COOKIT

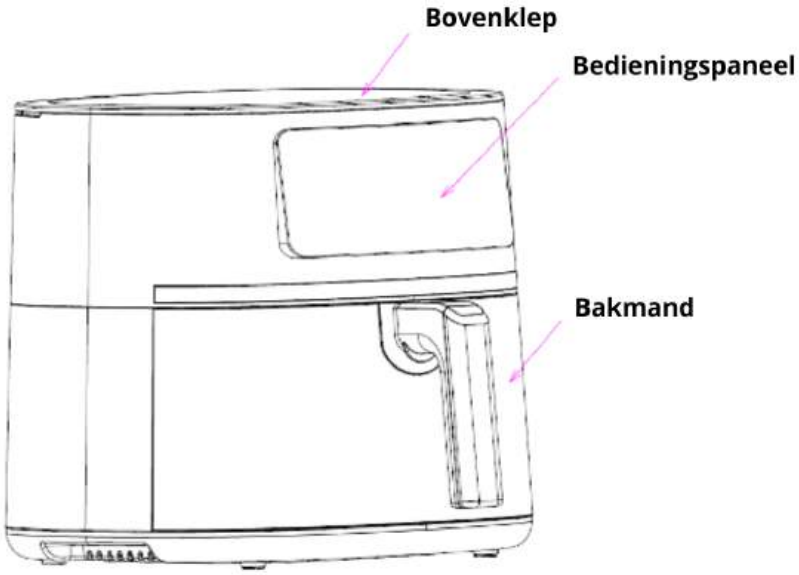
NL | HANDLEIDING AIRFRYER 6L



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

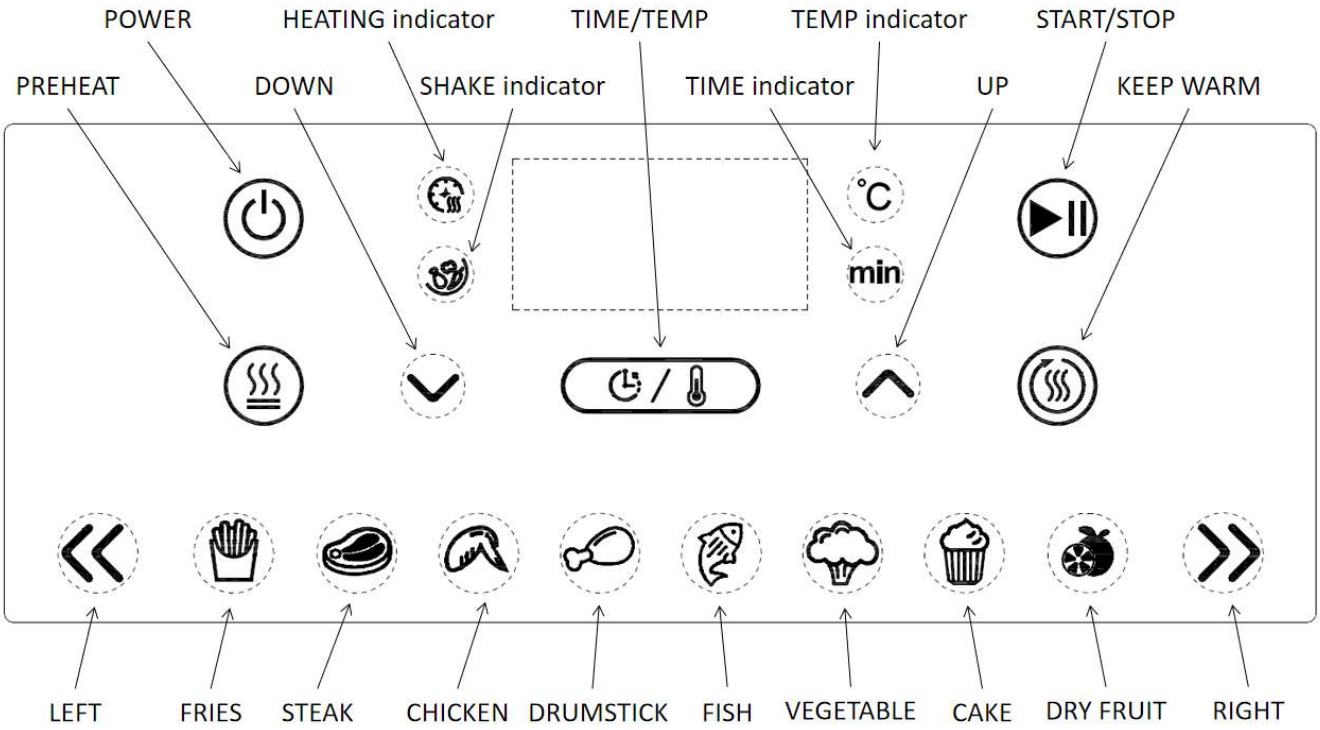
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
4. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het schoonmaakt.
5. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed functioneert of op enige wijze beschadigd is. Laat het in dat geval controleren, repareren of afstellen door een erkend technicus.
6. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een erkende servicedienst of een gekwalificeerde technicus om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat en ook niet in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat wanneer het hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Schakel het apparaat eerst uit met de **Power**-knop en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
14. Zorg er altijd voor dat de **cooking basket** volledig gesloten is tijdens gebruik. De airfryer zal niet werken als de cooking basket niet goed is geplaatst.
15. Na het airfryen zijn zowel de cooking basket als het bereide voedsel heet. Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete cooking basket.
16. Gebruik de cooking basket niet om spullen in te bewaren, vooral geen papier, karton of plastic.
17. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
18. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
19. Houd kinderen onder toezicht om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
20. Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.



KENNISMAKEN MET UW AIRFRYER

BEDIENINGSPANEEL



Engels label	Correct Nederlands label
POWER	AAN/UIT
HEATING indicator	Verwarmingsindicator
TIME/TEMP	TIJD/TEMP
TEMP indicator (°C)	Temperatuuraanduiding (°C)
TIME indicator (min)	Tijdaanduiding (min)
START/STOP	START/PAUZE
KEEP WARM	WARMHOUDEN
PREHEAT	VOORVERWARMEN
DOWN	OMLAAG
UP	OMHOOG
LEFT / RIGHT	LINKS / RECHTS
SHAKE indicator	SCHUDINDICATOR

Engels label	Nederlands label
FRIES	Friet
STEAK	Biefstuk
CHICKEN	Kip
DRUMSTICK	Kippenbout
FISH	Vis
VEGETABLE	Groenten
CAKE	Cake
DRY FRUIT	Gedroogd fruit

BEDIENINGSINSTRUCTIES VOOR HET BEDIENINGSPANEEL

1. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, klinkt er een pieptoon en lichten alle indicatoren op het bedieningspaneel gedurende één seconde op. Vervolgens schakelt het apparaat over naar de **stand-bymodus**. Op dat moment blijft alleen de indicator van de **AAN/UIT-knop** continu branden, terwijl alle andere knoppen en indicatoren in de slaapstand gaan.
2. Druk kort op de **AAN/UIT-knop** “  ” , om alle functietoetsen op het bedieningspaneel te activeren. De standaardtemperatuur is **200 °C** en de standaardbereidingstijd is **15 minuten**.
3. Druk kort op de knoppen “  ” of “  ” om tussen de voorgeprogrammeerde menu’s te schakelen. De indicator van het geselecteerde menu knippert, terwijl de andere menu-indicatoren constant blijven branden.
4. Druk kort op de knop **Tijd/Temperatuur** “  ” om te schakelen tussen de instellingen voor tijd en temperatuur. Stel de gewenste waarde in met de knoppen “  ” of “  ”. Houd een

van de knoppen ingedrukt om sneller aan te passen. Tijdens het aanpassen kunt u nog steeds tussen de menu's schakelen.

5. Wanneer de gewenste temperatuur, tijd en het menu zijn ingesteld, drukt u kort op de **Start/Stop-knop** "  ", om de bereiding te starten. De **verwarmingsindicator** gaat branden.

6. Tijdens het gebruik kunt u kort op de **Start/Stop-knop** "  ", drukken om het kookproces te pauzeren. De verwarmingsindicator gaat dan uit. Druk opnieuw op dezelfde knop om het koken te hervatten.

7. Wanneer de bereiding is voltooid – of wanneer de **AAN/UIT-knop** langer wordt ingedrukt – verlaat het apparaat de kookmodus. Er klinkt een pieptoon, de verwarmingsindicator dooft en het display toont "0:00" knipperend. Zodra het display volledig uitgaat (en alleen de **AAN/UIT-indicator** nog brandt), keert het apparaat terug naar de stand-bymodus.

8. De standaardtemperatuur voor de **voorverwarmingsfunctie** is **200 °C** en de standaardtijd is **3 minuten**. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de voorverwarmingsmodus niet worden aangepast. In de stand-by- of pauzemodus drukt u kort op de **Voorverwarmen-knop** "  " om deze functie te activeren; druk nogmaals om te annuleren. Druk daarna kort op de **Start/Stop-knop** "  " om het voorverwarmen te starten. Zodra het proces is voltooid, keert het apparaat automatisch terug naar de stand-bymodus.

9. De standaardtemperatuur voor de **warmhoudfunctie** is **80 °C** en de standaardtijd is **60 minuten**. De temperatuur en tijd kunnen tijdens de warmhoudmodus niet worden aangepast. In de stand-by- of pauzemodus drukt u kort op de **Warmhouden-knop** "  " om deze functie te activeren; druk nogmaals om te annuleren. Nadat de bereiding is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus. Wanneer de cyclus is afgerond, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus.

