

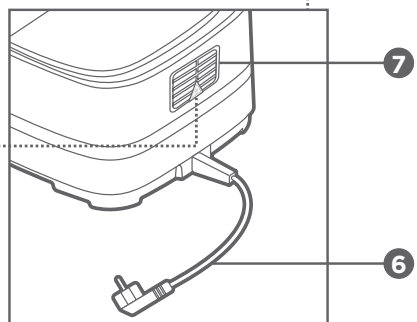
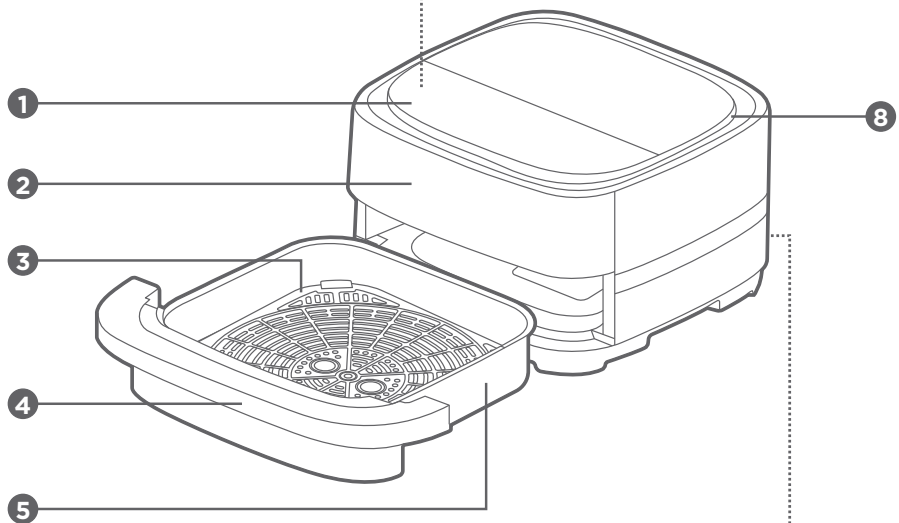
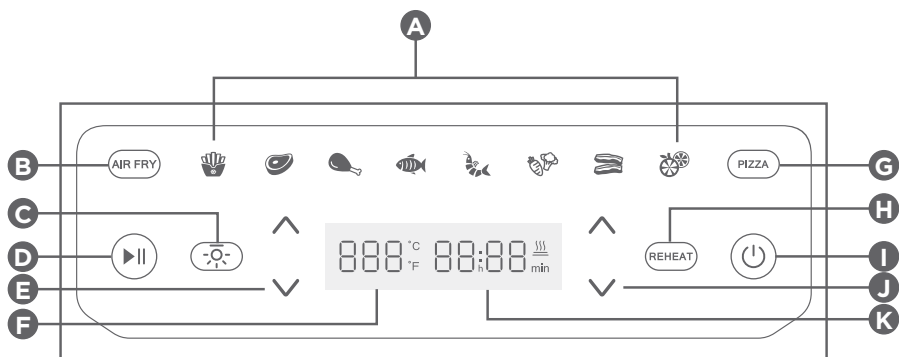
Qilive



Air fryer pizza Q.5551

- FR** Friteuse sans huile pour pizza
- ES** Freidora de aire para pizza
- PT** Pizza Air Fryer
- PL** Frytkownicy powietrzna z funkcją pieczenia pizzy
- HU** Légkeveréses pizzasütő
- RO** Friteuză cu aer pentru pizza
- RU** Аэрофритюрница для приготовления пиццы
- UA** Аерофритюрниця для піци

EN	User manual	P. 4
FR	Manuel d'utilisation	P. 12
ES	Manual de instrucciones	P. 21
PT	Manual de utilização	P. 30
PL	Instrukcja obsługi	S. 39
HU	Használati utasítás	48. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 57
RU	Руководство пользователя	C. 66
UA	Довідник користувача	C. 75



EN

FR

ES

PT

PL

HU

RO

RU

UA

CONTENT OVERVIEW :

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 5
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 5
4. BEFORE FIRST USE	P. 6
5. SETTING UP	P. 7
6. OPERATION	P. 7
7. USEFUL INFORMATION	P. 9
8. CLEANING AND CARE	P. 10
9. TROUBLESHOOTING	P. 11

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use. It contains important safety information as well as instructions concerning the use and maintenance of the appliance. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the appliance.

- To protect against electrical hazards, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquids. Never rinse them under the tap. (see CLEANING AND CARE).
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please see CLEANING AND CARE.
- This appliance has a built-in timer and will automatically shut off when the timer has finished.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 
RISK OF BURNS: Do not touch hot surfaces. Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use.
- Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the control panel with wet hands.
- Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.
- When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or electric burner, or in a heated oven. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.
- Never operate the appliance unattended.
- If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the frying drawer.

18. This product contains a light source of energy efficiency class <G>.
19. This appliance is intended for household use only. It is not intended for outdoor use.
20.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.

21.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment". This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. Do not operate the appliance near flammable liquids or gases, or flammable materials (e.g. curtains, tablecloths, wallpapers, etc.).
24. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Keep a minimum clearance distance on all sides of at least 10 cm. Do not block the air inlets and outlets of the appliance.
25. Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement, next to a swimming pool or bathtub).

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	2200 W
Standby mode power:	≤ 0.5 W
Temperature range (varies with the modes):	40 °C – 230 °C
Time range (varies with the modes):	1 minute – 12 hours
Capacity:	4 Litres
Fryer basket fits:	A 10 inch pizza
Protection class:	Class I
The period after which the appliance reaches automatically standby mode:	30 s

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Control panel | 5. Fryer basket |
| 2. Transparent window | 6. Power cord |
| 3. Airflow tray | 7. Air outlets |
| 4. Basket handle | 8. Air inlets |

3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW

- | | |
|---|----------------------------------|
| A. Preset cooking mode indicators | G. Pizza Mode button |
| B. Air Fry button | H. Reheat Mode button (Preheat) |
| C. Light button | I. Power button |
| D. Start/Pause button | J. Time increase/decrease button |
| E. Temperature increase/decrease button | K. Time display |
| F. Temperature display | |

3.3. COOKING MODES

Cooking Modes	Default		Adjustable range	
	Temperature	Time (minutes)	Temperature	Time (minutes)
Reheat Mode, Pizza Mode				
 Reheat (Preheat)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
 Pizza	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Preset Cooking Modes				
 Fries	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
 Beef steaks	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
 Drumstick	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
 Fish	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Prawns	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Vegetables	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
 Bacon	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
 Dehydrate	60 °C	8 hours	(40-100 °C)	(1 minute – 12 hours)

The cooking temperature and time may vary depending on the size, quantity, type of food, and whether the food is frozen or not. Always check food halfway through cooking to determine the final cooking time and temperature required. Adjust the settings as necessary.

4. BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials from the appliance.
2. Check that the appliance has no visible damage and that all parts are complete.
3. Before first use or after prolonged storage, clean the appliance and accessories following the instructions in the **CLEANING AND CARE** section.
4. It is recommended to turn on and set the appliance at the highest temperature for 10-15 minutes without food to eliminate the "new" smell and burn off the protective lubricant. The process may produce a slight smoke or odour. Make sure the room is well ventilated.

5. SETTING UP

1. Place the appliance on a level, stable, dry, and heat-resistant surface. If required, use a non-slip heat-resistant mat under the appliance to protect the worktop from heat or permanent blemishes.
2. Keep a minimum clearance distance of 10 cm on all sides of the appliance from other items to allow proper air circulation during cooking. Do not cover the appliance with any items to avoid fire.

6. OPERATION



CAUTION – Risk of burns:

- **Hot surface!** Do not touch hot surfaces. The air fryer basket, heating elements, and metal surfaces of the appliance become hot during use and are subject to residual heat after use. Use available handles or knobs. Always wear oven mitts when handling the hot air fryer basket.
- **Hot steam!** Beware of hot steam escaping from the air outlets and when removing the air fryer basket from the appliance.

This air fryer is specially designed for reheating and cooking homemade pizzas and also for air frying. Always use the airflow tray to allow hot air to circulate around the food and excess fats and oils to drip to the bottom of the fryer basket, preventing them from collecting under the food. When air frying, simply add 1 or 2 tablespoons of cooking oil to fresh potatoes or lean foods for a crispy result.

TIP: If the appliance is cold, preheat the appliance to the cooking temperature for 5 minutes without food before air frying.

6.1. AIR FRYING

1. Plug the power cord into a grounded power outlet. The  button will start to blink to indicate that the appliance is connected to the power supply.
2. Remove the fryer basket from the main unit.
3. Place the airflow tray in the fryer basket.
4. Put the prepared ingredients on the airflow tray. Do not overfill the fryer basket to allow air circulation and proper cooking. Make sure that food does not touch the heating elements located at the top of the cooking cavity.
 - If you are cooking beef steaks or pork chops, place the pieces in a single layer on the airflow tray with small spaces between them.
5. Reinsert the fryer basket into the main unit.
6. Touch the  button to turn the appliance on. The control panel will light up.
7. Select the a cooking mode by performing one of the steps below:
 - To select a Preset Cooking Mode, touch the  button repeatedly (→ **COOKING MODES**). The  button and the corresponding preset cooking mode indicator will start blinking on the control panel.
 - To select Pizza Mode, touch the  button. The button will start blinking.
 - To reheat food or preheat the appliance when it is cold, touch the  button. The button will start blinking.
8. To adjust the cooking temperature, touch the Temperature  /  button. Touch and hold the button for fast scrolling.
9. To adjust the cooking time, touch the Time  /  button. Touch and hold the button for fast scrolling.
10. Touch the  button to start cooking.
11. Touch the  button to turn the cooking cavity light on or off.

12. To check the cooking progress or turn the food halfway through cooking:
 - Remove the fryer basket from the appliance. The display will show “OPEN” and cooking will pause.
 - To turn the food, rest the fryer basket on a heat-resistant surface and use a pair of tongs (→ **AIR FRYING GUIDE**).
 - Reinsert the fryer basket into the appliance to continue cooking.
13. At the end of the timer, the display will show “End” and cooking will stop with 3 beeps. The fan will continue to run for a few seconds and then stop. The appliance will automatically enter standby mode after 30 seconds if it is not used.

6.2. PAUSING OR CANCELLING COOKING, MANUAL OFF

- If you need to pause the cooking process, touch the  button. Touch the button again to continue cooking.
- To cancel the cooking process or manually turn off the appliance at any time, touch the  button.

6.3. AFTER COOKING

When cooking ends and the fan stops running:

1. Pull out the air fryer basket and place it on a flat and heat-resistant surface. Use a pair of tongs to transfer the food to a serving plate. Do not turn the basket over to avoid pouring excess fats and oils collected in the bottom onto the food.
2. If you need to continue cooking another batch of food, use kitchen paper to wipe off any excess fats and oils in the bottom of the air fryer basket to prevent smoking. It will not be necessary to preheat the appliance while it is hot.
3. Once finished using the appliance, unplug the power cord from the electrical outlet. Wait until the appliance cools down completely before moving or cleaning it.

6.4. STANDBY MODE

The appliance will automatically enter standby mode after 5 minutes if it is paused, cooking is not started, or the fryer basket is removed for too long.



CAUTION: Always unplug the appliance when it is not in use. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it can be safely handled or cleaned.

7. USEFUL INFORMATION

7.1. AIR FRYING GUIDE

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Turn	Remark
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-500	18-25	200	Yes	–
Thick frozen fries	300-500	20-25	200	Yes	–
Potato gratin	500	20-25	200	–	–
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180	Yes	–
Pork chops	100-600	12-18	180	Yes	–
Hamburger	100-600	10-20	180	Yes	–
Sausage roll	100-600	13-15	200	–	–
Drumsticks	100-600	25-30	180	Yes	–
Chicken breast	100-600	18-25	180	Yes	–
Snacks					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	Yes	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	–	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	–	–
Baking					
Cake	300	8-15	180	–	Use baking tin/ oven dish
Quiche	300	20-22	180	–	
Muffins	300	15-18	200	–	
Sweet snacks	300	20	160	–	

7.2. SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE

Use a meat thermometer to make sure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before consuming. Follow these safe minimum internal temperatures recommended by the USDA. You can cook food to a higher internal temperature according to your preference.

Beef, lamb	63 °C (145 °F)
Pork	71 °C (160 °F)
Ground meats	71 °C (160 °F)
Poultry products	77-82 °C (170-180 °F)
Fish, shellfish	63 °C (145 °F)
Reheating meat, poultry, leftovers	74 °C (165 °F)

7.3. AIR FRYING TIPS

- Cooking oils, such as canola, sunflower, or vegetable oil, work well for air frying.
- Please add oil as required. Unless foods are pre-packaged and pre-greased, use a little cooking oil (only 1-2 tablespoons) on certain foods to ensure a crisp and golden result.
- For crispier results, always pat dry foods with kitchen paper before adding oil and cooking. Rub, brush, or spray cooking oil evenly onto foods.
- Cut foods into smaller pieces to create more surface area for crisping.
- When cooking meats, place them in a single layer in the air fryer basket to allow even browning and ensure the pieces can be cooked through.
- To make crispy homemade fries or potato wedges, soak freshly peeled and cut potatoes in water for 30 minutes. Pat dry with kitchen paper, and then rub with 1 tablespoon of cooking oil before air frying.
- Do not prepare extremely fatty foods, such as sausages, in the air fryer.
- Use a baking pan in the air fryer basket to bake a cake or quiche, or to air fry delicate or filled ingredients.
- You can use store-bought dough to prepare filled snacks, such as calzones, quickly and easily. Foods made with store-bought dough requires less preparation time than homemade dough.
- The air fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 150 °C for approximately 10 minutes.

8. CLEANING AND CARE



WARNING: Before cleaning, always unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool down completely.



WARNING: To avoid electrical hazards, never immerse the main unit, power cord or plug in water or any liquid. Never rinse them under the tap.

- Clean the appliance after each use.
- **IMPORTANT:** Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- Wipe the exterior of the main unit with a soft, moist cloth.
- When required, clean the heating elements with a soft cleaning brush to remove any food residue.
- Wipe the cooking cavity with a soft cloth, moistened with warm water. Allow to air dry completely.
- Clean the fryer basket and airflow tray in warm soapy water with a soft sponge. To remove stubborn food residues, fill the air fryer basket with warm water and add a little dishwashing liquid. Place the airflow tray inside and soak for 10 minutes before cleaning. Dry thoroughly after cleaning.
- Allow all parts to dry completely before closing the air fryer basket.
- Store the appliance unplugged, in a cool, clean and dry place.
- **KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.**

9. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The air fryer does not work.	Loose connection.	Insert the plug firmly into the power outlet.
	There is no electricity from the power outlet.	Try another power outlet.
The ingredients fried in the air fryer are not cooked properly.	There are too many ingredients in the basket.	Reduce the amount of ingredients. Cook in smaller batches.
	The set temperature is too low.	Try increasing the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Try adding a few more minutes to the cooking time.
	The pieces of food are too large.	Try cutting food into smaller pieces.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of foods need to be turned halfway through the cooking time.	See AIR FRYING GUIDE section.
The snacks are not crispy after air frying.	The snacks were meant to be cooked in a deep fryer.	■ Cook snacks intended for traditional baking ovens. ■ Lightly brush the snacks with a little cooking oil for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	The basket is overfilled.	Reduce the amount of food. Do not overfill the basket.
	The airflow tray is not positioned correctly.	Make sure the airflow tray is positioned correctly and then push it to the bottom of the basket.
White smoke is coming out of the appliance.	The ingredients are too greasy and fat has dripped to the bottom of the basket.	■ Try cooking leaner ingredients. ■ Remove excess fat in the bottom of the basket with kitchen paper between batches.
	The basket still had grease from previous use.	■ White smoke is produced when fat is heated in the bottom of the basket. ■ Clean the basket thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The right type of potato was not used.	■ Use the right type of fresh potatoes. ■ Cut into 1/4-inch matchsticks.
	The fresh potato sticks were not soaked.	Soak the fresh potato sticks in water for 10 minutes to remove excess starch, rinse and pat dry.
The fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The potato sticks were too wet or no oil was added.	■ Make sure to dry the potato sticks well before adding oil. ■ Rub a little cooking oil on the fries for crispiness.

TABLE DES MATIÈRES :

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 12
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 13
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 14
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 15
5. INSTALLATION	P. 15
6. FONCTIONNEMENT	P. 15
7. INFORMATIONS UTILES	P. 17
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 18
9. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 19

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Il contient des informations de sécurité importantes ainsi que des consignes sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez ces consignes pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

1. Afin d'éviter tout danger électrique, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
2. Pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
3. Cet appareil possède un minuteur intégré et s'éteindra automatiquement lorsque le temps sera écoulé.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils sont correctement surveillés ou si des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque manière que ce soit.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.
8.  **RISQUE DE BRÛLURES** : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'utilisation et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après l'utilisation.
9. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste à distance de toute surface chaude. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
12. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
13. Si la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.

14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière ou d'une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
15. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
17. Si l'appareil rejette de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez l'arrêt de la fumée avant de retirer le compartiment à friture.
18. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.
19. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
20.  Ce symbole indique que les composants sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.
21.  Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.
22. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
23. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou de matériaux inflammables (par ex : rideaux, nappes, papiers peints, etc.).
24. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Gardez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.
25. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou d'une humidité élevée (par ex. : dans une cave humide, près d'une piscine ou près d'une baignoire).

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2 200 W
Alimentation en mode veille :	≤ 0,5 W
Plage de température (varie selon les modes) :	40 °C – 230 °C
Plage horaire (varie selon les modes) :	1 minute à 12 heures
Capacité :	4 litres
Le panier de friteuse peut accueillir :	Une pizza de 10 pouces (25 cm)
Classe de protection :	Classe I
Période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode veille :	30 s

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

FR

3.1. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Panneau de commande | 5. Panier |
| 2. Fenêtre transparente | 6. Câble d'alimentation |
| 3. Plateau de circulation d'air | 7. Sorties d'air |
| 4. Poignée du panier | 8. Entrées d'air |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

- | | |
|--|--|
| A. Indicateurs de mode de cuisson
préréglés | G. Bouton de mode pizza |
| B. Bouton de cuisson sans huile | H. Bouton de mode de réchauffage
(préchauffage) |
| C. Bouton éclairage | I. Touche Marche/Arrêt |
| D. Bouton démarrage/pause | J. Bouton d'augmentation/diminution de
la durée |
| E. Bouton d'augmentation/diminution de la
température | K. Affichage du temps |
| F. Affichage de la température | |

3.3. MODES DE CUISSON

Modes de cuisson	Par défaut		Plage de réglage	
	Température	Durée (minutes)	Température	Durée (minutes)
Mode réchauffage, mode pizza				
 Réchauffer (Préchauffer)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
 Pizza	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Modes de cuisson prédéfinis				
 Frites	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
 Steaks de bœuf	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
 Cuisse de poulet	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
 Poisson	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Crevettes	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Légumes	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
 Bacon	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
 Déshydratation	60 °C	8 heures	(40-100 °C)	(1 minute – 12 heures)

La durée et la température de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliments, et si ces derniers sont congelés ou non. Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer la température et le temps de cuisson final requis. Ajustez les réglages selon vos besoins.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage de l'appareil.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et que toutes les pièces sont intactes.
3. Avant la première utilisation ou après un stockage prolongé, nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les consignes de la rubrique **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
4. Il est recommandé de mettre en marche et de régler l'appareil à la température la plus élevée pendant 10 à 15 minutes sans aliments pour éliminer l'odeur de « neuf » et brûler le lubrifiant protecteur. Ce processus peut produire une légère fumée ou une légère odeur. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

5. INSTALLATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et thermorésistante. Si nécessaire, utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger le plan de travail de la chaleur et des taches permanentes.
2. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm entre tous les côtés de l'appareil et les objets adjacents pour permettre une bonne circulation de l'air pendant la cuisson. Ne couvrez pas l'appareil avec des objets, quels qu'ils soient, afin d'éviter un incendie.

