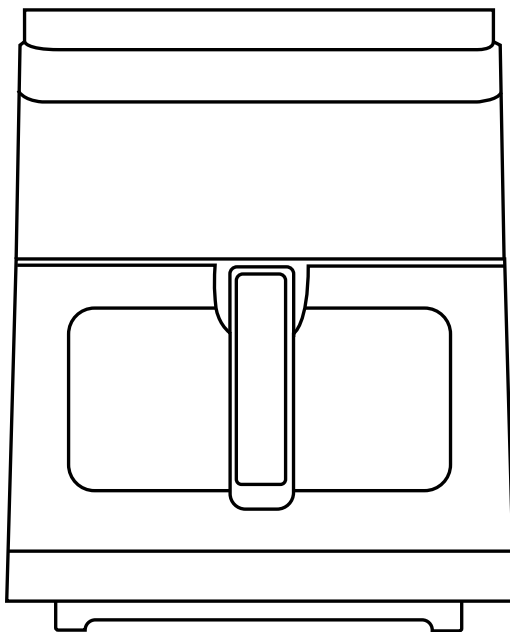


aiwa®

Japan est1951

AIR FRYER Instruction Manual



KUMADAI AFR-8000

220-240V~ | 50-60Hz | 1800W | 8L | 55 - 200°C

-
- (EN) Air fryer - Instruction Manual
 - (ES) Freidora de aire - Manual de instrucciones
 - (IT) Friggitrice ad aria - Manuale di istruzioni
 - (FR) Friteuse à air - Manuel d'instructions
 - (DE) Heißluftfritteuse - Bedienungsanleitung
 - (PT) Fritadeira de ar - Manual de instruções
 - (NL) Hetelucht friteuse - Handleiding
 - (BG) Въздушна фритюрница - Ръководство за употреба
 - (EL) Φριτέζα με αέρα - Εγχειρίδιο οδηγιών
 - (PL) Frytownica powietrza - Instrukcja obsługi
 - (SK) Fritéza na vzduch - Návod na použitie
 - (RO) Frigider cu aer - Manual de instrucțiuni
 - (HU) Légkeveréses sütő - Használati útmutató
 - (SR) Friteza na vazduh - Uputstvo za upotrebu
 - (TR) Hava fritözü - Kullanım Kılavuzu
 - (RU) Воздушный фритюрница - Инструкция по эксплуатации

aiwa[®]
Japan est1951

www.aiwa-industries.com

AIWA CO.,LTD. TOKYO, JAPAN

All Pictures shown are for illustration purpose only.

All Rights Reserved. All other trademarks are property of their respective owners.

All specifications are subject to change without prior notice.

Aiwa Europe S.L., Av. Siglo XXI, 34, ES-08840.



aiwa-industries.com



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr

SPECIFICATIONS

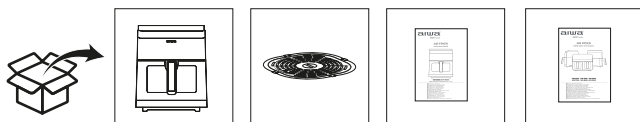
Especificaciones, Specifiche, Spécifications, Spezifikationen, Especificações, Specificaties, Спецификации, Προδιαγραφές Specificacje, Špecifikácie, Specificații, Specifikációk, Спецификације, Özellikler, Спецификации, المواصفات

Power	1800 W
Capacity	8 L
Pre-sets	12
Body material	Stainless steel

Cavity type	Tray
Visible window	Yes
Auto clean	Yes

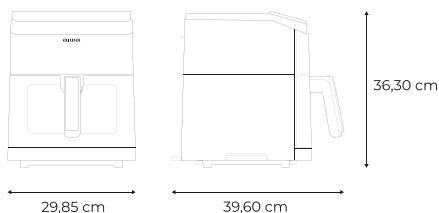
CONTENT

Contenido, Contenuto, Contenu, Inhalt, Conteúdo, Inhoud, Съдържание, Περιεχόμενο, Zawartość, Obsah, Conținut, Tartalom, Садржај, İçerik, Содержание, المحتوى