10. Wanneer het apparaat is ingeschakeld, kunt u de **bakmand** op elk moment verwijderen. Zodra u dit doet, wordt de werking automatisch gepauzeerd, gaan de indicatorlampjes uit en toont het display "---". Het apparaat kan niet werken zolang de bakmand is verwijderd. Zodra de bakmand correct wordt teruggeplaatst, hervat het apparaat automatisch het kookproces.

11. Tijdens het koken, wanneer het apparaat een bepaalde tijd bereikt, gaat de **schudindicator** knipperen en klinkt er gedurende 30 seconden een pieptoon om u eraan te herinneren het voedsel te schudden. Deze herinnering verdwijnt in een van de volgende gevallen:
    a. U verwijdert de bakmand tijdens het piepsignaal, schudt het voedsel en plaatst de bakmand terug in het apparaat.
    b. U onderneemt geen actie tijdens het piepsignaal.

Beide situaties worden beschouwd als het voltooien van de **schudhandeling**. Zodra dit is gebeurd, stopt het piepsignaal, dooft de schudindicator en gaat het apparaat automatisch verder met het kookproces.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de airfryer voor de eerste keer gebruikt, volgt u onderstaande stappen om te verzekeren dat het apparaat schoon, veilig en gebruiksklaar is.

1. Verwijder de **bakmand** uit de behuizing door de handgreep vast te pakken en deze op een vlakke, schone ondergrond te plaatsen. De airfryer is voorzien van een rooster dat zich al in de bakmand bevindt. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten aan zowel de binnen- als de buitenzijde van het apparaat.
2. Controleer zorgvuldig of er geen verpakkingsmateriaal is achtergebleven onder of rondom de bakmand.
3. Reinig het rooster en de bakmand grondig met warm water en afwasmiddel.
4. **Dompel de behuizing van de airfryer nooit onder in water.** Reinig de buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek en droog alle onderdelen zorgvuldig voordat u ze weer monteert.

Opmerking: Tijdens het eerste gebruik kan de airfryer een lichte geur afgeven. Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren gebruik.
Waarschuwing: Dit apparaat is niet geschikt om water mee te koken.

RICHTLIJNEN VOOR HET GEBRUIK

1. Plaats de airfryer op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een geschikt stopcontact.
2. Verwijder de **bakmand** door de handgreep vast te pakken en plaats deze op een schone, vlakke ondergrond. Leg het voedsel gelijkmatig op het rooster, maar vul de mand niet te vol.
3. Plaats de bakmand terug in de behuizing en zorg dat deze correct is geplaatst. Sluit vervolgens het apparaat aan op het stroomnet.
4. De instelbare temperatuur ligt tussen **80 °C en 200 °C**, en de instelbare tijd tussen **1 en 60 minuten**.
5. Wanneer de airfryer koud is, wordt aanbevolen om de **voorverwarmingsfunctie** te gebruiken (zonder voedsel in de bakmand). De **verwarmingsindicator** zal oplichten en het apparaat begint met voorverwarmen. De kookresultaten worden beter wanneer het apparaat vooraf is opgewarmd.
6. Volg de instructies in het hoofdstuk **“Bedieningsinstructies voor het bedieningspaneel”** om de juiste temperatuur en bereidingstijd in te stellen voor het gekozen gerecht en start vervolgens het apparaat.
7. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, zal het apparaat aangeven dat u de **bakmand** kunt verwijderen om het voedsel te controleren. Schud of keer het voedsel om en plaats de bakmand daarna stevig terug in de behuizing. Indien nodig kunt u de temperatuur en tijd aanpassen.
8. Wanneer de bakmand wordt verwijderd, pauzeert het verwarmingselement automatisch en verschijnt op het display een melding dat de mand is verwijderd. Zodra de bakmand correct is teruggeplaatst, hervat het apparaat automatisch het verwarmingsproces.
9. Wanneer de ingestelde bereidingstijd is verstreken, klinkt een continu piepsignaal en schakelt de airfryer automatisch uit.
10. Controleer of het voedsel de gewenste bruining en gaarheid heeft bereikt. Indien verdere bereiding nodig is, pas de temperatuur en tijd aan en ga verder tot het voedsel volledig gaar is.
11. Na het koken verwijdert u de **bakmand** voorzichtig uit de behuizing en plaatst u deze op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Breng het bereide voedsel over naar een geschikte schaal of kom.

12. De bereiding kan direct worden voortgezet indien gewenst. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.

Opmerking: De airfryer zal niet verwarmen zolang de **Start/Stop-knop** niet is ingedrukt. Als de **bakmand** niet correct is geplaatst, zal het apparaat niet verwarmen en zal op het display worden weergegeven dat de mand is verwijderd. Nadat de bereiding is voltooid, drukt u op de **Power-knop** om de airfryer uit te schakelen.

Waarschuwing:

- Wees voorzichtig bij het schudden of omkeren van voedsel in de bakmand. Om letsel of schade te voorkomen, schud niet met het gehele apparaat.
- Wees extra voorzichtig bij het verwijderen of terugplaatsen van de bakmand om verbranding door hete stoom te voorkomen.
- Plaats het hete rooster of de bakmand na het koken niet direct op een plastic oppervlak om hittebeschadiging te voorkomen. Draai de bakmand met het rooster erin nooit ondersteboven.

HANDIGE TIPS

1. Olijfolie of plantaardige olie is uitstekend geschikt voor gebruik in de airfryer. Door een dun laagje olie op het voedsel aan te brengen, wordt het krokanter en is het eindresultaat beter. Zorg er altijd voor dat het voedsel droog is voordat u olie aanbrengt.
2. Door het voedsel in kleinere stukken te snijden, vergroot u het kookoppervlak en krijgt het een krokantere structuur. Voor het beste resultaat activeert u de **voorverwarmingsfunctie** voordat u begint met koken.
3. Vul de **bakmand** niet te vol. Vul deze nooit met meer dan de helft van de maximale capaciteit.
4. Voor een optimaal resultaat moeten sommige etenswaren tijdens het airfryen worden omgekeerd of geschud. Raadpleeg het hoofdstuk **“Introductie van de menu’s”** voor specifieke aanwijzingen.
5. Bij het bereiden van etenswaren die van nature veel vet bevatten, zoals kippenvleugels of worstjes, kan het nodig zijn om overtollig vet uit de **bakmand** te verwijderen tussen de verschillende kookrondes om overmatige rookvorming te voorkomen.
6. Droog het voedsel altijd goed af voordat u gaat koken. Dit verbetert de bruining en vermindert de kans op rookontwikkeling.
7. Zorg ervoor dat het voedsel in de **bakmand** niet boven de rand uitkomt, zodat de hete lucht vrij kan circuleren voor een gelijkmatige bereiding.

INTRODUCTIE VAN DE MENU'S

VOEDSEL	TEMP	TIJD	WARM-HOUDEN	TEMP. BEREIK	TIJDBEREIK	SCHUDDEN
FRIET	200℃	20min	JA	80~200℃	1~60min	JA
STEAK	200℃	13min	JA	80~200℃	1~60min	JA
KIPPENVLEUGELS	200℃	15min	JA	80~200℃	1~60min	JA
KIPPENBOUTEN	200℃	20min	JA	80~200℃	1~60min	JA
VIS	180℃	20min	JA	80~200℃	1~60min	JA
GROENTEN	180℃	10min	JA	80~200℃	1~60min	JA
CAKE	160℃	30min	JA	80~200℃	1~60min	NEE
GEDROOGD FRUIT	60℃	240min	NEE	60~80℃	120~540min	NEE

OPMERKINGEN:

1. Gebruik altijd een vleesthermometer om te controleren of vlees, gevogelte en vis volledig gaar zijn voordat u deze consumeert.
2. De informatie in het hoofdstuk **"Introductie van de menu's"** dient uitsluitend als richtlijn. De bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid, dikte en dichtheid van het voedsel, evenals of het vers, ontdooid of bevroren is.
3. Het hoofdstuk **"Introductie van de menu's"** geeft de gemiddelde bereidingstijd weer, inclusief de handelingen die tijdens het koken moeten worden uitgevoerd en de aanbevolen stappen voor het beste resultaat.
4. Het bereiden van kleinere porties verkort over het algemeen de bereidingstijd en verbetert het resultaat. Pas de temperatuur- en tijdsinstellingen aan naar uw persoonlijke voorkeur.

CLEANING AND MAINTAINACE

Warning: Always allow the air fryer to cool down completely before cleaning.

1. Unplug the appliance and remove the **cooking basket** from the main body. Ensure that both the cooking basket and the shelf have cooled completely before cleaning.
2. Wash the **cooking basket** and **shelf** in hot, soapy water. Do not use metal utensils, abrasive cleaners, or harsh cleaning products, as these may damage the non-stick coating.
3. The shelf and cooking basket are **dishwasher safe**. For best results, place them on the top rack of the dishwasher.
4. Wipe the exterior of the air fryer with a soft, non-abrasive, damp cloth.
5. This appliance contains **no user-serviceable parts**. Other than routine cleaning, any maintenance requiring disassembly must be performed by qualified service personnel only.