6. FONCTIONNEMENT



ATTENTION - Risque de brûlures :

- **Surface chaude !** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Le panier de la friteuse, les résistances et les surfaces métalliques de l'appareil deviennent brûlantes pendant l'utilisation et continuent de dégager une chaleur résiduelle après utilisation. Utilisez les poignées ou touches disponibles. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier chaud de la friteuse sans huile.
- **Vapeur chaude !** Attention à la vapeur chaude lorsqu'elle s'échappe des sorties d'air ou lorsque vous retirez le panier de la friteuse.

Cette friteuse sans huile est spécialement conçue pour réchauffer et cuire des pizzas faites maison mais aussi pour réaliser des fritures sans huile. Utilisez toujours le plateau de circulation d'air pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments et aux graisses et huiles en excès de s'égoutter au fond du panier de la friteuse, pour ne pas qu'elles s'accumulent sous les aliments. Lors de la friture, ajoutez simplement 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson aux pommes de terre fraîches ou aux aliments maigres pour un résultat croustillant.

CONSEIL : Si l'appareil est froid, préchauffez-le à la température de cuisson pendant 5 minutes sans aliments avant de réaliser la friture.

6.1. FRITURE SANS HUILE

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant mise à la terre. Le bouton  se met à clignoter pour indiquer que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.
2. Retirez le panier de la friteuse.
3. Placez le plateau de circulation d'air dans le panier de la friteuse.
4. Placer les ingrédients préparés sur le plateau de circulation d'air. Ne remplissez pas trop le panier de la friteuse pour permettre la circulation de l'air et une bonne cuisson. Assurez-vous que les aliments ne touchent pas les résistances situées en haut de la cavité de cuisson.

- Pour faire cuire des steaks de bœuf ou des côtelettes de porc, placez-les en une seule couche sur le plateau de circulation d'air, en les espaçant un peu.
- 5. Réinsérez le panier dans la friteuse.
- 6. Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le panneau de commande s'allume.
- 7. Sélectionnez le mode de cuisson en effectuant l'une des étapes ci-dessous :
 - Pour sélectionner un mode de cuisson pré-réglé, appuyez sur le bouton  à plusieurs reprises (→ **MODES DE CUISSON**). Le bouton  et l'indicateur de mode de cuisson pré-réglé correspondant se mettent à clignoter sur le panneau de commande.
 - Pour sélectionner le mode Pizza, appuyez sur le bouton . Le bouton se met à clignoter.
 - Pour réchauffer des aliments ou préchauffer l'appareil lorsqu'il est froid, appuyez sur le bouton . Le bouton se met à clignoter.
- 8. Appuyez sur le bouton de température  /  pour régler la température de cuisson. Gardez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres plus vite.
- 9. Appuyez sur le bouton de durée  /  pour régler le temps de cuisson. Gardez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres plus vite.
- 10. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
- 11. Appuyez sur le bouton  pour allumer ou éteindre la lumière de la cavité de cuisson.
- 12. Pour vérifier la progression de la cuisson ou retourner les aliments à mi-cuisson :
 - Retirez le panier de la friteuse. L'écran affiche « OPEN » et la cuisson s'arrête.
 - Pour retourner les aliments, posez le panier sur une surface résistante à la chaleur et utilisez une paire de pinces (→ **GUIDE DE CUISSON**).
 - Réinsérez le panier dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.
- 13. À la fin de la minuterie, l'écran affiche « End », la cuisson s'arrête et 3 bips sont émis. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant quelques secondes avant de s'arrêter. L'appareil passe automatiquement en mode veille après 30 secondes d'inactivité.

6.2. PAUSE OU ANNULATION DE LA CUISSON, ARRÊT MANUEL

- Si vous devez interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche . Réappuyez sur le bouton pour poursuivre la cuisson.
- Pour annuler la cuisson ou éteindre manuellement l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton .

6.3. APRÈS LA CUISSON

Lorsque la cuisson se termine et que le ventilateur s'arrête de fonctionner :

1. Sortez le panier de la friteuse sans huile et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Utilisez une pince pour transférer les aliments sur un plat. Ne retournez pas le panier afin d'éviter que l'excès de graisses et d'huiles accumulées dans le fond ne se déverse sur les aliments.
2. Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, utilisez du papier absorbant pour essuyer l'excès de graisses et d'huiles au fond du panier de la friteuse afin d'éviter qu'elles ne fument. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil lorsqu'il est chaud.
3. Une fois que vous n'utilisez plus l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

6.4. MODE VEILLE

L'appareil passe automatiquement en mode veille après 5 minutes s'il est en pause, si la cuisson n'est pas démarrée ou si le panier est retiré de la friteuse trop longtemps.



ATTENTION : Débranchez toujours l'appareil quand il n'est pas utilisé. L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

7. INFORMATIONS UTILES

7.1. GUIDE DE CUISSON

Ingrédients	Min-max Quantité (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Retourner	Remarque
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	300-500	18-25	200	Oui	–
Frites épaisses surgelées	300-500	20-25	200	Oui	–
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	–	–
Viande et volaille					
Steak	100-600	12-18	180	Oui	–
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180	Oui	–
Hamburger	100-600	10-20	180	Oui	–
Roulade de saucisse	100-600	13-15	200	–	–
Pilons	100-600	25-30	180	Oui	–
Blanc de poulet	100-600	18-25	180	Oui	–
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Oui	Utiliser des aliments prêts à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180	Oui	
Bâtonnets de poisson congelés	100-500	6-10	200	Oui	
En-cas surgelés au fromage pané	100-500	8-10	180	–	
Légumes farcis	100-500	12-20	160	–	–
Cuisson					
Gâteau	300	8-15	180	–	Utiliser un moule de cuisson/ plat allant au four
Quiche	300	20-22	180	–	
Muffins	300	15-18	200	–	
En-cas sucrés	300	20	160	–	

7.2. TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE REQUISE

Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant d'être consommés. Respectez les températures internes minimales recommandées par l'USDA (Département de l'Agriculture des États-Unis). Vous pouvez cuire les aliments à une température interne plus élevée selon vos préférences.

Bœuf, agneau	63 °C (145 °F)
Porc	71 °C (160 °F)
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Volaille	77-82 °C (170-180 °F)
Poissons, crustacés	63 °C (145 °F)
Réchauffage de la viande, de la volaille et des restes	74 °C (165 °F)

7.3. CONSEILS DE CUISSON

- Les huiles de cuisson, telles que l'huile de colza, l'huile de tournesol ou l'huile végétale, conviennent parfaitement à la friture.
- Ajoutez de l'huile au besoin. À moins que les aliments ne soient pré-emballés et déjà graissés, utilisez un peu d'huile de cuisson (seulement 1 à 2 cuillères à soupe) sur certains aliments pour garantir qu'ils soient croustillants et dorés.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, séchez-les toujours avec du papier absorbant avant d'ajouter de l'huile et de les cuire. Frotter, brosser ou vaporiser l'huile de cuisson uniformément sur les aliments.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour plus de surface croustillante.
- Lorsque vous faites cuire des viandes, placez-les en une seule couche dans le panier à friture pour permettre un brunissement uniforme et garantir une cuisson complète des morceaux.
- Pour obtenir des frites ou quartiers de pommes de terre maison croustillants, faites tremper les pommes de terre fraîchement épluchées et coupées dans l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant, puis frottez-les avec 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson avant de les faire frire.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse sans huile.
- Utilisez un moule dans le panier à friture pour faire cuire un gâteau ou une quiche, ou pour faire frire des ingrédients délicats ou garnis.
- Vous pouvez utiliser de la pâte achetée dans le commerce pour cuire rapidement et facilement des préparations fourrées, comme des calzones. Les aliments préparés avec de la pâte achetée en magasin nécessitent moins de temps de préparation qu'avec de la pâte maison.
- La friteuse sans huile peut être utilisée pour réchauffer des aliments. Réglez la température à 150 °C pendant environ 10 minutes.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout danger électrique, n'immergez jamais l'unité principale, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- **IMPORTANT :** N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'unité principale à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- Si nécessaire, nettoyez les résistances avec une brosse de nettoyage douce pour éliminer tout résidu de nourriture.

- Essuyez la cavité de cuisson avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau chaude. Laissez-les sécher complètement à l'air libre.
- Nettoyez le panier de la friteuse et le plateau de circulation d'air avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Pour éliminer les résidus alimentaires tenaces, remplissez le panier de la friteuse avec de l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Placez-y le plateau de circulation d'air et laissez-le y tremper pendant 10 minutes avant de le nettoyer. Séchez complètement l'appareil après l'avoir nettoyé.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de fermer le panier de la friteuse sans huile.
- Rangez l'appareil débranché dans un endroit frais, propre et sec.
- MAINTENEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

9. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
La friteuse sans huile ne fonctionne pas.	Raccord mal serré.	Branchez fermement la fiche d'alimentation sur la prise de courant.
	Il n'y a pas d'électricité provenant de la prise de courant.	Essayez avec une autre prise de courant.
Les ingrédients frits dans la friteuse à air ne sont pas cuits correctement.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Réduire la quantité d'aliments. Cuire en petites quantités.
	La température réglée est trop basse.	Essayez d'augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	Essayez d'ajouter quelques minutes de plus au temps de cuisson.
	Les aliments sont trop gros.	Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits.
Les aliments sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Voir la rubrique GUIDE DE CUISSON.
Les en-cas ne sont pas croustillants après la friture sans huile.	Les en-cas étaient destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	■ Utilisez des en-cas destinés aux fours de cuisson traditionnels. ■ Badigeonnez légèrement les en-cas d'un peu d'huile de cuisson pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne rentre pas correctement dans l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Réduisez la quantité de nourriture. Ne remplissez pas trop le panier.
	Le plateau de circulation d'air n'est pas positionné correctement.	Assurez-vous que le plateau de circulation d'air est correctement positionné, puis poussez-le au fond du panier.

Problème	Cause possible	Solution possible
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments sont trop gras et la graisse a coulé au fond du panier.	■ Essayez de faire cuire des aliments moins gras. ■ Retirez l'excès de graisse au fond du panier avec du papier absorbant entre chaque cuisson.
	Le panier contenait encore de la graisse d'une utilisation précédente.	■ De la fumée blanche est produite lorsque la graisse est chauffée au fond du panier. ■ Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Le bon type de pomme de terre n'a pas été utilisé.	■ Utilisez le bon type de pommes de terre fraîches. ■ Coupez-les en allumettes d'env. 6 mm.
	Les bâtonnets de pommes de terre fraîches n'ont pas été trempés au préalable.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans l'eau pendant 10 minutes pour éliminer l'excès d'amidon, rincez-les et séchez-les.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Les bâtonnets de pommes de terre étaient trop humides ou aucune huile n'a été ajoutée.	■ Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile. ■ Frottez un peu d'huile de cuisson sur les frites pour les rendre croustillantes.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 21
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 22
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 22
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 24
5. INSTALACIÓN	P. 24
6. OPERACIÓN	P. 24
7. INFORMACIÓN ÚTIL	P. 26
8. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 27
9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 28

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea este manual detenidamente antes del primer uso. Contiene información de seguridad importante, así como instrucciones sobre el uso y mantenimiento del aparato. Guarde estas instrucciones para futuras referencias y páselas a posibles nuevos propietarios del aparato.

1. Para protegerse contra los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni ningún otro líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo (ver LIMPIEZA Y CUIDADO).

2. Con respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.

3. Este dispositivo tiene un temporizador incorporado y se apagará automáticamente cuando el temporizador haya finalizado.

4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

5. Los niños no deben jugar con el aparato.

6. No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera.

7. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente cualificada para evitar peligros.

8.  **PELIGRO DE QUEMADURAS:** No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato marcadas con este signo alcanzan altas temperaturas durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de su uso.

9. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

11. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni opere el panel de control con las manos mojadas.

12. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mostradores o mesas ni permita que toque superficies calientes.

13. Cuando la toma de corriente sirve como medio para desconectar el aparato, la toma de corriente debe permanecer fácilmente accesible.

14. No coloque el aparato sobre cocinas de gas calientes, quemadores eléctricos o en hornos calientes ni en su cercanía. No coloque nada encima del aparato.

15. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. El mal uso del aparato puede causar lesiones.

16. Nunca opere el dispositivo sin supervisión.
17. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de retirar el cajón.
18. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.
19. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. No está destinado a uso en exteriores.
20.  Este símbolo indica que los materiales están aprobados para el contacto con alimentos.
21.  El marcado de este dispositivo (símbolo de un cubo de basura tachado) cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a "aparatos eléctricos y electrónicos usados". Esta marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con el resto de residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen los equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, las tiendas y las autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recolección adecuada de equipos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar impactos nocivos para la salud humana y el medio ambiente, resultantes de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuado de estos equipos.
22. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
23. No utilice el aparato cerca de líquidos o gases inflamables, ni de materiales inflamables (p. ej., cortinas, manteles, papel de pared, etc.).
24. No coloque el aparato contra una pared u contra otros aparatos. Mantenga una distancia libre mínima en todos los lados de al menos 10 cm. No obstruya las entradas y salidas de aire del aparato.
25. No use el aparato cerca de agua o con humedad elevada (por ejemplo, en un sótano húmedo, junto a una piscina, lavabo o bañera).

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	2200 W
Energía en modo de espera:	≤ 0,5 W
Rango de temperatura (varía con los modos):	40 °C – 230 °C
Rango de tiempo (varía con los modos):	1 minuto – 12 horas
Capacidad:	4 litros
La cesta de la freidora se adapta a:	Una pizza de 10 pulgadas
Clase de protección:	Clase I
El periodo después del cual el aparato entra automáticamente en modo de espera:	30 s

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Panel de control | 5. Cesta de la freidora |
| 2. Ventana transparente | 6. Cable de alimentación |
| 3. Rejilla | 7. Salidas de aire |
| 4. Asa de la cesta | 8. Entradas de aire |

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|--|---|
| A. Indicadores de modos de cocción preestablecidos | G. Botón de modo pizza |
| B. Botón de freír por aire | H. Botón de modo de recalentamiento (Precalentar) |
| C. Botón de luz | I. Botón de encendido |
| D. Botón de Inicio/Pausa | J. Botón de aumento/disminución de tiempo |
| E. Botón de aumento/disminución de temperatura | K. Pantalla de la hora |
| F. Pantalla de temperatura | |

3.3. MODOS DE COCCIÓN

Modos de cocción	Predeterminado		Rango ajustable	
	Temperatura	Tiempo (minutos)	Temperatura	Tiempo (minutos)
Modo de recalentamiento, Modo de pizza				
 Recalentar (Precalentar)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
 Pizza	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Modos de cocción preestablecidos				
 Patatas fritas	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
 Filetes de ternera	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
 Muslo	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
 Pescado	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Gambas	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Verduras	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
 Panceta	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
 Deshidratar	60 °C	8 horas	(40-100 °C)	(1 minuto – 12 horas)

El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar según el tamaño, la cantidad, el tipo de alimento y si el alimento está congelado o no. Revise siempre los alimentos a mitad de la cocción para determinar el tiempo de cocción final y la temperatura requerida. Ajuste la configuración según sea necesario.

4. ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
2. Compruebe que el aparato no presente daños visibles y que todas las piezas estén completas.
3. Antes del primer uso o después de un almacenamiento prolongado, limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones en la sección **LIMPIEZA Y CUIDADO**.
4. Se recomienda encender y ajustar el aparato a la temperatura más alta durante 10-15 minutos sin comida para eliminar el olor a "nuevo" y quemar el lubricante protector. El proceso puede producir un ligero humo u olor. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5. INSTALACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, seca y resistente al calor. Si es necesario, utilice una alfombrilla antideslizante resistente al calor debajo del aparato para proteger la encimera del calor o de imperfecciones permanentes.
2. Mantenga una distancia mínima de 10 cm en todos los lados del aparato con respecto a otros objetos para permitir una correcta circulación del aire durante la cocción. No cubra el aparato con ningún objeto para evitar incendios.

6. OPERACIÓN



ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:

- **¡Superficie caliente!** No toque las superficies calientes. La cesta de la freidora de aire, la resistencia y las superficies metálicas del aparato se calientan durante el uso y están sujetas a calor residual después del uso. Utilice los mangos o pomos disponibles. Siempre use guantes para horno cuando manipule la cesta caliente de la freidora de aire.
- **¡Vapor caliente!** Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por la salida de aire y al retirar la cesta de la freidora de aire del aparato.

Esta freidora de aire está especialmente diseñada para recalentar y cocinar pizzas caseras y también para freír por aire. Utilice siempre la rejilla para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos y que el exceso de grasas y aceites gotee al fondo de la cesta de la freidora, evitando que se acumulen debajo de los alimentos. Al freír con aire, simplemente agregue 1 o 2 cucharadas de aceite de cocina a las papas frescas o alimentos magros para obtener un resultado crujiente.

CONSEJO: Si el aparato está frío, precaliente el aparato a la temperatura de cocción durante 5 minutos sin comida antes de freír por aire.

6.1. FREÍR POR AIRE

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. El botón  comenzará a parpadear para indicar que el aparato está conectado a la fuente de alimentación.
2. Retire la cesta de la freidora de aire de la unidad principal.
3. Coloque la rejilla en la cesta de la freidora.
4. Coloque los ingredientes preparados en la rejilla. No sobrecargue la cesta de la freidora para permitir la circulación de aire y una cocción adecuada. Asegúrese de que la comida no toque los elementos calefactores ubicados en la parte superior de la cavidad de cocción.
 - Si está cocinando filetes de ternera o chuletas de cerdo, colóquelos en una sola capa en la rejilla con pequeños espacios entre ellos.
5. Vuelva a insertar la cesta de la freidora en la unidad principal.
6. Pulse el botón  para encender el aparato. El panel de control se iluminará.

7. Seleccione un modo de cocción realizando uno de los pasos a continuación:
 - Para seleccionar un modo de cocción preestablecido, pulse el botón  repetidamente (→ **MODOS DE COCCIÓN**). El botón  y el indicador del modo de cocción preestablecido correspondiente comenzarán a parpadear en el panel de control.
 - Para seleccionar el modo pizza, pulse el botón . El botón comenzará a parpadear.
 - Para recalentar la comida o precalentar el aparato cuando está frío, pulse el botón . El botón comenzará a parpadear.
8. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse el botón de temperatura . Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente.
9. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón tiempo . Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente.
10. Pulse el botón  para iniciar la cocción.
11. Pulse el botón  para encender o apagar la luz de la cavidad de cocción.
12. Para comprobar el progreso de la cocción o dar la vuelta a la comida a mitad de la cocción:
 - Retire la cesta de la freidora del aparato. La pantalla mostrará "OPEN" y la cocción se pausará.
 - Para voltear la comida, coloque la cesta de la freidora sobre una superficie resistente al calor y use un par de pinzas (→ **GUÍA DE FRITURA POR AIRE**).
 - Vuelva a insertar la cesta de la freidora en el aparato para continuar cocinando.
13. Al final del temporizador, la pantalla mostrará "Fin" y la cocción se detendrá con 3 pitidos. El ventilador continuará funcionando durante unos segundos y luego se detendrá. El aparato entrará automáticamente en modo de espera después de 30 segundos si no se utiliza.

6.2. PAUSAR O CANCELAR LA COCCIÓN, APAGADO MANUAL

- Si necesita detener o pausar el proceso de cocción, pulse el botón . Pulse el botón nuevamente para continuar cocinando.
- Para cancelar el proceso de cocción o apagar manualmente el aparato en cualquier momento, pulse el botón .