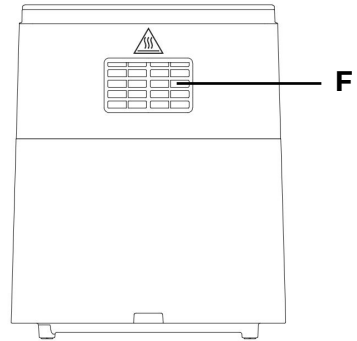
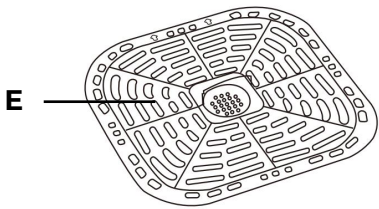
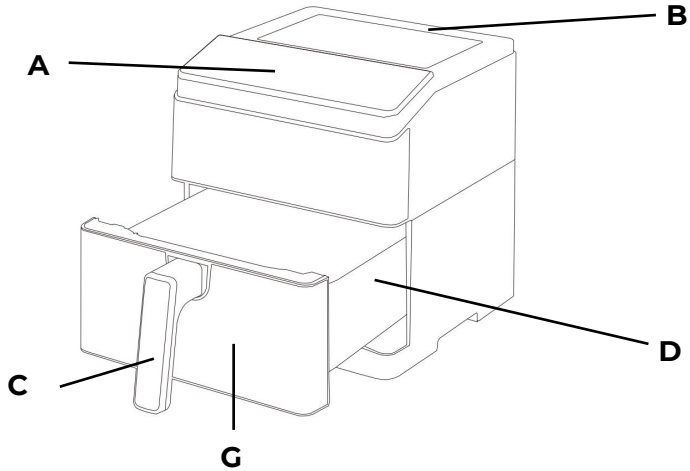


MESUREMENTS

Medidas, Misure ,Mesures, Μετρε , Medidas , Afmetingen ,Мерки, Μετρήσεις, Wymiary, Merania ,Măsurători, Méretek, Мере, Ölçümler, Измерения, القياسات



GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



PARTS

(EN) GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER. PARTS. A Display panel B Air Intake Vent C Handle D Basket E Non-stick grid F Air Outlet G Window

(ES) CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE. PARTES.A Panel de visualización B Entrada de aire C Mango D Cesta E Rejilla antiadherente F Salida de aire G Ventana

(IT) CONOSCERE LA VOSTRA FRIGGITRICE AD ARIA. PARTI. A Pannello di visualizzazione B Presa d'aria C Maniglia D Cesto E Griglia antiaderente F Uscita aria G Finestra

(FR) APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR. PIÈCES. A Panneau d'affichage B Entrée d'air C Poignée D Panier E Grille antiadhésive F Sortie d'air G Fenêtre

(DE) LERNE DEINE HEIßLUFTFRITTEUSE KENNEN. TEILE. A Anzeigetafel B

Lufteinlass **C** Griff **D** Korb **E** Antihaft-Gitter **F** Luftauslass **G** Fenster
(PT) CONHECENDO SUA FRITADEIRA DE AR. PARTES. A Painel de exibição **B**
 Entrada de ar **C** Alça **D** Cesta **E** Grelha antiaderente **F** Saída de ar **G** Janela
(NL) KENNISMAKING MET UW AIRFRYER. ONDERDELENA Displaypaneel **B**
 Luchtinlaat **C** Handvat **D** Mand **E** Antiaanbakrooster **F** Luchtuitlaat **G** Venster
(BG) ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ СЪС СВОЯТА ФРИТЮРНИЦА НА ВЪЗДУХ. ЧАСТИ. А
 Панел за дисплей **B** Въздушен вход **C** Дръжка **D** Кошница **E** Прозорец
F Изход за въздух **G** прозорец

(EL) ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΑΕΡΙΟΥ ΣΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΤΗ. ΜΕΡΗ. Α Πίνακας εμφάνισης **B** Εισαγωγή αέρα **C**
 Χειρολαβή **D** Καλάθι **E** Αντικολλητικό πλέγμα **F** Έξοδος αέρα **G** παράθυρο

(PL) POZNAJ SWOJĄ FRITURKĘ POWIETRZNA. CZĘŚCI A Panel wyświetlacza **B**
 Wlot powietrza **C** Uchwyt **D** Kosz **E** Siatka nieprzywierająca **F** Wylot powietrza **G** Okno