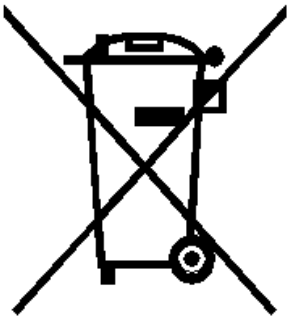
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen indicatie of het bedieningspaneel reageert niet.	De stekker is niet goed in het stopcontact gestoken, of de **bakmand** is niet correct geplaatst.	Steek de stekker stevig in het stopcontact en controleer of de bakmand goed is geplaatst. Zorg ervoor dat de **AAN/UIT-knop** is ingeschakeld.
Ongelijke bruining.	Het voedsel is tijdens het koken niet geschud.	Wanneer het apparaat dit aangeeft, verwijdert u de **bakmand** halverwege de bereiding en schudt u het voedsel voor een gelijkmatige bruining.
Overmatige rookvorming.	Er bevindt zich te veel vocht op het oppervlak van het voedsel.	Dep het voedsel droog met keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen voordat u gaat koken.

OPSLAGINSTRUCTIES

1. Zorg ervoor dat de airfryer is losgekoppeld van het stopcontact en dat alle onderdelen volledig schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
2. Bewaar de airfryer nooit in een warme of vochtige omgeving.
3. Voor de beste bescherming bewaart u de airfryer in de originele verpakking of op een schone, droge plaats.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Dit product mag aan het einde van de levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid te voorkomen, dient het apparaat te worden ingeleverd bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Een correcte verwijdering en recycling helpen natuurlijke hulpbronnen te behouden en zorgen ervoor dat het product op een milieuvriendelijke manier wordt verwerkt.

Voor meer informatie over het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke autoriteiten, afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.

COOKIN

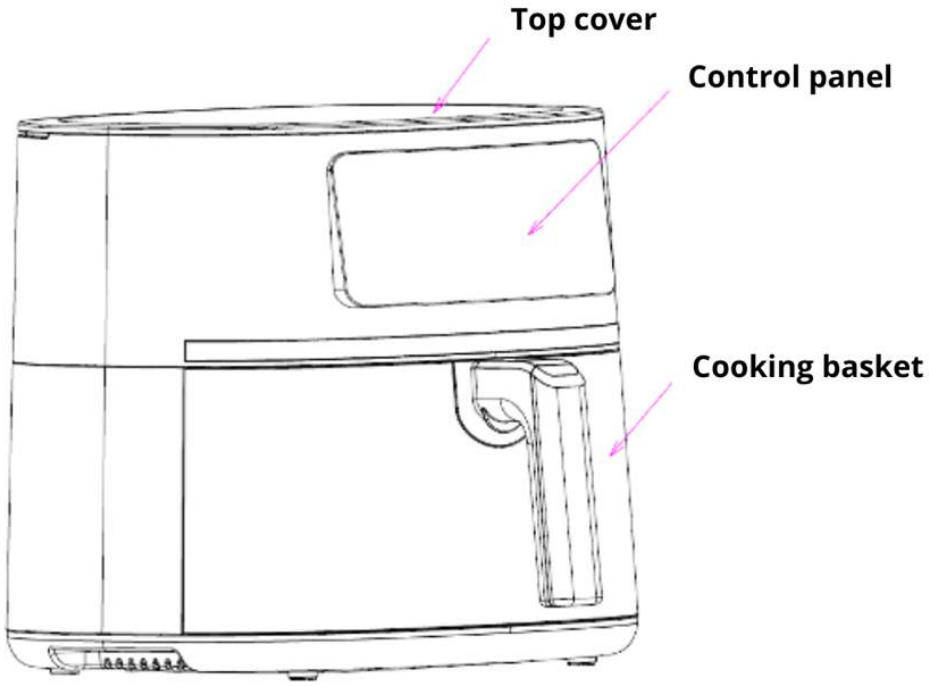
EN | AIR FRYER 6L USER MANUAL



IMPORTANT SAFEGUARDS

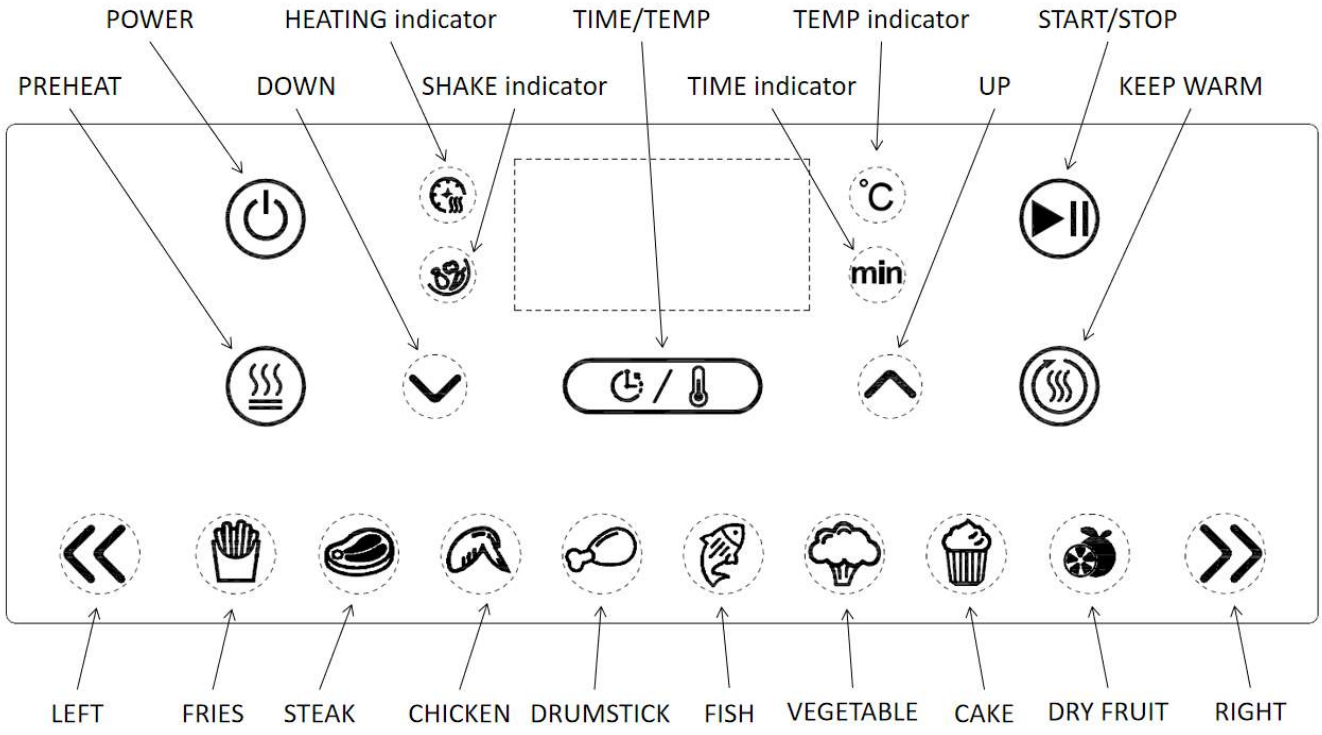
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
4. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool down before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Bring it to a qualified technician for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or a qualified technician in order to avoid any hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or allow it to come into contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or inside a heated oven.
11. Exercise extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn off the Power button first, then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
14. Always make sure the cooking basket is completely closed while the air fryer is in operation. The air fryer will not operate unless the cooking basket is fully closed.
15. After air frying is completed, both the cooking basket and the cooked food will be hot. Use caution when handling the hot cooking basket.
16. The cooking basket must not be used for storage purposes, especially not for items such as paper, cardboard, or plastic.
17. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or by those lacking experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. For household use only.



KNOW YOUR AIR FRYER

CONTROL PANEL



OPERATION INSTRUCTIONS FOR CONTROL PANEL

1. After plugging in the appliance, a beep will sound and all indicators on the control panel will illuminate for one second. The appliance then enters **standby mode**. At this time, only the **Power** button indicator remains solidly lit, while all other buttons and indicators enter sleep mode.
2. Briefly press the **Power** button “  ” , to activate all functional buttons on the control panel. The default temperature is **200 °C**, and the default cooking time is **15 minutes**.
3. Briefly press “  ” or “  ” to switch between the preset menus. The indicator of the selected menu will flash, while the indicators of the other menus remain solid.
4. Briefly press the **Time/Temp** button “  ” to toggle between time and temperature settings. Adjust the selected setting using the “  ” or “  ”. buttons. Hold either button to adjust quickly. You can still switch between menus while adjusting.
5. After setting the desired temperature, time, and menu, briefly press the **Start/Stop** button “  ”, to begin cooking. The **Heating Indicator** will illuminate.
6. During operation, briefly press the **Start/Stop** button “  ”, to pause cooking. The **Heating Indicator** will turn off. Press the same button again to resume cooking.
7. When cooking is completed, or if the **Power** button is pressed and held, the appliance exits cooking mode. A beep will sound, the **Heating Indicator** turns off, and the display shows “0:00” flashing. Once the display turns off completely (only the **Power** button indicator remains lit), the appliance returns to **standby mode**.
8. The default temperature for the preheat function is 200 °C, and the default time is 3 minutes. The temperature and time cannot be adjusted while the appliance is in preheat mode. In standby or pause mode, briefly press the **Preheat** button “  ” to activate the function; press it again to cancel. Then, briefly press the **Start/Stop** button “  ” to begin preheating. Once the preheating process is completed, the appliance will automatically return to standby mode.
9. The default temperature for the keep-warm function is 80 °C, and the default time is 60 minutes. The temperature and time cannot be adjusted while the appliance is in keep-warm mode. In standby or pause mode, briefly press the **Keep Warm** button “  ” to activate the function; press it again to cancel. After the cooking process has finished, the appliance will automatically enter keep-warm mode, and once the cycle is completed, it will return to standby mode.
10. After the appliance is powered on, you can remove the **cooking basket** at any time. When doing so, the appliance will pause automatically, the indicator lights will turn off, and the display will show “---”. The appliance cannot operate while the cooking basket is removed. It will resume operation once the cooking basket is placed back correctly.

