



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER



MODEL B30202130

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE


CONTENTS

EN	-----	01-08
ES	-----	09-16
PL	-----	17-24
IT	-----	25-32
DE	-----	33-40
NL	-----	41-48
FR	-----	49-56
PT	-----	57-64
HU	-----	65-72

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the followings:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children aged 8 and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children aged 8 and above should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquid.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking parts, and before cleaning.
6. If the supply cord is damaged, replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. Do not use outdoors or on wet surface.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, press the power button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet.
14. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.
15. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
16.  (CAUTION: HOT SURFACE !) The surfaces are liable to get hot during use.
CAUTION: The appliance will not work unless the pot is closed in place.
CAUTION: After hot air frying, the outer pot,

the grilling rack and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / grilling rack to avoid scald.

17. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

18. This appliance is intended to be used for household and similar applications, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
- bed and breakfast-type environments.

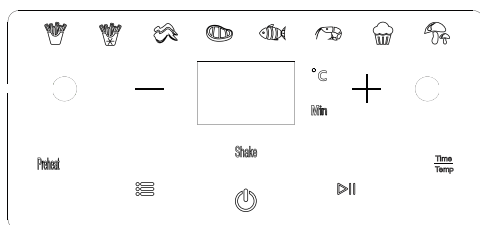
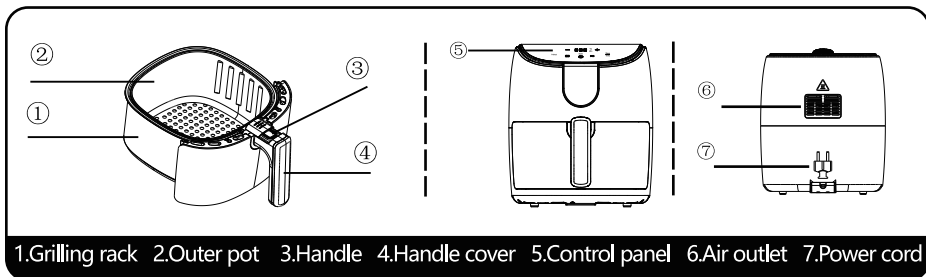
19. FOR HOUSEHOLD USE ONLY

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	AF4002 (B30202I30)
Power Supply	220-240V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	1500 W
Capacity	3.5 L
Temperature adjustment range	40 - 200°C (in 5°C increment)
Time adjustment range	1-60 min (in 1 minute increment)

Specifications and design are subject to change without notice.

PRODUCT OVERVIEW



Icon	Function
	Power button
	Temperature/time adjustment button
	Preheat button
	Start/pause button
	Time and temperature switch button
	Shake reminder
	Menu button

BEFORE FIRST USE

- 1.Remove all the packing materials, stickers and labels.
- 2.Clean the grilling rack and the outer pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Do not use any abrasive cleaning materials as this will damage the appliance.
- 3.DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.
- 4.Wipe the appliance inside and out with a soft damp cloth and dry thoroughly.

PREPARATION BEFORE USE









- 1.Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
- 2.Place the grilling rack in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
- 3.Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.

Warnings:

- Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
- Make sure there is at least 35cm of free space all around the air fryer.
- Do not fill the outer pot with oil or any other liquids.
- Do not put anything on the top of the appliance.
- The air fryer may malfunction if the air inlet is covered.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Carefully pull the outer pot out from the air fryer.
- Place your food on the grilling rack.
NOTE: Do not exceed the Max. indication level.
- Slide the outer pot back into the air fryer.
Warning: Do not touch the outer pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the outer pot handle.
- Caution: The appliance will not work unless the outer pot is closed in place.
- Plug the appliance into the power socket and the power button  will light up, the appliance will emit 3 beeps . Press this button, the control panel will light up and shows 180 °C, 15 Min as default. Press time/temperature button  to switch time and temperature setting. Press the  temperature/time adjustment button to adjust the temperature and time as desired (Refer to the "Settings" part to determine the correct temperature and cooking time)
If the ingredients need to be preheated, press preheat button  button, then set the cooking time and temperature as desired (or select a preset menu first then press preheat button) , then press start/pause button  to start the appliance. The appliance will start working, it shows "PRE" on the display to indicate the appliance is under preheat process.
The appliance beeps when finish the preheat
- function and shows "ADD" on the display. Pull the pot out of the air fryer, put the ingredients in the grilling rack and slide back into the air fryer. It will start working setting program automatically.
- Press the start/pause button  to start the appliance. During the cooking process, the appliance will emit 3 beeps and the shaking icon  lights up to remind that you should pull out the pot shake the ingredients half way.
- NOTE: If the appliance is not started in 5 minutes, the appliance will enter the standby mode, press the power button  to light up the display again.
- When the appliance reaches the set temperature, the timer start to count down. When there is one minute left, the cooking time will count down from 60 seconds to 0. When cooking complete, the appliance will beep for three times and show the default setting on the display.
- During the cooking operation, you can press the start/pause  button to stop the appliance, the set temperature and other buttons will be shown. Press this button again to continue the cooking operation.
- Press the menu button  to select the default programs for convenient operation. The selected menu icon will flash.

ICON	Preset Menu	Default Temp. (°C)	Default Time (Min)
	French fries	200	20
	Chicken wings	180	20
	Steak	180	16
	Vegetables	160	10
	Fish	180	15
	Shrimp	160	12
	Cake	160	12
	Frozen fries	180	25

Those values can be changed by pressing the temperature and time adjustment buttons. Confirm the program by pressing the start button.

11. Your ingredients may require shaking halfway through the cooking time (refer to the "Settings" part). To do this, you have two options:

- Pull the outer pot out from the appliance by the handle directly, the appliance will stop working immediately. Shake the ingredients and then slide the outer pot back into the air fryer, the appliance will start working again automatically.
- Press the start/pause button to stop the appliance firstly, pull the outer pot out from the appliance, shake the ingredients and then slide the outer pot back to the air fryer, press the start/pause button again to continue the cooking operation.

12. The appliance will beep three times when the cooking time has finished, that means the cooking process is complete. Pull the outer pot out from the appliance and place on a heat resistance surface.

NOTE: If there is no operation within 2 minutes after cooking completed, the appliance will show default setting.

13. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes under same temperature setting.

14. To remove small ingredients (such as french fries), pour the ingredients into a bowl or a plate. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the pot and place into a bowl or onto a plate.

CAUTION: Do not turn the pot upside down , as any excess oil will leak onto the ingredients.

CAUTION: After hot air frying, the grilling rack, the outer pot and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the grilling rack / outer pot.

TIPS

▲ Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.

▲ For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the pot halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.

▲ Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.

▲ Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

▲ This air fryer is also suitable for food reheating. To reheat food ingredients, set the temperature to 150°C, 10 minutes at most.

SETTINGS

● The table below will help you select the basic settings for your food types.

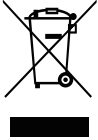
● NOTE: These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (min)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	300-500	10-20	180	Shake
Thick frozen fries	300-500	10-20	200	Shake
Frozen chicken nuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn chicken	300-600	10-15	180	Shake
Shrimp	200-400	5-9	160	
Chicken Chop	350-700	6-8	180	
Pork Chop	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance after every use and before storage.
2. There is non-stick coating on the pot and grill rack. Do not use metal utensils or abrasive cleaning material to clean them, as this may damage the non-stick coating.
3. Unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance to cool completely. You can also remove the outer pot from the appliance to make the appliance cool down quickly.
4. Wipe the outside of the unit housing with a damp cloth. Do not immerse unit housing in water or any other liquid and do not rinse under running water.
5. Clean the outer pot and grilling rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
6. Tips: If dirt is stuck to the grilling rack, or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water with some washing-up liquid. Put the grilling rack in the outer pot and let the outer pot and the rack soak for approximately 10 min.
7. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
8. Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
9. Make sure all parts are clean and dry thoroughly before storage. Never store the air fryer when it is hot or wet.
10. Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

DISPOSAL



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

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

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

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

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


WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD =

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. Este aparato no está destinado a que lo utilicen personas (incluidos niños a partir de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños a partir de 8 años deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o mangos. Utilice manoplas o agarraderas para el horno.
4. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Si el cable de alimentación está dañado, la sustitución y las reparaciones deberá

realizarlas el fabricante, un agente de servicios o personas con una cualificación similar para evitar riesgos.

7. No utilice el aparato al aire libre ni sobre superficies mojadas.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de estufas de gas o eléctricas calientes, ni dentro de hornos calientes.
11. Extreme las precauciones al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
12. No utilice el aparato para otro fin que no sea el previsto.
13. Para desconectar el aparato, pulse el botón de apagado para cortar la electricidad. Luego desenchúfelo de la toma de corriente.
14. No coloque el aparato pegado a la pared ni cerca de otros aparatos. Deje al menos 35 cm de separación alrededor mientras lo utiliza.
15. No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
16.  (CUIDADO: ¡SUPERFICIE CALIENTE!) Las

superficies pueden calentarse durante el funcionamiento del aparato.

ATENCIÓN: La freidora no se pondrá en marcha a menos que la cesta esté colocada de forma correcta en su sitio.

ATENCIÓN: Después de cocinar con aire caliente, la cubeta exterior, la rejilla de cocinado y los alimentos cocinados estarán calientes. Extreme las precauciones al manipular la cesta o la rejilla de cocinado cuando estén calientes para evitar quemaduras.

17. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

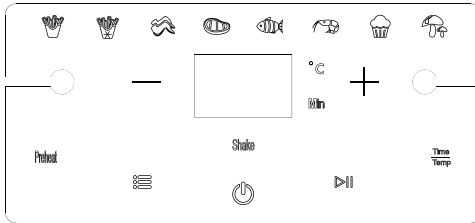
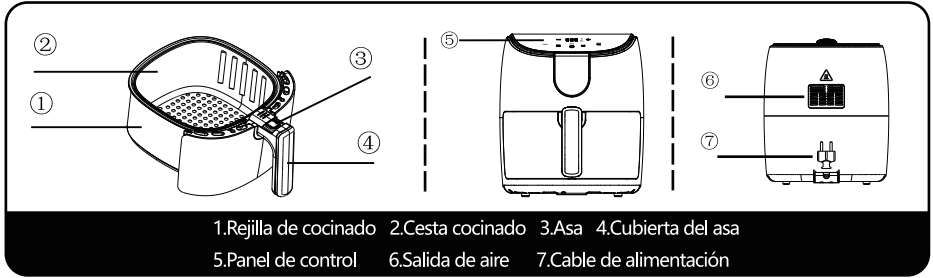
18. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de modelo	AF4002 (B30202130)
Fuente de alimentación	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo energético	1500 W
Capacidad	3.5 L
Rango de ajuste de temperatura	40 - 200°C (en incrementos de 5 °C)
Rango de ajuste de tiempo	1-60 min (en incrementos de 1 minuto)

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

VISTA PREVIA DEL PRODUCTO



Icon	Función
	Botón de encendido
	Botón para ajustar el tiempo/la temperatura
	Botón de precalentamiento
	Botón de inicio/pausa
	Botón de tiempo/temperatura
	Recordatorio para agitar/ voltear
	Botón de menú

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y etiquetas.
2. Limpie la rejilla de cocinado y la cesta exterior con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. No utilice ningún material de limpieza abrasivo, ya que podría dañar el aparato.
3. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA.
4. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño suave y húmedo y séquelo bien.

PREPARACIÓN PREVIA AL USO

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie horizontal estable. No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la rejilla de cocinado dentro de la cesta y, a continuación, introduzca la cesta en la freidora de aire.
3. Asegúrese de que el cable de alimentación tenga suficiente longitud para llegar a la toma de corriente y de que haya suficiente circulación de aire alrededor del producto.

Precauciones:

- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- Asegúrese de que haya al menos 35 cm de espacio libre alrededor de la freidora de aire.
- No llene la cesta exterior de aceite u otros líquidos.
- No coloque nada en la parte superior del aparato.
- La freidora de aire podría funcionar mal si se tapa la entrada de aire.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Extraiga con cuidado la cesta de la freidora de aire.



2. Coloque los alimentos en la rejilla de cocinado.


NOTA: No sobrepase la marca de nivel máximo.


3. Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.


Advertencia: No toque la cesta durante el uso ni inmediatamente después, ya que estará demasiado caliente. Sujete el aparato solamente por el asa de toque frío.

4. Atención: El aparato no funcionará hasta que la cesta esté colocada en su sitio, correctamente encajada.



5. Enchufe el aparato a la toma de corriente, el botón de encendido  se iluminará y la freidora de aire emitirá tres pitidos. Al pulsar este botón, el panel de control se iluminará y mostrará 180 °C, 15 min. como ajuste predeterminado. Pulse el botón de tiempo/temperatura  para cambiar entre el ajuste de tiempo y temperatura. Pulse los botones de ajuste de tiempo y temperatura


 para elegir el tiempo y la temperatura deseados. (Consulte la parte "Configuración" para elegir la temperatura y el tiempo de cocinado aconsejados).