(SK) ZÍSKANIE POZNANIA O VAŠOM FRITEZOVOM PRIETOČNÍ. ČASTI. A Displejový
 panel **B** Vstup vzduchu **C** Rukoväť **D** Košík **E** Nepriľnavá mriežka **F** Výstup vzduchu **G**
 Okno

(RO) CUNOAȘTEREA FRITEUZEI DUMNEAVOASTRĂ DE AER. PĂRȚII. A Panou de
 afișare **B** Intrare de aer **C** Mâner **D** Coș **E** Grilă antiaderentă **F** Evacuare aer **G** Fereastră

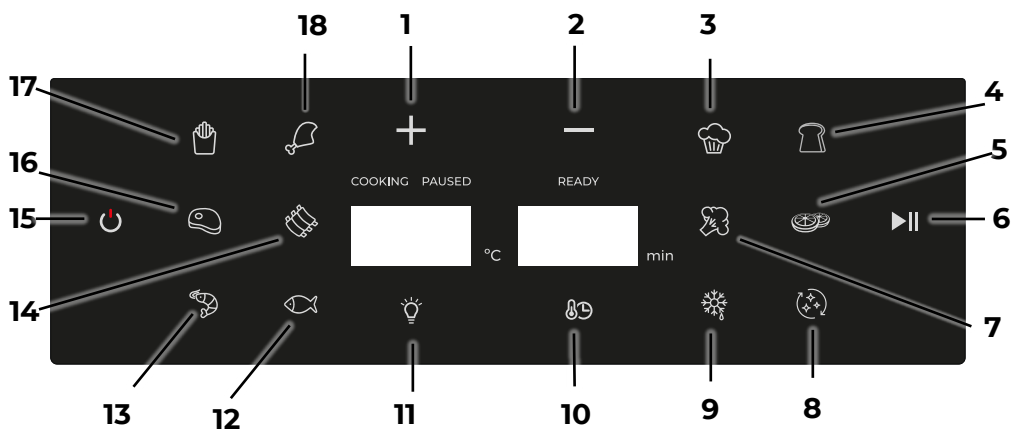
(HU) ISMERD MEG A LÉGFRITŐZŐDET. ALKATRÉSZEK. A Kijelző panel **B** Légtömeg
 bejárata **C** Fogantyú **D** Kosár **E** Tapadásmentes rács **F** Air Outlet **G** ablak

(SR) UPOZNAVANJE VAŠEG VAZDUŠNOG FRITEZA. DELOVI. A Приказни панел **B**
 Улаз за ваздух **C** Дршка **D** Кошара **E** Координатна мрежа без штапа
F Утичница за ваздух **G** Прозор

(TR) HAVA FRITELİNİ TANIMIN. PARÇALAR. A Ekran paneli **B** Hava girişi **C** Kulp **D**
 Sepet **E** Yapışmaz ızgara **F** Hava Çıkışı **G** Penceresi

(RU) ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ АЭРОФРИТЁЗОМ. ЧАСТИ. А Дисплейная панель
B Воздушный вход **C** Ручка **D** Корзина **E** Антипригарная решетка **F**
 Воздуховыпускное отверстие **G** Окно

FUNCTION BUTTONS



(EN) FUNCTION BUTTONS 1. Increase temperature or time 2. Decrease temperature or time 3. Bake 4. Bread 5. Dehydrate 6. Play/Pause 7. Vegetables 8. Auto Clean 9. Defrost 10. Time / Temperature 11. Light 12. Fish 13. Shrimp 14. Ribs 15. Power 16. Steak 17. French fries 18. Chicken.

(ES) BOTONES DE FUNCIÓN 1. Aumente la temperatura o el tiempo 2. Disminuya la temperatura o el tiempo 3. Hornear 4. Pan 5. Deshidratar 6. Reproducción / Pausa 7. Verduras 8. Limpieza automática 9. Descongelar 10. Tiempo / temperatura 11. Luz 12. Pescado 13. Marisco 14. Costillas 15. Potencia 16. Bistec 17. Patatas fritas 18. Pollo.

