmand zodat het voedsel elkaar niet raakt, zodat de lucht naar alle oppervlakken kan stromen.
- De heteluchtfriteuse kan worden gebruikt om voedsel gedurende 15-20 minuten op een temperatuur van 200°C op te warmen.

---

## GEBRUIK TIPS

---

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

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

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

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

---

## VERZORGING EN REINIGING

---

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

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

---

## OPSLAG

---

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



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

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

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

---

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

---

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

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

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

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

## DODATKOWE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia.
2. Przewód tego urządzenia musi być podłączony do gniazdka 220-240 V AC.
3. Jeśli urządzenie zacznie działać nieprawidłowo podczas użytkowania, natychmiast odłącz przewód. Nie używaj ani nie próbuj naprawiać uszkodzonego urządzenia.
4. Nie pozostawiaj tego urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
5. Nie zanurzaj przewodu zasilającego w żadnym płynie. Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, należy go wymienić, kontaktując się z obsługą klienta.
6. Przechowuj przewód z dala od dzieci i niemowląt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i uduszenia.
7. Umieść frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni roboczej.
8. Nie blokować wylotu powietrza z tyłu i wlotu powietrza u góry frytownicy żadnym przedmiotem.
9. Trzymaj urządzenie w odległości co najmniej 10 centymetrów od ścian lub innych przedmiotów podczas pracy.
10. Do otwierania szuflady kosza do frytowania zawsze używaj uchwytu kosza.
11. Nie wymieniaj pustej szuflady kosza do frytowania (bez kosza) w korpusie frytownicy. Sprawdź, czy kosz do smażenia jest dobrze zamocowany.

### OSTRZEŻENIE:

- Po użyciu produktu przed naciśnięciem przycisku zwalniania kosza należy umieścić szufladę kosza do smażenia na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.
  - Niedopełnienie lub przepełnienie koszyka frytownicy może uszkodzić frytownicę powietrzną.
12. Nigdy nie przesuwaj frytownicy z gorącego powietrza lub gdy zawiera gorące potrawy. Pozwól produktowi ostygnąć przed przeniesieniem.
  13. Użyj przewodu zasilającego produktu, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Nie zaleca się używania przedłużacza z tym produktem. Zawsze podłączaj bezpośrednio do gniazdka ściennego.

### OSTROŻNOŚĆ:

- Aby zapobiec migracji plastifikatorów na wykończenie powierzchni, na której są umieszczane, należy użyć podkładki lub podkładki z NIEPLASTIKOWEJ między urządzeniem a blatem lub wykończeniem blatu. Niezastosowanie się do tego może spowodować ciemnienie wykończenia lub trwałe zabarwienie.
14. Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Musi być obsługiwany w oddzielnym obwodzie elektrycznym od innych urządzeń.

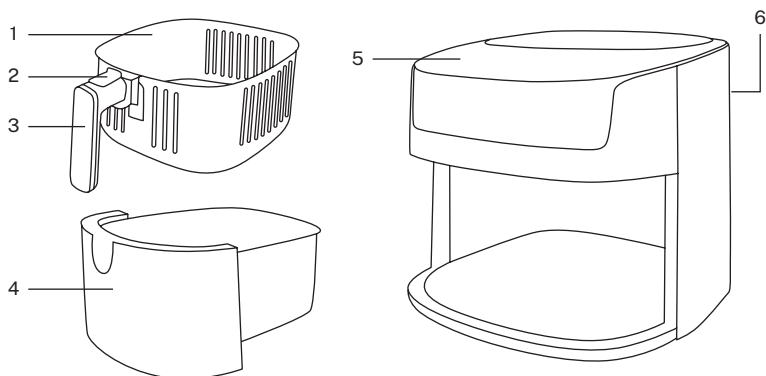
### UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE

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

To urządzenie jest gorące podczas pracy i zatrzymuje ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas obsługi gorących materiałów i pozwól, aby metalowe części ostygły przed czyszczeniem. Nie umieszczaj niczego na urządzeniu, gdy jest ono włączone lub gorące.