Si necesita precalentar, pulse el botón de precalentamiento  y seleccione el tiempo y la temperatura deseados (o seleccione un menú predeterminado y luego pulse el botón de precalentamiento), a continuación, pulse el botón de inicio/pausa


 para iniciar el aparato. Este empezará a funcionar y mostrará "PRE" en la pantalla para indicar que el aparato está en proceso de precalentamiento. El aparato emitirá un pitido cuando finalice la función de precalentamiento y mostrará "ADD" en la pantalla. Saque la cesta de la freidora de aire,


coloque los ingredientes en la rejilla de cocinado y vuelva a introducirla en la freidora de aire. Comenzará a funcionar automáticamente con el programa elegido.

6. Pulse el botón de inicio/pausa  para iniciar el aparato. Durante el proceso de cocinado, este emitirá tres pitidos y se iluminará el icono de recordatorio para remover  para recordarle que debe sacar la cesta y agitar, mover o voltear la comida cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocinado.









7. NOTA: Si el aparato no se inicia en 5 minutos, entrará en modo de reposo. Pulse el botón de encendido  para volver a iluminar la pantalla.

8. Cuando el aparato alcance la temperatura elegida, el temporizador iniciará la cuenta atrás. Cuando quede un minuto, el tiempo de cocinado pasará de 60 segundos a 0. Una vez finalizado el cocinado, el aparato emitirá tres pitidos y mostrará la configuración predeterminada en la pantalla.

9. Durante el cocinado, puede pulsar el botón de inicio/pausa  para detener el aparato, se mostrará la temperatura programada y otros botones. Pulse de nuevo este botón para continuar con el cocinado.

10. Pulse el botón de menú  para seleccionar los programas predeterminados para un uso más cómodo. El icono del menú seleccionado parpadeará.

Nota: Los tiempos de cocinado son únicamente orientativos, el tiempo real de cocinado variará dependiendo de la cantidad de alimentos, forma, volumen, etc.

Icono	Menú predeterminado	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (Min.)
	Patatas fritas	200	20
	Alitas de pollo	180	20
	Filetes	180	16
	Verduras	160	10
	Pescado	180	15
	Gambas	160	12
	Postres	160	12
	Patatas fritas congeladas	180	25

Estos valores se pueden modificar pulsando los botones de ajuste de temperatura y tiempo. Confirme el programa pulsando el botón de inicio.

11. Puede que los ingredientes necesiten removerse cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocinado (consulte la parte "Ajustes"). Para ello, tiene dos opciones:

- Sacar directamente la cesta del aparato durante el cocinado sujetándola por el asa, el aparato dejará de funcionar inmediatamente. Remover los ingredientes y volver a introducir la cesta exterior en la freidora de aire. El aparato volverá a funcionar automáticamente.
- Pulsar primero el botón de inicio/pausa para detener la freidora, sacar la cesta, remover los ingredientes, volver a introducir la cesta exterior en la freidora de aire y pulsar de nuevo el botón de inicio/pausa para continuar con la cocción.

12. El aparato emitirá tres pitidos cuando el tiempo de cocinado haya finalizado, lo que significará que el proceso ha terminado. Saque la cesta y colóquela sobre una superficie resistente al calor, si el cocinado no está a su gusto puede añadir más tiempo introduciéndola nuevamente.

NOTA: Si no se realiza ninguna operación durante los 2 minutos posteriores a la finalización del tiempo de cocinado, el aparato mostrará la configuración predeterminada.

13. Compruebe si la comida está lista. Si aún no lo está, vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire y añada unos minutos más al temporizador a la misma temperatura.

14. Para sacar ingredientes pequeños (como patatas fritas), vuelque el contenido de la cesta directamente en una fuente o en un plato. Para sacar ingredientes de mayor tamaño o frágiles, utilice unas pinzas para sacarlos.

PRECAUCIÓN: No ponga la cesta boca abajo, el exceso de aceite se derramará sobre la comida.

PRECAUCIÓN: Después de cocinar con aire caliente, la rejilla de cocinado, la cesta exterior y los alimentos cocinados estarán calientes. Extreme las precauciones al manipular la rejilla de cocinado y la cesta.

CONSEJOS

- ▲ Los ingredientes de menor tamaño necesitarán menos tiempo de cocinado que los grandes.
- ▲ Para conseguir mejores resultados con comida como patatas fritas, aros de cebolla y nuggets de pollo, agite la cesta durante el cocinado en varias ocasiones, esto ayudará a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- ▲ Añada un poco de aceite a las patatas naturales para conseguir un resultado más crujiente. Cocínelas en la freidora de aire a los pocos minutos de añadir el aceite.
- ▲ Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- ▲ Esta freidora de aire también es perfecta para recalentar alimentos. Para hacerlo, ajuste la temperatura a 150 °C, 10 minutos como máximo.

AJUSTES

- La siguiente tabla le orientará para seleccionar los ajustes básicos para diferentes tipos de alimentos.
- NOTA: Estos ajustes solo son orientativos, será necesario ajustar el tiempo en función del tamaño y la forma de los alimentos que esté cocinando.

Ingredientes	Cantidad mínima y máxima (gramos)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Consejos
Patatas fritas congeladas finas	300-500	10-20	180	Agitar
Patatas fritas congeladas gruesas	300-500	10-20	200	Agitar
Nuggets de pollo congelados	250-500	10-13	180	
Palomitas de pollo	300-600	10-15	180	Agitar
Gambas	200-400	5-9	160	
Chuletas de pollo	350-700	6-8	180	
Chuletas de cerdo	250-600	8-12	180	
Croissants	240-480	13-16	160	
Filetes	250-600	6-10	180	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el aparato después de cada uso y antes de guardarlo.
2. La cesta y la rejilla de cocinado tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, podría dañar el revestimiento antiadherente.
3. Desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo. También puede retirar la cesta exterior del aparato para que se enfríe más rápido.
4. Limpie el exterior de la carcasa del aparato con un paño húmedo. No sumerja la carcasa en agua ni en ningún otro líquido y no la aclare bajo el grifo.
5. Limpie la cesta exterior y la rejilla de cocinado con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
6. Consejos: Si la suciedad se queda adherida a la rejilla de cocinado o al fondo de la cesta exterior, llene la cesta exterior con agua caliente y un poco de jabón líquido. Coloque la rejilla de cocinado dentro de la cesta y déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
7. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
8. Limpie la resistencia con un paño húmedo o un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
9. Asegúrese de que todas las piezas estén bien limpias y secas antes de guardarlas. Nunca guarde la freidora de aire cuando esté caliente o húmeda.
10. Guarde la freidora en su caja o en un lugar limpio y seco.

ELIMINACIÓN



Como minoristas responsables, nos preocupamos por el medio ambiente.

Por ello, le instamos a que siga los procedimientos correctos para eliminar el aparato y sus materiales de embalaje. Esto ayudará a conservar los recursos naturales y garantizará que estos artículos se reciclen de forma que se proteja la salud y el medio ambiente.

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

Dado que este aparato contiene componentes electrónicos, éste y sus accesorios deberán desecharse separados de los residuos domésticos cuando el aparato llegue al final de su vida útil.

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


Lleve el aparato a su centro de reciclaje local. Algunos puntos de recogida aceptan aparatos de forma gratuita.

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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA=

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała osób, w tym następujących:

1. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci od 8 roku życia) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub znajdują się pod nadzorem.
2. Dzieci w wieku od 8 lat powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. Nie dotykaj gorącej powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek. Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów na naczynia.
4. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem, nie należy zanurzać urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
5. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygnie.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, wymiana i naprawa musi być przeprowadzona przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
7. Nie stosować na zewnątrz i na mokrej powierzchni.
8. Używanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta urządzenia

- może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
9. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub lady, ani dotykał gorącej powierzchni.
 10. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
 11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny.
 12. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.
 13. Aby odłączyć, należy nacisnąć przycisk zasilania, aby odciąć zasilanie. Następnie należy wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
 14. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Pozostaw co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia, gdy jest ono używane.
 15. Nie należy zakrywać wlotu powietrza ani wylotu, gdy urządzenie pracuje.
 16.  UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA!) Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- UWAGA: Urządzenie nie będzie działać, jeśli pojemnik nie będzie zamknięty na swoim miejscu.
- UWAGA: Po smażeniu gorącym powietrzem, pojemnik zewnętrzny, stojak do grillowania i przygotowywane potrawy są gorące. Podczas obsługi gorącego pojemnika zewnętrznego / stojaka do grillowania

należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

17. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

18. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- obszary kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;

- gospodarstwa rolne;

- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;

- środowiska typu bed and breakfast.

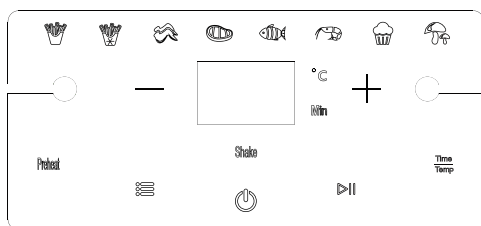
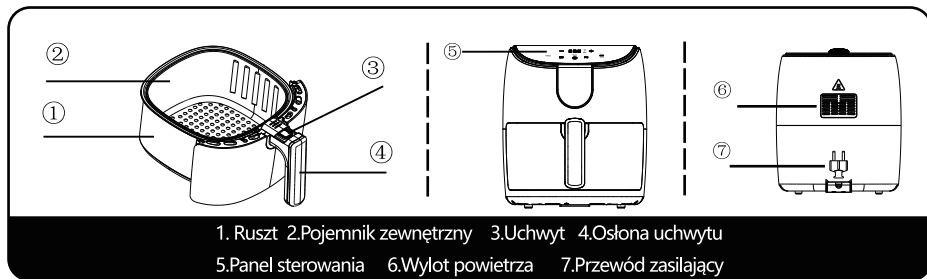
19. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

DANE TECHNICZNE

Numer modelu	AF4002 (B30202I30)
Zasilacz	220-240V ~ 50/60 Hz
Moc	1500 W
Pojemność	3.5 L
Zakres regulacji temperatury	40 - 200°C (w odstępach co 5°C)
Zakres regulacji czasu	1-60 min (w odstępach co 1 min)

Specyfikacja i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

PRZEGLĄD CZĘŚCI



Ikona	Funkcja
	Przycisk zasilania
	Przycisk regulacji temperatury/czasu
	Przycisk podgrzewania
	Przycisk Start/Pauza
	Przycisk przełączania czasu i temperatury
	Przypomnienie o wstrząśnięciu
	Przycisk menu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść ruszt do grillowania i pojemnik zewnętrzny za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i gąbki nieściernej. Nie należy używać żadnych ściernych materiałów czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
3. **NIE NALEŻY ZANURZAĆ KORPUSU FRYTOWNICY W WODZIE.**
4. Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.

PRZYGOTOWANIE PRZED UŻYCIEM

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na działanie ciepła.
2. Umieść ruszt do grillowania w zewnętrznym naczyniu, a następnie włóż zewnętrzne naczynie do frytkownicy.
3. Upewnij się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazdka i że wokół produktu jest wystarczająca dobra cyrkulacja powietrza.

Ostrzeżenia:

- Nie należy stawiać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na działanie ciepła.
- Upewnij się, że wokół frytkownicy jest co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy napełniać zewnętrznego naczynia olejem ani żadnymi innymi płynami.
- Nie kładź niczego na górnej części urządzenia.
- Frytkownica może działać nieprawidłowo, jeśli wlot powietrza jest zakryty.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Ostrożnie wyciągnij zewnętrzny pojemnik z frytkownicy.




2. Umieść swoje jedzenie na ruszcie do grillowania.



UWAGA: Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu ilości jedzenia.

3. Wsuń zewnętrzny pojemnik z powrotem do frytkownicy.



Ostrzeżenie: Nie należy dotykać zewnętrznego pojemnika podczas i jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Należy trzymać wyłącznie za uchwyt zewnętrznego pojemnika.


4. Uwaga: Urządzenie nie będzie działać, jeśli pojemnik zewnętrzny nie zostanie poprawnie założony.

5. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i przycisk zasilania zaświeci się , urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe. Naciśnij ten przycisk, a panel sterowania zaświeci się i pokaże 180 °C, 15 min jako domyślne ustawienie. Naciśnij przycisk  czasu/temperatury, aby przełączyć ustawienie czasu i temperatury. Naciśnij przycisk  regulacji temperatury/czasu, aby ustawić temperaturę i czas zgodnie z życzeniem (sprawdź część "Ustawienia", aby określić prawidłową temperaturę i czas gotowania).