(IT) PULSANTI FUNZIONE 1. Aumentare la temperatura o il tempo 2. Diminuire la temperatura o il tempo 3. Cuocere 4. Pane 5. Disidratare 6. Riproduzione / pausa 7. Verdure 8. Pulizia automatica 9. Sbrinamento 10. Tempo / Temperatura 11. Luce 12. Pesce 13. Gamberetti 14. Costole 15. Potenza 16. Bistecca 17. Patatine fritte 18. Pollo.

(FR) BOUTONS DE FONCTION 1. Augmenter la température ou le temps 2. Diminuer la température ou le temps 3. Cuire au four 4. Pain 5. Déshydrater 6. Lecture / Pause 7. Légumes 8. Nettoyage automatique 9. Décongeler 10. Temps / température 11. Lumière 12. Poisson 13. Crevettes 14. Côtes levées 15. Puissance 16. Steak 17. Frites 18. Poulet.

(DE) FUNKTIONSTASTEN 1. Temperatur oder Zeit erhöhen 2. Temperatur oder Zeit verringern 3. Backen 4. Brot 5. Dehydrieren 6. Wiedergabe/Pause 7. Gemüse 8. Automatische Reinigung 9. Auftauen 10. Zeit / Temperatur 11. Licht 12. Fisch 13. Garnelen 14. Rippen 15. Leistung 16. Steak 17. Pommes Frites 18. Huhn.

(PT) BOTÕES DE FUNÇÃO 1. Aumentar a temperatura ou o tempo 2. Diminuir a temperatura ou o tempo 3. Assar 4. Pão 5. Desidratar 6. Reprodução / Pausa 7. Produtos hortícolas 8. Limpeza Automática 9. Descongelar 10. Tempo / Temperatura 11. Luz 12. Peixe 13. Camarão 14. Costelas 15. Potência 16. Bife 17. Batatas fritas 18. Frango.

(NL) FUNCTIEKNOPPEN 1. Verhoog temperatuur of tijd 2. Verlaag temperatuur of tijd 3. Bak 4. Brood 5. Dehydrateren 6. Afspelen / Pauzeren 7. Groenten 8. Auto Clean 9. Ontdooien 10. Tijd / Temperatuur 11. Licht 12. Vissen 13. Garnalen 14. Ribben 15. Vermogen 16. Biefstuk 17. Franse frietjes 18. Kip.

(BG) БУТОНИ ЗА ФУНКЦИИ 1. Увеличете температурата или времето 2. Намаляване на температурата или времето 3. Печете 4. Хляб 5. Дехидратируйте 6. Възпроизведете/пауза 7. Зеленчуци 8. Автоматично почистване 9. Размразяване 10. Време / Температура 11. Светлина 12. Рибa 13. Скарриди 14. Ребра 15. Мощност 16. Пържола 17. Пържени картофи 18. Чикен.

(EL) ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 1. Αυξήστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο 2. Μείωση θερμοκρασίας ή χρόνου 3. Ψήνω 4. Ψωμί 5. Αφυδάτωση 6. Αναπαραγωγή/Παύση 7. Λαχανικά 8. Αυτόματος καθαρισμός 9. Απόψυξη 10. Χρόνος / Θερμοκρασία 11. Φως 12. Ψάρια 13. Γαρίδες 14. Πλευρά 15. Ισχύς 16. Μπιριζόλα 17. Πατάτες τηγανητές 18. Τσίκεν.

(PL) PRZYCISKI FUNKCJI 1. Zwiększ temperaturę lub czas 2. Zmniejsz temperaturę lub czas 3. Piec 4. Chleb 5. Odwodnić 6. Odtwarzanie/pauza 7. Warzywa 8. Automatyczne czyszczenie 9. Rozmrażanie 10. Czas / Temperatura 11. Światło 12. Ryba 13. Krewetki 14. Żebra 15. Zasilanie 16. Stek 17. Frytki 18. Kurczak.

(SK) TLAČIDLÁ FUNKCIÍ 1. Zvýšte teplotu alebo čas 2. Znížte teplotu alebo čas 3. Pečieme 4. Chlieb 5. Dehydratácia 6. Prehrať / Pozastaviť 7. Zelenina 8. Automatické čistenie 9. Rozmrazovanie 10. Čas / Teplota 11. Svetlo 12. Ryby 13. Krevety 14. Rebrá 15.