6.3. DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Cuando termina la cocción y el ventilador deja de funcionar:

1. Saque la cesta de la freidora y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor. Use un par de pinzas para transferir la comida a un plato para servir. No dé la vuelta a la cesta para evitar verter sobre los alimentos el exceso de grasas y aceites recogidos en el fondo.
2. Si necesita continuar cocinando otro lote, use papel de cocina para limpiar el exceso de grasas y aceites en el fondo de la cesta de la freidora para evitar que humee. No será necesario precalentar el aparato mientras esté caliente.
3. Una vez que termine de usar el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo.

6.4. MODO DE ESPERA

El aparato entrará automáticamente en modo de espera después de 5 minutos si está en pausa, si no se ha iniciado la cocción o si la cesta de la freidora se retira durante demasiado tiempo.



PRECAUCIÓN: Desenchufe siempre el aparato cuando no lo esté usando. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que se pueda manipularse o limpiarse de forma segura.

7. INFORMACIÓN ÚTIL

7.1. GUÍA DE FRITURA POR AIRE

ES

Ingredientes	Mín-máx. Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Girar	Observación
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	300-500	18-25	200	Sí	–
Patatas fritas congeladas gruesas	300-500	20-25	200	Sí	–
Gratinado de patatas	500	20-25	200	–	–
Carne y aves					
Filete de carne	100-600	12-18	180	Sí	–
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180	Sí	–
Hamburguesa	100-600	10-20	180	Sí	–
Rollito de salchicha	100-600	13-15	200	–	–
Muslos de pollo	100-600	25-30	180	Sí	–
Pechugas de pollo	100-600	18-25	180	Sí	–
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Sí	Listo para usar en el horno
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	Sí	
Bocaditos congelados de queso empanado	100-500	8-10	180	–	
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	–	–
Horneado					
Pastel	300	8-15	180	–	Utilice un molde para hornear/ una fuente para horno
Quiche	300	20-22	180	–	
Magdalenas	300	15-18	200	–	
Aperitivos dulces	300	20	160	–	

7.2. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA SEGURA

Use un termómetro para carnes para asegurarse de que la carne, las aves y el pescado estén bien cocidos antes de consumirlos. Siga estas temperaturas internas mínimas seguras recomendadas por el USDA. Puede cocinar los alimentos a una temperatura interna más alta según sus preferencias.

Ternera, cordero	63 °C (145 °F)
Cerdo	71 °C (160 °F)
Carne picada	71 °C (160 °F)
Aves	77-82 °C (170-180 °F)
Pescado, marisco	63 °C (145 °F)
Recalentar carne, aves, sobras	74 °C (165 °F)

ES

7.3. CONSEJOS PARA FREÍR

- Los aceites de cocina, como el de colza, girasol o vegetal, funcionan bien para freír por aire.
- Agregue aceite según sea necesario. A menos que los alimentos estén preenvasados y engrasados, use un poco de aceite de cocina (solo 1 o 2 cucharadas) en ciertos alimentos para garantizar un resultado dorado y crujiente.
- Para obtener resultados más crujientes, siempre seque los alimentos con papel de cocina antes de agregar aceite y cocinar. Frote, cepille o rocíe aceite de cocina uniformemente sobre los alimentos.
- Corte los alimentos en trozos más pequeños para crear más área de superficie para que queden crujientes.
- Cuando cocine carnes, colóquelas en una sola capa en la cesta de la freidora de aire para que se doren uniformemente y los trozos queden bien cocinados.
- Para hacer patatas fritas caseras crujientes o cuñas de patata, remoje las patatas recién peladas y cortadas en agua durante 30 minutos. Seque con papel de cocina y frote con 1 cucharada de aceite de cocina antes de freír.
- No prepare alimentos extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Utilice una bandeja de horno en la cesta de la freidora para hornear un pastel o una quiche, o para freír ingredientes delicados o rellenos.
- Puede utilizar masa comprada en la tienda para preparar aperitivos rellenos, como calzones, de forma rápida y sencilla. Los alimentos elaborados con masa comprada en la tienda requieren menos tiempo de preparación que la masa casera.
- La freidora de aire puede utilizarse para recalentar alimentos. Ajuste la temperatura a 150 °C durante aproximadamente 10 minutos.

8. LIMPIEZA Y CUIDADO



ADVERTENCIA: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.



ADVERTENCIA: Para evitar riesgos eléctricos, nunca sumerja la unidad principal, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún líquido. Nunca los enjuague bajo el grifo.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- **IMPORTANTE:** Nunca utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
- Cuando sea necesario, limpie los elementos calefactores con un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier residuo de comida.
- Limpie la cavidad de cocción con un paño suave, humedecido con agua tibia. Deje secar al aire completamente.

- Limpie la cesta de la freidora de aire y la rejilla en agua jabonosa tibia con una esponja suave. Para eliminar los residuos de comida difíciles, llene la cesta de la freidora de aire con agua tibia y añada un poco de detergente lavaplatos. Coloque la rejilla en el interior y déjela en remojo durante 10 minutos antes de limpiarla. Séquelo después de limpiarlo.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de cerrar la cesta de la freidora de aire.
- Guarde el aparato desenchufado, en un lugar fresco, limpio y seco.
- MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La freidora de aire no funciona.	Conexión suelta.	Inserte firmemente el enchufe en la toma de corriente.
	No hay electricidad en la toma de corriente.	Pruebe con otra toma de corriente.
Los ingredientes fritos en la freidora de aire no están cocinados correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Disminuya la cantidad de ingredientes. Cocine en lotes más pequeños.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Intente aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Intente añadir unos minutos más al tiempo de cocción.
	Las piezas de comida son demasiado grandes.	Intente cortar la comida en trozos más pequeños.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de alimentos necesitan ser girados a mitad del tiempo de cocción.	Consulte la sección GUÍA DE FRITURA POR AIRE.
Los aperitivos no están crujientes después de freírlos al aire.	Los aperitivos debían cocinarse en una freidora de inmersión.	■ Cocine aperitivos destinados para hornos tradicionales. ■ Pincele ligeramente los aperitivos con un poco de aceite de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la cesta en el aparato correctamente.	La cesta está llena en exceso.	Disminuya la cantidad de comida. No llene demasiado la cesta.
	La rejilla no está posicionada correctamente.	Asegúrese de que la rejilla esté posicionada correctamente y luego empújela hasta el fondo de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Los ingredientes son demasiado grasientos y la grasa ha goteado al fondo de la cesta.	■ Intente cocinar ingredientes más magros. ■ Retire el exceso de grasa en el fondo de la cesta con papel de cocina entre lote y lote.
	La cesta todavía tenía grasa de un uso anterior.	■ Se produce humo blanco cuando se calienta grasa en el fondo de la cesta. ■ Limpie la cesta a fondo después de cada uso.

Problema	Posible causa	Posible solución
Las patatas fritas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	No se utilizó el tipo correcto de patata.	■ Utilice el tipo correcto de patatas frescas. ■ Corte en palitos de 1/4 de pulgada.
	Los palitos de patata no se dejaron en remojo.	Remoje los palitos de patata fresca en agua durante 10 minutos para eliminar el exceso de almidón, enjuague y seque con cuidado.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	Las patatas fritas estaban demasiado húmedas o no se añadió aceite.	■ Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir aceite. ■ Frote un poco de aceite de cocina en las patatas fritas para que queden crujientes.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 30
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 31
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 31
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 33
5. PREPARAÇÃO	P. 33
6. FUNCIONAMENTO	P. 33
7. INFORMAÇÃO ÚTIL	P. 35
8. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 36
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 37

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual com atenção antes da primeira utilização. Ele contém informação de segurança importante, bem como instruções relativas ao uso e manutenção do aparelho. Guarde estas instruções para futuras referências e entregue-as aos futuros donos do produto.

1. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não os passe por água da torneira (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).
2. Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.
3. Este aparelho tem um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando o tempo do temporizador tiver decorrido.
4. Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
5. As crianças não deverão brincar com o aparelho.
6. Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.
7. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

8.  **RISCO DE QUEIMADURAS:** Não toque nas superfícies quentes. As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização.

9. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.
10. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.
11. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
12. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
13. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.
14. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido. Não coloque nada em cima do aparelho.
15. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.
16. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

17. Se o aparelho libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a gaveta de fritar.
18. Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe <G>.
19. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Não foi criado para um uso no exterior.
20.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.
21.  A marca neste dispositivo (símbolo do caixote do lixo com uma cruz) encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos “resíduos de equipamento elétrico e eletrónico”. Esta marca significa que este equipamento não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu tempo de vida útil. O utilizador tem de o entregar aos operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema adequado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultante da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.
22. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
23. Não utilize o aparelho perto de líquidos inflamáveis ou gases, ou materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, papel de parede, etc.).
24. Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Mantenha uma distância mínima em redor de, pelo menos, 10 cm. Não bloqueie as entradas e saídas de ar do aparelho.
25. Não use este aparelho perto da água ou em locais com muita humidade (caves, ao lado de piscinas ou banheiras).

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	2200 W
Potência no modo inativo:	≤ 0,5 W
Variação da temperatura (varia com os modos):	40 °C – 230 °C
Variação do tempo (varia com os modos):	1 minuto – 12 horas
Capacidade:	4 litros
Capacidade do cesto da Air Fryer:	Pizza de 25 cm
Classe de proteção:	Classe I
Período após o qual o aparelho entra automaticamente no modo inativo:	30 s

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Painel de controlo | 5. Cesto da Air Fryer |
| 2. Janela transparente | 6. Fio da alimentação |
| 3. Bandeja do fluxo do ar | 7. Saídas do ar |
| 4. Pega do cesto | 8. Entradas do ar |

3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO

- A. Indicadores do modo de cozedura predefinido

B. Botão de fritar com a Air Fryer

C. Botão da luz

D. Botão de Iniciar/Pausa

E. Botão de aumentar/diminuir a temperatura
- F. Visor da temperatura

G. Botão do modo de pizza

H. Botão do modo de reaquecer (pré-aquecer)

I. Botão da alimentação

J. Botão de aumentar/diminuir o tempo

K. Apresentação do tempo

3.3. MODOS DE COZEDURA

Modos de cozedura		Predefinição		Raio de ajuste	
		Temperatura	Hora (minutos)	Temperatura	Hora (minutos)
Modo de reaquecer, Modo de pizza					
	Reaquecer (pré-aquecer)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
	Pizza	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Modos de cozedura predefinidos					
	Batatas fritas	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
	Bife	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
	Perna	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
	Peixe	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
	Gambas	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
	Vegetais	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
	Bacon	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
	Desidratar	60 °C	8 horas	(40-100 °C)	(1 minuto – 12 horas)

A temperatura de cozedura e o tempo podem variar, dependendo do tamanho, quantidade, tipo de alimento e se o alimento está ou não congelado. Verifique sempre os alimentos a meio do tempo de cozedura para determinar o tempo de cozedura final e a temperatura necessária. Ajuste as definições conforme necessário.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todos os materiais de empacotamento do aparelho.
2. Certifique-se de que o aparelho não tem danos visíveis e que não há peças em falta.
3. Antes da primeira utilização ou após utilização prolongada, limpe o aparelho e os acessórios seguindo as instruções na secção **LIMPEZA E CUIDADOS**.
4. Recomendamos que ligue o aparelho e que o defina para a temperatura mais elevada durante 10 a 15 minutos sem alimentos, para eliminar o cheiro a “novo” e queimar o lubrificante protetor. O processo pode dar origem a algum fumo ou um ligeiro odor. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

5. PREPARAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, nivelada e resistente ao calor. Se necessário, use um tapete antiderrapante resistente ao calor por baixo do aparelho para proteger a bancada de danos devido ao calor ou de manchas permanentes.
2. Mantenha uma distância mínima de 10 cm de todos os lados do aparelho de outros artigos, para permitir uma circulação adequada do ar durante a cozedura. Não cubra o aparelho com quaisquer artigos, para evitar fogo.

6. FUNCIONAMENTO



CUIDADO – Risco de queimaduras:

- **Superfície quente!** Não toque nas superfícies quentes. O cesto da Air Fryer, os elementos de aquecimento e as superfícies de metal do aparelho ficam quentes durante a utilização e estão sujeitos a um calor residual após a utilização. Use as pegas ou manípulos disponíveis. Use sempre luvas para o forno quando manusear o cesto da Air Fryer quente.
- **Vapor quente!** Tenha cuidado com o vapor quente que se escapa das saídas do ar e quando retirar o cesto da Air Fryer.

Esta Air Fryer foi criada especialmente para reaquecer e cozinhar pizzas caseiras, e também para fritar com ar quente. Use sempre a bandeja do fluxo do ar para permitir ao ar quente circular em redor do alimento e fazer com que o excesso de gordura e de óleo pingue para o fundo do cesto, evitando que se amontoe por baixo do alimento. Quando fritar com a Air Fryer, basta adicionar 1 ou 2 colheres de sopa de óleo ou alimentos simples para um resultado estaladiço.

DICA: Se o aparelho estiver frio, pré-aqueça à temperatura de cozedura durante 5 minutos sem alimentos antes de fritar com a Air Fryer.

6.1. FRITAR COM A AIR FRYER

1. Ligue a ficha numa tomada com ligação à terra. O botão  começa a piscar para indicar que o aparelho está ligado à alimentação.
2. Retire o cesto da Air Fryer na unidade principal.
3. Coloque a bandeja do fluxo do ar no cesto.
4. Coloque os ingredientes preparados na bandeja do fluxo do ar. Não encha excessivamente o cesto da Air Fryer, para permitir a circulação do ar e uma cozedura adequada. Certifique-se de que os alimentos não tocam nos elementos de aquecimento existentes no topo da cavidade de cozedura.
 - Se estiver a cozinhar bifes ou costeletas de porco, coloque-os numa bandeja simples na bandeja do fluxo do ar com pequenos espaços entre os pedaços.
5. Volte a inserir o cesto da Air Fryer na unidade principal.
6. Prima o botão  para ligar o aparelho. O painel de controlo acende.

7. Selecione um modo de cozedura efetuando um dos passos apresentados abaixo:
 - Para selecionar um modo de cozedura predefinido, prima repetidamente o botão  (→ **MODOS DE COZEDURA**). O botão  e o respetivo indicador do modo de cozedura predefinido começam a piscar no painel de controlo.
 - Para selecionar o modo de pizza, prima o botão . O botão começa a piscar.
 - Para reaquecer os alimentos ou pré-aquecer o aparelho quando estiver frio, prima o botão . O botão começa a piscar.
8. Para ajustar a temperatura de cozedura, prima o botão da temperatura . Prima e mantenha premido o botão para correr rapidamente os valores.
9. Para ajustar o tempo de cozedura, prima o botão do tempo . Prima e mantenha premido o botão para correr rapidamente os valores.
10. Prima o botão  para iniciar a cozedura.
11. Prima o botão  para ligar ou desligar a luz da cavidade de cozedura.
12. Para verificar o processo de cozedura ou virar os alimentos a meio da cozedura:
 - Retire o cesto da Air Fryer do aparelho. O visor apresenta "OPEN" e a cozedura é pausada.
 - Para virar os alimentos, coloque o cesto da Air Fryer numa superfície resistente ao calor e use uma pinça (→ **GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER**).
 - Volte a inserir o cesto da Air Fryer no aparelho e continue a cozinhar.
13. No final do temporizador, o visor apresenta "End" e a cozedura pára e emite 3 sons. A ventoinha funciona durante alguns segundos e depois desliga-se. O aparelho entra automaticamente no modo inativo passados 30 segundos sem ser utilizado.

6.2. PAUSAR OU CANCELAR A COZEDURA, DESLIGAR MANUAL

- Se precisar de pausar o processo de cozedura, prima o botão . Prima de novo o botão para continuar a cozinhar.
- Para cancelar o processo de cozedura ou desligar manualmente o aparelho a qualquer altura, prima o botão .

6.3. APÓS A COZEDURA

Quando a cozedura terminar e a ventoinha parar de funcionar:

1. Retire o cesto da Air Fryer e coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor. Use uma pinça para transferir os alimentos para uma bandeja. Não vire o cesto, para evitar verter o excesso de gordura e de óleo que se amontoou no fundo do cesto da Air Fryer.
2. Se precisar de continuar a cozinhar mais alimentos, use papel de cozinha para limpar o excesso de gordura e óleo no fundo do cesto da Air Fryer, para evitar o aparecimento de fumo. Não é necessário pré-aquecer o aparelho enquanto estiver quente.
3. Quando terminar de usar o aparelho, retire a ficha da tomada. Espere que o aparelho arrefeça por completo antes de o mover ou limpar.

6.4. MODO INATIVO

O aparelho entra automaticamente no modo inativo passados 5 minutos se estiver pausado, se a cozedura não for iniciada ou se o cesto da Air Fryer for retirado durante muito tempo.



CUIDADO: Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho. O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para que o possa manusear em segurança ou limpar.

7. INFORMAÇÃO ÚTIL

7.1. GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER

Ingredientes	Mín-máx Quantidade (g)	Hora (minutos)	Temperatura (°C)	Virar	Observação
Batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300-500	18-25	200	Sim	–
Batatas fritas grossas congeladas	300-500	20-25	200	Sim	–
Gratinado de batata	500	20-25	200	–	–
Carne e Aves					
Bife	100-600	12-18	180	Sim	–
Costeletas de porco	100-600	12-18	180	Sim	–
Hambúrguer	100-600	10-20	180	Sim	–
Salsichas	100-600	13-15	200	–	–
Pernas de frango	100-600	25-30	180	Sim	–
Peito de frango	100-600	18-25	180	Sim	–
Snacks					
Rolinhos primavera	100-600	8-10	200	Sim	Utilize preparado para o forno
Nuggets de frango congelados	100-600	8-12	180	Sim	
Douradinhos congelados	100-500	6-10	200	Sim	
Snacks de queijo panados congelados	100-500	8-10	180	–	
Vegetais recheados	100-500	12-20	160	–	–
Cozer					
Bolo	300	8-15	180	–	Use formas de cozer/ bandejas para o forno
Quiche	300	20-22	180	–	
Muffins	300	15-18	200	–	
Snacks doces	300	20	160	–	

7.2. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE SEGURANÇA

Use um termómetro para carne para se certificar de que a carne, aves e peixe ficam bem cozinhados antes de os consumir. Siga estas temperaturas internas mínimas recomendadas pela USDA. Pode cozinhar alimentos com temperaturas internas mais elevadas, de acordo com as suas preferências.

Carne de vaca, borrego	63 °C
Carne de porco	71 °C
Carnes picadas	71 °C
Aves	77-82 °C
Peixe, marisco	63 °C
Reaquecer carne, aves, sobras	74 °C

7.3. DICAS PARA FRITAR COM A AIR FRYER

- Óleos de cozinha, como canola ou de girassol, ou óleo vegetal, funcionam bem com a Air Fryer.
- Por favor, adicione óleo conforme necessário. A não ser que os alimentos sejam pré-empacotados e pré-engordurados, use um pouco de óleo de cozinha (1 ou 2 colheres de sopa) em certos alimentos, para garantir um resultado estaladiço e alourado.
- Para resultados mais estaladiços, seque os alimentos com papel de cozinha antes de adicionar óleo e cozinhar. Esfregue, passe um pincel ou pulverize o óleo uniformemente sobre os alimentos.
- Corte os alimentos em pedaços mais pequenos para que fiquem mais estaladiços.
- Quando cozinhar carnes, coloque-as numa única camada no cesto da Air Fryer, para permitir que fiquem com uma cor uniforme, e certifique-se de que os pedaços ficam bem cozinhados.
- Para preparar batatas fritas caseiras estaladiças, ou fatias de batata, embeba as batatas acabadas de descascar cortadas em água durante 30 minutos. Seque-as com papel de cozinha, esfregue 1 colher de sopa de óleo de cozinha antes de fritar com a Air Fryer.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer.
- Use uma forma no cesto da Air Fryer para cozinhar um bolo ou quiche, ou para fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Pode usar massa disponível comercialmente para preparar snacks recheados, como calzones, rápida e facilmente. Alimentos preparados com massa disponível comercialmente requerem menos preparação do que a massa preparada em casa.
- A Air Fryer pode ser usada para reaquecer alimentos. Defina a temperatura para 150 °C para cerca de 10 minutos.

8. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer por completo.



AVISO: Para evitar choques elétricos, nunca coloque a unidade principal, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Não os passe por água da torneira.

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- **IMPORTANTE:** Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.
- Limpe o exterior da unidade principal com um pano suave ligeiramente embebido em água.
- Se necessário, limpe os elementos de aquecimento com uma escova suave de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos.
- Passe a cavidade de cozedura com um pano suave ligeiramente embebido em água quente. Deixe secar completamente ao ar.

- Lave o cesto da Air Fryer e a bandeja do fluxo do ar com água quente e detergente, usando uma esponja suave. Para eliminar resíduos de comida difíceis, encha o cesto da Air Fryer com água quente e um pouco de detergente para a loiça. Coloque a bandeja do fluxo do ar dentro da água e deixe embeber durante 10 minutos antes de proceder à lavagem. Seque bem após a limpeza.
- Permita que todas as peças sequem por completo antes de fechar o cesto da Air Fryer.
- Guarde o aparelho desligado da alimentação num local fresco e seco.
- MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possível solução
A Air Fryer não funciona.	Ligação solta.	Insira firmemente a ficha na tomada.
	A tomada elétrica não tem eletricidade.	Tente outra tomada elétrica.
Os ingredientes fritos na Air Fryer não são cozinhados adequadamente.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Reduza a quantidade de ingredientes. Cozinhe porções mais pequenas.
	A temperatura definida está muito baixa.	Tente aumentar a temperatura de cozedura.
	O tempo de cozedura é muito curto.	Tente adicionar mais alguns minutos ao tempo de cozedura.
	Os pedaços de alimentos são muito grandes.	Tente cortar os alimentos em pedaços mais pequenos.
Os ingredientes não são fritos uniformemente na Air Fryer.	Alguns tipos de alimentos têm de ser virados a meio do tempo de cozedura.	Consulte a secção GUIA DE FRITAR COM A AIR FRYER.
Os snacks não ficam estaladiços após serem cozinhados com a Air Fryer.	Os snacks foram criados para serem cozinhados numa frigideira profunda.	■ Cozinhe snacks criados para serem preparados no forno. ■ Pincele ligeiramente os snacks com um pouco de óleo para obter um resultado mais estaladiço.
Não consigo fazer deslizar o cesto corretamente para dentro do aparelho.	O cesto está demasiado cheio.	Reduza a quantidade de alimentos. Não encha o cesto em excesso.
	A bandeja do fluxo do ar não foi posicionada corretamente.	Certifique-se de que a bandeja do fluxo do ar é posicionada corretamente e depois pressione-a para o fundo do cesto.
Sai fumo branco do aparelho.	Os alimentos são demasiado gordurosos e a gordura pingou para o fundo do cesto.	■ Tente cozinhar ingredientes mais simples. ■ Retire o excesso de gordura no fundo do cesto com papel de cozinha entre porções.
	O cesto ainda contém gordura de uma utilização anterior.	■ Aparece fumo branco quando a gordura é aquecida no fundo do cesto. ■ Limpe bem o cesto após cada utilização.

Problema	Possível causa	Possível solução
Batatas frescas não são fritadas uniformemente na Air Fryer.	Não está a usar o tipo de batata certo.	■ Use o tipo certo de batatas frescas. ■ Corte batatas com 6 mm.
	Não colocou as batatas frescas embebidas em água.	Embeba as batatas frescas em água durante 10 minutos para remover o amido em excesso. Passe por água e seque.
As batatas fritas não ficam estaladiças quando saem da Air Fryer.	As batatas estavam muito húmidas ou não adicionou óleo.	■ Certifique-se de que seca bem as batatas antes de adicionar o óleo. ■ Esfregue um pouco de óleo de cozinha nas batatas para ficarem estaladiças.

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 39
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 40
3. OPIS PRODUKTU	S. 41
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 42
5. USTAWIENIE	S. 42
6. UŻYTKOWANIE	S. 42
7. PRZYDATNE INFORMACJE	S. 44
8. CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE	S. 45
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 46

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak również instrukcje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku sprzedaży należy ją przekazać nowym właścicielom urządzenia.

1. W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Elementów tych nie należy nigdy płukać pod bieżącą wodą (patrz część CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE).

2. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w części CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE.

3. Urządzenie posiada wbudowany minutnik i gdy minie odliczany czas wyłącza się automatycznie.

4. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

6. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.

7. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

8.  **RYZIKO OPARZEŃ:** Nie dotykać gorących powierzchni. W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące.

9. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

10. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

11. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy podłączać przewodu zasilającego ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękoma.

12. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.

13. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.

14. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej kuchence gazowej, palniku elektrycznym ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.
15. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować obrażenia ciała.
16. Nigdy nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
17. W przypadku, gdyby z urządzenia zaczął się wydobywać czarny dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i odczekać, aż dym zniknie. Dopiero wtedy można wyjąć kosz do pieczenia.
18. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.
19. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do używania na dworze.
20.  Ten symbol oznacza, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

21.  Oznaczenie tego urządzenia (symbol przekreślonego kubka na śmieci) jest zgodne z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Oznaczenie to oznacza, że po zakończeniu użytkowania, urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je podmiotom zbierającym zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Operatorzy zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i na środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych podzespołów, a także z niewłaściwego przechowywania tego sprzętu i niewłaściwego obchodzenia się z nim.
22. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
23. Urządzenia nie wolno używać w pobliżu łatwopalnych cieczy, gazów lub materiałów (np. zasłon, obrusów, tapet itp.).
24. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący co najmniej 10 cm. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.
25. Urządzenia nie należy używać w pobliżu wody lub w miejscach o znacznej wilgotności (np. w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenów, umywalek, wanien itp.).

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór prądu:	2200 W
Pobór prądu w trybie gotowości:	≤ 0,5 W
Zakres temperatur (różni się w zależności od trybu):	40°C – 230°C
Zakres czasowy (różni się w zależności od trybu):	1 minuta – 12 godzin
Pojemność:	4 litry
Kosz frytkownicy mieści:	Pizza o średnicy 25,5 cm (10 cali)
Klasa ochrony:	Klasa I
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia:	30 s

3. OPIS PRODUKTU

3.1. OGÓLNY WIDOK URZĄDZENIA

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Panel sterowania | 5. Kosz frytkownicy |
| 2. Przezroczyste okno | 6. Przewód zasilający |
| 3. Tacka przepływu powietrza | 7. Wyloty powietrza |
| 4. Uchwyt kosza | 8. Wloty powietrza |

3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE

- | | |
|--|---|
| A. Kontrolki predefiniowanych trybów pieczenia | F. Wyświetlacz temperatury |
| B. Przycisk pieczenia w gorącym powietrzu | G. Przycisk trybu pizzy |
| C. Przycisk oświetlenia | H. Przycisk trybu odgrzewania (nagrzewania wstępnego) |
| D. Przycisk Start/Pauza | I. Przycisk zasilania |
| E. Przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury | J. Przycisk zwiększania/zmniejszania czasu |
| | K. Wyświetlacz czasu |

PL

3.3. TRYBY PIECZENIA

Tryby pieczenia	Domyślnie		Zakres regulacji	
	Temperatura	Czas (minuty)	Temperatura	Czas (minuty)
Tryb odgrzewania, tryb pizzy				
 Odgrzewanie (Nagrzewanie wstępne)	180°C	5	(120-200°C)	(1-60)
 Pizza	220°C	8	(120-230°C)	(1-60)
Predefiniowane tryby pieczenia				
 Frytki	180°C	25	(120-200°C)	(1-60)
 Steki wołowe	200°C	12	(120-230°C)	(1-60)
 Udka kurczaka	200°C	20	(120-200°C)	(1-60)
 Ryby	140°C	15	(120-200°C)	(1-60)
 Krewetki	170°C	15	(120-200°C)	(1-60)
 Warzywa	180°C	10	(120-200°C)	(1-60)
 Bekon	180°C	6	(120-200°C)	(1-60)
 Suszenie	60°C	8 godzin	(40-100°C)	(1 minuta – 12 godzin)

Czas i temperatura pieczenia mogą się różnić w zależności od wielkości, ilości i rodzaju produktów spożywczych oraz w zależności od tego, czy produkty są zamrożone, czy nie. W połowie pieczenia należy zawsze sprawdzić produkty, aby określić wymagany czas i wymaganą temperaturę dalszego pieczenia. W razie potrzeby ustawienia można skorygować.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest w widoczny sposób uszkodzone i czy nie brakuje w nim żadnych części.
3. Przed pierwszym użyciem lub po dłuższym przechowywaniu wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE**.
4. Aby wyeliminować zapach nowości i wypalić smar ochronny, zaleca się włączenie urządzenia i ustawienie go na najwyższą temperaturę i na 10-15 minut bez wkładania produktów spożywczych. W trakcie tego procesu może się wydzielić niewielka ilość dymu i może się pojawić zapach spalenizny. Należy dopilnować, aby w pomieszczeniu była dobra wentylacja.

5. USTAWIENIE

1. Urządzenie należy ustawić na powierzchni równej, stabilnej, suchej i odpornej na wysokie temperatury. W razie potrzeby, aby zabezpieczyć blat kuchenny przed gorącym lub trwałymi przebarwieniami, pod urządzenie można podłożyć podkładkę żaroodporną.
2. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza podczas pieczenia, należy zapewnić minimalną odległość od innych przedmiotów wynoszącą 10 cm ze wszystkich stron urządzenia. Aby nie dopuścić do pożaru, urządzenia nie wolno zakrywać jakimikolwiek przedmiotami.

6. UŻYTKOWANIE



UWAGA – Ryzyko oparzeń:

- **Gorąca powierzchnia!** Nie dotykać gorących powierzchni. Podczas użytkowania kosz frytkownicy, elementy grzewcze i metalowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się, a po zakończeniu pieczenia oddają zgromadzone w nich ciepło. Należy używać dostępnych uchwytów lub galek. Podczas manipulowania gorącym koszem frytkownicy powietrznej należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **Gorąca para!** Uwaga na gorącą parę wydobywającą się z wylotu powietrza oraz podczas wyjmowania z frytkownicy kosza.

Ta frytkownica powietrzna została specjalnie zaprojektowana do odgrzewania i pieczenia domowej pizzy, a także do pieczenia w gorącym powietrzu. Aby umożliwić cyrkulację gorącego powietrza wokół produktów spożywczych i skapywania na dno kosza nadmiaru tłuszczów i oleju, co zapobiega ich zbieraniu się pod produktami, należy zawsze używać tacki przepływu powietrza. W przypadku pieczenia w gorącym powietrzu, aby po zapieczeniu świeże ziemniaki lub inne nietłuste produkty spożywcze były chrupkie, wystarczy do nich dodać 1 lub 2 łyżki oleju.

WSKAZÓWKĄ: Jeśli urządzenie jest zimne, przed pieczeniem w gorącym powietrzu należy je bez produktów spożywczych wstępnie rozgrzać do temperatury pieczenia, co zajmuje około 5 minut.

6.1. PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłączyć przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego. Przycisk zacznie migać, co sygnalizuje, że urządzenie jest podłączone do zasilania.
2. Wyjąć kosz frytkownicy z modułu głównego urządzenia.
3. Do kosza frytkownicy należy zawsze wkładać tackę przepływu powietrza.

4. Rozłożyć przygotowane składniki na tacce przepływu powietrza. Aby umożliwić cyrkulację powietrza i właściwe pieczenie, kosza frytkownicy nie wolno przepelniać. Upewnić się, że produkty spożywcze nie dotykają elementów grzewczych znajdujących się u góry komory pieczenia.
 - Jeśli użytkownik robi steki wołowe lub kotlety schabowe, należy je ułożyć na tacce przepływu powietrza w jednej warstwie i w niewielkich odstępach od siebie.
5. Ponownie włożyć kosz frytkownicy do modułu głównego urządzenia.
6. Dotknąć przycisku (⏻), aby wyłączyć urządzenie. Zaświeci się panel sterowania.
7. Aby wybrać tryb pieczenia, wykonać jedną z czynności podanych poniżej:
 - Aby wybrać predefiniowany tryb pieczenia, kilkakrotnie dotknąć przycisku (AIR FRY) (→ **TRYBY PIECZENIA**). Na panelu sterowania zaczną migać przycisk (AIR FRY) i odpowiednia kontrolka predefiniowanego trybu pieczenia.
 - Aby wybrać tryb pizzy, dotknąć przycisku (PIZZA). Przycisk zacznie migać.
 - Aby odgrzać produkty spożywcze lub wstępnie rozgrzać urządzenie, jeśli jest ono zimne, dotknąć przycisku (REHEAT). Przycisk zacznie migać.
8. Użyć przycisków regulacji temperatury ▲ / ▼, aby dostosować temperaturę pieczenia. Dotknąć i przytrzymać przycisk, aby szybko przewijać.
9. Użyć przycisków regulacji czasu ▲ / ▼, aby dostosować czas pieczenia. Dotknąć i przytrzymać przycisk, aby szybko przewijać.
10. Dotknąć przycisku (▶), aby rozpocząć pieczenie.
11. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory pieczenia, dotknąć przycisku (💡).
12. Aby sprawdzić postęp pieczenia lub obrócić produkty w połowie pieczenia:
 - Wyjąć kosz frytkownicy z urządzenia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN” („OTWARTE”), a pieczenie zostanie wstrzymane.
 - Aby obrócić produkty, oprzeć kosz frytkownicy na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę i użyć szczypiec (→ **PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU – PRZEWODNIK**).
 - Ponownie włożyć kosz frytkownicy do urządzenia, aby kontynuować pieczenie.
13. Po zakończeniu odliczania czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” („Koniec”) i po 3-krotnym sygnale dźwiękowym pieczenie dobiegnie końca. Wentylator będzie kontynuował działanie przez kilka sekund, po czym się zatrzyma. Po 30 sekundach, jeśli urządzenie nie będzie używane, automatycznie przejdzie w tryb gotowości.

6.2. WSTRZYMYWANIE LUB ANULOWANIE PIECZENIA, RĘCZNE WYŁĄCZANIE

- Jeśli chce się zatrzymać lub wstrzymać proces pieczenia, należy dotknąć przycisku (⏸). Aby kontynuować pieczenie, wystarczy dotknąć przycisku ponownie.
- Aby anulować proces pieczenia lub ręcznie wyłączyć urządzenie w dowolnym momencie, należy dotknąć przycisku (⏻).

6.3. PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA

Po zakończeniu pieczenia przestaje pracować wentylator:

1. Wyjąć kosz frytkownicy i postawić go na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Użyć szczypiec, aby przełożyć produkty spożywcze na półmisek. Nie odwracać kosza, aby nie dopuścić do wylania się na produkty nadmiaru tłuszczu i oleju zbierających się na dnie kosza.
2. Jeśli chce się kontynuować pieczenie kolejnej porcji, wytrzeć dno kosza frytkownicy papierem kuchennym z tłuszczu i oleju, aby zapobiec dymieniu. Póki urządzenie jest gorące, nie będzie konieczne wstępne nagrzewanie urządzenia.
3. Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Przed przestawieniem lub wyczyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

6.4. TRYB GOTOWOŚCI

Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości po 5 minutach od wstrzymania pracy urządzenia, jeśli nie zostanie włączone pieczenie lub jeśli kosz zostanie wyjęty na zbyt długi czas.



OSTROŻNIE: Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka. Zanim będzie je można bezpiecznie obsługiwać lub wyczyścić, urządzenie musi przez około 30 minut stygnąć.

7. PRZYDATNE INFORMACJE

7.1. PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU – PRZEWODNIK

Składniki	Min.-maks. Ilość (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Odwrócić	Uwaga
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-500	18-25	200	Tak	–
Grube mrożone frytki	300-500	20-25	200	Tak	–
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	200	–	–
Mięso i drób					
Stek	100-600	12-18	180	Tak	–
Kotlety schabowe	100-600	12-18	180	Tak	–
Hamburger	100-600	10-20	180	Tak	–
Rolada z kielbasą	100-600	13-15	200	–	–
Udka kurczaka	100-600	25-30	180	Tak	–
Pierś z kurczaka	100-600	18-25	180	Tak	–
Przekąski					
Sajgonki	100-600	8-10	200	Tak	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Nuggetsy z kurczaka	100-600	8-12	180	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200	Tak	
Mrożone przekąski z sera żółtego w panierce	100-500	8-10	180	–	
Warzywa nadziewane	100-500	12-20	160	–	–
Pieczenie					
Ciasto	300	8-15	180	–	Używać formy do pieczenia/naczynia żaroodpornego
Quiche	300	20-22	180	–	
Muffiny	300	15-18	200	–	
Słodkie przekąski	300	20	160	–	

7.2. BEZPIECZNA MINIMALNA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA

Aby jeszcze przed spożyciem mieć pewność się, że mięso, drób i ryby są dokładnie upieczone, należy używać termometru do mięsa. Należy przestrzegać następujących bezpiecznych minimalnych temperatur wewnętrznych zalecanych przez USDA. Odpowiednio do własnych preferencji, produkty spożywcze można piec w wyższej temperaturze wewnętrznej.

Wołowina, jagnięcina	63°C (145°F)
Wieprzowina	71°C (160°F)
Mięso mielone	71°C (160°F)
Produkty drobiowe	77-82°C (170-180°F)
Ryby, owoce morza	63°C (145°F)
Odgryzewanie mięsa, drobiu, resztek dań	74°C (165°F)

7.3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA W GORĄCYM POWIETRZU

- Oleje kuchenne, takie jak olej rzepakowy, słonecznikowy lub roślinny, dobrze nadają się do pieczenia w gorącym powietrzu.
- W razie potrzeby można dodać olej. O ile produkty spożywcze nie są wstępnie zapakowane i wstępnie natłuszczone, do ich pieczenia należy używać odrobiny oleju do smażenia (wystarczy 1-2 łyżki stołowe), aby zapewnić im chrupkość i złoty kolor.
- Aby uzyskać większą chrupkość, przed dodaniem oleju i pieczeniem należy zawsze jednorazowym ręcznikiem usunąć z produktów nadmiar wilgoci. Olej kuchenny należy wetrzeć, rozprowadzić pędzelkiem lub równomiernie rozpylić na produkcie spożywczym.
- Pokroić produkt na mniejsze kawałki, aby uzyskać większą chrupiącą powierzchnię.
- Aby umożliwić równomierne przyrumienienie i zapewnić odpowiedni poziom wypieczenia, kawałki pieczonego mięsa należy ułożyć w koszu w jednej warstwie.
- Aby uzyskać chrupiące domowe frytki lub ćwiartki ziemniaczane, świeżo obrane i pokrojone ziemniaki należy namoczyć w wodzie przez 30 minut. Wyjąć ziemniaki, osuszyć je ręcznikiem jednorazowym, a następnie, przed pieczeniem w gorącym powietrzu, natrzeć 1 łyżką oleju spożywczego.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Aby upiec ciasto lub tartę lub upiec w gorącym powietrzu delikatne lub nadziewane składniki, można w koszu frytkownicy użyć formy do pieczenia lub brytfanny.
- Korzystając z kupionego w sklepie ciasta, można szybko i łatwo przygotowywać nadziewane przekąski takie jak calzone. Potrawy przygotowane z użyciem ciasta kupionego w sklepie są mniej czasochłonne niż dania z ciasta przygotowanego w domu.
- Frytkownicy można również używać do odgrzewania potraw. Ustawić temperaturę na 150°C na około 10 minut.

8. CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE



OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić, aby całkowicie ostygło.



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć zagrożeń elektrycznych, nigdy nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach. Nigdy nie należy ich płukać pod bieżącą wodą.

- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić.
- **WAŻNE:** Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściągających, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.
- Od zewnątrz korpus urządzenia należy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- Gdy jest taka potrzeba, element grzewczy można wyczyścić miękką szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć z niego wszelkie resztki produktów spożywczych.
- Komorę pieczenia należy przecierać miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą. Pozostawić do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

- Kosz frytkownicy i tackę przepływu powietrza należy myć miękką gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Aby usunąć trudno schodzące resztki produktów spożywczych, kosz frytkownicy powietrznej należy napęlnić ciepłą wodą i dodać odrobinę płynu do mycia naczyń. Przed umyciem włożyć do środka tackę przepływu powietrza i namaczać przez 10 minut. Po czyszczeniu urządzenie należy starannie wysuszyć.
- Przed zamknięciem kosza frytkownicy powietrznej należy pozwolić, aby wszystkie części całkowicie wyschły.
- Urządzenie odłączone od gniazdka należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
- **PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.**

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie kontaktuje.	Mocno włożyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu elektrycznego.
	Brak prądu w gniazdku elektrycznym.	Spróbować podłączyć się do innego gniazdka.
Składniki pieczone we frytkownicy nie są odpowiednio upieczone.	W koszu znajduje się zbyt wiele składników.	Zmniejszyć ilość składników. Piec produkty w mniejszych partiach.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Spróbować zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Czas pieczenia jest zbyt krótki.	Spróbować dodać do czasu pieczenia kilka dodatkowych minut.
	Kawałki produktów spożywczych są zbyt duże.	Spróbować pokroić produkty na mniejsze kawałki.
Składniki smażą się we frytkownicy w sposób nierównomierny.	Niektóre rodzaje produktów wymagają obrócenia w połowie czasu pieczenia.	Więcej informacji na ten temat znajduje się w części PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU – PRZEWODNIK .
Po upieczeniu w gorącym powietrzu przekąski nie są chrupiące.	Przekąski były przeznaczone do smażenia we frytkownicy tradycyjnej (w głębokim tłuszczu).	■ Należy piec przekąski przeznaczone do tradycyjnych piekarników. ■ Aby przekąski były bardziej chrupiące, lekko posmarować je odrobiną oleju.
Kosza nie da się prawidłowo wsunąć do urządzenia.	Kosz jest przepełniony.	Zmniejszyć ilość produktów. Nie przepełniać kosza.
	Tacka przepływu powietrza nie jest ustawiona we właściwej pozycji.	Upewnij się, że tacka przepływu powietrza jest ustawiona właściwie, a następnie wepchnąć ją na dno kosza.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Składniki są zbyt tłuste, a tłuszcz skapuje na dno kosza.	■ Spróbować piec chudsze składniki. ■ Między kolejnymi partiami usuwać nadmiar tłuszczu z dna kosza za pomocą papieru kuchennego.
	Kosz nadal zawierał tłuszcz z wcześniejszego pieczenia.	■ Biały dym powstaje wskutek podgrzewania tłuszczu na dnie kosza. ■ Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić kosz.
Świeże frytki smażą się we frytkownicy w sposób nierównomierny.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaków.	■ Używać odpowiedniego rodzaju świeżych ziemniaków. ■ Pokroić je w 1/4-calowe słupki.
	Surowe frytki ze świeżych ziemniaków nie zostały namoczone.	Aby usunąć nadmiar skrobi, przez 10 minut namaczać w wodzie surowe frytki ze świeżych ziemniaków, opłukać i osuszyć.
Po wyjęciu z frytkownicy świeże frytki nie są chrupiące.	Surowe frytki ziemniaczane były zbyt mokre lub nie dodano oleju.	■ Przed dodaniem oleju dokładnie wysuszyć surowe frytki ziemniaczane. ■ Posmarować frytki odrobiną oleju, aby uzyskać chrupkość.

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	48. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	49. O.
3. TERMÉKLEÍRÁS	50. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	51. O.
5. FELÁLLÍTÁS	51. O.
6. ÜZEMELTETÉS	51. O.
7. HASZNOS INFORMÁCIÓK	53. O.
8. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	54. O.
9. HIBAELHÁRÍTÁS	55. O.

HU 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati utasítást. Fontos biztonsági információkat, valamint a készülék használatával és karbantartásával kapcsolatos utasításokat tartalmaz. Tartsa meg az utasításokat későbbi tájékozódás céljából, és adja át a készülék lehetséges új tulajdonosának.

1. Az elektromos veszélyek megelőzése érdekében ne helyezze a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse ezeket a csap alatt (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

2. Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információk, lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.

3. Ez a készülék beépített időzítővel rendelkezik, és automatikusan kikapcsol, amikor az idő letelt.

4. A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha az említett személyek a biztonságukért felelős, a készülék biztonságos használatának módjával és az esetleges veszélyekkel tisztában lévő személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és a kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.

5. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

6. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati vezeték vagy a készülék maga bármilyen módon megsérült.

7. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetéket csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

8.  **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE:** Ne érjen a forró felületekhez. A készülék felületei rendkívül felforrósodnak használat közben, és használat után egy ideig még forrók maradhatnak.

9. Tisztítás vagy karbantartás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

10. Ha olyan alkatrészeket használ, amelyeket a gyártó nem javasol, akkor az sérülést okozhat.

11. A vezetéket tartsa távol a forró felületektől. Ne dugja be a hálózati kábelt, és nedves kézzel ne üzemeltesse a kezelőpanelt.

12. Ne hagyja, hogy a hálózati vezeték lelógjon az asztal széléről, vagy forró felületekkel érintkezzen.

13. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

14. Ne helyezze a készüléket forró gáz főzőlapra, elektromos kályhára, vagy fűtőtestre, vagy ezek közelébe. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.

15. A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt célra használja. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.
16. Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
17. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és a sütőrekesz kivétele előtt várja meg, amíg a füst megszűnik.
18. Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
19. Ez a készülék csak háztartási célokra szolgál. Nem kültéri használatra készült.
20.  Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedéllyel rendelkeznek étellel való érintkezéshez.
21.  A készülék jelölése (áthúzott szemétkuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles átadni olyan üzemeltetőknek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.
22. A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
23. Ne működtesse a készüléket gyúlékony folyadékok vagy gázok, vagy gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők, háttérképek stb.) közelében.
24. Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékekre. Minden oldalról tartson legalább 10 cm-es távolságot. Ne blokkolja a készülék légbemeneti és légkimeneti nyílásait.
25. Ne használja ezt a készüléket víz vagy erős nedvesség közelében (például nedves pincében, úszómedence, mosdókagyló, kád mellett).

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel:	2200 W
Teljesítmény készenléti üzemmódban:	≤ 0,5 W
Hőmérséklet-tartomány (üzemmódoktól függően változik):	40 °C – 230 °C
Időtartomány (üzemmódoktól függően változik):	1 perc – 12 óra
Kapacitás:	4 liter
Légkeveréses sütőkosárba befér:	Egy kb. 25 cm-es (10 hüvelyk) pizza
Védelmi osztály:	I. osztály
Az idő, amely után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba lép:	30 s

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Vezérlőpult | 5. Sütőkosár |
| 2. Átlátszó ablak | 6. Hálózati kábel |
| 3. Légáramlás tárca | 7. Légkimeneti nyílások |
| 4. Sütőkosár fogantyúja | 8. Légbemeneti nyílások |

3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|--|---|
| A. Előre beállított sütési mód jelzőlámpák | G. Pizza üzemmód gomb |
| B. Légkeveréses sütés gomb | H. Felmelegítés üzemmód gomb (előmelegítés) |
| C. Világítás gomb | I. Be-/kikapcsológomb |
| D. Start/szünet gomb | J. Idő növelése/csökkentése gomb |
| E. Hőmérséklet növelése/csökkentése gomb | K. Idő kijelző |
| F. Hőmérséklet kijelző | |

3.3. SÜTÉSI MÓDOK

Sütési módok		Alapértelmezett		Állítható tartomány	
		Hőmérséklet	Idő (perc)	Hőmérséklet	Idő (perc)
Felmelegítés üzemmód, pizza üzemmód					
	Felmelegítés (előmelegítés)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
	Pizza	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Előre beállított sütési módok					
	Hasábburgonya	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
	Marhaszelet	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
	Csirkecomb	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
	Hal	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
	Garnélarák	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
	Zöldségek	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
	Szalonna	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
	Aszalás	60 °C	8 óra	(40-100 °C)	(1 perc – 12 óra)

A sütési hőmérséklet és idő az étel méretétől, mennyiségétől, típusától és attól függően változhat, hogy az étel fagyasztott-e vagy sem. Mindig ellenőrizze az ételt a sütés felénél, hogy meghatározza a végső sütési időt és hőmérsékletet. Szükség szerint módosítsa a beállításokat.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről.
2. Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és minden alkatrész megvan-e.
3. Az első használat előtt, vagy hosszabb ideig tartó tárolás után tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS** fejezetben leírtak szerint.
4. Javasolt az eszközt a legmagasabb hőmérsékleten 10-15 percig, étel nélkül működtetni, hogy megszüntesse az „új” szagot, és elégesse a védő kenőanyagot. A folyamat során enyhe füst vagy szag képződhet. Gondoskodjon arról, hogy a helyiség jól szellőztetett legyen.

5. FELÁLLÍTÁS

1. A készüléket sima, stabil, száraz és hőálló felületre helyezze. Szükség esetén használjon csúszásmentes hőálló alátétet a készülék alatt, hogy megvédje a konyhapultot a hőtől vagy az állandó foltoktól.
2. Tartson legalább 10 cm-es távolságot a készülék minden oldalán más tárgytól, hogy biztosítsa a megfelelő levegőáramlást sütés közben. A tűz elkerülése érdekében ne takarja le a készüléket semmilyen tárggyal.

6. ÜZEMELTETÉS



VIGYÁZAT – égési sérülések veszélye:

- **Forró felület!** Ne érjen a forró felületekhez. A légkeveréses sütőkosár, a fűtőelemek és a készülék fémfelületei használat közben felforrósodnak, és használat után maradékhőnek vannak kitéve. Használja a rendelkezésre álló fogantyúkat vagy gombokat. Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor a forró légkeveréses sütőkosarat kezeli.
- **Forró gőz!** Vigyázzon, nehogy forró gőz távozzon a készülék légkimeneti nyílásain, vagy amikor kiveszi a légkeveréses sütőkosarat a készülékből.

Ez a légkeveréses sütő kifejezetten házi pizzák felmelegítéséhez és elkészítéséhez, valamint légkeveréses sütéséhez készült. Mindig használja a légáramlás tálcát, ez lehetővé teszi, hogy a forró levegő keringjen az étel körül, a felesleges zsírok és olajok pedig a sütőkosár aljára csöpögjenek, ami megakadályozza, hogy összegyűljenek az étel alatt. Ha légkeveréses sütőben sűt, egyszerűen adjon hozzá 1 vagy 2 evőkanál étolajat a friss burgonyához vagy a sovány ételekhez a ropogós eredmény érdekében.

TIPP: Ha a készülék hideg, étel nélkül melegítse elő a készüléket 5 percig sütési hőmérsékletre, mielőtt légkeveréses sütéshez használná.

6.1. LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy földelt hálózati aljzathoz. A  gomb villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a készülék csatlakozik az áramellátáshoz.
2. Vegye ki a sütőkosarat a főegységből.
3. Helyezze a légáramlás tálcát a sütőkosárba.
4. Helyezze az előkészített hozzávalókat a légáramlás tárcára. Ne töltsen túl a sütőkosarat, hogy lehetővé tegye a levegő keringését és a megfelelő sűtést. Ügyeljen arra, hogy az étel ne érintkezzen a sütőtér tetején található fűtőelemekkel.
 - Ha marhaszeleteket vagy sertés csíkokat, úgy helyezze a szeleteket egy rétegben a légáramlás tálcára, hogy kis távolságok legyenek közöttük.
5. Helyezze vissza a sütőkosarat a központi egységbe.
6. A készülék bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A kezelőpanel világítani kezd.

7. Válassza ki a sütési módot az alábbi lépések egyikének végrehajtásával:
 - Az Előre beállított sütési mód kiválasztásához érintse meg többször az **(AIR FRY)** gombot (→ **SÜTÉSI MÓDOK**). Az **(AIR FRY)** gomb és a megfelelő előre beállított sütési mód jelzőlámpája villogni kezd a kezelőpanelen.
 - A Pizza mód kiválasztásához érintse meg a **(PIZZA)** gombot. A gomb villogni kezd.
 - Az étel felmelegítéséhez vagy az eszköz előmelegítéséhez, amikor hideg, érintse meg a **(REHEAT)** gombot. A gomb villogni kezd.
8. A sütési hőmérséklet beállításához érintse meg a Hőmérséklet **^ / v** gombot. A gyors görgetéshez érintse meg és tartsa lenyomva a gombot.
9. A sütési idő beállításához érintse meg az Idő **^ / v** gombot. A gyors görgetéshez érintse meg és tartsa lenyomva a gombot.
10. A sütés elindításához érintse meg a **(▶)** gombot.
11. A sütőtér világításának bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg a **(☼)** gombot.
12. A sütési folyamat ellenőrzése vagy az étel megfordítása a sütés felénél:
 - Vegye ki a sütőkosarat a készülékből. A kijelzőn az „OPEN” (nyitva) felirat látható, és a sütés szünetel.
 - Az étel megfordításához helyezze a sütőkosarat hőálló felületre, és használjon egy pár csipeszt (→ **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ**).
 - A sütés folytatásához helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe.
13. Amikor az időzítő lejár, a kijelzőn az „END” (vége) felirat látható, és a sütés 3-szor sípszó után leáll. A ventilátor néhány másodpercig tovább működik, majd leáll. A készülék 30 másodperc után automatikusan készenléti üzemmódba lép, ha nem használják.

6.2. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY MEGSZAKÍTÁSA, KÉZI KIKAPCSOLÁS

- Ha szüneteltetni kell a sütési folyamatot, érintse meg a **(▶)** gombot. A sütés folytatásához érintse meg ismételten a gombot.
- A sütési folyamat leállításához vagy az eszköz manuális kikapcsolásához bármikor érintse meg a **(⏻)** gombot.

6.3. SÜTÉS UTÁN

Amikor a sütés véget ér, és a ventilátor leáll:

1. Húzza ki a légkeveréses sütőkosarat, és helyezze sima és hőálló felületre. Használjon egy fogót, hogy az ételt tálaló tálra helyezze. Ne fordítsa meg a kosarat, nehogy az alján összegyűlt felesleges zsírokat és olajokat az ételre öntse.
2. Ha folytatni kell a sütést egy másik adag étellel, törölje le konyhai papírtörővel a légkeveréses sütőkosár alján lévő felesleges zsírokat és olajokat, hogy megakadályozza a füstölést. A készüléket nem kell előmelegíteni, amíg meleg.
3. Ha befejezte a készülék használatát, húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzatból. Áthelyezés vagy tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

6.4. KÉSZENLÉTI MÓD

Az készülék 5 perc után automatikusan készenléti üzemmódba lép, ha szüneteltetik, a sütés nem indult el, vagy a sütőkosarat túl sokáig kivették.



VIGYÁZAT: Mindig húzza ki a készüléket, amikor nem használja. A készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége a lehűléshez, mielőtt biztonságosan kezelhető vagy tisztítható lenne.

7. HASZNOS INFORMÁCIÓK

7.1. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Hozzávalók	Min.–max. Mennyiség (g)	Idő (min.)	Hőm. (°C)	Fordítás	Megjegyzés
Burgonya és hasábburgonya					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	300-500	18-25	200	Igen	–
Vastag fagyasztott hasábburgonya	300-500	20-25	200	Igen	–
Rakott burgonya	500	20-25	200	–	–
Hús és szárnyasok					
Steak	100-600	12-18	180	Igen	–
Sertés csíkok	100-600	12-18	180	Igen	–
Hamburger	100-600	10-20	180	Igen	–
Virslis tekercs	100-600	13-15	200	–	–
Csirkecomb	100-600	25-30	180	Igen	–
Csirkemell	100-600	18-25	180	Igen	–
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercs	100-600	8-10	200	Igen	Használjon sütésre készet
Fagyasztott csirkehús	100-600	8-12	180	Igen	
Fagyasztott halrudacsok	100-500	6-10	200	Igen	
Fagyasztott panírozott sajt falatkák	100-500	8-10	180	–	
Töltött zöldségek	100-500	12-20	160	–	–
Sütés					
Sütemény	300	8-15	180	–	Használjon sütőformát/ sütőben használható edényeket
Quiche	300	20-22	180	–	
Muffin	300	15-18	200	–	
Édes harapnivalók	300	20	160	–	

HU

7.2. BIZTONSÁGOS MINIMÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLET

A hús, a baromfi és a hal fogyasztása előtt húshőmérővel ellenőrizze, hogy jól átsültek-e. Kövesse ezeket az USDA által ajánlott biztonságos minimális belső hőmérsékleteket. Igény szerint magasabb belső hőmérsékleten is süthet ételeket.

Marha, bárány	63 °C (145 °F)
Sertéshús	71 °C (160 °F)
Darált húsok	71 °C (160 °F)
Baromfi termékek	77-82 °C (170-180 °F)
Hal, rákfélék	63 °C (145 °F)
Hús, baromfi, maradék melegítése	74 °C (165 °F)

7.3. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI TIPPEK

- Az étolajok, mint például a repce-, napraforgó- vagy növényi olaj, jól használhatók légkeveréses sütéshez.
- Szükség szerint adjon hozzá olajat. Ha az ételek nincsenek előcsomagolva és előre bekenve, tegyen egy kis étolajat (csak 1-2 evőkanál) bizonyos ételekre, hogy ropogósra és aranybarnára süljenek.
- Az ételeket az olajjal bekenés és sütés előtt konyhai papírtörülővel mindig szárítsa meg, hogy az eredmény ropogósabb legyen. Egyenletesen dörzsölje rá, ecsettel vigye fel, vagy permetezze a sütőolajat az élelmiszerekre.
- Vágja az ételeket kisebb darabokra, hogy nagyobb felületen legyen ropogós.
- Húsok sütésekor helyezze őket egy rétegben a légkeveréses sütőkosárba, hogy egyenletesen piruljanak, és jól át tudjanak sülni.
- Ropogós házi hasábburgonya vagy burgonya szeletek készítéséhez vízben áztassa a frissen hámozott és vágott burgonyát 30 percig. Szárítsa meg konyhai papírtörülővel, majd kenje be 1 evőkanál étolajjal a légkeveréses sütés előtt.
- Ne készítse túl zsíros ételeket, például kolbászt a levegőben.
- Használjon sütőformát a légkeveréses sütőkosárban sütemény vagy quiche sütéséhez, illetve finom vagy töltött összetevők légkeveréses sütéséhez.
- Használhat bolti tésztát töltött ételek, például calzone, gyors és egyszerű készítéséhez. A boltban vásárolt tésztával készült ételek hamarabb elkészülnek, mint a házi tészta.
- A légkeveréses sütő az élelmiszerek felmelegítéséhez is használható. Állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra körülbelül 10 percig.

8. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen lehűlni.



FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos veszély elkerülése érdekében ne merítse a központi egységet, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse őket a csap alatt.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- **FONTOS:** A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkéfét, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
- Törölje át a központi egység külsejét puha, nedves törülközővel.
- Szükség esetén a fűtélelemeket puha tisztítókefével tisztítsa meg az ételmaradványok eltávolításához.
- Törölje le a sütőteret egy vízzel megnedvesített puha törülközővel. Hagyja teljesen megszáradni a levegőn.
- Puha szivaccsal tisztítsa meg a sütőkosarat és a légáramlás tálcát meleg, mosogatószeres vízben. A makacs ételmaradékok eltávolításához töltsen meg a légkeveréses sütőkosarat meleg vízzel, és adjon hozzá egy kis mosogatószert. Helyezze be a légáramlás tálcát, és tisztítás előtt 10 percig áztassa. Tisztítás után alaposan szárítsa meg.
- Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt bezárja a légkeveréses sütőkosarat.
- A készüléket kihúzott állapotban, hűvös és száraz helyen tárolja.
- GYERMEKEK ELŐL GONDOSAN EL KELL ZÁRNI.

9. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A légkeveréses sütő nem működik.	Laza csatlakozás.	Dugja be szorosan a csatlakozódugót a hálózati aljzatba.
	Nincs áram a hálózati aljzatról.	Próbáljon ki egy másik hálózati aljzatot.
A légkeveréses sütőben lévő összetevők nincsenek megfelelően megsülve	Túl sok összetevő van a sütőkosárban.	Csökkentse az összetevők mennyiségét. Süssön kisebb adagokat.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Próbálja meg növelni a sütési hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Próbáljon meg néhány percet hozzáadni a sütési időhöz.
	Az ételdarabok túl nagyok.	Próbálja meg az ételt kisebb darabokra vágni.
Az összetevők egyenlőtlenül sülnek a légkeveréses sütőben.	Bizonyos ételtípusokat a sütési idő felénél meg kell fordítani.	Lásd a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ fejezetet.
A falatkák nem ropogósak a légkeveréses sütés után.	A falatkákat olajsütőben kellett volna megsütni.	■ A falatkákat hagyományos sütőben kell sütni. ■ A falatkákat kenje be egy kis étolajjal a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni a sütőkosarat a készülékbe.	A sütőkosár túl van töltve.	Csökkentse az étel mennyiségét. Ne töltse túl a sütőkosarat.
	A légáramlás tárcsa nem megfelelően van behelyezve.	Győződjön meg arról, hogy a légáramlás tárcsa helyesen van-e behelyezve, majd nyomja le a sütőkosár aljára.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Az összetevők túl zsírosak, és a zsír a sütőkosár aljára csöpögött.	■ Próbáljon meg soványabb hozzávalókat sütni. ■ Távolítsa el a felesleges zsírt a sütőkosár aljáról konyhai papírral az adagok között.
	A sütőkosárban még mindig van zsír a korábbi használatból.	■ Fehér füst keletkezik, amikor a zsír felmelegszik a sütőkosár alján. ■ Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőkosarat.

HU

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A friss burgonya egyenetlenül sül a légkeveréses sütőben.	Nem megfelelő típusú burgonyát használtak.	■ Használjon megfelelő típusú friss burgonyát. ■ Vágja kb. 0,6 cm-es (1/4-inch) hasábokra.
	A friss burgonyaszeleteket nem áztatták be.	Áztassa a friss burgonyaszeleteket vízben 10 percig, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt, öblítse le és itassa le.
A burgonya nem ropogós, amikor kivesszi a légkeveréses sütőből.	A burgonya hasábok túl vizesek voltak, vagy nem adtak hozzá olajat.	■ Jól szárítsa meg a burgonyaszeleteket, mielőtt olajat adna hozzá. ■ Dörzsölj egy kis étolajat a hasábburgonyára, hogy ropogós legyen.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	P. 57
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 58
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 58
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 60
5. ASAMBLAREA	P. 60
6. FUNCȚIONAREA	P. 60
7. INFORMAȚII UTILE	P. 62
8. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 63
9. DEPANAREA	P. 64

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți în totalitate acest manual înainte de prima utilizare. Acesta conține informații importante privind siguranța, precum și instrucțiuni privind utilizarea și întreținerea aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare și transferați-le eventualilor noi proprietari ai aparatului.

1. Pentru a vă proteja împotriva pericolelor electrice, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă ori în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet (consultați secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA).

2. În ceea ce privește instrucțiunile pentru curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei, consultați secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA.

3. Acest aparat are un temporizator încorporat și se va opri automat la terminarea acestuia.

4. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie să fie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Țineți aparatul și cablul acestuia într-un loc inaccesibil copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

5. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

6. Nu utilizați acest aparat dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat în vreun fel.

7. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a se evita un pericol.

8.  **RISC DE PRODUCERE A ARSURILOR:** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după utilizare.

9. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere.

10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca răni.

11. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți. Nu conectați cablul de alimentare și nu acționați panoul de control cu mâinile ude.

12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea bufetului sau să atingă suprafețe fierbinți.

13. Atunci când priza de curent servește ca mijloc de deconectare a aparatului, aceasta trebuie să rămână ușor accesibilă.

14. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz sau a unui arzător electric fierbinte ori într-un cuptor încălzit. Nu așezați nimic deasupra aparatului.

15. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca răni.

16. Nu folosiți niciodată aparatul nesupravegheat.

RO

17. Dacă aparatul emite fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de a scoate coșul friteuzei.
18. Acest produs conține o sursă de iluminat cu eficiență energetică de clasă <G>.
19. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Acesta nu este destinat utilizării în exterior.
20.  Acest simbol indică faptul că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.
21.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barbat) este conform cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele locale de colectare, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.
22. Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
23. Nu folosiți aparatul în apropierea unor lichide sau gaze inflamabile sau a unor materiale inflamabile (de exemplu, perdele, fețe de masă, tapet, etc.).
24. Nu așezați aparatul contra unui perete sau a altor aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm pe toate laturile. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului ale aparatului.
25. Nu utilizați aparatul lângă apă sau zone cu umiditate puternică (de exemplu într-un subsol umed, lângă o piscină sau cadă de baie).

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consum de energie:	2200 W
Consum în mode de veghe:	≤ 0,5 W
Interval de temperatură (variază în funcție de moduri):	40 °C – 230 °C
Interval de timp (variază în funcție de moduri):	1 minut – 12 ore
Capacitate:	4 Litri
Coșul friteuzei cu aer poate conține:	O pizza de 10 inch (25,4 cm)
Clasă de protecție:	Clasă I
Perioada după care aparatul ajunge automat în modul de veghe:	30 s

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. PREZENTARE GENERALĂ A APARATULUI

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Panou de comandă | 5. Coș friteuză |
| 2. Fereastra transparentă | 6. Cablu de alimentare |
| 3. Tavă perforată | 7. Fante de evacuare a aerului |
| 4. Mâner coș | 8. Fante de admisie aer |

3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOULUI DE CONTROL

- | | |
|---|--|
| A. Indicatori de moduri de gătit presetate | F. Afișare temperatură |
| B. Buton prăjire cu aer | G. Buton Mod Pizza |
| C. Buton „Lumină” | H. Buton Mod de reîncălzire (Preîncălzire) |
| D. Buton de Start/Pauză | I. Buton de alimentare |
| E. Buton de creștere/scădere a temperaturii | J. Buton de creștere/scădere a timpului |
| | K. Afișare oră |

3.3. MODURI DE GĂTIT

Moduri de gătit		Setări din fabrică		Interval reglabil	
		Temperatură	Timp (minute)	Temperatură	Timp (minute)
Mod de reîncălzire, mod Pizza					
	Reîncălzire (Preîncălzire)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
	Pizza	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Moduri de gătit prestabilite					
	Cartofi prăjiți	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
	Fripturi de vită	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
	Copane de pui	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
	Pește	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
	Creveți	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
	Legume	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
	Șuncă	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
	Deshidratare	60 °C	8 ore	(40-100 °C)	(1 minut – 12 ore)

Temperatura și timpul de gătire pot varia în funcție de mărimea, cantitatea, tipul de alimente și dacă alimentele sunt sau nu congelate. Verificați întotdeauna alimentele la jumătatea perioadei de gătire pentru a determina timpul final de gătire și temperatura necesară. Reglați setările după cum este necesar.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.
2. Asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări vizibile și că toate piesele sunt prezente.
3. Înainte de prima utilizare sau după depozitare prelungită, curățați aparatul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA**.
4. Se recomandă pornirea și setarea aparatului la cea mai înaltă temperatură timp de 10-15 minute fără alimente pentru a elimina mirosul de „nou” și a arde lubrifiantul de protecție. Procesul poate produce un ușor fum sau miros. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

5. ASAMBLAREA

1. Amplasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, uscată și rezistentă la căldură. Dacă este necesar, utilizați un covoraș antiderapant rezistent la căldură sub aparat pentru a proteja blatul de lucru de căldură sau de petele permanente.
2. Păstrați o distanță minimă de 10 cm pe toate laturile aparatului față de alte obiecte pentru a permite o circulație adecvată a aerului în timpul gătitului. Nu acoperiți aparatul cu niciun obiect pentru a evita incendiile.

6. FUNCȚIONAREA



ATENȚIE – Risc de arsuri:

- **Suprafață fierbinte!** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Coșul friteuzei cu aer, elementele de încălzire și suprafețele metalice ale aparatului se vor încălzi în timpul utilizării și sunt supuse căldurii reziduale după utilizare. Utilizați mânerele sau butoanele disponibile. Purtați întotdeauna mănuși de bucătărie când manipulați coșul friteuzei cu aer cald.
- **Abur fierbinte!** Aveți grijă la aburul fierbinte care iese prin fantele de evacuare a aerului și când scoateți coșul friteuzei cu aer din aparat.

Această friteuză cu aer este special concepută pentru reîncălzirea și gătirea pizzei de casă și, de asemenea, pentru prăjirea cu aer. Utilizați întotdeauna tava perforată pentru a permite aerului cald să circule în jurul alimentelor și excesul de grăsimi și uleiuri să se adune pe fundul coșului friteuzei, împiedicându-le acumularea sub alimente. Când prăjiți cu aer, pur și simplu adăugați 1 sau 2 linguri de ulei de gătit la cartofii proaspeți sau alimentele fără grăsimi pentru un rezultat crocant.

SFAT: Dacă aparatul este rece, preîncălziți aparatul la temperatura de gătit timp de 5 minute fără alimente înainte de prăjirea cu aer.

6.1. PRĂJIREA CU AER

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică cu împământare. Butonul ☺ va începe să clipească pentru a indica faptul că aparatul este conectat la sursa de alimentare.
2. Scoateți coșul de friteuză din unitatea principală.
3. Așezați tava perforată în coșul friteuzei.
4. Puneți ingredientele pregătite pe tava cu perforată. Nu umpleți excesiv coșul friteuzei pentru a permite circulația aerului și gătirea adecvată. Asigurați-vă că alimentele nu ating elementele de încălzire situate în partea superioară a cavității de gătit.
 - Dacă gătiți fripturi de vită sau cotelete de porc, așezați bucățile într-un singur strat pe tava perforată, lăsând spații mici între ele.
5. Reintroduceți coșul friteuzei cu aer în unitatea principală.
6. Apăsăți pe butonul ☺ pentru a porni aparatul. Panoul de control se va aprinde.

7. Selectați modul de gătit efectuând unul dintre pașii de mai jos:
 - Pentru a selecta un mod de gătit presetat, atingeți **(AIR FRY)** butonul în mod repetat (→ **MODURI DE GĂTIT**). Butonul **(AIR FRY)** și indicatorul modului de gătit presetat corespunzător vor începe să clipească pe panoul de control.
 - Pentru a selecta Modul Pizza, atingeți butonul **(PEZZA)**. Butonul va începe să clipească.
 - Pentru a reîncălzi alimentele sau a preîncălzi aparatul când este rece, atingeți butonul **(REHEAT)**. Butonul va începe să clipească.
8. Atingeți butonul **^ / v** de Temperatură pentru a regla temperatura de gătit. Atingeți lung butonul pentru derulare rapidă.
9. Atingeți butonul **^ / v** Timp pentru a regla timpul de coacere. Atingeți lung butonul pentru derulare rapidă.
10. Atingeți butonul **(P)** pentru a începe gătitul.
11. Pentru a aprinde sau stinge lumina din cavitatea de gătit, atingeți butonul **(L)**.
12. Pentru a verifica progresul gătitului sau a întoarce mâncarea la jumătatea gătitului:
 - Scoateți coșul friteuzei din aparat. Afișajul va afișa „DESCHIS” și gătitul va fi întrerupt.
 - Pentru a întoarce mâncarea, așezați coșul friteuzei pe o suprafață rezistentă la căldură și folosiți o pereche de clești (→ **GHID DE PRĂJIRE CU AER**).
 - Reintroduceți coșul friteuzei în aparat pentru a continua gătitul.
13. La sfârșitul temporizatorului, afișajul va indica „Sfârșit” și gătitul se va opri cu 3 semnale sonore. Ventilatorul va continua să funcționeze timp de câteva secunde și apoi se va opri. Aparatul va intra automat în modul de așteptare după 30 de secunde dacă nu este utilizat.

6.2. ÎNTRERUPEREA SAU ANULAREA GĂTITULUI, OPRIREA MANUALĂ

- Dacă aveți nevoie să puneți pe pauză procesul de gătire, atingeți butonul **(P)**. Atingeți din nou butonul pentru a continua gătitul.
- Pentru a anula procesul de gătit sau a opri manual aparatul în orice moment, atingeți butonul **(P)**.

6.3. DUPĂ GĂTIRE

Când gătitul se termină și ventilatorul nu mai funcționează:

1. Scoateți coșul friteuzei cu aer și așezați-l pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Utilizați o pereche de clești pentru a transfera mâncarea pe o farfurie de servire. Nu întoarceți coșul pentru a evita turnarea excesului de grăsimi și uleiuri adunate în partea de jos pe alimente.
2. Dacă trebuie să continuați să gătiți un alt lot de alimente, folosiți hârtie de bucătărie pentru a șterge excesul de grăsimi și uleiuri din partea de jos a coșului de friteuză pentru a preveni afumarea. Nu va fi necesară preîncălzirea aparatului cât timp acesta este cald.
3. După ce ați terminat de utilizat aparatul, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică. Așteptați până când aparatul se răcește complet înainte de a-l muta sau de a-l curăța.

6.4. MODUL DE AȘTEPTARE

Aparatul va intra automat în modul de așteptare după 5 minute dacă este întrerupt, gătitul nu este pornit sau coșul friteuzei este scos prea mult timp.



ATENȚIE: Scoateți întotdeauna aparatul din priză când nu-l utilizați. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a putea fi manipulat sau curățat în siguranță.

7. INFORMAȚII UTILE

7.1. GHID DE PRĂJIRE CU AER

Ingrediente	Min-max Cantitate (g)	Timp (min.)	Temp. (°C)	Întoarceți	Observație
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi prăjiți subțiri congețați	300-500	18-25	200	Da	–
Cartofi prăjiți groși congețați	300-500	20-25	200	Da	–
Cartofi gratinați	500	20-25	200	–	–
Carne și carne de pasăre					
Friptură	100-600	12-18	180	Da	–
Cotlete de porc	100-600	12-18	180	Da	–
Hamburger	100-600	10-20	180	Da	–
Ruladă cu cârnați	100-600	13-15	200	–	–
Picioare de pui	100-600	25-30	180	Da	–
Piept de pui	100-600	18-25	180	Da	–
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-600	8-10	200	Da	Utilizați gata de cuptor
Crochete de pui congelate	100-600	8-12	180	Da	
Batoane de pește congelate	100-500	6-10	200	Da	
Gustări congelate cu brânză mărunțită	100-500	8-10	180	–	
Legume umplute	100-500	12-20	160	–	–
Coacere					
Prăjitură	300	8-15	180	–	Folosiți o formă de copt/ un vas de cuptor
Tartă Quiche	300	20-22	180	–	
Brioșe	300	15-18	200	–	
Gustări dulci	300	20	160	–	

7.2. TEMPERATURA INTERNĂ MINIMĂ DE SIGURANȚĂ

Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că carnea, carnea de pasăre și peștele sunt bine gătite înainte de a fi consumate. Respectați aceste temperaturi interne minime de siguranță recomandate de USDA. Puteți găti alimente la o temperatură internă mai ridicată, în funcție de preferințele dumneavoastră.

Carne de vită, miel	63 °C (145 °F)
Carne de porc	71 °C (160 °F)
Cărnuri tocate	71 °C (160 °F)
Produse din carne de pasăre	77-82 °C (170-180 °F)
Pește, crustacee	63 °C (145 °F)
Reîncălzirea cărnii, a cărnii de pasăre, a resturilor de mâncare	74 °C (165 °F)

7.3. SFATURI DE PRĂJIRE CU AER

- Uleiurile de gătit, cum ar fi rapiță, floarea soarelui sau uleiul vegetal, funcționează bine pentru prăjirea cu aer.
- Vă rugăm să adăugați ulei după cum este necesar. Cu excepția cazului în care alimentele sunt preambalate și unse în prealabil, folosiți puțin ulei de gătit (doar 1-2 linguri) pe anumite alimente pentru a asigura un rezultat crocant și auriu.
- Pentru rezultate mai crocante, uscați întotdeauna alimentele cu prosoape de hârtie înainte de a adăuga ulei și de a le găti. Ungeți, periați sau pulverizați ulei de gătit uniform pe alimente.
- Taiati alimentele în bucăți mai mici pentru a crea o suprafață mai mare pentru obținerea efectului crocant.
- Când gătiți carnea, așezați-o într-un singur strat în coșul de prăjire pentru a permite o rumenire uniformă și pentru a vă asigura că bucățile pot fi gătite în profunzime.
- Pentru a obține cartofi prăjiți sau sferturi de cartofi crocanți de casă, înmuiați, cartofii proaspăt curățați și tăiați în apă timp de 30 de minute. Uscați cartofii cu prosop de hârtie de bucătărie, apoi ungeți cu 1 lingură de ulei de gătit înainte de a-i prăji în friteuză.
- Nu preparați alimente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Folosiți o tavă de copt în coșul friteuzei pentru a coace o prăjitură sau o quiche ori pentru a prăji în friteuză ingrediente delicate ori umplute.
- Puteți utiliza aluat cumpărat din magazin pentru a pregăti rapid și ușor gustări umplute, cum ar fi calzone. Alimentele preparate cu aluat cumpărat din magazin vor necesita mai puțin timp de pregătire decât cele făcute cu aluat de casă.
- Friteuza cu aer poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele. Setati temperatura la 150 °C timp de aproximativ 10 minute.

RO

8. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



AVERTISMENT: Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.



AVERTISMENT: Pentru a evita pericolele electrice, nu scufundați niciodată unitatea principală, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub robinet.

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- **IMPORTANT:** Nu utilizați niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea aparatului.
- Ștergeți exteriorul unității principale cu o cârpă moale și ușor umezită.
- Când este necesar, curățați elementele de încălzire cu o perie moale de curățare pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.
- Ștergeți cavitatea de gătit cu o cârpă moale, umezită cu apă caldă. Lăsați să se usuce complet la aer.

- Curățați coșul friteuzei cu aer și tava perforată în apă caldă cu săpun și cu un burete moale. Pentru a îndepărta reziduurile alimentare persistente, umpleți coșul friteuzei cu apă caldă și adăugați puțin detergent lichid de spălat vase. Așezați tava perforată în interior și lăsați-o la înmuiat timp de 10 minute înainte de a o curăța. Uscăți bine după curățare.
- Lăsați toate piesele să se usuce complet înainte de a închide coșul friteuzei cu aer.
- Depozitați aparatul scos din priză, într-un loc răcoros, curat și uscat.
- A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNĂ COPIILOR.