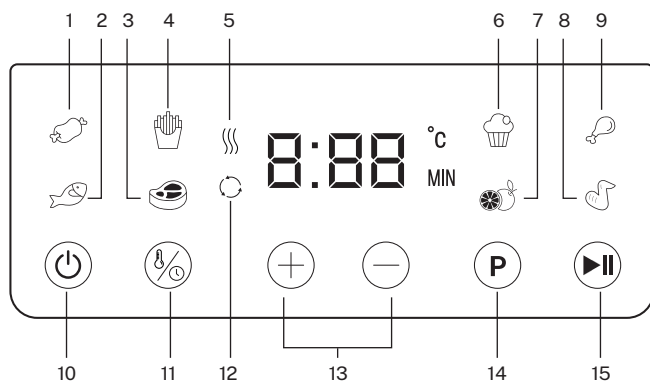
## LISTA CZĘŚCI



1. Kosz do smażenia
2. Przycisk zwalniający kosz
3. Chwyc za uchwyt

4. Szuflada frytkownicy
5. Panel sterowania
6. Odpowietrznik

## PANEL STEROWANIA



1. **Wskaźnik mięso**
2. **Wskaźnik ryba**
3. **Wskaźnik Filet**
4. **Wskaźnik frytki**
5. **Wskaźnik ogrzewanie.**
6. **Wskaźnik ciasto**
7. **Wskaźnik orzechy**
8. **Wskaźnik skrzydełka kurczaka**

9. **Wskaźnik kurczak**
10. **Przycisk Wł/Wył**
11. **Przycisk temperatura / czas**
12. **Wskaźnik Miłośnik**
13. **Guziki regulatory temperatury i czasu**
14. **Przycisk wybór programu**
15. **Przycisk odtwórz/wstrzymaj**

---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

1. Jeśli frytownica zostanie znaleziona z koszem do frytowania zamkniętym w szufladzie wewnętrznej frytownicy. Mocno chwycić uchwyt kosza, aby otworzyć szufladę kosza, a następnie wyjąć szufladę na produkt i umieścić ją na czystej, płaskiej powierzchni roboczej.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wewnętrznej i zewnętrznej strony frytownicy. Sprawdzić, czy pod i wokół kosza i szuflady do smażenia nie ma opakowania.
3. Umyć kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z mydłem.
4. Nie zanurzać korpusu frytownicy w wodzie. Wytrzyj obudowę frytownicy wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wysuszyć wszystkie części.
5. Po wyczyszczeniu w szufladzie zablokować kosz frytownicy.

---

## INSTRUKCJA UŻYCIA

---

### OSTRZEŻENIE!

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

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

1. Umieścić frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni roboczej w pobliżu gniazdka elektrycznego.
2. Mocno chwycić uchwyt kosza frytownicy, aby otworzyć szufladę frytownicy, a następnie wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na czystej, płaskiej powierzchni.
3. Włożyć potrawę do kosza do smażenia. Nie przepełniać kosza jedzeniem. Aby zapewnić prawidłowe gotowanie i cyrkulację powietrza, NIGDY nie napełniać kosza do smażenia więcej niż do połowy.
4. Umieścić kosz do frytownicy w szufladzie frytownicy. Upewnić się, że jest na swoim miejscu i jest zablokowany. Następnie wsunąć do frytownicy i upewnić się, że szuflada kosza jest całkowicie zamknięta.
5. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka ściennego.

Notatka: Regulowany zakres temperatur wynosi 40-200°C.

6. Jeśli frytownica jest zimna, ustawić czas na 3-5 minut, aby wstępnie podgrzać urządzenie. Wskaźnik ogrzewania elektrycznego pokazuje, że frytownica powietrzna zaczyna się nagrzewać.