11. When the appliance reaches a specific time during cooking, the **Shake Indicator** will flash, and the buzzer will beep for 30 seconds to remind the user to shake the food. The shake reminder will be cleared under either of the following conditions:
    a. The user removes the cooking basket during the beep, shakes the food, and places the basket back into the appliance.
    b. No action is taken during the beep period.

Either of these conditions will be considered as completion of the **Shake** operation. Once completed, the buzzer stops beeping, the **Shake Indicator** turns off, and the appliance continues cooking.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your air fryer for the first time, follow the steps below to ensure it is clean, safe, and ready for use.

1. Remove the **cooking basket** from the main body by grasping the handle and placing it on a flat, clean surface. The air fryer is supplied with a shelf already placed inside the cooking basket. Remove all packaging materials and labels from both the inside and outside of the appliance.
2. Check carefully to ensure there is no remaining packing material under or around the cooking basket.
3. Wash the shelf and the cooking basket thoroughly in hot, soapy water.
4. **Do not immerse the air fryer body in water.** Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth and dry all parts thoroughly before reassembling.

Note: During the first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal and will disappear after a few uses.

Warning: This appliance must not be used to boil water.

PRODUCT OPERATION GUIDELINES

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface near a suitable electrical outlet.
2. Firmly grasp the handle to remove the **cooking basket** from the main body and place it on a clean, flat surface. Place the food evenly on the shelf, taking care not to overfill it.
3. Insert the cooking basket back into the main body and ensure that it is correctly positioned. Connect the appliance to a power source.
4. The adjustable temperature range is **80 °C to 200 °C**, and the adjustable time range is **1 to 60 minutes**.
5. If the air fryer is cold, it is recommended to use the **Preheat function** (without loading food). The **Heating Indicator** will illuminate, and the appliance will begin preheating. Cooking results are improved when the air fryer is preheated.
6. Follow the instructions in the section **“Operation Instructions for Control Panel”** to set the appropriate temperature and cooking time for your food, then start the appliance.
7. When the preset time is reached, the appliance will prompt you to remove the cooking basket to check the food. At this point, shake or flip the food inside the cooking basket, then place the basket back into the main body securely. You may adjust the temperature and time if necessary.

8. When the cooking basket is removed, the heating element will pause, and the display will indicate that the basket has been removed. Once the basket is placed back correctly, the appliance will automatically resume heating.
9. When the set cooking time has elapsed, the buzzer will beep continuously, and the air fryer will switch off automatically.
10. Check the food for browning and doneness. If further cooking is needed, adjust the temperature and time accordingly and continue cooking until the food is fully done.
11. After cooking, carefully remove the cooking basket from the main body and place it on a flat, heat-resistant surface. Transfer the cooked food into a suitable container.
12. Cooking can be continued immediately if desired. Always unplug the appliance when it is not in use.

Note: The air fryer will not heat unless the **Start/Stop** button has been activated. The appliance will also not heat, and the display will show that the basket has been removed, if the **cooking basket** is not installed correctly. After cooking is completed, press the **Power** button to turn off the appliance.

Warning:
- Be careful when shaking or flipping food inside the cooking basket. To avoid injury or damage, do not shake the entire appliance to flip food.
- Be extra cautious when removing or inserting the cooking basket to avoid burns from hot steam.
- After cooking, do not place the hot shelf or cooking basket directly on a plastic surface, as it may cause heat damage. Do not turn the cooking basket upside down with the shelf inside.

HELPFUL HITS

1. Olive oil or vegetable oil works well for air frying. Applying a light coating of oil to the food can enhance the crispiness and overall cooking result. Always ensure that the food is dry before applying oil.
2. Cutting food into smaller pieces increases the cooking surface area and helps achieve a crispier texture. For best results, activate the **Preheat** function before cooking.
3. Do not overfill the **cooking basket**. Never fill it with food exceeding half of its maximum capacity.
4. For optimal results, some foods should be flipped or shaken during air frying. Refer to the section **“Introduction for Menus”** for specific guidance.
5. When cooking foods that are naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty the grease from the **cooking basket** between batches to prevent excessive smoke.
6. Always dry the food thoroughly before cooking to improve browning and reduce smoke formation.
7. Ensure that the food in the **cooking basket** does not exceed the height of the basket’s rim, allowing hot air to circulate freely for even cooking.

INTRODUCTION FOR MENUS

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE
FRENCH FRIES	200℃	20mins	YES	80~200℃	1~60min	YES
STEAK	200℃	13mins	YES	80~200℃	1~60min	YES
CHICKEN WING	200℃	15mins	YES	80~200℃	1~60min	YES
DRUMSTICK	200℃	20mins	YES	80~200℃	1~60min	YES
FISH	180℃	20mins	YES	80~200℃	1~60min	YES
VEGETABLE	180℃	10mins	YES	80~200℃	1~60min	YES
CAKE	160℃	30mins	YES	80~200℃	1~60min	NO
DRY FRUIT	60℃	240mins	NO	60~80℃	120~540min	NO

NOTES:

1. Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry, and fish are thoroughly cooked before consumption.
2. The information provided in the **“Introduction for Menus”** section is for reference only. Cooking time may vary depending on the amount, thickness, and density of the food, as well as whether it is fresh, thawed, or frozen.
3. The **“Introduction for Menus”** section shows the average cooking time, the steps required during cooking, and the recommended actions to achieve the best results.
4. Cooking smaller portions will generally result in shorter cooking times and improved results. Adjust the temperature and time settings as needed to suit your personal taste.

CLEANING AND MAINTAINACE

Warning: Always allow the air fryer to cool down completely before cleaning.

1. Unplug the appliance and remove the **cooking basket** from the main body. Ensure that both the cooking basket and the shelf have cooled completely before cleaning.
2. Wash the **cooking basket** and **shelf** in hot, soapy water. Do not use metal utensils, abrasive cleaners, or harsh cleaning products, as these may damage the non-stick coating.
3. The shelf and cooking basket are **dishwasher safe**. For best results, place them on the top rack of the dishwasher.
4. Wipe the exterior of the air fryer with a soft, non-abrasive, damp cloth.
5. This appliance contains **no user-serviceable parts**. Other than routine cleaning, any maintenance requiring disassembly must be performed by qualified service personnel only.

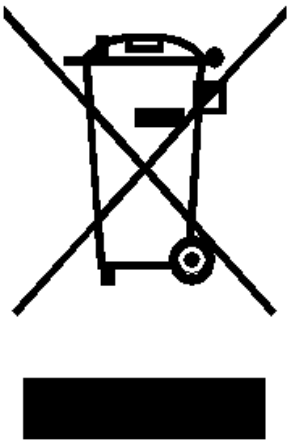
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
No indication or the control panel does not respond.	The power plug is not properly inserted, or the cooking basket is not placed correctly.	Insert the power plug securely and ensure that the cooking basket is correctly positioned. Make sure the **Power** button is turned on.
Uneven browning.	The food was not shaken during cooking.	When prompted, remove the cooking basket and shake the food halfway through the cooking cycle for even browning.
Excessive smoke is produced.	There is too much moisture on the surface of the food.	Pat the food dry with kitchen paper to remove excess moisture before cooking.

STORAGE INSTRUCTIONS

1. Ensure that the air fryer is unplugged and that all parts are completely clean and dry before storing.
2. Never store the air fryer in a hot or humid environment.
3. For best protection, store the air fryer in its original box or in a clean, dry location.

ENVIRONMENT-FRIENDLY DISPOSAL



This product must not be disposed of with regular household waste at the end of its service life. To prevent possible harm to the environment or human health, the appliance should be taken to an appropriate collection point for recycling electrical and electronic equipment.

Proper disposal and recycling help conserve natural resources and ensure that the product is processed in an environmentally responsible manner.

For more detailed information about recycling this product, please contact your local authorities, waste disposal service, or the store where you purchased the appliance.