9. DEPANAREA

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer nu funcționează.	Conexiune slăbită.	Introduceți cu fermitate ștecherul în priza de curent.
	Nu există electricitate de la priza electrică.	Încercați o altă priză de curent.
Ingredientele prăjite în friteuza cu aer nu sunt gătite corect.	Există prea multe ingrediente în coș.	Reduceți cantitatea de ingrediente. Gătiți în loturi mai mici.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Încercați să creșteți temperatura de gătit.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Încercați să adăugați câteva minute suplimentare la timpul de gătire.
	Bucățile de alimente sunt prea mari.	Încercați să tăiați mâncarea în bucăți mai mici.
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de alimente trebuie întoarse la jumătatea timpului de gătit.	Consultați secțiunea GHID DE PRĂJIRE CU AER.
Gustările nu sunt crocante după prăjirea cu aer.	Gustările erau menite să fie gătite într-o friteuză cu ulei.	■ Gătiți gustări destinate cuptoarelor tradiționale de copt. ■ Ungeți ușor gustările cu puțin ulei de gătit pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect coșul în aparat.	Coșul este supraîncărcat.	Reduceți cantitatea de alimente. Nu supraumpleți coșul.
	Tava perforată nu este poziționată corect.	Asigurați-vă că tava perforată este poziționată corect și apoi împingeți-o în partea de jos a coșului.
Din aparat iese fum alb.	Ingredientele sunt prea grase și grăsimea a picurat pe fundul coșului.	■ Încercați să gătiți ingrediente mai slabe. ■ Îndepărtați excesul de grăsime de pe fundul coșului cu hârtie de bucătărie între loturi.
	Coșul avea încă grăsime de la utilizarea anterioară.	■ Fumul alb este produs atunci când grăsimea este încălzită în partea de jos a coșului. ■ Curățați bine coșul după fiecare utilizare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți inegal în friteuza cu aer.	Nu a fost folosit tipul potrivit de cartof.	■ Utilizați tipul potrivit de cartofi proaspeți. ■ Tăiați în bețișoare de 1/4 inci.
	Batoanele proaspete de cartofi nu au fost înmuiate.	Înmuiati bețișoarele proaspete de cartofi în apă timp de 10 minute pentru a îndepărta excesul de amidon, clătiți și uscați.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți atunci când ies din friteuza cu aer.	Batoanele de cartofi au fost prea umede sau nu s-a adăugat ulei.	■ Asigurați-vă că uscați bine batoanele de cartofi înainte de a adăuga ulei. ■ Frecați puțin ulei de gătit pe cartofii prăjiți pentru rezultate mai crocante.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 66
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 67
3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ	С. 68
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	С. 69
5. УСТАНОВКА	С. 69
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 69
7. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	С. 71
8. ОЧИСТКА И УХОД	С. 73
9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	С. 73

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство. Оно содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию устройства. Сохраните данное руководство для использования в будущем и передайте его новым владельцам устройства.

1. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте эти части под проточной водой (см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД»).

2. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

3. Данное устройство оснащено встроенным таймером и автоматически выключается по истечении заданного времени.

4. Устройство запрещено использовать детям младше 8 лет. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии присмотра за ними или инструктажа относительно безопасного использования устройства и понимания возможной опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

5. Детям не разрешается играть с прибором.

6. Не используйте устройство, если вилка, кабель питания или само устройство имеют какие-либо повреждения.

7. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.

8.  **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности устройства, обозначенные данным символом, сильно нагреваются во время использования и остаются горячими еще некоторое время после отключения.

9. Перед выполнением любых работ по очистке или обслуживанию дайте устройству полностью остыть.

10. Использование принадлежностей, не входящих в перечень рекомендованных изготовителем, может привести к травмам.

11. Держите кабель питания подальше от горячих поверхностей. Не подключайте кабель питания и не работайте с панелью управления мокрыми руками.

12. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

13. Если розетка используется в качестве средства отключения устройства, она должна быть всегда доступна.

14. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку. Не ставьте на устройство никакие предметы.
15. Не используйте данное устройство в целях, не предусмотренных данным руководством. Неправильное использование устройства может стать причиной травмы.
16. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
17. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от розетки и дождитесь, пока дым не прекратит выделяться. После этого можно будет извлечь выдвижную емкость.
18. Данное устройство содержит источник света с классом энергетической эффективности <G>.
19. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Устройство не предназначено для использования вне помещений.
20.  Этот символ указывает, что материалы одобрены для контакта с пищевыми продуктами.
21.  Маркировка данного устройства (символ перечеркнутого мусорного бака) соответствует Европейской директиве 2012/19/ЕС, касающейся «бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования». Данная маркировка означает, что данное оборудование по окончании срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан передать его операторам, которые занимаются сбором бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, включая местные пункты сбора, магазины и местные органы власти, создают соответствующую систему для сбора оборудования. Надлежащий сбор бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования позволяет избежать вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду в результате наличия опасных компонентов, а также неправильного хранения и обращения с этим оборудованием.
22. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
23. Не используйте устройство вблизи легковоспламеняющихся жидкостей, газов или материалов (например, штор, скатертей, обоев и т. д.).
24. Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим приборам. Соблюдайте минимальное расстояние со всех сторон не менее 10 см. Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха.
25. Не используйте устройство рядом с водой или в очень сырых помещениях (например, в сыром подвале, рядом с бассейном или ванной).

RU

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220-240 В ~, 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	2200 Вт
Мощность в режиме ожидания:	≤ 0,5 Вт
Диапазон температур (зависит от режима):	40-230°C
Временной диапазон (зависит от режима):	1 минута – 12 часов
Емкость:	4 литра
Корзина фритюрницы подходит для:	Пицца размером 10 дюймов
Класс защиты:	Класс I
Период, по истечении которого прибор автоматически переходит в режим ожидания:	30 с

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

3.1. ОБЗОР УСТРОЙСТВА

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Панель управления | 5. Корзина фритюрницы |
| 2. Прозрачное окно | 6. Кабель питания |
| 3. Поддон для воздушного потока | 7. Отверстия для выхода воздуха |
| 4. Ручка жарочной корзины | 8. Воздухозаборные отверстия |

3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|--|---|
| A. Предустановленные индикаторы режима приготовления | F. Температурный дисплей |
| B. Кнопка приготовления в аэрофритюре | G. Кнопка режима «Пицца» |
| C. Кнопка подсветки | H. Кнопка режима разогрева (предварительный нагрев) |
| D. Кнопка «Старт/Пауза» | I. Кнопка питания |
| E. Кнопка увеличения/уменьшения температуры | J. Кнопка увеличения/уменьшения времени |
| | K. Отображение времени |

RU

3.3. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режимы приготовления	По умолчанию		Регулируемый диапазон	
	Температура	Время (минуты)	Температура	Время (минуты)
Режим разогрева, режим пиццы				
 Разогрев (предварительный разогрев)	180°C	5	(120-200°C)	(1-60)
 Пицца	220°C	8	(120-230°C)	(1-60)
Предустановленные режимы приготовления				
 Картофель фри	180°C	25	(120-200°C)	(1-60)
 Стейки из говядины	200°C	12	(120-230°C)	(1-60)
 Куриные ножки	200°C	20	(120-200°C)	(1-60)
 Рыба	140°C	15	(120-200°C)	(1-60)
 Сырые креветки	170°C	15	(120-200°C)	(1-60)
 Овощи	180°C	10	(120-200°C)	(1-60)
 Бекон	180°C	6	(120-200°C)	(1-60)
 Высушивание	60°C	8 часов	(40-100°C)	(1 минута – 12 часов)

Время приготовления и температура могут различаться в зависимости от размера, количества, типа продуктов, а также от того, заморожены они или нет. Всегда проверяйте продукты в середине процесса приготовления, чтобы определить окончательное время приготовления и необходимую температуру. Откорректируйте настройки по мере необходимости.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы с прибора.
2. Убедитесь, что прибор не имеет видимых повреждений и все детали в наличии.
3. Перед первым использованием или после длительного хранения очистите прибор и принадлежности, следуя инструкциям в разделе **ЧИСТКА И УХОД**.
4. Рекомендуется включить прибор и установить его на максимальную температуру на 10-15 минут без продуктов, чтобы устранить «новый» запах и выжечь защитную смазку. Этот процесс может привести к появлению небольшого количества дыма или запаха. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

5. УСТАНОВКА

1. Установите прибор на ровную, устойчивую, сухую и термостойкую поверхность. При необходимости подложите под прибор нескользящий термостойкий коврик, чтобы защитить рабочую поверхность от нагрева или постоянных пятен.
2. Соблюдайте минимальное расстояние 10 см со всех сторон прибора от других предметов, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха во время приготовления пищи. Во избежание возгорания не накрывайте устройство какими-либо предметами.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ОСТОРОЖНО – Опасность ожогов:

- **Горячая поверхность!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Корзина аэрофритюрницы, нагревательный элемент и металлические поверхности устройства сильно нагреваются во время работы и остаются горячими еще некоторое время после использования. Используйте имеющиеся ручки и рукоятки. При обращении с горячей корзиной аэрофритюрницы всегда используйте прихватки.
- **Горячий пар!** Остерегайтесь выхода горячего пара из выпускного отверстия, а также при извлечении корзины из устройства.

Эта аэрофритюрница специально разработана для разогрева и приготовления домашней пиццы, а также для жарки на воздухе. Всегда используйте поддон для циркуляции воздуха, чтобы горячий воздух циркулировал вокруг продуктов, а излишки жира и масла стекали на дно корзины фритюрницы, не давая им скапливаться под продуктами. При жарке в аэрофритюрнице просто добавьте 1 или 2 столовые ложки растительного масла к свежему картофелю или постным продуктам, чтобы получить хрустящую корочку.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Если прибор холодный, перед жаркой в аэрофритюрнице разогрейте его до температуры приготовления в течение 5 минут без продуктов.

6.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АЭРОГРИЛЕ

1. Подключите вилку кабеля питания к заземленной розетке электросети. Кнопка ☺ начнет мигать, указывая на то, что прибор подключен к источнику питания.
2. Снимите корзину аэрофритюрницы с основного блока.
3. Поместите поддон для обеспечения воздушного потока в корзину фритюрницы.

RU

4. Выложите подготовленные ингредиенты на поддон аэрофритюрницы. Не переполняйте корзину фритюрницы, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха и правильное приготовление. Следите за тем, чтобы продукты не касались нагревательных элементов, расположенных в верхней части камеры приготовления пищи.
 - Для приготовления стейков из говядины или свиных отбивных выкладывайте их на поддон в один слой с небольшими промежутками между ними.
5. Вставьте корзину аэрофритюрницы обратно в основной блок.
6. Нажмите кнопку  для включения прибора. Панель управления загорится.
7. Выберите режим приготовления, выполнив одно из следующих действий:
 - Чтобы выбрать предустановленный режим приготовления, коснитесь кнопки  несколько раз (→ **РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**). Кнопка  и соответствующий индикатор заданного режима приготовления начнут мигать на панели управления.
 - Чтобы выбрать режим «Пицца», коснитесь кнопки . Кнопка начнет мигать.
 - Чтобы разогреть пищу или разогреть прибор, когда он холодный, коснитесь кнопки . Кнопка начнет мигать.
8. Нажмите кнопки температуры  / , чтобы отрегулировать температуру приготовления. Нажмите и удерживайте кнопку для быстрой прокрутки.
9. Чтобы настроить время приготовления, нажмите кнопку «Время»  / . Нажмите и удерживайте кнопку для быстрой прокрутки.
10. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.
11. Коснитесь кнопки  для включения или выключения освещения камеры приготовления пищи.
12. Чтобы проверить процесс приготовления или перевернуть продукт в середине процесса приготовления:
 - Извлеките корзину аэрофритюрницы из прибора. На дисплее отобразится надпись «OPEN» и приготовление будет приостановлено.
 - Чтобы перевернуть пищу, поставьте корзину аэрофритюрницы на термостойкую поверхность и используйте щипцы (→ **РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ**).
 - Вставьте корзину фритюрницы обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.
13. По окончании таймера на дисплее отобразится надпись «End» и приготовление прекратится с 3 звуковыми сигналами. Вентилятор будет продолжать работать в течение нескольких секунд, а затем остановится. Прибор автоматически перейдет в режим ожидания через 30 секунд, если он не используется.

6.2. ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, РУЧНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Если необходимо приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку . Нажмите кнопку еще раз, чтобы продолжить приготовление.
- Чтобы отменить процесс приготовления или вручную выключить прибор в любой момент, нажмите кнопку .

6.3. ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда приготовление заканчивается и вентилятор останавливается:

1. Извлеките корзину и поставьте ее на ровную термостойкую поверхность. Используйте щипцы, чтобы переложить еду на сервировочную тарелку. Не переворачивайте корзину, чтобы избежать попадания на еду лишнего жира и масла, скопившихся на дне.
2. Если необходимо приготовить еще одну порцию, удалите жир и масло со дна корзины с помощью бумажного полотенца, чтобы предотвратить образование дыма. Нет необходимости предварительно нагревать устройство, если оно горячее.
3. После завершения использования прибора отсоедините шнур питания от электрической розетки. Подождите, пока прибор полностью остынет, прежде чем перемещать или чистить его.

6.4. РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Прибор автоматически перейдет в режим ожидания через 5 минут, если он был приостановлен, приготовление пищи не началось или корзина аэрофритюрницы была извлечена слишком надолго.



ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте устройство от электросети, если оно не используется. Прибору необходимо около 30 минут, чтобы остыть, прежде чем его можно будет безопасно использовать или чистить.

7. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

7.1. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ

Ингредиенты	Мин. и макс. количество (г)	Время (мин.)	Темп. (°C)	Поворот	Примечание
Картофель и картофель-фри					
Тонкий замороженный картофель фри	300-500	18-25	200	Да	—
Толстый замороженный картофель фри	300-500	20-25	200	Да	—
Картофельная запеканка	500	20-25	200	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100-600	12-18	180	Да	—
Свинные отбивные	100-600	12-18	180	Да	—
Гамбургер	100-600	10-20	180	Да	—
Сосиска в тесте	100-600	13-15	200	—	—
Куриные ножки	100-600	25-30	180	Да	—
Куриная грудка	100-600	18-25	180	Да	—
Закуски					
Фаршированные блинчики	100-600	8-10	200	Да	Используйте полуфабрикаты для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-600	8-12	180	Да	
Замороженные рыбные палочки	100-500	6-10	200	Да	
Закуска из замороженного хлеба с сырной крошкой	100-500	8-10	180	—	
Фаршированные овощи	100-500	12-20	160	—	—

Ингредиенты	Мин. и макс. количество (г)	Время (мин.)	Темп. (°C)	Поворот	Примечание
Выпечка					
Пирог	300	8-15	180	—	Используйте форму для выпечки или блюдо для духовки
Киш	300	20-22	180	—	
Кексы	300	15-18	200	—	
Сладкие закуски	300	20	160	—	

7.2. БЕЗОПАСНАЯ МИНИМАЛЬНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

Перед употреблением проверьте мясо, птицу и рыбу с помощью термометра для мяса, чтобы убедиться в качестве приготовления. Далее приведены значения безопасной минимальной внутренней температуры, рекомендованные USDA. Можно готовить блюда при более высокой внутренней температуре в соответствии со своими предпочтениями.

Говядина, баранина	63 °C
Свинина	71 °C
Мясной фарш	71 °C
Птица	77-82 °C
Рыба, моллюски	63 °C
Разогрев мяса, птицы, остатков	74 °C

RU

7.3. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ

- Для приготовления в аэрогриле хорошо подходят кулинарные масла, такие как рапсовое, подсолнечное и растительное.
- Добавляйте масло по мере необходимости. Если продукты не были предварительно упакованы и смазаны, используйте немного растительного масла (1-2 столовые ложки) на определенных продуктах, чтобы получить хрустящую и золотистую корочку.
- Для получения более хрустящей корочки всегда просушивайте продукты бумажным полотенцем перед добавлением масла и приготовлением. Равномерно натрите, нанесите кистью или распылите масло на продукты.
- Нарезайте продукты на мелкие кусочки, чтобы создать большую площадь поверхности для хрустящей корочки.
- При приготовлении мяса укладывайте его в корзину в один слой, чтобы обеспечить равномерное подрумянивание и прожаривание кусков.
- Чтобы приготовить хрустящий домашний картофель фри или картофельные дольки, замочите свежий очищенный и порезанный картофель в воде на 30 минут. Высушите бумажным полотенцем, а затем натрите 1 столовой ложкой растительного масла перед жаркой в аэрогриле.
- Не готовьте в аэрогриле очень жирные продукты, например сосиски.
- Используйте противень в корзине, чтобы испечь пирог или киш, либо обжарить деликатные ингредиенты или ингредиенты с начинкой.
- Используйте покупное тесто для быстрого и легкого приготовления закусок с начинкой, например кальцоне. Блюда, приготовленные из покупного теста, требуют меньше времени на приготовление, чем из домашнего теста.
- Аэрогриль можно также использовать для разогрева пищи. Установите температуру на 150°C примерно на 10 минут.

8. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед очисткой отключите устройство от электросети и дайте ему полностью остыть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте основной блок, шнур питания или вилку в воду или любую другую жидкость. Никогда не промывайте их под краном.

- Очищайте устройство после каждого использования.
- **ВАЖНО!** Никогда не используйте для очистки устройства растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.
- Протирайте внешнюю поверхность устройства сухой мягкой тканью.
- При необходимости очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Протрите камеру приготовления пищи мягкой тканью, смоченной теплой водой. Дайте изделию полностью высохнуть на воздухе.
- Очистите корзину и поддон теплой мыльной водой с помощью мягкой губки. Чтобы удалить стойкие остатки пищи, наполните корзину аэрофритюрницы теплой водой и добавьте немного средства для мытья посуды. Поместите поддон внутрь и замочите на 10 минут перед очисткой. После очистки тщательно высушите устройство.
- Дайте всем деталям полностью высохнуть, прежде чем закрывать корзину.
- Храните прибор отключенным от сети, в прохладном, чистом и сухом месте.
- **ХРАНИТЬ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.**

RU

9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Аэрогриль не работает.	Ослабленное соединение.	Тщательно вставьте вилку в розетку электросети.
	В розетке нет электричества.	Попробуйте другую розетку электросети.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовятся должным образом.	В корзине слишком много ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов. Готовьте небольшими порциями.
	Установленная температура слишком низкая.	Попробуйте увеличить температуру приготовления.
	Время приготовления слишком короткое.	Попробуйте увеличить время приготовления на несколько минут.
	Куски еды слишком большие.	Попробуйте разрезать еду на более мелкие кусочки.
Ингредиенты во фритюрнице обжариваются неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо переворачивать в середине приготовления.	См. раздел РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Закуски не получаются хрустящими после жарки в аэрофритюрнице.	Закуски предполагалось готовить во фритюрнице.	■ Приготовьте закуски, предназначенные для выпечки в традиционных духовках. ■ Слегка смажьте закуски небольшим количеством растительного масла, чтобы они получились более хрустящими.
Я не могу правильно вставить корзину в прибор.	Корзина переполнена.	Уменьшите количество еды. Не переполняйте корзину.
	Поддон для обеспечения воздушного потока установлен неправильно.	Убедитесь, что поддон для обеспечения воздушного потока установлен правильно, а затем задвиньте его на дно корзины.
Из устройства выходит белый дым.	Ингредиенты слишком жирные, и жир стекает на дно корзины.	■ Попробуйте готовить блюда из более постных ингредиентов. ■ Между партиями удаляйте излишки жира со дна корзины с помощью бумажных полотенец.
	В корзине еще осталась смазка от предыдущего использования.	■ При нагревании жира на дне корзины образуется белый дым. ■ Тщательно очищайте корзину после каждого использования.
Свежий картофель фри во фритюрнице прожаривается неравномерно.	Использован неподходящий сорт картофеля.	■ Используйте подходящий сорт свежего картофеля. ■ Нарезьте соломкой толщиной 1/4 дюйма.
	Свежие картофельные палочки не были замочены.	Замочите свежие картофельные палочки в воде на 10 минут, чтобы удалить излишки крахмала, затем промойте и высушите.
Свежий картофель фри не получается хрустящим после приготовления в аэрофритюрнице.	Картофельные палочки были слишком влажными или не было добавлено масла.	■ Обязательно хорошо высушите картофельные палочки, прежде чем добавлять масло. ■ Для придания хрустящей корочки натрите картофель фри небольшим количеством растительного масла.