Jeśli składniki muszą być wstępnie podgrzane, naciśnij przycisk  podgrzewania, następnie ustaw czas i temperaturę smażenia zgodnie z życzeniem (lub wybierz najpierw wstępnie ustawione menu, a następnie naciśnij przycisk podgrzewania), po czym naciśnij przycisk start/pauza , aby uruchomić urządzenie. Urządzenie rozpocznie pracę, na wyświetlaczu pojawi się napis "PRE" oznaczający, że urządzenie jest w trakcie procesu podgrzewania.


Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy po zakończeniu funkcji podgrzewania i pokazuje "ADD" na wyświetlaczu. Wyciągnij pojemnik z frytkownicy, umieść jedzenie na ruszcie do grillowania i wsuń z powrotem do frytkownicy. Urządzenie automatycznie rozpocznie program ustawień roboczych.









6. Naciśnij przycisk start/pauza , aby uruchomić urządzenie. Podczas procesu smażenia urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, a ikona potrząśnięcia  zaświeci się, aby przypomnieć, że należy wyciągnąć pojemnik i wstrząsnąć składnikami.

7. UWAGA: Jeśli urządzenie nie zostanie uruchomione w ciągu 5 minut, urządzenie przejdzie w tryb czuwania; należy nacisnąć przycisk zasilania, , aby ponownie włączyć panel sterowania.

8. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, timer zacznie odliczać czas. Kiedy pozostanie jedna minuta, czas pracy będzie odliczany od 60 sekund do 0. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy i pokaże na wyświetlaczu domyślne ustawienie.

9. Podczas aktywności frytkownicy można nacisnąć przycisk , aby zatrzymać urządzenie; ustawiona temperatura i inne przyciski będą wyświetlone. Naciśnij ten przycisk ponownie, aby kontynuować pracę urządzenia.

10. Naciśnij przycisk , aby wybrać programy domyślne dla wygodnej obsługi. Wybrana ikona menu zacznie migać.

Ikona	Przeznaczenie	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas (min)
	Frytki	200	20
	Skrzydółka z kurczaka	180	20
	Stek	180	16
	Warzywa	160	10
	Ryby	180	15
	Krewetki	160	12
	Ciasto	160	12
	Mrożone frytki	180	25

Wartości te można zmieniać za pomocą przycisków regulacji temperatury i czasu. Zatwierdzić program naciskając przycisk start.

11. Jedzenie może wymagać wstrząśnięcia w połowie czasu pracy (sprawdź część "Ustawienia"). Aby to zrobić, masz dwie możliwości:

- Wyciągnij zewnętrzny pojemnik z urządzenia bezpośrednio za uchwyt, frytkownica natychmiast przestanie pracować. Wstrząśnij składnikami, a następnie wsuń zewnętrzny pojemnik z powrotem do frytkownicy, urządzenie zacznie ponownie pracować automatycznie.
- Naciśnij najpierw przycisk start/pauza, aby zatrzymać urządzenie, wyciągnij zewnętrzny pojemnik z urządzenia, wstrząśnij składnikami, a następnie wsuń zewnętrzny pojemnik z powrotem do frytkownicy, naciśnij ponownie przycisk start/pauza, aby kontynuować pracę.

12. Po zakończeniu pracy urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe, co oznacza, że proces gotowania został zakończony. Wyciągnij zewnętrzny pojemnik z urządzenia i umieść je na powierzchni odpornej na działanie ciepła.

UWAGA: Jeśli w ciągu 2 minut po zakończeniu pracy nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wyświetli ustawienia domyślne.

13. Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie jest jeszcze gotowe, wsuń zewnętrzny pojemnik z powrotem do frytkownicy i ustaw timer na kilka dodatkowych minut przy tym samym ustawieniu temperatury.

14. Aby wyjąć małe składniki (takie jak frytki), przesyp je do miski lub na talerz. Aby usunąć duże lub kruche składniki, użyj pary szczypec, aby podnieść składniki z pojemnika i umieścić je w misce lub na talerzu.

UWAGA: Nie odwracaj naczyń do góry nogami, bo nadmiar oleju wycieknie na jedzenie.

UWAGA: Po smażeniu gorącym powietrzem ruszt do grillowania, zewnętrzne naczynie i przygotowane potrawy są gorące. Podczas obsługi rusztu/naczynia należy zachować szczególną ostrożność.

PORADY

- ▲ Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- ▲ Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku mniejszych produktów, takich jak frytki, krążki cebulowe i nuggetsy z kurczaka, potrząśnij, aby wymieszać jedzenie w garnku w połowie czasu gotowania. Może to pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu jedzenia.
- ▲ Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący rezultat. Smaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- ▲ Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- ▲ Ta frytkownica nadaje się również do odgrzewania żywności. Aby ponownie podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C, maksymalnie 10 minut.

USTAWIENIA

- Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla danych rodzajów żywności.
- UWAGA: Ustawienia te są jedynie poglądowe, ponieważ w zależności od wielkości i kształtu potraw konieczne będą korekty czasu.

Produkty	Min./max. waga (g)	Czas (min)	Temp.	Porady
Cienkie mrożone frytki	300-500	10-20	180	Wstrząsnąć
Grube mrożone frytki	300-500	10-20	200	Wstrząsnąć
Mrożone nuggetsy z kurczaka	250-500	10-13	180	
Kurczak z popcornem	300-600	10-15	180	Wstrząsnąć
Krewetki	200-400	5-9	160	
Kotlet z kurczaka	350-700	6-8	180	
Kotlet schabowy	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Stek	250-600	6-10	180	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed schowaniem.
2. Na naczyniu i ruszcie znajduje się powłoka nieprzywierająca. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
3. Odłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Możesz również wyjąć z urządzenia naczynie, aby urządzenie szybciej ostygło.
4. Przetrzyj obudowę urządzenia z zewnątrz wilgotną szmatką. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie i nie płucz go pod bieżącą wodą.
5. Wyczyść naczynie i ruszt ciepłą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścieralną gąbką.
6. Wskazówki: Jeśli do rusztu lub do dna naczynia przywarły zanieczyszczenia, napełnij naczynie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w zewnętrznym naczyniu i pozwól, aby naczynie wraz z rusztem moczyło się przez około 10 minut.
7. Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieścieralną gąbką.
8. Wyczyść element grzewczy wilgotną szmatką lub szczoteczką, aby usunąć wszelkie pozostałości po jedzeniu.
9. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i dokładnie wysuszone przed schowaniem. Nigdy nie chowaj frytkownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
10. Frytkownicę należy przechowywać w jej pudełku lub w czystym i suchym miejscu.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny dbamy o środowisko. W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i materiałów opakowaniowych. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że przedmioty te zostaną poddane recyklingowi w sposób chroniący zdrowie i środowisko.

Urządzenie i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu eksploatacji należy je wraz z akcesoriami wyrzucić oddzielnie od odpadów domowych.

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


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

GWARANCJA: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni alle persone, comprese le seguenti:

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini di età pari o superiore a 8 anni) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione e istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
2. I bambini di età pari o superiore a 8 anni devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. Non toccare la superficie calda. Usare le maniglie o i pomelli. Usa guanti da forno o presine.
4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
5. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di indossarlo o smontarlo e prima di pulirlo.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, la sostituzione e le riparazioni devono essere eseguite dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

7. Non utilizzare all'aperto o su superfici bagnate.
8. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi una superficie calda.
10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi.
12. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
13. Per disconnettersi dalla corrente elettrica, premere il pulsante di accensione per interrompere l'alimentazione. Quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
14. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o direttamente accanto ad altri apparecchi. Lasciare almeno 35 cm di spazio libero intorno all'apparecchio quando è in uso.
15. Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
16.  **ATTENZIONE: SUPERFICI CALDE!**) Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.
ATTENZIONE: L'apparecchio non funzionerà s

la pentola non è chiusa.

ATTENZIONE: Dopo la frittura ad aria calda, la pentola esterna, la griglia e gli alimenti cotti sono caldi. Prestare estrema attenzione quando si maneggia la pentola esterna calda / griglia per evitare scottature.

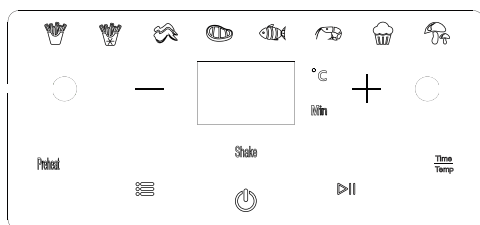
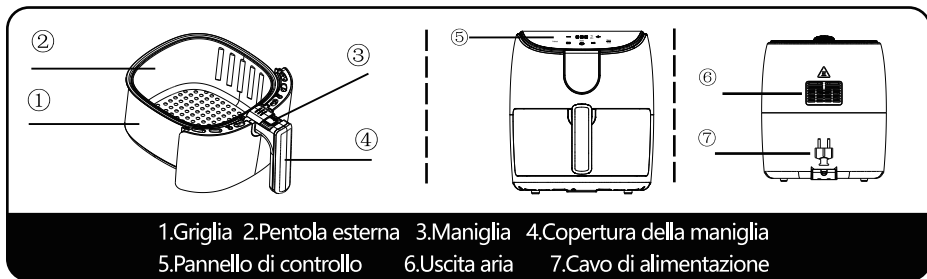
17. L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
18. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
19. **ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO**

SPECIFICHE TECNICHE

Modello N°	AF4002 (B30202I30)
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo energetico (Wattaggio)	1500 W
Capacità	3.5 L
Intervallo di regolazione della temperatura	40 - 200°C (con intervalli di 5°C)
Intervallo di regolazione del timer	1-60 min (con incrementi di 1 minuto)

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

PANORAMICA DEL PRODOTTO



Icona	Funzione
	Pulsante di accensione
	Pulsante regolazione temperatura/timer
	Pulsante di preriscaldamento
	Pulsante avvio/pausa
	Pulsante interruttore timer e temperatura
	Promemoria di scuotimento degli alimenti
	Pulsante Menù

AVVERTENZE PER IL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette.
2. Pulire la griglia e la pentola esterna con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Non utilizzare materiali di pulizia abrasivi in quanto ciò danneggerebbe l'apparecchio.
3. NON IMMERGERE IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA IN ACQUA.
4. Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno morbido inumidito e asciugare accuratamente.

PREPARAZIONE PRIMA DELL' USO

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie orizzontale stabile. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare la griglia nella pentola esterna, quindi inserire la pentola esterna nella friggitrice ad aria.
3. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sufficientemente lungo fino alla presa di corrente e che ci sia una buona circolazione dell'aria attorno al prodotto.

Avvertenze:

- Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Assicurarsi che ci siano almeno 35 cm di spazio libero intorno alla friggitrice ad aria.
- Non riempire la pentola esterna con olio o altri liquidi.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- La friggitrice ad aria potrebbe non funzionare correttamente se l'ingresso dell'aria è coperto.

ISTRUZIONI PER L' USO

1. Estrarre con attenzione la pentola esterna dalla friggitrice ad aria.


2. Posizionare il cibo sulla griglia.

NOTA: non superare il limite massimo indicativo.



3. Reinscrivere la pentola esterna nella friggitrice ad aria.



Avvertenza: non toccare la pentola esterna durante e per qualche minuto dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Afferrare solo il manico esterno della pentola.

4. Attenzione: l'apparecchio non funzionerà se la pentola esterna non è chiusa in posizione.

5. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e il pulsante di accensione  si illuminerà, l'apparecchio emetterà 3 bip.



Premere questo pulsante, il pannello di controllo si illuminerà e mostrerà 180 °C, 15 Min come impostazione predefinita.


Premere il pulsante timer/temperatura  per cambiare l'impostazione dell'ora e della temperatura. Premere il pulsante di regolazione temperatura/timer  per regolare la temperatura e il timer come desiderato (Fare riferimento alla parte "Impostazioni" per determinare la temperatura e il tempo di cottura corretti)

Se gli ingredienti devono essere preriscaldati, premere il pulsante preriscaldamento , quindi impostare il tempo e la temperatura di cottura desiderati (oppure selezionare prima un menu preimpostato, quindi premere il pulsante preriscaldamento), quindi premere il pulsante avvio/pausa  per avviare la friggitrice. L'apparecchio inizierà a funzionare, mostrerà "PRE" sul display per indicare che l'apparecchio è in fase di preriscaldamento. L'apparecchio emette un segnale acustico al termine della funzione di preriscaldamento e visualizza "AGGIUNGI" (ADD) sul display.


Estrai la pentola dalla friggitrice ad aria, metti gli ingredienti nella griglia e rimettila nella friggitrice ad aria.


Inizierà a funzionare automaticamente sul programma di impostazione.









6. Premere il pulsante avvio/pausa  per avviare l'apparecchio. Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà 3 bip e l'icona dello scuotimento  si illuminerà per ricordare che è necessario estrarre la pentola scuotendo gli ingredienti a metà del processo di cottura.