COOKUT

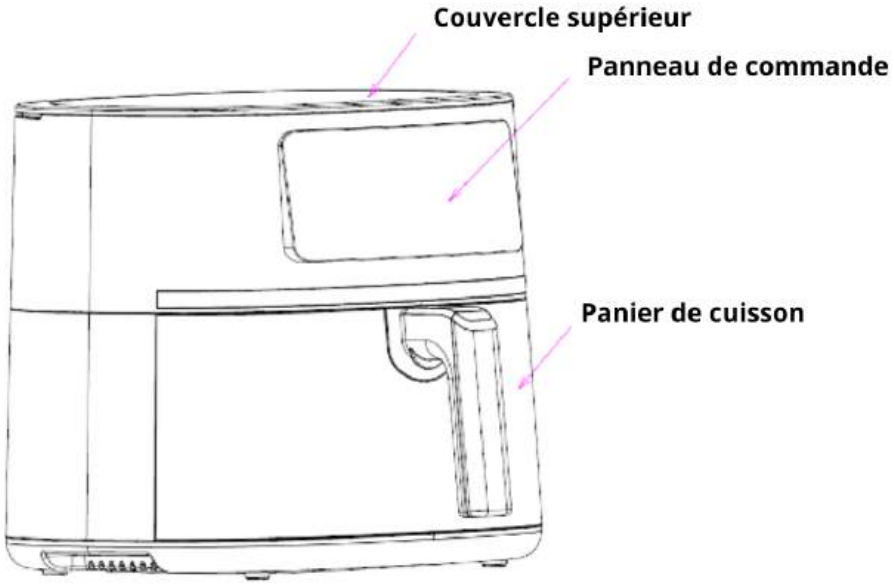
FR | MANUEL D'UTILISATION FRITEUSE À AIR 6L



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

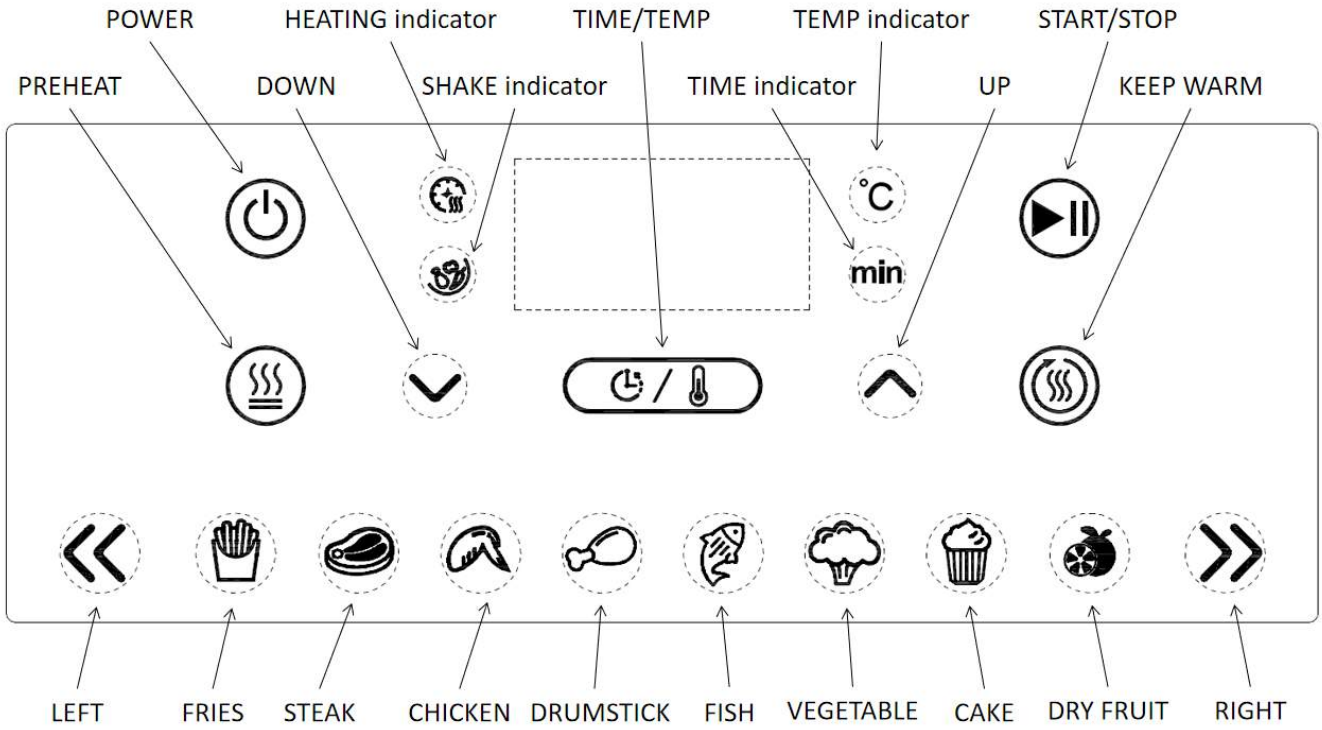
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient toujours de respecter les précautions de sécurité de base suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons prévus à cet effet.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez-le à un technicien qualifié pour examen ou réparation.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à l'intérieur d'un four chauffé.
11. Faites preuve d'une grande prudence lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher l'appareil, appuyez d'abord sur le bouton **Power**, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
14. Assurez-vous toujours que le **panier de cuisson** est complètement inséré avant de mettre l'appareil en marche. La friteuse ne fonctionnera pas si le panier n'est pas correctement positionné.
15. Après la cuisson, le panier de cuisson et les aliments seront chauds. Manipulez-les avec précaution.
16. N'utilisez pas le panier de cuisson pour le stockage, notamment de papier, carton ou plastique.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles sont surveillées ou correctement instruites par une personne responsable de leur sécurité.
19. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
20. Réservé à un usage domestique uniquement.



FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

PANNEAU DE COMMANDE



POWER	MARCHE/ARRÊT
HEATING indicator	Indicateur de chauffage
TIME/TEMP	TEMPS/TEMP
TEMP indicator (°C)	Indicateur de température (°C)
TIME indicator (min)	Indicateur de temps (min)
START/STOP	DÉMARRER/PAUSE
KEEP WARM	MAINTIEN AU CHAUD
PREHEAT	PRÉCHAUFFAGE
DOWN	BAS
UP	HAUT
LEFT / RIGHT	GAUCHE / DROITE
SHAKE indicator	Indicateur d'agitation

FRIES	Frites
STEAK	Steak
CHICKEN	Poulet
DRUMSTICK	Pilon de poulet
FISH	Poisson
VEGETABLE	Légumes
CAKE	Gâteau
DRY FRUIT	Fruits secs

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Lorsque l'appareil est branché, un signal sonore retentit et tous les voyants du panneau de commande s'allument pendant une seconde. L'appareil passe ensuite en **mode veille**. À ce moment, seul le voyant du bouton **Power** reste allumé.
2. Appuyez brièvement sur le bouton **Power** "  ", pour activer toutes les fonctions. La température par défaut est de **200 °C** et le temps de cuisson par défaut est de **15 minutes**.
3. Appuyez brièvement sur les boutons "  " ou "  " pour faire défiler les menus prédéfinis. Le voyant du menu sélectionné clignote.
4. Appuyez brièvement sur le bouton **Time/Temp** "  " pour basculer entre les réglages de temps et de température. Ajustez les valeurs à l'aide des boutons "  " ou "  ". Maintenez-les pour un réglage rapide.
5. Après avoir défini la température, le temps et le menu, appuyez brièvement sur le bouton **Start/Stop** "  ", pour démarrer la cuisson. Le **voyant de chauffage** s'allume.
6. Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Start/Stop** "  ", pour mettre en pause. Appuyez à nouveau pour reprendre la cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, ou si le bouton **Power** est maintenu enfoncé, l'appareil émet un bip, le voyant de chauffage s'éteint et l'écran affiche «0:00». L'appareil revient alors en mode veille.
8. La fonction **Préchauffage** a une température par défaut de **200 °C** et une durée de **3 minutes**. En mode veille ou pause, appuyez brièvement sur le bouton **Preheat** "  " pour activer cette fonction ; appuyez de nouveau pour l'annuler.
9. La fonction **Maintien au chaud** a une température par défaut de **80 °C** et une durée de **60 minutes**. Après la cuisson, la friteuse passe automatiquement en mode maintien au chaud, puis revient en mode veille.
10. Le **panier de cuisson** peut être retiré à tout moment. Lorsqu'il est retiré, la cuisson est automatiquement suspendue et l'écran affiche «---». Une fois le panier correctement remis en place, la cuisson reprend.
11. Lorsque la friteuse atteint un moment spécifique, le **voyant de rappel de secouage** clignote et un bip sonore de 30 secondes vous invite à secouer les aliments. Si vous retirez le panier et secouez les aliments, ou si vous ignorez le signal, la cuisson se poursuivra automatiquement.

Les deux situations sont considérées comme l'achèvement de l'action de secouage. Une fois que cela s'est produit, le signal sonore s'arrête, l'indicateur de secouage s'éteint et l'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le **panier de cuisson** du corps principal en saisissant la poignée et placez-le sur une surface propre et stable. La friteuse est livrée avec une **grille** déjà installée dans le panier. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
2. Vérifiez attentivement qu'aucun matériau d'emballage ne se trouve sous ou autour du panier.
3. Lavez soigneusement la grille et le panier dans de l'eau chaude savonneuse.
4. **Ne plongez jamais le corps de la friteuse dans l'eau.** Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide et séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.