Napájanie **16**. Steak **17**. Hranolky **18**. Kuracia.

(RO) BUTOANE DE FUNCȚIE 1. Creșteți temperatura sau timpul **2**. Reduceți temperatura sau timpul **3**. Coaceți **4**. Pâine **5**. Deshidratează **6**. Redare / Pauză **7**. Legume **8**. Curățare Automată **9**. Decongelare **10**. Timp / Temperatură **11**. Lumina **12**. Pește **13**. Creveți **14**. Coaste **15**. Puterea **16**. Friptură **17**. Cartofi prăjiți **18**. Pui.















(HU) FUNKCIÓ GOMBOK 1. Növelje a hőmérsékletet vagy az időt **2**. Csökkentse a hőmérsékletet vagy az időt **3**. Sütés **4**. Kenyér **5**. Dehidrát **6**. Lejátzás / Szünet **7**. Zöldségek **8**. Automatikus Tisztítás **9**. Leolvasztás **10**. Idő / Hőmérséklet **11**. Fény **12**. Hal **13**. Garnélarák **14**. Bordák **15**. Teljesítmény **16**. Steak **17**. Sült krumpli **18**. Csirke.

(SR) DUGMAD ZA FUNKCIJE 1. Povećajte temperaturu ili vreme **2**. Smanjite temperaturu ili vreme **3**. Pecite **4**. Hleb **5**. Osušite **6**. Reprodukciija / pauza **7**. Povrće **8**. Auto čišćenje **9**. Odmrzavanje **10**. Vreme / temperatura **11**. Gашenje **12**. Ribа **13**. Шkamпи **14**. Ребра **15**. Прилог **16**. Одрезак **17**. Помфрит **18**. Пилетина.

(TR) FONKSIYON TUŞLARI 1. Sıcaklığı veya zamanı artırın **2**. Sıcaklığı veya zamanı azaltın **3**. Fırında **4**. Ekmek **5**. Kurutmak **6**. Oynat / Duraklat **7**. Sebzele **8**. Otomatik Temizleme **9**. Defrost **10**. Zaman / Sıcaklık **11**. Işık **12**. Balık **13**. Karides **14**. Kaburgalar **15**. Güç **16**. Biftek **17**. Patates kızartması **18**. Tavuk.

(RU) КНОПКИ ФУНКЦИЙ 1. Увеличьте температуру или время **2**. Уменьшите температуру или время **3**. Запекайте **4**. Хлеб **5**. Высушите **6**. Воспроизведение / пауза **7**. Овощи **8**. Автоочистка **9**. Разморозка **10**. Время / температура **11**. Тушение **12**. Рыба **13**. Креветки **14**. Ребрышки **15**. Гарнир **16**. Стейк **17**. Картофель фри **18**. Курица.

COOKING PRESETS





MENU		
	200 °C	20mins
	185 °C	25 mins
	160°C	20 mins
	180°C	15 mins
	180°C	12 mins
	180°C	25 mins
	160°C	25 mins
	180°C	15 mins
	55°C	8hrs (1-24hrs)
	160°C	12 mins
	80°C	15 mins
	200°C	5 mins

BEFORE FIRST USE

Unpacking and Preparation

1. Remove all packing materials, promotional labels, and tapes from the unit.
2. Take out all accessories from the package and read this manual thoroughly, paying special attention to operating instructions, warnings, and important safety measures to avoid injury or property damage.
3. Wash the baskets and crisper plates in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Clean the inside and outside of the product with a warm, damp cloth, then dry thoroughly.
5. The air fryer operates using hot air heating technology. Never pour oil or fat directly into the fryer.
6. Leave a minimum of 13 cm of space between the back and top of the wall.