7. NOTA: se l'apparecchio non viene avviato entro 5 minuti, l'apparecchio entrerà in modalità standby, premere il pulsante di accensione  per riaccendere il display.

8. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, il timer inizia il conto alla rovescia. Quando rimane un minuto, il tempo di cottura inizierà il conto alla rovescia da 60 secondi a 0. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà tre segnali acustici e mostrerà l'impostazione predefinita sul display.

9. Durante l'operazione di cottura, è possibile premere il pulsante avvio/pausa  per arrestare l'apparecchio, verranno visualizzati la temperatura impostata e altri pulsanti. Premere nuovamente questo pulsante per continuare l'operazione di cottura.

10. Premere il pulsante menù  per selezionare i programmi predefiniti per un comodo funzionamento. L'icona del menù selezionato lampeggerà.

Icona	Menù predefinito	Temperatura predefinita (°C)	Tempo di cottura predefinito (min)
	Patatine fritte	200	20
	Ali di pollo	180	20
	Bistecca	180	16
	Verdure	160	10
	Pesce	180	15
	Gamberetti	160	12
	Torta	160	12
	Patatine surgelate	180	25

Questi valori possono essere modificati premendo i pulsanti di regolazione della temperatura e del tempo. Confermare il programma premendo il pulsante di avvio.

11. Potrebbe essere necessario scuotere gli ingredienti a metà del tempo di cottura (consultare la parte "Impostazioni"). Per fare questo, hai due opzioni:

- Estrarre la pentola esterna dall'apparecchio direttamente dalla maniglia, l'apparecchio smetterà di funzionare immediatamente. Agitare gli ingredienti e poi far scorrere la pentola esterna nella friggitrice ad aria, l'apparecchio riprenderà a funzionare automaticamente.
- Premere prima il pulsante avvio/pausa per arrestare l'apparecchio, estrarre la pentola esterna dall'apparecchio, agitare gli ingredienti e quindi far scorrere nuovamente la pentola esterna nella friggitrice ad aria, premere nuovamente il pulsante avvio/pausa per continuare l'operazione di cottura.

12. L'apparecchio emetterà tre segnali acustici al termine del tempo di cottura, il che significa che il processo di cottura è completo. Estrarre la pentola esterna dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

NOTA: Se non viene eseguita alcuna operazione entro 2 minuti dal completamento della cottura, l'apparecchio mostrerà l'impostazione predefinita.

13. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se non sono ancora pronte, fai scorrere la pentola esterna nella friggitrice ad aria e imposta il timer per qualche minuto in più con la stessa impostazione di temperatura.

14. Per rimuovere piccoli ingredienti (come le patatine fritte), versare gli ingredienti in una ciotola o in un piatto. Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, usa un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dalla pentola e metterli in una ciotola o su un piatto.

ATTENZIONE: Non capovolgere la pentola, poiché l'olio in eccesso colerà sugli ingredienti.

ATTENZIONE: Dopo la frittura ad aria calda, la griglia, la pentola esterna e gli alimenti cotti sono caldi. Prestare estrema attenzione quando si maneggia la griglia/pentola esterna.

SUGGERIMENTI

- ▲ Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- ▲ Per ottenere i migliori risultati con cibi più piccoli come patatine fritte, anelli di cipolla e crocchette di pollo, agitare per mescolare il cibo nella pentola a metà del tempo di cottura. Questo può aiutare a prevenire la frittura non uniforme degli ingredienti.
- ▲ Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- ▲ Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- ▲ Questa friggitrice ad aria è adatta anche per il riscaldamento degli alimenti. Per riscaldare gli ingredienti alimentari, impostare la temperatura a 150 °C, 10 minuti al massimo.

IMPOSTAZIONI

- La seguente tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per i tuoi tipi di alimenti.
- NOTA: queste impostazioni sono solo indicative, poiché saranno necessarie regolazioni del timer a seconda delle dimensioni e della forma degli alimenti che si stanno cucinando.

Ingredienti	Quantità da Min a Max (Grammi)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Suggerimenti
Patatine fritte surgelate sottili	300-500	10-20	180	Scuotere
Patatine fritte surgelate spesse	300-500	10-20	200	Scuotere
Crocchette di pollo surgelate	250-500	10-13	180	
Popcorn di pollo	300-600	10-15	180	Scuotere
Gamberetti	200-400	5-9	160	
Braciola di pollo	350-700	6-8	180	
Braciola di maiale	250-600	8-12	180	
Brioche	240-480	13-16	160	
Bistecca	250-600	6-10	180	

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e prima di riporlo.
2. È presente un rivestimento antiaderente sulla pentola e sulla griglia. Non utilizzare utensili di metallo o materiale di pulizia abrasivo per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Scollegare la friggitrice ad aria dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. È inoltre possibile rimuovere la pentola esterna dall'apparecchio per far raffreddare rapidamente l'apparecchio.
4. Pulire l'esterno dell'alloggiamento dell'unità con un panno umido. Non immergere l'alloggiamento dell'unità in acqua o altri liquidi e non risciacquare sotto l'acqua corrente.
5. Pulire la pentola esterna e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
6. Suggerimenti: se è presente dello sporco attaccato alla griglia o al fondo della pentola esterne, riempire la pentola esterna con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Mettere la griglia nella pentola esterna e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
7. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
8. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido o una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
9. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte accuratamente prima di riporlo. Non riporre mai la friggitrice ad aria quando è calda o bagnata.
10. Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.

SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente.

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

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

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, esso e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile.

Contatta l'autorità locale per conoscere le opzioni di smaltimento e riciclaggio.


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

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN =

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen von Personen zu verringern:

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder ab 8 Jahren sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.
4. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Austausch und Reparaturen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen verwenden.

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
13. Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie den Netzschalter, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 35 cm, wenn Sie es benutzen.
15. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
16.  (VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN !) Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß

werden.

VORSICHT: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Topf fest verschlossen ist.

ACHTUNG: Nach dem Heißluftfritieren sind der Außentopf, der Grillrost und die gegarten Speisen heiß. Beim Umgang mit dem heißen Außentopf/Grillrost ist äußerste Vorsicht geboten, um Verbrühungen zu vermeiden.

17. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

18. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

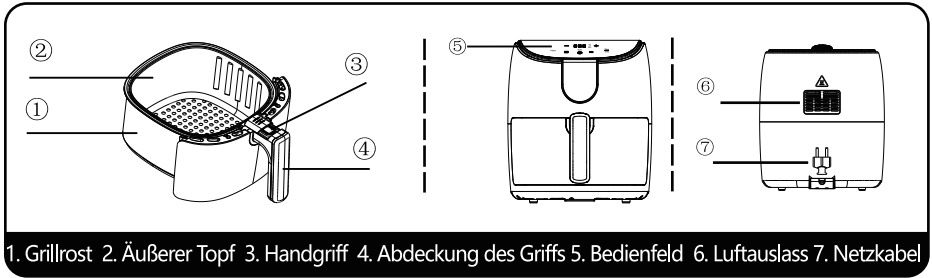
19. NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

TECHNISCHE DATEN

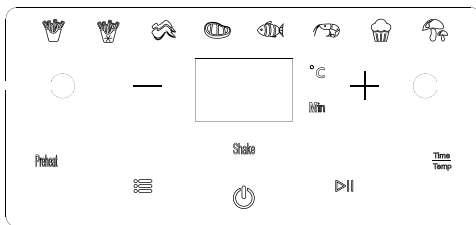
Modell Nr.	AF4002 (B30202130)
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	1500 W
Kapazität	3.5 L
Temperatur-Einstellbereich	40 - 200°C (in 5°C-Schritten)
Bereich der Zeiteinstellung	1-60 min (in 1-Minuten-Schritten)

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

PRODUKTÜBERSICHT



1. Grillrost 2. Äußerer Topf 3. Handgriff 4. Abdeckung des Griffs 5. Bedienfeld 6. Luftauslass 7. Netzkabel



Icon	Funktion
	Einschalttaste
	Taste zur Einstellung von Temperatur und Uhrzeit
	Taste Vorheizen
	Start/Pause-Taste
	Zeit- und Temperaturtaste
	Erinnerung an Schütteln
	Menü-Taste

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
- Reinigen Sie den Grillrost und den Äußeren Topf mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies das Gerät beschädigen würde.
- TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.**
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

VORBEREITUNG VOR DER VERWENDUNG









- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile horizontale Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
- Legen Sie den Grillrost in den äußeren Topf und setzen Sie dann den äußeren Topf in die Fritteuse ein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel lang genug ist, um es an die Steckdose anzuschließen, und dass die Luft um das Gerät herum gut zirkulieren kann.

Warnungen:

- Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
- Vergewissern Sie sich, dass rund um die Fritteuse mindestens 35 cm Freiraum vorhanden ist.
- Füllen Sie den äußeren Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts.
- Die Fritteuse kann nicht richtig funktionieren, wenn der Lufteinlass abgedeckt ist.

BETRIEBSANLEITUNG

1. Ziehen Sie den äußeren Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
2. Legen Sie Ihr Grillgut auf den Grillrost.
HINWEIS: Überschreiten Sie nicht den maximalen Anzeigewert.
3. Schieben Sie den äußeren Topf zurück in die Fritteuse.
Achtung! Berühren Sie den Außentopf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie nur den äußeren Topfgriff fest.
4. Achtung! Das Gerät funktioniert nur, wenn der äußere Topf fest verschlossen ist.
5. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und die Einschalttaste leuchtet auf,  das Gerät gibt 3 Pieptöne ab. Drücken Sie diese Taste, das Bedienfeld leuchtet auf und zeigt 180 °C, 15 Min als Standard. Drücken Sie die Zeit-/Temperaturtaste, um die Zeit- und Temperatureinstellung umzuschalten.  Drücken Sie die Temperatur-/Zeit-Einstelltaste, um die Temperatur und die Zeit wie gewünscht einzustellen  (siehe den Abschnitt „Einstellungen“, um die richtige Temperatur und Garzeit zu bestimmen).
Wenn die Zutaten vorgewärmt werden müssen, drücken Sie die  Vorwärmtaste, stellen Sie dann die gewünschte Garzeit und Temperatur ein (oder wählen Sie zuerst ein voreingestelltes Menü und drücken Sie dann die Vorwärmtaste), und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste , um das Gerät zu starten. Das Gerät beginnt zu arbeiten, auf dem Display erscheint „PRE“, um anzuzeigen, dass das Gerät gerade vorheizt. Nach Beendigung des Vorheizvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt „ADD“ auf dem Display an.
- Nehmen Sie den Topf aus der Fritteuse, legen Sie die Zutaten in den Grillrost und schieben Sie ihn zurück in die Fritteuse. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Einstellungsprogramm.
6. Drücken Sie die Start/Pause-Taste  um das Gerät zu starten. Während des Kochvorgangs gibt das Gerät 3 Pieptöne ab und das Schüttelsymbol  leuchtet auf, um Sie daran zu erinnern, dass Sie den Topf herausziehen und die Zutaten zur Hälfte schütteln sollten.
7. HINWEIS: Wenn das Gerät nicht innerhalb von 5 Minuten eingeschaltet wird, wechselt es in den Standby-Modus.  Drücken Sie die Netztaste, um das Display wieder einzuschalten.
8. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, beginnt der Timer herunterzuzählen. Wenn noch eine Minute verbleibt, wird die Garzeit von 60 Sekunden auf 0 heruntergezählt. Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und zeigt die Standardeinstellung auf dem Display an.
9. Während des Garvorgangs können Sie die Start/Pause-Taste drücken, um das Gerät zu stoppen; die eingestellte Temperatur und andere Tasten  werden angezeigt. Drücken Sie diese Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
10. Drücken Sie die Menütaste , um die Standardprogramme für eine komfortable Bedienung auszuwählen. Das ausgewählte Menüsymbol blinkt.

ICON	Menü Voreinstellung	Standard-Temp. (°C)	Standardzeit (Min)
	Pommes frites	200	20
	Hähnchenflügel	180	20
	Steak	180	16
	Gemüse	160	10
	Fisch	180	15
	Krabben	160	12
	Torte	160	12
	Pommes frites	180	25

Diese Werte können durch Drücken der Temperatur- und Zeiteinstelltasten geändert werden. Bestätigen Sie das Programm durch Drücken der Starttaste.

11. Möglicherweise müssen Ihre Zutaten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Hierfür haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Ziehen Sie den äußeren Topf direkt am Griff aus dem Gerät, das Gerät hört sofort auf zu arbeiten. Schütteln Sie die Zutaten und schieben Sie dann den äußeren Topf zurück in die Fritteuse, das Gerät wird automatisch wieder in Betrieb genommen.
- Drücken Sie zuerst die Start/Pause-Taste, um das Gerät zu stoppen, ziehen Sie den äußeren Topf aus dem Gerät, schütteln Sie die Zutaten und schieben Sie dann den äußeren Topf zurück in die Fritteuse, drücken Sie erneut die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

12. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein dreimaliger Signalton, d. h. der Garvorgang ist abgeschlossen. Nehmen Sie den äußeren Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS: Wenn innerhalb von 2 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs keine Bedienung erfolgt, zeigt das Gerät die Standardeinstellung an.

13. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, schieben Sie den äußeren Topf zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer für ein paar zusätzliche Minuten auf dieselbe Temperatureinstellung.

14. Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, schütten Sie die Zutaten in eine Schüssel oder auf einen Teller. Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Topf und legen Sie sie in eine Schüssel oder auf einen Teller.

ACHTUNG: Stellen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl auf die Zutaten tropft.

ACHTUNG: Nach dem Heißluftbraten sind der Grillrost, der Außentopf und die gebratenen Speisen heiß. Bei der Handhabung des Grillrosts/des äußeren Topfes ist äußerste Vorsicht geboten.

TIPPS

▲ Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

▲ Für beste Ergebnisse bei kleineren Speisen wie Pommes frites, Zwiebelringen und Chicken Nuggets, schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit im Topf. Dies kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.

▲ Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

▲ Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.

▲ Diese Heißluftfritteuse eignet sich auch zum Aufwärmen von Speisen. Zum Aufwärmen von Lebensmittelzutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C, maximal 10 Minuten.

EINSTELLUNGEN

● Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Lebensmittelarten.

● HINWEIS: Diese Einstellungen sind nur Anhaltspunkte, da die Zeit je nach Größe und Form der Lebensmittel, die Sie zubereiten, angepasst werden muss.

Zutaten	Menge (Min. – Max. In Gramm)	Zeit (min)	Temp. (°C)	Tipps
Dünne Pommes frites	300-500	10-20	180	Schütteln
Dicke Pommes frites	300-500	10-20	200	Schütteln
Chicken Nuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn-Huhn	300-600	10-15	180	Schütteln
Krabben	200-400	5-9	160	
Hühnerkotelett	350-700	6-8	180	
Schweinekotelett	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung.
2. Der Topf und der Grillrost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen.
Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Sie können auch den äußeren Topf vom Gerät entfernen, damit das Gerät schneller abkühlt.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gerätegehäuses mit einem feuchten Tuch ab.
Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
5. Reinigen Sie den äußeren Topf und den Grillrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Tipps: Wenn Schmutz am Grillrost oder am Boden des Außentopfes festsitzt, füllen Sie den Außentopf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grillrost in den Außentopf und lassen Sie den Außentopf und den Rost etwa 10 Minuten lang einweichen.
7. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
8. Reinigen Sie das Heizelement mit einem feuchten Tuch oder einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
9. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und gründlich getrocknet sind, bevor Sie sie einlagern. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
10. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen und trockenen Ort auf.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsvorschriften für das Gerät und die dazugehörigen Verpackungsmaterialien zu beachten. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

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

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen es und sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

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

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

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES =

Bij het gebruik van elektrische apparaten, dienen de basisveiligheidsregels altijd in acht genomen te worden om het risico op brand, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen, waaronder de volgende:

1. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen van minimaal 8 jaar oud) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, tenzij zij toezicht of instructie krijgen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
2. Kinderen van 8 jaar en ouder moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik de handvatten of de knoppen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
4. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het schoonmaakt.
6. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens vertegenwoordiger of soortgelijk gekwalificeerd

persoon om gevaar te voorkomen.

7. Gebruik het niet buiten of op een natte ondergrond.
 8. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
 9. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
 10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of een hete oven.
 11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van apparaten met hete olie of andere hete vloeistoffen.
 12. Gebruik dit apparaat niet voor iets anders dan voor het beoogde doel.
 13. Om de verbinding te verbreken, drukt u op de aan/uit-knop om de stroom af te sluiten. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
 14. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat tijdens gebruik ten minste 35 cm vrije ruimte rondom het apparaat.
 15. Bedek de luchtinlaat of het stopcontact niet wanneer het apparaat in werking is.
 16.  (LET OP: HEET OPPERVLAKE ! De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- LET OP: Het apparaat werkt niet tenzij de pan goed op zijn plaats is gesloten.
- LET OP: Na het frituren met hete lucht zijn de

buitenpan, het grillrek en het gekookte voedsel heet. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de hete buitenpan /grillrooster om brandwonden te voorkomen.

17. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

18. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijhuizen
- door klanten in hotels, motels, B & B's en andere residentiële omgevingen;
- B&B-omgevingen.

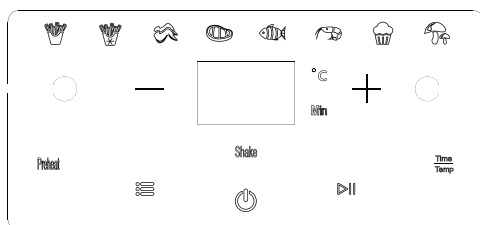
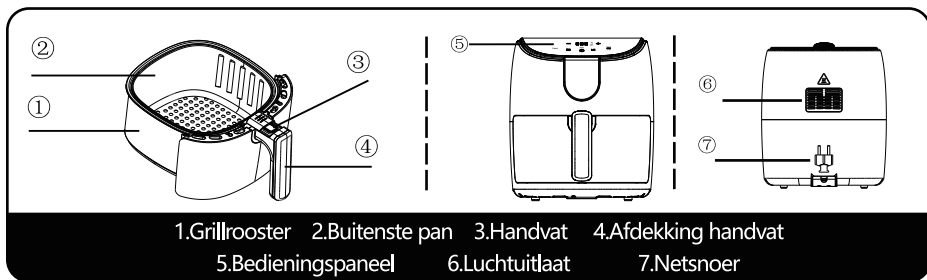
19. ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	AF4002 (B30202I30)
Stroomtoevoer	220-240V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1500 W
Capaciteit	3.5 L
Temperatuuraanpassingsbereik	40 - 200°C (in stappen van 5°C)
Tijdaanpassingsbereik	1-60 min (in stappen van 1 minuut)

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



Pictogram	Functie
	Aan/uit-knop
	Temperatuur/tijd instelknop
	Voorverwarm-knop
	Start/pauze-knop
	Knop tijd- en temperatuurschakelaar
	Reminder om te schudden
	Menu-knop

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1.Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
- 2.Reinig het grillrooster en de buitenpan met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- 3.DOMPEL DE AIRFRYER NIET ONDER IN WATER.
- 4.Veeg het apparaat binnen en buiten af met een zachte vochtige doek en droog het grondig af.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- 1.Plaats de airfryer op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken.
- 2.Plaats het grillrooster in de buitenpan en plaats de buitenpan in de airfryer.
- 3.Zorg ervoor dat het netsnoer voldoende lengte heeft naar het stopcontact en dat er voldoende goede luchtcirculatie rondom het product is.

Waarschuwingen:

- Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken.
- Zorg ervoor dat er ten minste 35 cm vrije ruimte rondom de airfryer is.
- Vul de buitenste pan niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- De airfryer kan defect raken als de luchtinlaat is afgedekt.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Trek de buitenpan voorzichtig uit de airfryer.




2. Leg uw eten op het grillrooster.

OPMERKING: Overschrijd niet de MAX markering.

3. Schuif de buitenpan terug in de airfryer.



Waarschuwing: Raak de buitenpan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd alleen de handgreep van de buitenpan vast.


4. Let op: Het apparaat werkt niet tenzij de buitenpan goed in zijn plaats is geschoven.

5. Steek de stekker in het stopcontact en de aan/uit-knop  gaat branden, het apparaat geeft 3 pieptonen. Druk op deze knop, het bedieningspaneel licht op en toont standaard 180°C, 15 Min. Druk op de tijd/temperatuur-knop  om de tijd en temperatuurinstelling te wijzigen. Druk op de temperatuur-/tijdaanpassingsknop  om de temperatuur en tijd naar wens aan te passen (raadpleeg het gedeelte "Instellingen" om de juiste temperatuur en kooktijd te bepalen)


Als de ingrediënten moeten worden voorverwarmd, drukt u op de knop voorverwarmen , stelt u vervolgens de kooktijd en temperatuur in zoals gewenst (of selecteert u eerst een vooraf ingesteld menu en drukt u vervolgens op de knop voorverwarmen) en drukt u vervolgens op de start/pauze-knop  om het apparaat te starten. Het apparaat begint te werken, het toont "PRE" op het display om aan te geven dat het apparaat onder voorverwarming staat aan het voorverwarmen is. Het apparaat piept wanneer de voorverwarmingsfunctie is voltooid en toont "TOEVOEGEN" op het display.


Trek de pan uit de airfryer, doe de ingrediënten in het grillrooster en schuif terug in de airfryer. Het begint automatisch met het instellen van het programma.









6. Druk op de start/pauze-knop  om het apparaat te starten. Tijdens het kookproces zal het apparaat 3 pieptonen uitzenden en het schudpictogram gaat branden  om eraan te herinneren dat u de pan halverwege het bakken de ingrediënten moet schudden.

7. OPMERKING: Als het apparaat niet binnen 5 minuten wordt gestart, gaat het apparaat naar de stand-bymodus en drukt u op de  aan/uit-knop om het display weer te laten branden.

8. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, begint de timer af te tellen. Wanneer er nog één minuut over is, zal de kooktijd aftellen van 60 seconden naar 0. Wanneer het koken is voltooid, zal het apparaat drie keer piepen en de standaardinstelling op het display weergeven.

9. Tijdens het koken kunt u op de start-/pauzeknop  drukken om het apparaat te stoppen, de ingestelde temperatuur en andere knoppen worden weergegeven. Druk nogmaals op deze knop om door te gaan met koken.

10. Druk op de menuknop  om de standaardprogramma's te selecteren voor een handige bediening. Het geselecteerde menupictogram knippert.

Pictogram	Voorgeprogrammeerd menu	Standaardtemp. (°C)	Standaardtijd (min)
	Frieten	200	20
	Kippenvleugels	180	20
	Biefstuk	180	16
	Groenten	160	10
	Vis	180	15
	Garnalen	160	12
	Cake	160	12
	Diepvriesfrieten	180	25

Deze waarden kunnen worden gewijzigd door op de temperatuur- en tijdaanpassingsknoppen te drukken. Bevestig het programma door op de startknop te drukken.

11. Uw ingrediënten moeten mogelijk halverwege de kooktijd worden geschud (raadpleeg het gedeelte 'Instellingen'). Om dit te doen, heeft u twee opties:

- Trek de buitenpan direct aan de handgreep uit het apparaat, het apparaat zal onmiddellijk stoppen met werken. Schud de ingrediënten en schuif vervolgens de buitenpan terug in de airfryer, het apparaat begint automatisch weer te werken.
- Druk op de start/pauze-knop om het apparaat eerst te stoppen, trek de buitenpan uit het apparaat, schud de ingrediënten en schuif de buitenpan vervolgens terug in de airfryer, druk nogmaals op de start/pauze-knop om door te gaan met koken.

12. Het apparaat piept drie keer wanneer de kooktijd is afgelopen, wat betekent dat het kookproces is voltooid. Trek de buitenpan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

OPMERKING: Als er binnen 2 minuten na het koken geen andere handeling plaatsvindt, wordt de standaardinstelling op het apparaat weergegeven.

13. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als ze nog niet gaar zijn, schuift u de buitenpan terug in de airfryer en stelt u de timer in op een paar extra minuten onder dezelfde temperatuurinstelling.

14. Om kleine ingrediënten (zoals frietjes) te verwijderen, giet u de ingrediënten in een kom of een bord. Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, gebruikt u een tang om de ingrediënten uit de pan te tillen en in een kom of op een bord te plaatsen.

LET OP: Draai de pan niet ondersteboven, omdat er overtollige olie op de ingrediënten zal lekken.

LET OP: Na het airfryen zijn het grillrooster, de buitenpan en het gekookte voedsel heet. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de buitenpan /grillrooster.

TIPS

- ▲ Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- ▲ Voor het beste resultaat van kleinere voedingsmiddelen zoals friet, uienringen en kipnuggets, dient het voedsel halverwege de kooktijd in de pan geschud te worden. Dit voorkomt dat de ingrediënten ongelijkmatig gefrituurd worden.
- ▲ Voor een knapperig resultaat voegt u wat olie toe aan verse aardappelen. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- ▲ Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- ▲ Deze airfryer is ook geschikt voor het opwarmen van voedsel. Om voedselingredienten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C, en bakt u maximaal 10 minuten.

INSTELLINGEN

- De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor uw voedselingredienten.
- OPMERKING: Deze instellingen zijn alleen indicaties, en de tijd zal aangepast dienen te worden, afhankelijk van de grootte en vorm van het voedsel dat u kookt.