Remarque : Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une légère odeur. C'est normal et cela disparaîtra après quelques utilisations.
Avertissement : Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

GUIDE D'UTILISATION

1. Placez la friteuse à air sur une **surface plane, stable et résistante à la chaleur**, à proximité d'une **prise électrique adaptée**.
2. Retirez le **panier de cuisson** en tenant la poignée et placez-le sur une surface propre et plane. Disposez les aliments uniformément sur la grille, sans trop remplir le panier.
3. Replacez le **panier de cuisson** dans le corps de l'appareil et assurez-vous qu'il est correctement positionné. Branchez ensuite l'appareil sur le secteur.
4. La **température réglable** varie entre **80 °C et 200 °C**, et le **temps réglable** entre **1 et 60 minutes**.
5. Lorsque la friteuse est froide, il est recommandé d'utiliser la **fonction de préchauffage** (sans aliments dans le panier). L'indicateur de chauffage s'allume et l'appareil commence le processus de préchauffage. Les résultats de cuisson seront meilleurs si l'appareil est préchauffé.
6. Suivez les instructions du chapitre **« Instructions d'utilisation du panneau de commande »** pour régler la température et le temps adaptés au plat choisi, puis démarrez l'appareil.
7. Lorsque le temps programmé est atteint, l'appareil vous indiquera que vous pouvez retirer le **panier de cuisson** pour vérifier les aliments. Secouez ou retournez les aliments, puis replacez fermement le panier dans le corps de l'appareil. Si nécessaire, ajustez la température et le temps.
8. Lorsque le **panier de cuisson** est retiré, l'élément chauffant s'arrête automatiquement et un message s'affiche à l'écran pour indiquer que le panier a été retiré. Dès que le panier est remis correctement en place, l'appareil reprend automatiquement le processus de chauffage.
9. À la fin du temps de cuisson programmé, un **signal sonore continu** retentira et la friteuse à air **s'éteindra automatiquement**.
10. Contrôlez si les aliments ont atteint le **niveau de cuisson et de dorure souhaité**. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, ajustez la température et le temps, puis poursuivez jusqu'à ce que les aliments soient parfaitement cuits.
11. Après la cuisson, retirez avec précaution le **panier de cuisson** du corps de l'appareil et placez-le sur une **surface plane et résistante à la chaleur**. Transférez ensuite les aliments dans un plat ou un bol approprié.
12. La cuisson peut être reprise immédiatement si désiré. **Débranchez toujours l'appareil** lorsqu'il n'est pas utilisé.

Remarque : La friteuse à air **ne chauffera pas tant que le bouton Start/Stop n'aura pas été activé**. Si le **panier de cuisson** n'est pas correctement inséré, l'appareil ne chauffera pas et un message à l'écran indiquera que le panier a été retiré. Après la fin du processus de cuisson, appuyez sur le **bouton Power** pour éteindre la friteuse à air.

Avertissement :

- Faites attention lorsque vous **secouez ou retournez les aliments** dans le panier de cuisson. Pour éviter les blessures ou les dommages à l'appareil, **ne secouez jamais l'appareil entier**.
- Soyez très prudent lors du **retrait ou du repositionnement** du panier de cuisson, afin d'éviter les **brûlures causées par la vapeur chaude**.
- Ne placez pas la **grille ou le panier chaud** directement sur une surface en plastique après la cuisson, afin d'éviter tout dommage dû à la chaleur. **Ne retournez jamais le panier avec la grille à l'intérieur.**

SFATURI UTILE

1. Uleiul de măsline sau uleiul vegetal este **excelent pentru utilizarea în friteuza cu aer**. Aplicarea unui strat subțire de ulei pe alimente le face mai crocante și îmbunătățește rezultatul final. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt **uscate**înainte de a aplica uleiul.
2. Tăierea alimentelor în **bucăți mai mici** mărește suprafața de gătire și le conferă o textură mai crocantă. Pentru cele mai bune rezultate, **activați funcția de preîncălzire** înainte de a începe gătirea.
3. **Nu umpleți coșul de gătit prea mult.** Nu depășiți niciodată jumătate din capacitatea maximă.
4. Pentru un rezultat optim, anumite alimente trebuie **întoarse sau agitate** în timpul gătitului cu aer fierbinte. Consultați capitolul **„Introducerea meniurilor"** pentru instrucțiuni specifice.
5. La prepararea alimentelor care conțin în mod natural **cantități mari de grăsime**, cum ar fi aripioarele de pui sau cârnații, poate fi necesară **îndepărtarea excesului de grăsime** din coș între diferitele etape de gătire pentru a preveni formarea excesivă de fum.
6. **Uscați întotdeauna bine alimentele** înainte de gătire. Acest lucru îmbunătățește rumenirea și reduce riscul de formare a fumului.
7. Asigurați-vă că alimentele din coșul de gătit **nu depășesc marginea superioară**, pentru a permite circulația liberă a aerului fierbinte și o gătire uniformă.

INTRODUCERE ÎN MENIURI

Aliment	Temp	Temps	Maintien au chaud	Plage de température	Plage de temps	Secouer
Frites	200℃	20min	Oui	80~200℃	1~60min	Oui
Steak	200℃	13min	Oui	80~200℃	1~60min	Oui
Ailes de poulet	200℃	15min	Oui	80~200℃	1~60min	Oui

Pilons de poulet	200℃	20min	Oui	80~200℃	1~60min	Oui
Poisson	180℃	20min	Oui	80~200℃	1~60min	Oui
Légumes	180℃	10min	Oui	80~200℃	1~60min	Oui
Gâteau	160℃	30min	Oui	80~200℃	1~60min	Non
Fruits secs	60℃	240min	Non	60~80℃	120~540min	Non

REMARQUES

1. Utilisez toujours un **thermomètre à viande** pour vérifier que la viande, la volaille et le poisson sont **entièrement cuits**avant consommation.
2. Les informations figurant dans le chapitre **« Présentation des menus »** ne servent qu'à titre **indicatif**. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la **quantité, de l'épaisseur et de la densité** des aliments, ainsi que selon qu'ils sont **frais, décongelés ou congelés**.
3. Le chapitre **« Présentation des menus »** indique le **temps de cuisson moyen**, y compris les actions à effectuer pendant la cuisson et les étapes recommandées pour obtenir les **meilleurs résultats**.
4. La préparation de **plus petites portions** réduit généralement le **temps de cuisson** et améliore le **résultat final**. Ajustez les **réglages de température et de durée** en fonction de vos préférences.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avertissement :** Laissez toujours la friteuse à air **refroidir complètement** avant de la nettoyer.
2. Débranchez l'appareil et retirez le **panier de cuisson** du corps principal. Assurez-vous que le **panier de cuisson** et la **grille** ont complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.
3. Lavez le **panier de cuisson** et la **grille** à l'eau chaude savonneuse. **N'utilisez pas d'ustensiles métalliques**, de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques forts, car ils peuvent **endommager le revêtement antiadhésif**.
4. La **grille** et le **panier de cuisson** sont **compatibles avec le lave-vaisselle**. Pour de meilleurs résultats, placez-les sur le **panier supérieur** du lave-vaisselle.
5. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un **chiffon doux, humide et non abrasif**.
6. Cet appareil **ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur**. À l'exception du nettoyage régulier, toute opération de maintenance nécessitant un démontage doit être effectuée **uniquement par un technicien qualifié**.

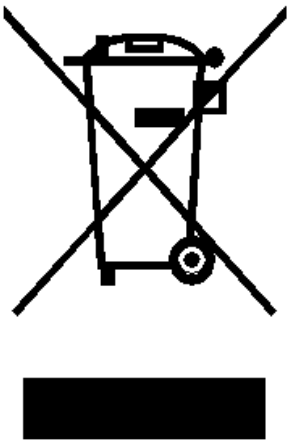
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Aucun affichage ou le panneau de commande ne répond pas.	La fiche n'est pas correctement insérée ou le panier n'est pas positionné correctement.	Branchez la fiche correctement et assurez-vous que le panier est bien en place. Vérifiez que le bouton **Power** est allumé.
Brunissement inégal.	Les aliments n'ont pas été secoués pendant la cuisson.	Retirez le panier à mi-cuisson et secouez les aliments pour un brunissement uniforme.
Fumée excessive.	Trop d'humidité à la surface des aliments.	Séchez les aliments avec du papier absorbant avant la cuisson.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de le ranger.
2. Ne rangez pas la friteuse dans un endroit chaud ou humide.
3. Pour une meilleure protection, conservez-la dans son emballage d'origine ou dans un endroit propre et sec.

ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux en fin de vie. Pour éviter tout dommage à l'environnement ou à la santé humaine, il doit être déposé dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à la conservation des ressources naturelles et garantissent un traitement respectueux de l'environnement.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le service de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

COOKUT

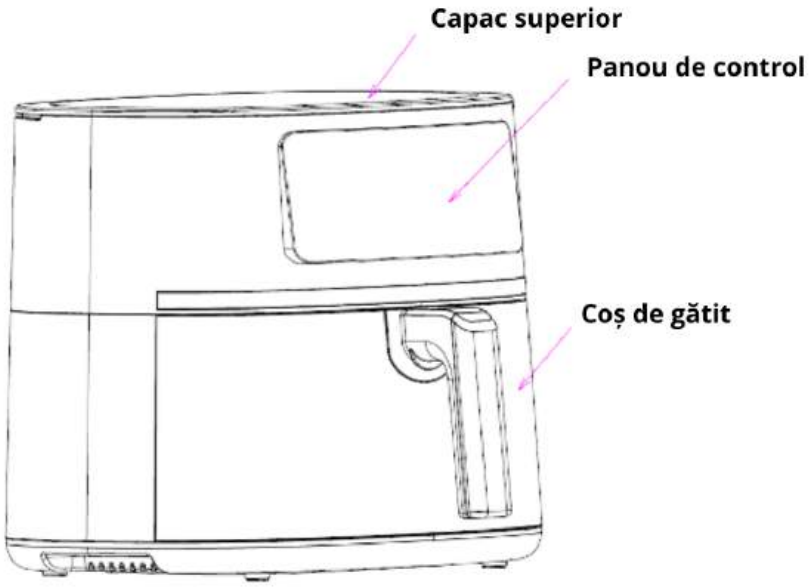
RO | GHID DE UTILIZARE FRITEUZĂ CU AER 6L



MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

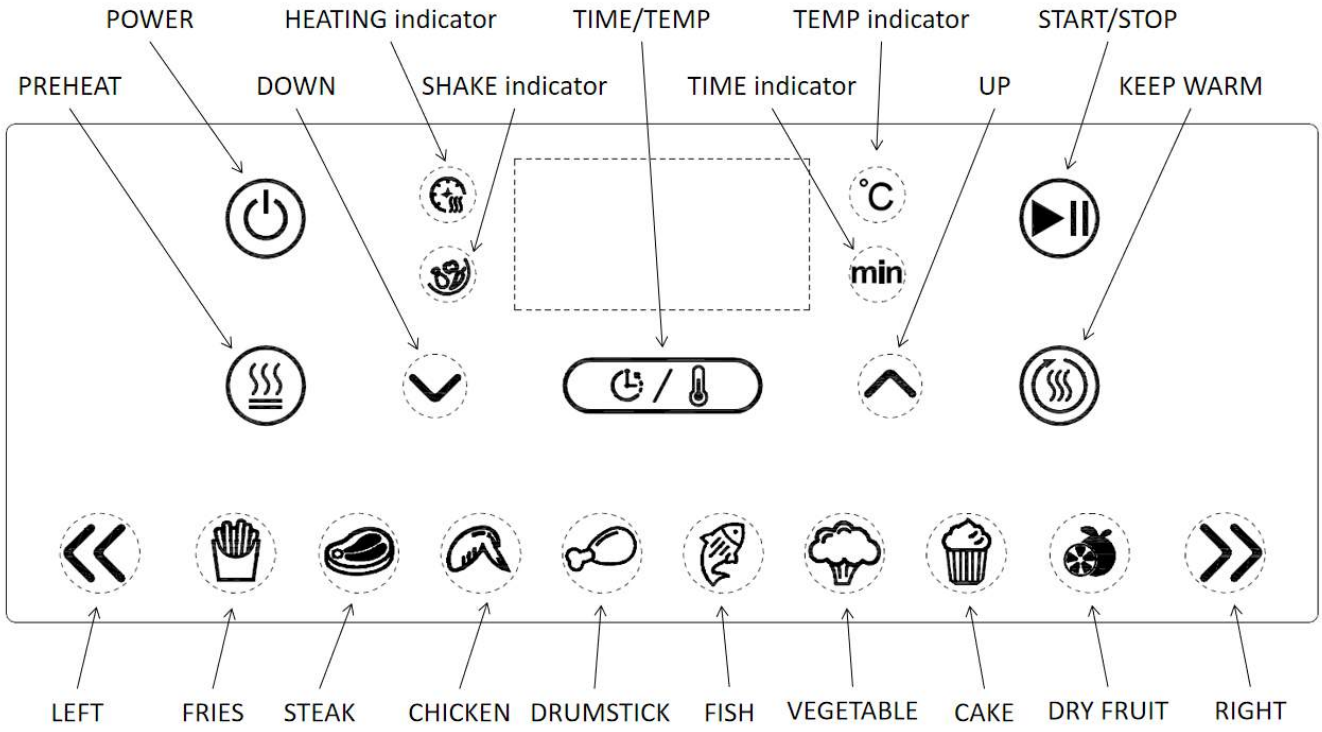
La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna următoarele măsuri de siguranță de bază:

1. Citiți cu atenție toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele sau butoanele.
3. Pentru a evita șocurile electrice, nu scufundați cablul de alimentare, fișa sau aparatul în apă sau alte lichide.
4. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a monta sau demonta piese și înainte de curățare.
5. Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa este deteriorată, dacă aparatul nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat în orice mod. Duceți-l la un tehnician autorizat pentru verificare sau reparație.
6. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, un agent de service autorizat sau o persoană calificată, pentru a evita orice pericol.
7. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producător poate provoca răniri.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu îl lăsați să atingă suprafețe fierbinți.
10. Nu plasați aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz ori electric și nu îl introduceți într-un cuptor încălzit.
11. Fiți foarte atenți când mutați aparatul care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
12. Pentru a opri aparatul, apăsați mai întâi butonul **Power**, apoi scoateți fișa din priză.
13. Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
14. Asigurați-vă întotdeauna că **coșul de gătit** este complet închis în timpul funcționării. Fritoză cu aer cald nu va funcționa dacă coșul nu este introdus corect.
15. După finalizarea preparării, atât coșul de gătit, cât și mâncarea sunt fierbinți. Manipulați cu atenție.
16. Nu utilizați coșul de gătit pentru depozitare, în special pentru obiecte precum hârtie, carton sau plastic.
17. Acest aparat nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau un sistem de control la distanță.
18. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență, decât dacă sunt supravegheate sau instruite de o persoană responsabilă de siguranța lor.
19. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
20. Doar pentru uz casnic.



CUNOAȘTEȚI FRITOZA CU AER CALD

PANOU DE CONTROL



POWER	PORNIT/OPRIT
HEATING indicator	Indicator de încălzire
TIME/TEMP	TIMP/TEMP
TEMP indicator (°C)	Indicator de temperatură (°C)
TIME indicator (min)	Indicator de timp (min)
START/STOP	START/PAUZĂ
KEEP WARM	MENȚINERE CALD
PREHEAT	PREÎNCĂLZIRE
DOWN	ÎN JOS
UP	ÎN SUS
LEFT / RIGHT	STÂNGA / DREAPTA
SHAKE indicator	Indicator de agitare

FRIES	Cartofi prăjiți
STEAK	Friptură
CHICKEN	Pui
DRUMSTICK	Pulpe de pui
FISH	Pește
VEGETABLE	Legume
CAKE	Prăjitură
DRY FRUIT	Fructe uscate

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A PANOUlUI DE CONTROL

1. După conectarea aparatului la priză, se va auzi un semnal sonor, iar toate indicatorii de pe panoul de control se vor aprinde timp de o secundă. Apoi aparatul intră în **modul standby**. În acest moment, doar indicatorul butonului **Power**rămâne aprins constant.
2. Apăsați scurt butonul **Power** “  ” , pentru a activa toate funcțiile panoului de control. Temperatura implicită este **200 °C**, iar timpul implicit este **15 minute**.
3. Apăsați scurt butoanele “  ” sau “  ” pentru a selecta meniul dorit. Indicatorul meniului selectat va clipi.
4. Apăsați scurt butonul **Time/Temp** “  ” pentru a comuta între setările de timp și temperatură. Reglați valorile dorite cu butoanele “  ” sau “  ”. Țineți apăsat pentru ajustare rapidă.
5. După setarea temperaturii, timpului și meniului dorit, apăsați scurt butonul **Start/Stop** “  ”, pentru a începe gătirea. Indicatorul de încălzire se va aprinde.
6. În timpul funcționării, apăsați din nou **Start/Stop** “  ”, pentru pauză. Indicatorul de încălzire se va stinge. Apăsați din nou pentru reluarea gătitului.
7. După terminarea preparării sau dacă butonul **Power** este menținut apăsat, aparatul va ieși din modul de gătire. Se va auzi un semnal sonor, indicatorul de încălzire se va stinge, iar afișajul va arăta „0:00”. Apoi aparatul revine în modul standby.
8. Funcția **Preîncălzire** are o temperatură implicită de **200 °C** și o durată de **3 minute**. Timpul și temperatura nu pot fi ajustate în timpul acestei funcții. În modul standby sau pauză, apăsați scurt butonul **Preheat** “  ” pentru activare; apăsați din nou pentru anulare. Apoi apăsați **Start/Stop** “  ” pentru a începe preîncălzirea.
9. Funcția **Menținere la cald** are o temperatură implicită de **80 °C** și o durată de **60 minute**. Timpul și temperatura nu pot fi modificate în timpul acestei funcții. După terminarea gătitului, aparatul intră automat în modul de menținere la cald, apoi revine în modul standby.
10. Coșul de gătit poate fi îndepărtat oricând. Când este scos, aparatul se pune automat pe pauză, iar afișajul va arăta „---”. Funcționarea se reia automat după ce coșul este reintrodus corect.
11. Când aparatul ajunge la momentul prestabilit, indicatorul de **agitare** va clipi și se va auzi un semnal sonor de 30 de secunde pentru a vă reaminti să agitați mâncarea. Dacă agitați coșul și îl reintroduceți sau ignorați semnalul, aparatul va continua automat gătirea.

Ambele situații sunt considerate ca finalizarea acțiunii de agitare. După ce acest lucru s-a întâmplat, semnalul sonor se oprește, indicatorul de agitare se stinge, iar aparatul continuă automat procesul de gătire.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți **coșul de gătit** din aparat, ținând de mâner, și așezați-l pe o suprafață curată și plană. Fritoză este livrată cu **grătarul** deja montat în coș. Îndepărtați toate materialele de ambalaj și etichetele din interior și exterior.
2. Verificați cu atenție dacă nu a rămas material de ambalaj sub sau în jurul coșului.
3. Spălați coșul și grătarul cu apă caldă și detergent de vase.
4. **Nu scufundați carcasa friteuzei în apă.** Ștergeți exteriorul cu o cârpă umedă și uscați bine toate piesele.

Notă: La prima utilizare, aparatul poate emite un ușor miros. Este normal și va dispărea după câteva utilizări.
Avertisment: Acest aparat nu este destinat fierberii apei.