### Ważny:

- Jeśli przycisk start nie zostanie naciśnięty, frytownica nie będzie się nagrzewać.
  - Dopóki szuflada frytownicy nie zostanie całkowicie zamknięta, frytownica nie będzie się nagrzewać, a wyświetlacz będzie wyłączony.
7. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wskaźnik ogrzewania elektrycznego nie pokazuje migającego komunikatu na ekranie.

Notatka: Podczas pracy lampka kontrolna ogrzewania włącza się i wyłącza, aby utrzymać wybraną temperaturę sterowania NTC.

8. Aby zapewnić równomierne gotowanie, otwórz szufladę frytownicy w połowie czasu gotowania i sprawdź żywność w środku. Obróć lub potrząśnij żywnością w pojemniku wewnętrznym. Po zakończeniu wsunąć szufladę frytownicy całkowicie do korpusu urządzenia. W razie potrzeby ponownie wyreguluj temperaturę.
9. Po otwarciu szuflady całe urządzenie wyłącza się, wentylator frytownicy przestaje działać, a wyświetlacz gaśnie. Po ponownym włożeniu szuflady urządzenie będzie dalej się nagrzewać.

Notatka: Zachowaj ostrożność podczas obracania żywności w koszu. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, nie przewracaj żywności przez potrząsanie całą maszyną.

Ostrzeżenie: Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania i wkładania szuflady frytownicy, aby uniknąć oparzeń gorącą parą.

Uwaga: Gorący olej może zbierać się na dnie szuflady frytownicy. Aby uniknąć obrażeń ciała lub zanieczyszczenia żywności, przed czyszczeniem należy wyjąć półkę z szuflady, a następnie wytrzeć resztki oleju z dolnej części frytownicy.

Ostrzeżenie: Po ugotowaniu nie kładź stojaka i garnka wewnętrznego bezpośrednio na plastikowy stół, aby uniknąć spalania plastikowego stołu.

Nie przewracaj szuflad z półkami.

Uwaga: Wyłącz na czas wyłącznik zasilania, aby wyłączyć frytownicę.

10. Po osiągnięciu ustawionego czasu pracy urządzenie będzie emitować ciągły sygnał dźwiękowy. Frytownica powietrzna wyłączy się automatycznie. Ekran wyświetlacza wyłączy się i będzie wyświetlany tylko włącznik zasilania.

11. Odwróć się, aby sprawdzić kolor i stopień wysmażenia potrawy. Jeśli musisz kontynuować gotowanie, dostosuj temperaturę i czas, aż jedzenie będzie w pełni ugotowane.

12. Po skończonej pracy wyciągnij szufladę z korpusu maszyny i połóż ją na płaskiej, żaroodpornej powierzchni.


13. Ugotowane jedzenie umieścić w odpowiednim pojemniku. W razie potrzeby kontynuuj gotowanie.


Notatka: Podczas przygotowań do kolejnego smażenia system grzewczy frytownicy nagrzej się szybciej niż za pierwszym razem.

14. Po usmażeniu wszystkich potraw naciśnij przycisk pauzy, a wskaźnik elektrycznej rurki grzejnej zgaśnie.

15. Pamiętaj, aby odłączyć urządzenie, gdy nie jest używane.

## KONTROLA TEMPERATURY/CZASU

1. Dotknij przycisku zasilania  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włączą się wszystkie kontrole na ekranie i pojawi się domyślna temperatura 200°C. Domyślna wartość czasu to 0:15 sekund.

2. Dotknij klawisza temperatury/czasu  aby wybrać żadaną temperaturę lub czas, a liczby na ekranie zostaną odpowiednio przekonwertowane.

3. Po wybraniu trybu czasu dotknij przycisków +/-, aby ustawić czas gotowania. Możesz zwiększać lub zmniejszać czas w odstępach jednonominutowych.

Jeśli przytrzymasz przycisk +/- bransoletki, możesz szybko ustawić czas. Zakres ustawień czasu to 0:01-0:60 (z wyjątkiem prażonych orzechów).