FUNCTION BUTTONS

- **POWER BUTTON:**  (15) Turns the unit on and off, stopping all cooking functions. Once the unit is plugged in, this button will light up. Pressing the Power Button for 1 second will illuminate the full panel. Pressing again for 1 second will shut down the unit.
- **START/STOP:**  (6) After selecting the temperature and time, start cooking by pressing the Start/Stop button. To pause, first select the zone you wish to pause, then press this button.
- **TEMPERATURE/ TIME CONTROL:**  Press this button, then the + or - button to adjust the cooking temperature by 5°C increments. Press this button twice, then the + or - button to select the exact cooking time by the minute.
- **MENU:** Select from the preset programs. (View Functions buttons, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Indicator Light:**  (11) When you want to see the cooking process of food ingredients, press this button, the light inside of the unit will light up. You can turn off the light and press this button again.

MANUAL MODE

1. Once the ingredients are in the basket and the fryer is plugged in:
 - Adjust the time and temperature using the selector dial(10)
 - Use the +/- buttons (1)(2) to increase or decrease the temperature and time.
 - Press the start button (6) to start cooking.
2. During cooking:
 - Modify the time and temperature if needed.
 - To pause cooking, press the power button (6) or open the basket.
3. To stop the appliance completely:
 - Press the button (15).
 - The screen will turn off, and the appliance will enter standby mode.

MENU MODE

1. Once ingredients are in the basket and the fryer is on:
 - Select desired menu using the menu selector (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Adjust temperature and time following manual steps.
 - Press start button (6) to begin cooking.
2. During cooking:
 - Modify time and temperature if needed.
 - To stop the appliance completely:
Press power button (15). Screen turns off, appliance enters standby mode.

CLEANING YOUR AIR FRYER

1. Unplug and let the air fryer cool down before cleaning.
2. Do not use metal utensils or abrasive materials to clean the non-stick surfaces.
3. Clean the baskets and crisper plates with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge. For tough stains, soak for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with a non-abrasive sponge and hot water.
5. Use a cleaning brush to remove food residues from the heating elements and the air inlet and outlet openings.

AUTO CLEAN FUNCTION

1. Fill the air fryer with water up to the edge of the cooking rack.
2. Add 5 ml of dishwashing detergent.
3. Press the "Auto Clean" button(8).
4. Empty the dirty water and clean any remaining residue.

With these simple steps, your air fryer will be ready for its next use.

STORING YOUR AIR FRYER

- Ensure the air fryer is unplugged, clean, and dry before storing.
- Never store the air fryer while it is hot or wet.
- Place the clean crisper plates inside the fryer basket, then insert the basket into the air fryer body.
- Store the air fryer in its original box or in a clean, dry place.

HELPFUL TIPS

- For even browning, ensure ingredients are in a single layer at the bottom of the basket with no overlapping.
- To adapt recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C and check food frequently to avoid overcooking.
- Use wooden toothpicks to secure lightweight foods to prevent them from being blown around by the fan.
- For optimal results with fresh vegetables and potatoes, use at least one tablespoon of oil.
- Regularly check cooking progress and remove food once the desired level of browning is achieved.

GUARANTEE AND SERVICES

If you require services or repairing, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center.

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.







This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorized waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE) This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65 EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products

ANTES DEL PRIMER USO

Desembalaje y preparación

1. Retire todos los materiales de embalaje, las etiquetas promocionales y las cintas adhesivas de la unidad.
2. Saque todos los accesorios del paquete y lea detenidamente este manual, prestando especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave las cestas y los platos para verduras con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio, luego séquelo bien.
5. La freidora de aire funciona con tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa directamente en la freidora.
6. Deje un espacio mínimo de 13 cm entre la parte posterior y superior de la pared.

BOTONES DE FUNCIÓN

- **BOTÓN DE ENCENDIDO:**  (15) Enciende y apaga la unidad, deteniendo todas las funciones de cocción. Una vez que la unidad esté enchufada, este botón se iluminará. Al presionar el botón de encendido durante 1 segundo, se iluminará todo el panel. Al presionar nuevamente durante 1 segundo, se apagará la unidad.
- **INICIO/PARADA:**  (6) Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, comience a cocinar presionando el botón Start/Stop. Para hacer una pausa, primero seleccione la zona que desea pausar y, a continuación, pulse este botón.
- **CONTROL DE TEMPERATURA / TIEMPO:**  Presione este botón, luego el botón + o - para ajustar la temperatura de cocción en incrementos de 5 ° C. Presione este botón dos veces, luego el botón + o - para seleccionar el tiempo exacto de cocción por minuto.
- **MENÚ:** Seleccione uno de los programas preestablecidos. (Ver botones de funciones, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Luz indicadora:**  (11) Cuando desee ver el proceso de cocción de los ingredientes alimentarios, presione este botón, la luz dentro de la unidad se encenderá. Puede apagar la luz y volver a pulsar este botón.