ЗМІСТ

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	С. 75
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 76
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 77
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 78
5. НАЛАШТУВАННЯ	С. 78
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 78
7. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ	С. 80
8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 81
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 82

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник перед першим використанням. Він містить важливу інформацію з безпеки, а також інструкції з використання та обслуговування приладу. Збережіть ці інструкції для подальшого використання та передайте їх можливим новим власникам приладу.

1. Щоб уникнути небезпеки, не занурюйте прилад, шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи будь-які інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).

2. Стосовно вказівок з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами чи олією, див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

3. Цей пристрій має вбудований таймер і автоматично вимкнеться, коли таймер завершить роботу.

4. Прилад не слід використовувати дітям віком від 0 до 8 років. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Чищення та користувацьке обслуговування можуть здійснювати діти старші 8 років за умови нагляду за ними. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років.

5. Дітям забороняється гратися з приладом.

6. Не використовуйте цей прилад, якщо вилка, шнур живлення або сам прилад пошкоджено.

7. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

8.  **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ.** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Поверхні приладу, на які нанесено цей знак, сильно нагріваються під час використання і можуть залишатися гарячими протягом деякого часу після використання.

9. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

10. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.

11. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Не підключайте шнур живлення й не торкайтесь панелі керування мокрими руками.

12. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи робочої поверхні та його контакту з гарячими поверхнями.

13. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.

14. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками чи електроплитами або на них, а також у гарячу духовку. Не кладіть нічого на верхню частину приладу.

UA

15. Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику. Неправильне використання приладу може призвести до травм.
16. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.
17. Якщо прилад випускає чорний дим, негайно від'єднайте його від розетки й почекайте, доки дим припиниться, перш ніж виймати лоток для смаження.
18. Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності <G>.
19. Цей пристрій призначений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання за межами приміщень.
20.  Цей символ вказує на те, що матеріали схвалені для контакту з продуктами харчування.
21.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого смітника) відповідає Європейській Директиві 2012/19/ЄС про «використане електричне та електронне обладнання». Це маркування означає, що це обладнання після закінчення терміну служби не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний доставити його операторам, які збирають використане електричне та електронне обладнання. Оператори збору, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему для збору обладнання. Належний збір вживаного електричного та електронного обладнання дає змогу уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля внаслідок наявності небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання цього обладнання та неналежне поводження з ним.
22. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
23. Не використовуйте прилад поруч із легкозаймистими рідинами чи газами або легкозаймистими матеріалами (наприклад, фіранками, скатертинами, шпалерами тощо).
24. Не ставте прилад біля стіни або інших приладів. Залишайте мінімальну відстань з усіх боків не менше ніж 10 см. Не блокуйте отвори входу та виходу повітря на приладі.
25. Не використовуйте цей пристрій біля води або джерела сильної вологи (наприклад, у вологому підвалі, поруч із басейном або ванною).

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга:	220-240 В ~, 50-60 Гц
Енергоспоживання:	2200 Вт
Енергоспоживання в режимі очікування:	≤ 0,5 Вт
Діапазон температур (залежить від режиму):	40 °C – 230 °C
Діапазон часу (залежить від режиму):	1 хвилина – 12 годин
Місткість:	4 літри
У кошик аерофритюрниці вміщається:	піца діаметром 10 дюймів (25 см)
Клас захисту:	Клас I
Період, після якого прилад автоматично переходить у режим очікування:	30 с

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ОГЛЯД ПРИЛАДУ

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Панель керування | 5. Кошик фритюрниці |
| 2. Прозоре вікно | 6. Шнур живлення |
| 3. Лоток для повітряного потоку | 7. Отвори для випуску повітря |
| 4. Ручка кошика | 8. Отвори входу повітря |

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

- | | |
|--|---|
| A. Індикатори попередньо встановлених режимів приготування | F. Відображення температури |
| B. Кнопка «Смаження» | G. Кнопка режиму «Піца» |
| C. Кнопка підсвічування | H. Кнопка режиму розігріву (попереднього нагріву) |
| D. Кнопка запуску/паузи | I. Кнопка живлення |
| E. Кнопка збільшення/зменшення температури | J. Кнопка збільшення/зменшення часу |
| | K. Відображення часу |

3.3. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Режими приготування	За замовчуванням		Діапазон регулювання	
	Температура	Час (хвилини)	Температура	Час (хвилини)
Режим розігріву, режим піци				
 Розігрів (попередній нагрів)	180 °C	5	(120-200 °C)	(1-60)
 Піца	220 °C	8	(120-230 °C)	(1-60)
Попередньо встановлені режими приготування				
 Картопля фрі	180 °C	25	(120-200 °C)	(1-60)
 Стейки з яловичини	200 °C	12	(120-230 °C)	(1-60)
 Курячі ніжки	200 °C	20	(120-200 °C)	(1-60)
 Риба	140 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Креветки	170 °C	15	(120-200 °C)	(1-60)
 Овочі	180 °C	10	(120-200 °C)	(1-60)
 Бекон	180 °C	6	(120-200 °C)	(1-60)
 Сушіння	60 °C	8 годин	(40-100 °C)	(1 хвилина – 12 годин)

UA

Температура й час приготування можуть змінюватися залежно від розміру, кількості, типу продуктів, а також від того, заморожені вони чи ні. Завжди перевіряйте їжу посеред процесу приготування, щоб визначити остаточний час і необхідну температуру. Відрегулюйте налаштування за необхідності.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали з приладу.
2. Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і що всі деталі в наявності.
3. Перед першим використанням або після тривалого зберігання очистіть прилад та аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі **ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯДУ**.
4. Рекомендується ввімкнути прилад і поставити його на найвищу температуру на 10-15 хвилин без їжі, щоб усунути запах «нового» і щоб вигоріла захисна змазка. Під час процесу може з'явитися невелика кількість диму або незначний запах. Забезпечте належну вентиляцію приміщення.

5. НАЛАШТУВАННЯ

1. Установіть прилад на рівній, стійкій, сухій і жароміцній поверхні. За потреби підкладіть під прилад неслизький термостійкий килимок, щоб захистити робочу поверхню від нагрівання і не залишити на ній стійких плям.
2. Дотримуйтеся мінімальної відстані 10 см з усіх боків приладу від інших предметів, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря під час приготування. Не накривайте прилад ніякими предметами, щоб уникнути пожежі.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ – небезпека опіків

- **Гаряча поверхня!** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Кошик аерофритюрниці, нагрівальні елементи та металеві поверхні приладу нагріваються під час використання, а також піддаються впливу залишкового тепла після використання. Використовуйте наявні ручки. Завжди надягайте кухонні рукавиці, коли беретеся за кошик аерофритюрниці.
- **Гаряча пара!** Остерігайтеся виходу гарячої пари з повітровипускних отворів приладу або під час виймання кошика аерофритюрниці.

Ця аерофритюрниця спеціально розроблена для розігрівання та приготування домашньої піци, а також для смаження на повітрі. Завжди використовуйте лоток для повітряного потоку, щоб гаряче повітря циркулювало навколо їжі, а надлишок жиру та олії стікав на дно кошика аерофритюрниці, запобігаючи їх накопиченню під продуктами. Під час смаження в аерофритюрниці просто додайте 1 або 2 столові ложки рослинної олії до свіжої картоплі або пісної їжі, щоб результат був хрустким.

ПОРАДА. Якщо прилад холодний, перед смаженням розігрійте його до температури приготування протягом 5 хвилин без їжі.

6.1. СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Підключіть шнур живлення до заземленої розетки. Кнопка ☺ почне блимати, вказуючи на те, що прилад підключено до джерела живлення.
2. Вийміть кошик аерофритюрниці з основного корпусу.
3. Помістіть лоток для повітряного потоку в кошик аерофритюрниці.
4. Покладіть підготовлені інгредієнти в лоток для повітряного потоку. Не переповнюйте кошик аерофритюрниці, щоб забезпечити циркуляцію повітря та належне приготування. Переконайтеся, що їжа не торкається нагрівальних елементів, розташованих у верхній частині робочої камери.

- Якщо ви готуєте яловичі стейки або свинячі відбивні, покладіть шматки одним шаром на решітку з невеликими проміжками між ними.
- 5. Знову вставте кошик аерофритюрниці в основний блок.
- 6. Торкніться кнопки , щоб увімкнути прилад. Панель керування засвітиться.
- 7. Виберіть режим приготування, виконавши одну з наведених нижче дій.
 - Щоб вибрати попередньо встановлений режим приготування, торкніться кнопки  кілька разів (→ **РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ**). На панелі керування почне блимати кнопка  та індикатор відповідного встановленого режиму приготування.
 - Щоб вибрати режим «Піца», торкніться кнопки . Кнопка почне блимати.
 - Щоб розігріти їжу або попередньо розігріти охолоджений прилад, торкніться кнопки . Кнопка почне блимати.
- 8. Щоб відрегулювати температуру приготування, торкніться кнопки «Температура  / ». Торкніться й утримуйте кнопку для швидкого прокручування.
- 9. Щоб налаштувати час приготування, торкніться кнопки «Час  / ». Торкніться й утримуйте кнопку для швидкого прокручування.
- 10. Натисніть кнопку , щоб почати приготування.
- 11. Торкніться кнопки , щоб увімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.
- 12. Щоб перевірити хід приготування або перевернути їжу на півдорозі:
 - Вийміть кошик аерофритюрниці з приладу. На дисплеї з'явиться OPEN (ВІДКРИТО), і приготування призупиниться.
 - Щоб перевернути їжу, поставте кошик аерофритюрниці на жаростійку поверхню та скористайтеся щипцями (→ **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ**).
 - Знову вставте кошик аерофритюрниці в прилад, щоб продовжити готування.
- 13. Після завершення таймера на дисплеї з'явиться напис «End» (Кінець), приготування їжі припиниться та пролунає 3 звукові сигнали. Вентилятор продовжить працювати кілька секунд, а потім зупиниться. Якщо прилад не використовується, він автоматично перейде в режим очікування через 30 секунд.

6.2. ПРИЗУПИНЕННЯ АБО СКАСУВАННЯ ГОТУВАННЯ, ВИМКНЕННЯ ВРУЧНУ

- Якщо вам потрібно призупинити процес приготування, натисніть кнопку . Натисніть кнопку ще раз, щоб продовжити приготування.
- Щоб скасувати процес приготування або вручну вимкнути прилад у будь-який час, торкніться кнопки .

6.3. ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Коли приготування закінчується і вентилятор припиняє працювати:

1. Витягніть кошик аерофритюрниці та поставте його на рівну термостійку поверхню. За допомогою щипців перекладіть їжу на сервірувальну тарілку. Не перевертайте кошик, щоб зайві жири та олії, що скупчилися на дні, не вилилися на продукти.
2. Якщо вам потрібно продовжити та приготувати ще одну партію продуктів, використовуйте кухонний папір, щоб витерти зайвий жир та олію з дна кошика аерофритюрниці та запобігти появі диму. Розігрівати прилад не потрібно, поки він гарячий.
3. Після завершення використання приладу витягніть вилку шнура живлення з розетки. Перед переміщенням або очищенням приладу зачекайте, доки він повністю охолоне.

6.4. РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Прилад автоматично перейде в режим очікування за 5 хвилин, якщо його призупинено, приготування не розпочато або кошик аерофритюрниці вийнято надовго.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли він не використовується. Приладу потрібно приблизно 30 хвилин, щоб охолонути, перш ніж його можна буде безпечно переміщати або чистити.

7. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

7.1. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

Інгредієнти	Мін.-макс. Кількість (г)	Час (хв)	Темп. (°C)	Перевертання	Зауваження
Смажена картопля та картопля фрі					
Тонка заморожена картопля фрі	300-500	18-25	200	Так	—
Товста заморожена картопля фрі	300-500	20-25	200	Так	—
Картопляний гратен	500	20-25	200	—	—
М'ясо та птиця					
Стейк	100-600	12-18	180	Так	—
Свинячі відбивні	100-600	12-18	180	Так	—
Гамбургер	100-600	10-20	180	Так	—
Сосиска в тісті	100-600	13-15	200	—	—
Курячі ніжки	100-600	25-30	180	Так	—
Куряча грудка	100-600	18-25	180	Так	—
Закуски					
Фаршировані млинці	100-600	8-10	200	Так	Використовуйте готові до приготування в духовці
Заморожені курячі нагетси	100-600	8-12	180	Так	
Заморожені рибні палички	100-500	6-10	200	Так	
Заморожені сирні закуски в паніровці	100-500	8-10	180	—	
Фаршировані овочі	100-500	12-20	160	—	—
Випічка					
Пиріг	300	8-15	180	—	Використовуйте форму для випікання/деко
Кіш	300	20-22	180	—	
Кекси	300	15-18	200	—	
Солодкі закуски	300	20	160	—	

7.2. БЕЗПЕЧНА МІНІМАЛЬНА ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА

Використовуйте термометр для м'яса, щоб переконатися, що м'ясо, птиця та риба ретельно приготовані перед вживанням. Дотримуйтесь цих мінімальних безпечних внутрішніх температур, рекомендованих Міністерством сільського господарства США. Ви можете готувати їжу при більш високій внутрішній температурі відповідно до ваших уподобань.

Яловичина, баранина	63 °C (145 °F)
Свинина	71 °C (160 °F)
М'ясний фарш	71 °C (160 °F)
Продукти птахівництва	77-82 °C (170-180 °F)
Риба, молюски	63 °C (145 °F)
Розігрів м'яса, птиці, залишків їжі	74 °C (165 °F)

7.3. ПОРАДИ ЗІ СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

- Для смаження в аерофритюрниці добре підходить ріпакова, соняшникова або інша рослинна олія.
- Додайте олію за потреби. Якщо продукти не розфасовані і не змащені жиром, використовуйте трохи олії (лише 1-2 столові ложки) для певних продуктів, щоб забезпечити хрумкий і золотистий результат.
- Для отримання більш хрустких продуктів завжди промокайте насухо продукти кухонним папером перед додаванням олії та приготуванням. Рівномірно втирайте, наносьте пензликом або розпорошуйте олію на продукти.
- Наріжте продукти на дрібніші шматочки, щоб створити більше площі поверхні для хрусткої скоринки.
- Готуючи м'ясо, кладіть його в один шар у кошик аерофритюрниці, щоб забезпечити рівномірне підрум'янювання та просмажування шматочків.
- Щоб приготувати хрустку домашню картоплю фри або по-селянськи, замочіть очищену та нарізану картоплю у воді на 30 хвилин. Промокніть паперовим рушником, потім натріть 1 столовою ложкою рослинної олії перед смаженням в аерофритюрниці.
- Не готуйте в аерофритюрниці дуже жирні продукти, наприклад сосиски.
- Використовуйте ємність для випікання в кошику аерофритюрниці, щоб спекти торт або кіш, а також обсмажити крихітні інгредієнти або інгредієнти з начинкою.
- Ви можете використовувати куплене в магазині тісто для швидкого та легкого приготування закусок із начинкою, таких як кальцоне. Страви, виготовлені з магазинного тіста, вимагають менше часу на приготування, ніж страви з домашнього тіста.
- Аерофритюрницю можна використовувати для розігріву їжі. Установіть температуру 150 °C приблизно на 10 хвилин.

UA

8. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед очищенням завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки та дайте йому повністю охолонути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте основний блок, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку рідину. Ніколи не промивайте їх під краном.

- Очищуйте прилад після кожного використання.
- **ВАЖЛИВО.** Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дрітні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.
- Протирайте основний блок ззовні м'якою сухою тканиною.
- За потреби очистьте нагрівальні елементи м'якою щіткою, щоб видалити будь-які залишки їжі.
- Протріть робочу камеру м'якою тканиною, змоченою теплою водою. Дайте повністю висохнути на повітрі.

- Очищуйте кошик фритюрниці та лоток для повітряного потоку теплою мильною водою за допомогою м'якої губки. Щоб видалити стійкі залишки їжі, наповніть кошик аерофритюрниці теплою водою та додайте трохи засобу для миття посуду. Помістіть всередину піддон для повітряного потоку та замочіть на 10 хвилин перед чищенням. Ретельно висушіть після очищення.
- Перш ніж закрити кошик аерофритюрниці, дайте всім деталям повністю висохнути.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці, від'єднавши його від розетки.
- ТРИМАЙТЕ В МІСЦІ, НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ ДІТЕЙ.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Аерофритюрниця не працює.	Послаблене з'єднання.	Міцно вставте вилку в розетку.
	Немає електрики в розетці.	Спробуйте іншу розетку.
Інгредієнти, смажені у фритюрниці, не готуються належним чином.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів. Готуйте меншими порціями.
	Встановлена температура занадто низька.	Спробуйте збільшити температуру приготування.
	Час приготування занадто короткий.	Спробуйте додати ще кілька хвилин до часу приготування.
	Шматки їжі занадто великі.	Спробуйте нарізати їжу на менші шматочки.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Певні види продуктів потрібно перевертати в середині часу приготування.	Див. розділ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ.
Після смаження в аерофритюрниці закуски не хрусткі.	Закуски були призначені для приготування у фритюрі.	■ Готуйте закуски, призначені для традиційного випікання. ■ Злегка змастіть закуски олією, щоб вони стали більш хрусткими.
Не вдається правильно вставити кошик у прилад.	Кошик переповнений.	Зменште кількість їжі. Не переповнюйте кошик.
	Лоток для повітряного потоку встановлено неправильно.	Переконайтеся, що лоток для повітряного потоку встановлено правильно, а потім опустіть його на дно кошика.
З приладу виходить білий дим.	Інгредієнти занадто жирні, і жир стікав на дно кошика.	■ Спробуйте приготувати більш пісні інгредієнти. ■ Між партіями видаляйте надлишки жиру на дні кошика кухонним рушником.
	У кошику залишився жир від попереднього використання.	■ Під час нагрівання жиру на дні кошика утворюється білий дим. ■ Ретельно очищуйте кошик після кожного використання.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Свіжа картопля фрі нерівномірно обсмажується в аерофритюрниці.	Було використано не той сорт картоплі.	■ Використовуйте правильний сорт свіжої картоплі. ■ Наріжте соломкою розміром приблизно 1/4 дюйма (6 мм).
	Свіжі картопляні палички не замочували.	Замочіть свіжі картопляні палички у воді на 10 хвилин, щоб видалити надлишки крохмалю, промийте та обсушіть.
Свіжа картопля фрі не хрустка, після того як її дістали з аерофритюрниці.	Картопляні палички були занадто вологими, або не було додано олії.	■ Перед додаванням олії картопляні палички необхідно добре просушити. ■ Для хрусткої скоринки змастіть картоплю фрі невеликою кількістю олії.

600175677
AFM-470A-WD



SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China