4. Aby ustawić temperaturę pieczenia, naciśnij przyciski +/- . Możesz zwiększać lub zmniejszać czas w krokach co 5°C.

Jeśli przytrzymasz przycisk +/- bransoletki, możesz szybko ustawić czas. Zakres ustawień temperatury to 40-200°C.

5. Naciśnij przycisk start/pauza , maszyna zacznie działać.

6. Gdy czas osiągnie „000”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy 5 razy, a frytownica przestanie się nagrzewać i pozostanie w trybie wentylacji. Frytownica wyłączy się wtedy całkowicie.

7. Po wyłączeniu odłącz wtyczkę z gniazdka.

NOTATKA: Aby zapewnić równomierne przyrumienienie/wypiekanie, otwórz szufladę kosza do smażenia w połowie czasu pieczenia. Sprawdź, obróć lub energicznie potrząśnij żywnością w koszyku frytownicy.

WAŻNY: Po wyjęciu szuflady z korpusu frytownicy urządzenie przestaje działać. Frytownica zaczyna ponownie działać po ponownym włożeniu kosza.

## PROGRAMY

Aby skorzystać z zaprogramowanych programów, naciśnij przycisk **P**.

naciśnij klawisz ponownie **P** tyle razy, ile chcesz, dopóki nie wybierzesz programu, którego chcesz użyć. Kontrolka wybranego programu zacznie migać.

Po wybraniu programu naciśnij przycisk **▶||** aby frytownica zaczęła się nagrzewać.

W każdej chwili możesz zmienić ustawioną temperaturę lub czas naciskając przycisk **⊗/⊕** i wybierając za pomocą +/- w zależności od tego, czy chcesz dodać lub zmniejszyć temperaturę lub czas.

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

Aby uzyskać najlepsze rezultaty Dodaj 5 minut do frytownicy, aby mogła się wstępnie nagrzać.

IKONA	PROGRAM	TEMPERATURA	POGODA	AKCJA
	Mięso	200°C	15 minut	
	Frytki	200°C	20 minut	Usunąć
	Ciasto	160°C	30 minut.	
	Kurczak	200°C	20 minut	
	Ryba	170°C	20 minut	
	Filet	180°C	10 minut	
	Orzechy	40-80°C	4 godziny	
	Skrzydółka kurczaka	200°C	13 minut	

## POMOCNE WSKAZÓWKI

- Do smażenia na powietrzu użyj sprayu z oliwy z oliwek lub oleju roślinnego.
- Użyj frytownicy do smażenia paczkowanej żywności z ułamkiem oleju w ułamku czasu. Zasadniczo należy obniżyć temperaturę gotowania według przepisu o 10°C i skrócić czas gotowania o 30% do 50% w zależności od potrawy i ilości.
- Nie przepelniaj kosza do smażenia żywności. Nigdy nie napełniaj kosza więcej niż do połowy.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, niektóre potrawy należy energicznie wstrząsnąć lub odwrócić podczas gotowania.
- Aby uniknąć nadmiernego palenia, podczas gotowania potraw o naturalnie dużej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydółka z kurczaka lub kielbaski, podczas użytkowania może być konieczne spuszczenie tłuszczu z szuflady kosza do frytowania.
- Zawsze osuszaj żywność przed gotowaniem, aby zachęcić do przyrumienienia i zapobiec nadmiernemu paleniu.
- Aby usmażyć małe porcje świeżo panierowanej żywności, dociśnij panierkę do żywności, aby ułatwić jej przyleganie. Umieścić w koszu do smażenia tak, aby żywność się nie stykała, aby umożliwić przepływ powietrza na wszystkie powierzchnie.
- Frytownica powietrzna może być używana do podgrzewania żywności w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

## UŻYJ WSKAZÓWEK

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

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

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

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

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!** Poczekać, aż frytownica całkowicie ostygnie przed czyszczeniem.

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

## MAGAZYNOWANIE

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



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

[illegible]

[illegible]

# CREATE