MODO MANUAL

1. Una vez que los ingredientes estén en la cesta y la freidora esté enchufada:
 - Ajuste la hora y la temperatura con el dial selector (10)
 - Utilice los botones +/- (1)(2) para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo.
 - Presione el botón de inicio (6) para comenzar a cocinar.
2. Durante la cocción:
 - Modifique el tiempo y la temperatura si es necesario.
 - Para pausar la cocción, presione el botón de encendido (6) o abra la canasta.
3. Para detener el aparato por completo:
 - Presione el botón (15).

- La pantalla se apagará y el aparato entrará en modo de espera.

MODO DE MENÚ

1. Una vez que los ingredientes estén en la canasta y la freidora esté encendida:
 - Seleccione el menú deseado con el selector de menú (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Ajuste la temperatura y el tiempo siguiendo los pasos manuales.
 - Presione el botón de inicio (6) para comenzar a cocinar.
2. Durante la cocción:
 - Modifique el tiempo y la temperatura si es necesario.
 - Para detener el aparato por completo: Presione el botón de encendido (15). La pantalla se apaga, el aparato entra en modo de espera.

LIMPIEZA DE SU FREIDORA DE AIRE

1. Desenchufe y deje que la freidora se enfríe antes de limpiarla.
2. No utilice utensilios metálicos ni materiales abrasivos para limpiar las superficies antiadherentes.
3. Limpie las cestas y los platos para verduras con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Para manchas difíciles, remojar durante 10 minutos.
4. Limpie el interior del producto con una esponja no abrasiva y agua caliente.
5. Utilice un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida de los elementos calefactores y las aberturas de entrada y salida de aire.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. Llene la freidora con agua hasta el borde de la rejilla de cocción.
2. Añade 5 ml de detergente para lavar platos.
3. Presione el botón "Limpieza automática" (8).
4. Vacíe el agua sucia y limpie cualquier residuo restante.

Con estos sencillos pasos, tu freidora de aire estará lista para su próximo uso.

ALMACENAMIENTO DE SU FREIDORA DE AIRE

- Asegúrese de que la freidora esté desenchufada, limpia y seca antes de guardarla.
- Nunca guarde la freidora mientras esté caliente o húmeda.
- Coloque los platos limpios para verduras dentro de la canasta de la freidora, luego inserte la canasta en el cuerpo de la freidora.
- Guarde la freidora en su caja original o en un lugar limpio y seco.

CONSEJOS ÚTILES

- Para un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén en una sola capa en el fondo de la canasta sin superponerse.
- Para adaptar las recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 5 ° C y revise los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.
- Use palillos de madera para asegurar los alimentos livianos para evitar que el ventilador los vuele.
- Para obtener resultados óptimos con verduras y papas frescas, use al menos una cucharada de aceite.

- Verifique el progreso de la cocción y retire los alimentos cuando se alcance el nivel deseado de dorado.

GARANTÍA Y SERVICIOS

Si requiere servicios o reparaciones, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local.

Si no hay un Centro de atención al cliente cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.



Este símbolo significa que en caso de que desee desechar el producto una vez finalizada su vida útil, llévelo a un agente de residuos autorizado para la recogida selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/UE de Baja Tensión, la Directiva 2014/30/UE de Compatibilidad Electromagnética, la Directiva 2011/65 UE sobre restricciones al uso de determinadas sustancias peligrosas en





aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125/CE sobre los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Disimballaggio e preparazione

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette promozionali e i nastri adesivi dall'unità.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale, prestando particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni alla proprietà.
3. Lavare i cestini e i piatti di verdure con acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare accuratamente.
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno caldo, damp stoffa, quindi asciugare accuratamente.
5. La friggitrice ad aria è alimentata dalla tecnologia di riscaldamento ad aria calda. Non versare mai olio o grasso direttamente nella friggitrice ad aria.
6. Lasciare uno spazio minimo di 13 cm tra il retro e la parte superiore della parete.