Ingrediënten	Min. tot max. Hoeveelheid (gram)	Tijd (min)	Temp (°C)	Tips
Fijne diepvriesfriet	300-500	10-20	180	Schudden
Dikke diepvriesfriet	300-500	10-20	200	Schudden
Bevroren kipnuggets	250-500	10-13	180	
Popcornkip	300-600	10-15	180	Schudden
Garnalen	200-400	5-9	160	
Kipkarbonade	350-700	6-8	180	
Varkenskarbonade	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Biefstuk	250-600	6-10	180	

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig het apparaat na elk gebruik en vóór opslag.
2. Er zit een antiaanbaklaag op de pan en het grillrooster. Gebruik geen metalen gebruiksvoorwerpen of schurend reinigingsmateriaal om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
3. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. U kunt ook de buitenpan uit het apparaat verwijderen om het apparaat snel af te laten koelen.
4. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dompel de behuizing van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder stromend water.
5. Reinig de buitenpan en het grillrooster met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
6. Tips: Als er vuil aan het grillrooster of op de bodem van de buitenpan vastzit, vult u de buitenpan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats het grillrooster in de buitenpan en laat de buitenpan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.
7. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
8. Reinig het verwarmingselement met een vochtige doek of een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.
9. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt. Berg de luchtfriteuse nooit op als deze nog heet of nat is.
10. Bewaar de luchtfriteuse in de doos of op een schone en droge plaats.

AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

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

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

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid.

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


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

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES =

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessure aux personnes, y compris les suivantes:

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants âgés de 8 ans et plus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Ne touchez pas la surface chaude, utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
4. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, le remplacement et les réparations doivent être effectués par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur une surface humide.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou du plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence est nécessaire lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
12. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
13. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour couper l'alimentation. Retirez ensuite la fiche de la prise murale.
14. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou directement à côté d'autres appareils. Laissez au moins 35 cm d'espace libre autour de l'appareil lors de son utilisation.
15. Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
16. ( ATTENTION : SURFACES CHAUDES !) Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.
ATTENTION : L'appareil ne fonctionnera que si le

récipient est fermé et à sa place.

ATTENTION : Après la cuisson à l'air chaud, le récipient, la grille et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être exercée lors de la manipulation du récipient / de la grille pour éviter les brûlures.

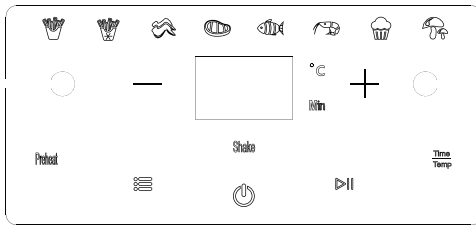
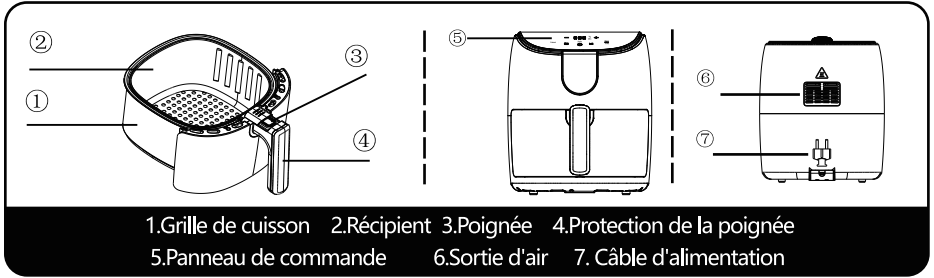
17. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
18. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que:
- Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de types résidentiels.
19. À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	AF4002 (B30202I30)
Alimentation	220-240V ~ 50/60 Hz
Puissance	1500 W
Capacité	3.5 L
Plage de réglage de la température	40 - 200°C (par incrément de 5°C)
Plage de réglage du temps de cuisson	1-60 min (par incrément de 1 minute)

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

SCHÉMA DE L' APPAREIL



Icônes	Fonctions
	Bouton d'alimentation
	Bouton de réglage température/temps de cuisson
	Bouton de préchauffage
	Bouton de démarrage/pause
	Bouton de commutation de l'heure et de la température
	Rappel pour remuer les aliments
	Bouton menus

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants et étiquettes.
2. Nettoyez la grille de cuisson et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car cela endommagerait l'appareil.
3. NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU.
4. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION

1. Placez la friteuse à air sur une surface horizontale stable. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
2. Placez la grille de cuisson dans le récipient puis insérez le récipient dans la friteuse à air.
3. Assurez-vous que le câble d'alimentation est suffisamment long jusqu'à la prise de courant et qu'il y a une bonne circulation d'air autour de l' appareil.

Avertissements :

- Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 35 cm d'espace libre tout autour de la friteuse.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- La friteuse à air peut mal fonctionner si l'entrée d'air est couverte.

FONCTIONNEMENT

1. Retirez délicatement le récipient de la friteuse à air.




2. Placez vos aliments sur la grille.



REMARQUE : Ne dépassez pas le niveau de remplissage Max.

3. Faites glisser le récipient dans la friteuse.

Avertissement : ne touchez pas le récipient pendant et quelque temps après l'utilisation car il devient très chaud. Ne tenez que la poignée du récipient.



4. Attention : l'appareil ne fonctionnera que si le récipient est fermé à sa place.


5. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Le bouton d'alimentation  s'allumera et l'appareil émettra 3 bips. Appuyez sur ce bouton, le panneau de commande s'allume et affiche 180°C / 15 minutes par défaut. Appuyez sur le bouton de temps/température  pour changer le réglage du temps et de la température. Appuyez sur les boutons de réglage de la température/du temps  pour régler la température et le temps de cuisson comme vous le souhaitez (reportez-vous à la partie "Réglages" pour déterminer la température et le temps de cuisson corrects).

Si les ingrédients doivent être préchauffés, appuyez sur le bouton de préchauffage  puis réglez le temps et la température de cuisson comme vous le souhaitez (ou sélectionnez d'abord un menu pré-réglé puis appuyez sur le bouton de préchauffage), puis appuyez sur le bouton de démarrage/pause  pour démarrer l'appareil. L'appareil commencera à fonctionner et affichera "PRE" sur l'écran pour indiquer que l'appareil est en cours de préchauffage. L'appareil émet un bip lorsque la


fonction de préchauffage est terminée et affiche « AJOUTER » sur l'écran.


Retirez le récipient de la friteuse, placez les ingrédients sur la grille de cuisson et remplacez-le dans la friteuse à air. L'appareil démarrera automatiquement le programme réglé.









6. Appuyez sur le bouton marche/pause  pour démarrer l'appareil. Pendant le processus de cuisson, l'appareil émet 3 bips et l'icône de rappel pour remuer les aliments  s'allume pour vous rappeler que vous devez retirer le récipient et remuez les aliments.

7. REMARQUE : Si l'appareil n'est pas démarré dans les 5 minutes, l'appareil entrera en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour rallumer l'écran.

8. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, la minuterie commence à décompter. Lorsqu'il reste une minute, le temps de cuisson compte à rebours de 60 secondes à 0. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet trois bips et affiche le réglage par défaut sur l'écran.

9. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton marche/pause  pour arrêter l'appareil, la température réglée et d'autres boutons s'afficheront. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour poursuivre la cuisson.

10. Appuyez sur le bouton menus  pour sélectionner les programmes par défaut pour une utilisation pratique. L'icône du menu sélectionné clignotera.

Icônes	Menus	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (min)
	Frites	200	20
	Ailes de poulet	180	20
	Steaks	180	16
	Légumes	160	10
	Poissons	180	15
	Crevettes	160	12
	Gâteaux	160	12
	Frites surgelées	180	25

Ces valeurs peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons de réglage de la température et du temps de cuisson. Confirmez le programme en appuyant sur le bouton de démarrage.

11. Vos ingrédients peuvent nécessiter d'être remués à mi-cuisson (voir la partie "Réglages"). Pour ce faire, vous avez deux options :

- Retirez directement le récipient de l'appareil par la poignée, l'appareil cessera de fonctionner immédiatement. Remuez les ingrédients puis replacez le récipient dans la friteuse, l'appareil recommencera à fonctionner automatiquement.
- Appuyez d'abord sur le bouton marche/pause pour arrêter l'appareil, retirez le récipient de l'appareil, remuez les aliments puis replacez le récipient dans la friteuse. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause pour continuer la cuisson.

12. L'appareil émet trois bips lorsque le temps de cuisson est terminé, signifiant que le processus est terminé. Retirez le récipient de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

REMARQUE : s'il n'y a aucune opération dans les 2 minutes suivant la fin de la cuisson, l'appareil affichera le réglage par défaut.

13. Vérifiez si les aliments sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, replacez le récipient dans la friteuse et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires avec le même réglage de température.

14. Pour retirer les petits aliments (comme les frites), versez directement les aliments dans un bol ou une assiette. Pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, utilisez une pince pour les soulever hors du récipient et les placer dans un bol ou sur une assiette.

ATTENTION : ne retournez pas le récipient car tout excès d'huile coulerait sur les aliments.

ATTENTION : après la cuisson à l'air chaud, la grille, le récipient et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être exercée lors de la manipulation de la grille / du récipient.

CONSEILS

- ▲ Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- ▲ Pour de meilleurs résultats avec des aliments plus petits tels que des frites, des rondelles d'oignon et des bouchées de poulet, remuez les aliments dans le récipient à mi-cuisson. Cela peut aider à éviter que les ingrédients ne soient cuits de manière inégale.
- ▲ Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites cuire vos aliments quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- ▲ Les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- ▲ Cette friteuse à air convient également au réchauffage des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150°C, 10 minutes maximum.

RÉGLAGES

- Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner des réglages de base pour vos aliments.
- REMARQUE: Ces paramètres sont uniquement à titre indicatif car des ajustements de temps seront nécessaires en fonction de la taille et de la forme des aliments que vous cuisinez.

Aliments	Quantité min/max (grammes)	Temps (min)	Tempé. (°C)	Conseil
Frites fines surgelées	300-500	10-20	180	Remuer
Frites épaisses surgelées	300-500	10-20	200	Remuer
Nuggets de poulet surgelés	250-500	10-13	180	
Bouchées de poulet	300-600	10-15	180	Remuer
Crevettes	200-400	5-9	160	
Côtelettes de poulet	350-700	6-8	180	
Côtes de porc	250-600	8-12	180	
Croissants	240-480	13-16	160	
Steaks	250-600	6-10	180	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et avant de le ranger.
2. Il y a un revêtement antiadhérant sur le récipient et la grille. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhérant.
3. Débranchez la friteuse de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Vous pouvez également retirer le récipient de l'appareil pour que celui-ci refroidisse plus rapidement.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez pas le boîtier de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le rincez pas sous l'eau courante.
5. Nettoyez le récipient et la grille de cuisson avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
6. Conseils : si de la saleté est collée à la grille de cuisson ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le récipient et laissez le récipient et la grille tremper pendant environ 10 minutes.
7. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
8. Nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon humide ou une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.
9. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et bien sèches avant de les ranger. Ne rangez jamais la friteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
10. Rangez la friteuse à air dans son carton ou dans un endroit propre et sec.

RECYCLAGE



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

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

Vous devez éliminer l'appareil et son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Cet appareil contenant des composants électroniques, celui-ci et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil arrive en fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.

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


GARANTIE: 2 ANS

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA =

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e / ou lesão a pessoas, incluindo os seguintes:

1. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças de 8 anos ou mais) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão e instrução sobre o uso do aparelho por um pessoa responsável por sua segurança.
2. Crianças de 8 anos ou mais devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
3. Não toque na superfície quente. Use alças ou botões. Use luvas de forno ou buracos.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o aparelho, o cabo ou o conecte a água ou outro líquido.
5. Desconecte o aparelho quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou tomar peças e antes de limpar.
6. O cabo de fornecimento é danificado, a substituição e os reparos devem ser conduzidos pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar um risco.
7. Não use ao ar livre ou na superfície molhada.
8. O uso de anexos acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode causar

incêndio, choque elétrico ou lesão.

9. Não deixe o cordão pendurar sobre a borda da mesa ou contador ou tocar na superfície quente.
10. Não coloque o aparelho em ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou em um forno aquecido.
11. A extrema cautela deve ser usada ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos.
12. Não use o aparelho para outros propósitos que não sejam pretendidos.
13. Para desconectar, pressione o botão liga / desliga para cortar a energia. Em seguida, remova o plugue da tomada de parede.
14. Não coloque o aparelho contra uma parede ou diretamente ao lado de outros aparelhos. Deixe pelo menos 35 cm de espaço livre ao redor do aparelho quando estiver em uso.
15. Não cubra a entrada de ar ou a saída quando o aparelho estiver operando.
16.  (CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE!) As superfícies podem ficar quentes durante o uso.