GHID DE UTILIZARE

1. Așezați friteuza cu aer pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, în apropierea unei prize potrivite.
2. Scoateți **coșul de gătit** apucând de mâner și așezați-l pe o suprafață curată și plană. Așezați alimentele uniform pe grătar, dar nu umpleți coșul excesiv.
3. Reintroduceți **coșul de gătit** în carcasă și asigurați-vă că este poziționat corect. Apoi conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Temperatura reglabilă variază între **80 °C și 200 °C**, iar timpul reglabil între **1 și 60 de minute**.
5. Atunci când friteuza este rece, se recomandă utilizarea funcției de **preîncălzire** (fără alimente în coș). Indicatorul de încălzire se va aprinde, iar aparatul va începe procesul de preîncălzire. Rezultatele de gătire vor fi mai bune atunci când aparatul este preîncălzit.
6. Urmați instrucțiunile din capitolul **„Instrucțiuni de utilizare pentru panoul de control”** pentru a seta temperatura și timpul corespunzător preparatului ales, apoi porniți aparatul.
7. Când timpul setat este atins, aparatul vă va indica faptul că puteți scoate **coșul de gătit** pentru a verifica alimentele. Agitați sau întoarceți alimentele, apoi reintroduceți coșul ferm în carcasă. Dacă este necesar, ajustați temperatura și timpul.
8. Atunci când **coșul de gătit** este scos, elementul de încălzire se întrerupe automat, iar pe afișaj apare un mesaj care indică îndepărtarea coșului. După ce coșul este reintrodus corect, aparatul reia automat procesul de încălzire.
9. După expirarea timpului de gătire setat, se va auzi un semnal sonor continuu, iar friteuza cu aer se va opri automat.
10. Verificați dacă alimentele au atins nivelul dorit de rumenire și gătire. Dacă este nevoie de o gătire suplimentară, ajustați temperatura și timpul și continuați până când alimentele sunt complet gătite.
11. După gătire, scoateți cu grijă **coșul de gătit** din carcasă și așezați-l pe o suprafață plană, rezistentă la căldură. Transferați alimentele preparate într-un vas sau bol potrivit.
12. Gătirea poate fi reluată imediat, dacă se dorește. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat.

Notă: Friteuza cu aer nu va încălzi atâta timp cât butonul **Start/Stop** nu este apăsat. Dacă **coșul de gătit** nu este așezat corect, aparatul nu va încălzi și pe afișaj va apărea un mesaj care indică faptul că **coșul a fost scos**. După finalizarea procesului de gătire, apăsați butonul **Power** pentru a opri friteuza cu aer.

Waarschuwing:

- Aveți grijă atunci când agitați sau întoarceți alimentele din **coșul de gătit**. Pentru a evita rănirea sau deteriorarea aparatului, **nu agitați întregul aparat**.
- Fiți foarte atenți atunci când scoateți sau reintroduceți **coșul de gătit**, pentru a evita arsurile cauzate de **aburul fierbinte**.
- Nu așezați grătarul sau **coșul fierbinte** direct pe o suprafață din plastic după gătire, pentru a evita deteriorarea cauzată de căldură. **Nu întoarceți niciodată coșul cu grătarul în interior cu susul în jos.**

SFATURI UTILE

1. Uleiul de măsline sau uleiul vegetal este **excelent pentru utilizarea în friteuza cu aer**. Aplicarea unui strat subțire de ulei pe alimente le face mai crocante și îmbunătățește rezultatul final. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt **uscate**înainte de a aplica uleiul.
2. Tăierea alimentelor în **bucăți mai mici** mărește suprafața de gătire și le conferă o textură mai crocantă. Pentru cele mai bune rezultate, **activați funcția de preîncălzire** înainte de a începe gătirea.
3. **Nu umpleți coșul de gătit prea mult.** Nu depășiți niciodată jumătate din capacitatea maximă.
4. Pentru un rezultat optim, anumite alimente trebuie **întoarse sau agitate** în timpul gătitului cu aer fierbinte. Consultați capitolul **„Introducerea meniurilor”** pentru instrucțiuni specifice.
5. La prepararea alimentelor care conțin în mod natural **cantități mari de grăsime**, cum ar fi aripioarele de pui sau cârnații, poate fi necesară **îndepărtarea excesului de grăsime** din coș între diferitele etape de gătire pentru a preveni formarea excesivă de fum.
6. **Uscați întotdeauna bine alimentele** înainte de gătire. Acest lucru îmbunătățește rumenirea și reduce riscul de formare a fumului.
7. Asigurați-vă că alimentele din coșul de gătit **nu depășesc marginea superioară**, pentru a permite circulația liberă a aerului fierbinte și o gătire uniformă.

INTRODUCERE ÎN MENIURI

Aliment	Temp	Timp	Menținere la cald	Interval temperatură	Interval timp	Agitare
Cartofi prăjiți	200℃	20min	DA	80~200℃	1~60min	DA
Friptură	200℃	13min	DA	80~200℃	1~60min	DA
Aripioare de pui	200℃	15min	DA	80~200℃	1~60min	DA
Pulpe de pui	200℃	20min	DA	80~200℃	1~60min	DA

Pește	180℃	20min	DA	80~200℃	1~60min	DA
Legume	180℃	10min	DA	80~200℃	1~60min	DA
Prăjitură	160℃	30min	DA	80~200℃	1~60min	NU
Fructe uscate	60℃	240min	NU	60~80℃	120~540min	NU

OBSERVAȚII

1. Folosiți întotdeauna **un termometru pentru carne** pentru a verifica dacă carnea, pasărea și peștele sunt complet gătite înainte de consum.
2. Informațiile din capitolul **„Introducerea meniurilor”** servesc doar ca **ghid orientativ**. Timpul de gătire poate varia în funcție de **cantitatea, grosimea și densitatea alimentelor**, precum și de faptul dacă acestea sunt **proaspete, decongelate sau congelate**.
3. Capitolul **„Introducerea meniurilor”** prezintă **timpul mediu de gătire**, incluzând acțiunile care trebuie efectuate în timpul preparării și pașii recomandați pentru obținerea celor mai bune rezultate.
4. Prepararea **porțiilor mai mici** reduce, de obicei, timpul de gătire și îmbunătățește rezultatul final. Ajustați setările de **temperatură și timp** în funcție de preferințele dumneavoastră.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Avertisment: Lăsați întotdeauna friteuza cu aer să se **răcească complet** înainte de curățare.

1. Deconectați aparatul de la priză și scoateți **coșul de gătit** din unitatea principală. Asigurați-vă că atât coșul de gătit, cât și grătarul s-au **răcit complet** înainte de curățare.
2. Spălați **coșul de gătit** și **grătarul** în apă fierbinte cu detergent lichid. **Nu utilizați ustensile metalice**, produse abrazive sau detergenți puternici, deoarece pot deteriora **stratul antiaderent**.
3. Grătarul și coșul de gătit sunt **compatibile cu mașina de spălat vase**. Pentru cele mai bune rezultate, așezați-le **pe raftul superior** al mașinii de spălat vase.
4. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cu **o cârpă moale, umedă și neabrazivă**.
5. Acest aparat **nu conține piese care pot fi reparate de utilizator**. În afară de curățarea de rutină, orice operațiune de întreținere care necesită demontarea aparatului trebuie efectuată **numai de personal de service calificat**.

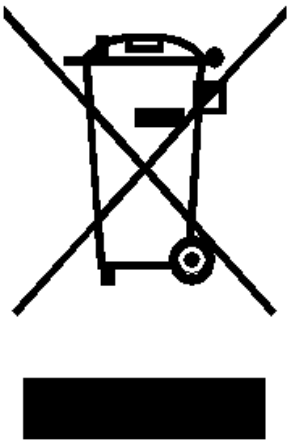
DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nicio indicație sau panoul de control nu răspunde.	Ștecherul nu este introdus corect în priză sau **coșul de gătit** nu este așezat corect.	Introduceți ferm ștecherul în priză și verificați dacă **coșul de gătit** este poziționat corespunzător. Asigurați-vă că **butonul PORNIT/OPRIT** este activat.
Rumenire neuniformă.	Alimentele nu au fost agitate în timpul gătirii.	Când aparatul vă indică acest lucru, scoateți **coșul de gătit** la jumătatea procesului și **agitați alimentele** pentru o rumenire uniformă.
Formare excesivă de fum.	Pe suprafața alimentelor se află prea multă umezeală.	**Tamponați alimentele** cu prosoape de hârtie pentru a elimina excesul de umezeală înainte de gătire.

INSTRUCȚIUNI DE DEPOZITARE

1. Asigurați-vă că friteuza cu aer este **deconectată de la priză** și că toate componentele sunt **complet curate și uscate**înainte de depozitare.
2. **Nu depozitați** friteuza cu aer într-un mediu **cald sau umed**.
3. Pentru o protecție optimă, depozitați friteuza cu aer **în ambalajul original** sau într-un **loc curat și uscat**.

ELIMINARE ECOLOGICĂ



Acest produs **nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere obișnuite** la sfârșitul duratei sale de viață. Pentru a preveni posibile daune asupra mediului sau sănătății publice, aparatul trebuie predat la **un punct de colectare adecvat**pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

O **eliminare și reciclare corectă** contribuie la conservarea resurselor naturale și asigură faptul că produsul este procesat într-un mod **responsabil față de mediu**.

Pentru informații suplimentare privind reciclarea acestui produs, contactați **autoritățile locale**, **serviciul de gestionare a deșeurilor** sau **magazinul de unde ați achiziționat aparatul**.