CUIDADO: O aparelho não funcionará, a menos que o pote esteja fechado no lugar.

CUIDADO: Após a fritura de ar quente, a panela externa, a grelha e os alimentos cozidos estão quentes. A

extrema cautela deve ser usada ao manusear a grelha externa / grelha para evitar a escalada.

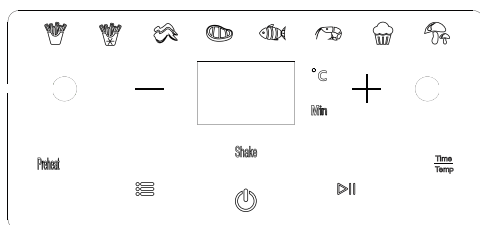
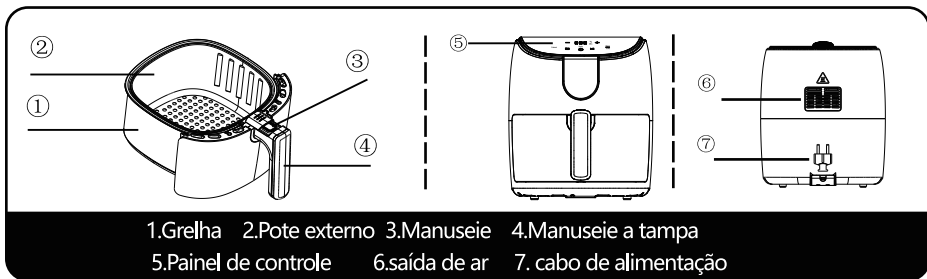
17. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
18. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares, como:
- Zonas de cozinhas, áreas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas da campo;
 - Pomos clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo cama e pequeno almoço.
19. Somente para uso doméstico

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	AF4002 (B30202I30)
Fonte de energia	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	1500 W
Capacidade	3.5 L
Faixa de ajuste de temperatura	40 - 200°C (em 5°C incremento)
Faixa de ajuste de tempo	1-60 min (em 1 minuto incremento)

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

RESUMO DO PRODUTO



Icon	Função
	Botão de energia
	Botão de ajuste de temperatura/tempo
	Botão de pré -aquecimento
	Botão de partida/pausa
	Botão de interruptor de tempo e temperatura
	Recordatório para agitar
	Botão de menu

ANTES DE USAR PRIMEIRO

1. Remova todos os materiais de embalagem, adesivos e etiquetas.
2. Limpe a grelha e a panela externa com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva. Não use nenhum material de limpeza abrasivo, pois isso danificará o aparelho.
3. NÃO MERGULHE O CORPO DA FRITADEIRA NA ÁGUA.
4. Limpe o aparelho por dentro e por fora com um pano húmido macio e seque bem.

PREPARAÇÃO ANTES DO USO

1. Coloque a fritadeira em uma superfície horizontal estável. Não coloque o aparelho nas superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a grelha na panela externa e insira a panela externa na fritadeira.
3. Verifique se o cabo de alimentação tem comprimento suficiente para o soquete de energia e há uma boa circulação de ar suficiente ao redor do produto.

AVISOS:

- Não coloque o aparelho nas superfícies não resistentes ao calor.
- Verifique se há pelo menos 35 cm de espaço livre em toda a fritadeira.
- Não encha a panela externa com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada na parte superior do aparelho.
- A fritadeira pode funcionar se a entrada de ar estiver coberta.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Puxe cuidadosamente a panela externa da fritadeira.




2. Coloque a sua comida na grelha de grelhados.



Nota: Não exceda o máximo nível de indicação.

3. Deslize a panela externa de volta para a fritadeira.



AVISO: Não toque na panela externa durante e algum tempo após o uso, pois fica muito quente. Segure apenas a alça externa da panela.


4. **CUIDADO:** O aparelho não funcionará, a menos que a panela externa esteja fechada no lugar.

5. Conecte o dispositivo ao soquete de energia e o botão  liga / desliga acenderá, o dispositivo emitirá 3 bipes. Pressione este botão , o painel de controle acenderá e mostra 180 °C, 15 min como padrão. Pressione o botão de tempo/temperatura para alternar a configuração de tempo e temperatura. Pressione o botão  de ajuste de temperatura/tempo para ajustar a temperatura e o tempo, conforme desejado (consulte a peça de "configurações" para determinar a temperatura correta e o tempo de cozimento)


Se os ingredientes precisarem ser pré-aquecidos, pressione o botão  de pré-aquecimento e defina o tempo e a temperatura do cozimento, conforme desejado (ou selecione um menu predefinido primeiro e pressione o botão de pré-aquecimento) e pressione o botão  Iniciar/Pausar para iniciar o aparelho. O dispositivo começará a funcionar,


mostra "pré" no visor para indicar que o dispositivo está em processo de pré-aquecimento. O aparelho apita ao terminar a função de pré-aquecimento e mostra "Adicionar" no visor. Puxe a panela para fora da fritadeira, coloque os ingredientes na grelha e deslize de volta para a fritadeira. Ele começará a funcionar o programa de configuração automaticamente.









6. Pressione o botão  Iniciar/Pausa para iniciar o aparelho. Durante o processo de cozimento, o aparelho emitirá 3 bipes e o ícone  agitar acende para lembrar que deve puxar a panela agitar os ingredientes no meio do caminho.

7. Nota: Se o aparelho não for iniciado em 5 minutos, o aparelho entrará no modo de espera, pressione o botão  liga / desliga para iluminar o visor novamente.

8. Quando o aparelho atinge a temperatura definida, o temporizador começa a contar. Quando restar um minuto, o tempo de cozimento será contado de 60 segundos para 0. Ao cozinhar, o aparelho emitirá três vezes e mostrará a configuração padrão no visor.

9. Durante a operação de cozimento, pode pressionar o botão Iniciar/Pausar  para interromper o dispositivo, a temperatura definida e outros botões serão mostrados. Pressione este botão novamente para continuar a operação de cozimento.

10. Pressione o botão  Menu para selecionar os programas padrão para uma operação conveniente. O ícone do menu selecionado piscará.

Icon	Menu predefinido	Temp. Predefinida (°C)	Tempo Predefinido (Min)
	batatas fritas	200	20
	Asas de frango	180	20
	Bife	180	16
	Vegetais	160	10
	Peixe	180	15
	Camarão	160	12
	Bolo	160	12
	Batatas fritas congeladas	180	25

Esses valores podem ser alterados pressionando os botões de ajuste de temperatura e tempo. Confirme o programa pressionando o botão Iniciar.

11. Os seus ingredientes podem exigir agitação no meio do tempo de cozimento (consulte a parte "Configurações"). Para fazer isso, tem duas opções:

- Puxe a panela externa do aparelho diretamente pela alça, o aparelho parará de funcionar imediatamente. Agite os ingredientes e depois deslize a panela externa de volta para a fritadeira, o aparelho começará a funcionar novamente automaticamente.
- Pressione o botão Iniciar/Pausar para parar o aparelho primeiro, puxe a panela externa do aparelho, agite os ingredientes e deslize a panela externa de volta para a fritadeira, pressione o botão Iniciar/Pausar novamente para continuar a operação de cozimento.

12. O aparelho bipá três vezes quando o tempo de cozimento terminar, o que significa que o processo de cozimento está concluído. Puxe a panela externa do aparelho e coloque em uma superfície de resistência ao calor.

Nota: Se não houver operação dentro de 2 minutos após a conclusão do cozimento, o aparelho mostrará a configuração padrão.

13. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, deslize a panela externa de volta para a fritadeira e defina o temporizador por alguns minutos extras na mesma configuração de temperatura.

14. Para remover pequenos ingredientes (como batatas fritas), despeje os ingredientes em uma tigela ou um prato. Para remover ingredientes grandes ou frágeis, use um par de pinças para levantar os ingredientes da panela e coloque -o em uma tigela ou em um prato.

CUIDADO: Não vire a panela de cabeça para baixo, pois qualquer excesso de óleo vazará para os ingredientes.

CUIDADO: Após a fritura de ar quente, a grelha, a panela externa e os alimentos cozidos estão quentes. A extrema cautela deve ser usada ao manusear a grelha / panela externa.

DICAS

- ▲ Ingredientes menores geralmente requerem um leve tempo de preparação mais curto que os ingredientes maiores.
- ▲ Para obter melhores resultados de alimentos menores, como batatas fritas, anéis de cebola e nuggets de frango, agite para misturar a comida na panela no meio do tempo de cozimento. Isso pode ajudar a evitar ingredientes desiguais fritos.
- ▲ Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite seus ingredientes na fritadeira de ar alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- ▲ Os lanches que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira.
- ▲ Esta fritadeira também é adequada para reaquecimento de alimentos. Para reaquecer os ingredientes alimentares, defina a temperatura para 150 °C, 10 minutos no máximo.

CONFIGURAÇÕES

- Tabela A tabela abaixo ajudará a selecionar as configurações básicas para os seus tipos de alimentos.
- NOTA: Essas configurações são apenas indicações, pois os ajustes de tempo serão necessários, dependendo do tamanho e da forma dos alimentos que está a cozinhar.

Ingredientes	Valor Min. até Max. (gram)	Tempo (min)	Temp (°C)	Dicas
Batatas fritas finas congeladas	300-500	10-20	180	Agitar
Batatas fritas congeladas grossas	300-500	10-20	200	Agitar
Nuggets de frango congelado	250-500	10-13	180	
Frango de pipoca	300-600	10-15	180	Agitar
Camarão	200-400	5-9	160	
Costeleta de frango	350-700	6-8	180	
Costelinha de porco	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Bife	250-600	6-10	180	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o aparelho após cada uso e antes do armazenamento.
2. Há revestimento antiaderente na prateleira. Não use utensílios de metal ou material de limpeza abrasivo para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
3. Desconecte a fritadeira do ar do soquete de energia e permita que o aparelho esfrie completamente. Também pode remover a panela externa do aparelho para fazer o aparelho arrefecer rapidamente.
4. Limpe a parte externa da unidade que abriga um pano húmido. Não imerça a caixa da unidade em água ou qualquer outro líquido e não enxaguar em água corrente.
5. Limpe a panela externa e a prateleira com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva.
6. Dicas: Se a sujidade estiver presa na grelha ou no fundo da panela externa, encha a panela externa com água quente com um pouco de líquido de lavagem. Coloque a prateleira de grelhar na panela externa e deixe a panela externa e a prateleira de molho por aproximadamente 10 min.
7. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
8. Limpe o elemento de aquecimento com um pano húmido ou uma escova de limpeza para remover os resíduos de alimentos.
9. Verifique se todas as peças estão limpas e secas antes do armazenamento. Nunca guarde a fritadeira quando estiver quente ou molhada.
10. Armazene a fritadeira na sua caixa ou em um local limpo e seco.

DISPOSIÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o meio ambiente.

Como tal, pedimos que siga os procedimentos de descarte corretos para o aparelho e os seus materiais de embalagem. Isso ajudará a economizar recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de uma maneira que proteja a saúde e o meio ambiente.

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

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, ele e seus acessórios devem ser descartados separadamente dos resíduos domésticos quando o aparelho atingir o fim de sua vida.

Entre em contacto com a sua autoridade local para saber sobre suas opções de descarte e reciclagem.

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


GARANTIA: 2 ANOS

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



A tűz, az áramütés és/vagy a személyi sérülés megelőzése érdekében az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve az alábbiakat:

1. Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a 8 éves vagy annál idősebb gyermekeket), kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy utasításokkal látja el őket a készülék használatával kapcsolatban.
2. A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek felügyeletet igényelnek, biztosítandó, hogy ne játszanak a készülékkel.
3. Ne érintse meg a forró felületet! Használja a fogantyúkat vagy a gombokat. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót.
4. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugaszt vízbe vagy más folyadékba.
5. Ha nem használja, vagy a tisztítást megelőzően húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a fali aljzatból. Mielőtt ráhelyezné vagy eltávolítaná a tartozékokat, valamint a tisztítást megelőzően hagyja lehűlni a készüléket.
6. Ha a készülék tápkábele megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizszolgálatával, vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie.
7. Ne használja kültéren vagy nedves felületen.

- 8.A nem a készülék gyártója által ajánlott vagy forgalmazott tartozékok tüzet, áramütést vagy sérülést okozhatnak.
9. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy konyhapult széléről, vagy forró felülethez érjen.
10. Ne helyezze a készüléket forró gázégőre vagy elektromos főzőlapra, illetve ezek közelébe, és ne helyezze felmelegített sütőbe.
11. A forró olajat vagy más folyadékot tartalmazó készülék mozgatása esetén rendkívül óvatosan járjon el.
12. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
13. Az elektromos hálózatról való leválasztáshoz nyomja meg a bekapcsológombot. Ezután húzza ki a csatlakozódugaszt a fali aljzatból.
14. Ne helyezze a készüléket falhoz vagy közvetlenül más készülékek mellé. Használat közben hagyjon legalább 35 cm szabad teret a készülék körül.
15. Ne takarja le a levegőbemeneti vagy levegőkimeneti nyílásokat, amikor a készülék működik.
16.  (VIGYÁZAT: FORRÓ FELÜLET!) Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak.

VIGYÁZAT: A készülék csak akkor működik, ha sütőedény rögzítve van a helyén.

VIGYÁZAT: A forró levegővel történő sütés után a sütőedény, a grillrács és a megsütött ételek forróak. A

forrázás elkerülése érdekében a forró sütőedény/grillrácskezelésekor rendkívül óvatosan járjon el.

17. A készüléket nem szabad külső időkapcsolóval vagy külön távirányítóval használni.

18. A készülék rendeltetésszerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:

- üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
- gazdasági épületekben;
- szállodákban, motelekben a vendégek által, vagy egyéb lakóhelyeken;
- reggelit is biztosító szálláshelyeken.

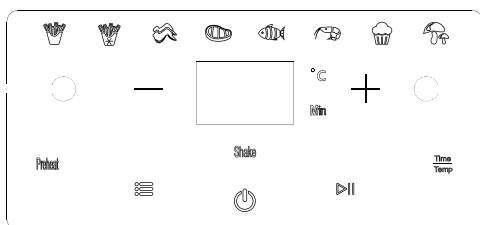
19. **CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA**

MŰSZAKI ADATOK

Modellszám:	AF4002 (B30202I30)
Tápellátás	220-240V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1500 W
Kapacitás	3.5 L
Hőmérséklet-szabályozási tartomány:	40 - 200°C (5 °C -os lépésekben)
Időbeállítási tartomány	1-60 min (1 perces lépésekben)

A termék műszaki adatai és a kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

TERMÉKÁTTEKINTÉS



Ikon	Funkció
	Bekapcsológomb
	Hőmérséklet/időbeállító gombok
	Előmelegítés gomb
	Start/szünet gomb
	Idő és hőmérséklet-kapcsoló gomb
	Összerázás-emelegetető
	Menü gomb

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1.Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és címkét.
- 2.Tisztítsa meg a grillrácsot és a sütőedényt forró, mosogatószeres vízzel, és nem súroló hatású szivacs segítségével. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret, mert ezzel a készülék károsodását okozhatja.
- 3.NE MERÍTSE VÍZBE A LÉGSÜTŐT.
- 4.A készüléket belülről és kívülről puha, nedves ruhával törölje le, és alaposan szárítsa meg.

ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLAT ELŐTT

- 1.Helyezze a légsütőt stabil, vízszintes felületre. Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
 - 2.Helyezze a grillrácsot a sütőedénybe, majd helyezze be a sütőedényt a légsütőbe.
 - 3.Bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel elég hosszú, hogy elérjen a hálózati aljzathoz, és a készülék körül megfelelő a levegőáramlás.
- Figyelmeztetések:

- Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
- Győződjön meg arról, hogy a légsütő körül legalább 35 cm szabad hely van.
- A sütőedényt ne tölts fel olajjal vagy más folyadékkal.
- Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- A légsütő meghibásodhat, ha a levegőbemeneti nyílás le van takarva.

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1. Óvatosan húzza ki a sütőedényt a légsütőből.




2. Helyezze az ételt a grillrácsra.



MEGJEGYZÉS: Ne lépje túl a „Max.” jelzés szintjét.

3. Csúsztassa vissza a sütőedényt a légsütőbe.



Figyelem: Ne érintse meg a sütőedényt a használat során, valamint egy ideig a használat után, mivel nagyon felforrósodik. Csak a sütőedény fogantyúját fogja meg.


4. Vigyázat: A készülék csak akkor működik, ha sütőedény rögzítve van a helyén.

5. Csatlakoztassa a készülék csatlakozódugaszát a hálózati aljzatba, a  bekapcsológomb kigyullad, és a készülék 3 sípoló hangjelzést ad. Nyomja meg ezt a gombot, a kezelőpanel kigyullad, és megjelenik a 180 °C, 15 perc alapbeállítás. Nyomja meg a  idő és hőmérséklet-kapcsoló gombot az idő és a hőmérséklet beállításához. Nyomja meg a  hőmérséklet/időbeállító gombokat a hőmérséklet és az idő kívánt beállításához (a megfelelő hőmérséklet és sütési idő meghatározásához lásd a „Beállítások” részt)


Ha a hozzávalókat elő kell melegíteni, nyomja meg a  előmelegítés gombot, majd állítsa be a sütési időt és a hőmérsékletet a kívánt értékre (vagy válasszon ki egy előre beállított menüt, majd nyomja meg az előmelegítés gombot), majd a készülék elindításához nyomja meg a  Start/szünet gombot. A készülék működni kezd, a kijelzőn megjelenik a „PRE” (előmelegítés) felirat, jelezve, hogy a készülék előmelegítés alatt áll. Az előmelegítési funkció befejezésekor a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn az „ADD” (HOZZÁADÁS) felirat látható.


Húzza ki a sütőedényt a légsütőből, helyezze a hozzávalókat a grillrácsra, és csúsztassa vissza a sütőedényt a légsütőbe. Ezzel automatikusan megkezdődik a beállítások szerinti működés.









6. A készülék elindításához nyomja meg a  start/szünet gombot. A sütési folyamat során a készülék 3 sípoló hangjelzést ad, és a  összerázás ikon világít, emlékeztetve arra, hogy a folyamat felénél a sütőedényt ki kell húzni, és össze kell rázni a hozzávalókat.

7. MEGJEGYZÉS: Ha a készülék 5 percen belül nem indul el, a készülék készenléti állapotba lép, a készülék ismételt elindításához nyomja meg a  bekapcsológombot, és kigyullad a kijelző.

8. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, az időzítő megkezdí a visszaszámlálást. Ha már csak egy perc van hátra, a sütési idő visszaszámlálása 60 másodpercről 0-ra történik. A sütés befejezésekor a készülék háromszor sípol, és az alapbeállítás jelenik meg a kijelzőn.

9. Sütés közben megnyomhatja a  Start/szünet gombot a készülék leállításához, ekkor a kijelzőn a beállított hőmérséklet és a többi gomb látható. A sütés folytatásához nyomja meg ismét ezt a gombot.

10. A kényelmes használatához választhat az előre beállított programok közül, ehhez nyomja meg a  menü gombot. A kiválasztott menü ikon villog.

Ikon	Előbeállítás szerinti menü	Alapbeállítás szerinti hőmérséklet (°C)	Alapbeállítás szerinti idő (perc)
	Sült hasáburgonya	200	20
	Csirkeszárnyak	180	20
	Steak	180	16
	Zöldségek	160	10
	Hal	180	15
	Garnélarák	160	12
	Sütemény	160	12
	Fagyasztott hasáburgonya	180	25

Ezek az értékek a hőmérséklet/időbeállító gombok megnyomásával módosíthatók. A start gomb megnyomásával hagyja jóvá a programot.

11.A hozzávalókat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd a „Beállítások” részt). Erre két lehetőség van:

- Húzza ki a fogantyúnál fogva a sütőedényt a készülékből, és a készülék működése azonnal leáll. Rázza össze az hozzávalókat, majd csúsztassa vissza a sütőedényt a légsütőbe, és a készülék automatikusan újra működni kezd.
- Először nyomja meg a Start/szünet gombot a készülék leállításához, húzza ki a sütőedényt a készülékből, rázza össze a hozzávalókat, majd csúsztassa vissza a sütőedényt a légsütőbe. A sütés folytatásához nyomja meg ismét a Start/szünet gombot.

12.A sütési idő végén a készülék háromszor sípol, ami azt jelenti, hogy a sütés befejeződött. Húzza ki a sütőedényt a készülékből, és helyezze hőálló felületre.

MEGJEGYZÉS: Ha a sütés befejezése után 2 percen belül nem történik művelet, a készüléken az alapértelmezett beállítás jelenik meg.

13.Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Ha még nincs kész az étel, csúsztassa vissza a sütőedényt a légsütőbe, és ugyanazon a hőmérsékleti beállítással állítsa be még néhány percre az időzítőt.

14.A kisméretű ételek (például hasáburgonya) eltávolításához öntse az összetevőket egy tálba vagy tányérba. A nagy vagy érzékeny ételek edényből való kiemeléséhez használjon ételfogót, és helyezze egy tálba vagy tányérra az ételt.

VIGYÁZAT: Ne fordítsa az edényt fejjel lefelé, mert a felesleges olaj az ételre szivárog.

VIGYÁZAT: A forró levegővel történő sütés után a grillrács, a sütőedény és a megsütött ételek forróak. A sütőedény / grillrács kezelésekor rendkívül óvatosan járjon el.

TIPPEK

- ▲ A kisebb méretű ételek általában kicsivel rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobb méretűek.
- ▲ A kisebb méretű ételek, például a hasábburgonya, a hagymakarikák és a csirkefalatkák legjobb sütése érdekében a sütési idő felénél rázza meg a rázza meg a sütőedényt, hogy az ételek összekeveredjenek. Ez segíthet megakadályozni az egyenetlen sütést.
- ▲ A friss burgonyához adjon egy kis olajat, hogy ropogós legyen. Az olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a hozzávalókat a légsütőben.
- ▲ A sütőben elkészíthető ételek a légsütőben is elkészíthetők.
- ▲ Ez a légsütő alkalmas az ételek újramelegítésére is. Az ételek felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, és legfeljebb 10 percre az időzítőt.

BEÁLLÍTÁSOK

- Az alábbi táblázat segítséget nyújt az alapbeállítások kiválasztásához az egyes ételtípusokhoz.
- MEGJEGYZÉS: Ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek, mivel a megsütni kívánt ételek méretétől és formájától függően az időt módosítani kell.

Hozzávalók	Min. - Max. mennyiség (gramm)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Tippek
Vékony fagyasztott hasábburgonya	300-500	10-20	180	Összerázás
Vastag fagyasztott hasábburgonya	300-500	10-20	200	Összerázás
Fagyasztott csirkefalatok	250-500	10-13	180	
Popcorn csirke	300-600	10-15	180	Összerázás
Garnélarák	200-400	5-9	160	
Csirkehúszelet	350-700	6-8	180	
Sertéshúszelet	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Minden használat után és tárolás előtt tisztítsa meg a készüléket.
2. Az edény és a grillrács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fémeszközöket vagy súrolószereket, mert ez károsíthatja a tapadást gátló bevonatot.
3. Húzza ki a légsütő csatlakozódugaszát a hálózati aljzathoz, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. A készülék gyors lehűlése érdekében kiveheti belőle a sütőedényt.
4. A készülék külső burkolatát nedves ruhával törölje le. Ne merítse a készülékházat vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.
5. A sütőedényt és a grillrácsot forró, mosogatószeres vízzel, és nem súroló hatású szivacs segítségével tisztítsa meg.
6. Típek: Ha a szennyeződés a grillrácsra vagy a sütőedény alsó részére tapadt, töltsen fel a sütőedényt forró, mosogatószeres vízzel. Helyezze a grillrácsot a sütőedénybe, és hagyja a sütőedényt és a grillrácsot ázni körülbelül 10 percig.
7. A készülék belső részét forró vízzel és nem súroló hatású szivacs segítségével tisztítsa meg.
8. A fűtőelemet nedves ruhával vagy tisztítókefével tisztítsa, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat.
9. Ügyeljen arra, hogy a tárolás előtt minden alkatrész tiszta és száraz legyen. Soha ne tegye el úgy a légsütőt, hogy az forró vagy nedves.
10. A légsütőt tárolja a dobozában vagy tiszta és száraz helyen.

HULLADÉKKEZELÉS



Felelős kiskereskedőként törődünk a környezettel.

Ezért javasoljuk, hogy kövesse a készülékre és a csomagolóanyagokra vonatkozó helyes hulladékkezelési eljárásokat. Ez elősegíti a természeti erőforrások megőrzését, és biztosítja, hogy a termékek a környezet és az egészség védelmét biztosító módon kerüljenek újrahasznosításra.

A készülék és annak csomagolásának hulladékkezelését a helyi jogszabályoknak és előírásoknak megfelelően kell végezni.

Mivel a készülék elektronikus alkatrészeket tartalmaz, a készülék és tartozékai az élettartamuk végén nem helyezhetők a háztartási hulladékba.

Az ártalmatlanítási és újrahasznosítási lehetőségekről a helyi hatóságoktól kaphat tájékoztatást.

A készüléket a helyi újrahasznosító központba kell elvinnie. Egyes gyűjtőpontok díjmentesen átveszik a készülékeket.

JÓTÁLLÁS: 2 ÉV



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



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

MADE IN CHINA