PULSANTI FUNZIONE

- **PULSANTE DI ACCENSIONE:**  (15) Accende e spegne l'unità, interrompendo tutte le funzioni di cottura. Una volta collegata l'unità, questo pulsante si accenderà. Premendo il pulsante di accensione per 1 secondo si accenderà l'intero pannello. Premendo di nuovo per 1 secondo si spegnerà l'unità.
- **START/STOP:**  (6) Dopo aver selezionato la temperatura e l'ora, avviare la cottura premendo il pulsante Start/Stop. Per mettere in pausa, selezionare prima la zona che si desidera mettere in pausa, quindi premere questo pulsante.
- **CONTROLLO TEMPERATURA/TEMPO:**  Premere questo pulsante, quindi il pulsante + o - per regolare la temperatura di cottura con incrementi di 5°C. Premere due volte questo pulsante, quindi il pulsante + o - per selezionare il tempo di cottura esatto al minuto.
- **MENU:** Selezionare uno dei programmi preimpostati. (Vedi pulsanti funzione, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Indicatore luminoso:**  (11) Quando si desidera visualizzare il processo di cottura degli ingredienti alimentari, premere questo pulsante, la luce all'interno dell'unità si accenderà. È possibile spegnere la luce e premere nuovamente questo pulsante.

MODALITÀ MANUALE

1. Una volta che gli ingredienti sono nel cestello e la friggitrice ad aria è collegata:
 - Regolare l'ora e la temperatura con il selettore (10)
 - Utilizzare i pulsanti +/- (1)(2) per aumentare o diminuire la temperatura e il tempo.
 - Premere il pulsante di avvio (6) per avviare la cottura.
2. Durante la cottura:
 - Se necessario, modificare l'ora e la temperatura.
 - Per mettere in pausa la cottura, premere il pulsante di accensione (6) o aprire il cestello.

3. Per arrestare completamente l'apparecchio:
 - Premere il pulsante (15).
 - Lo schermo si spegnerà e il dispositivo entrerà in modalità standby.

MODALITÀ MENU

1. Una volta che gli ingredienti sono nel cestello e la friggitrice ad aria è accesa:
 - Selezionare il menu desiderato utilizzando il selettore di menu (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Regolare la temperatura e l'ora seguendo i passaggi manuali.
 - Premere il pulsante di avvio (6) per avviare la cottura.
2. Durante la cottura:
 - Se necessario, modificare l'ora e la temperatura.
 - Per arrestare completamente l'apparecchio: Premere il pulsante di accensione (15). Lo schermo si spegne, il dispositivo entra in modalità standby.

PULIZIA DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Scollegare e lasciare raffreddare la friggitrice ad aria prima di pulirla.
2. Non utilizzare utensili metallici o materiali abrasivi per pulire le superfici antiaderenti.
3. Pulisci i cestini e i piatti delle verdure con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. Per le macchie ostinate, lasciare in ammollo per 10 minuti.
4. Pulire l'interno del prodotto con una spugna non abrasiva e acqua calda.
5. Utilizzare una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti e dalle aperture di ingresso e uscita dell'aria.

FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA

1. Riempire la friggitrice ad aria con acqua fino al bordo della griglia di cottura.
2. Aggiungere 5 ml di detersivo per piatti.
3. Premere il pulsante "Pulizia automatica" (8).
4. Scolare l'acqua sporca e rimuovere eventuali residui rimanenti.

Con questi semplici passaggi, la tua friggitrice ad aria sarà pronta per il suo prossimo utilizzo.

CONSERVAZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

- Assicurati che la friggitrice ad aria sia scollegata, pulita e asciutta prima di riporla.
- Non conservare mai la friggitrice ad aria mentre è calda o umida.
- Posizionare i piatti di verdure pulite all'interno del cestello della friggitrice ad aria, quindi inserire il cestello nel corpo della friggitrice ad aria.
- Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola originale o in un luogo pulito e asciutto.

CONSIGLI UTILI

- Per una doratura uniforme, assicurati che gli ingredienti siano in un unico strato sul fondo del cestello senza sovrapporsi.
- Per adattare le ricette di un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 5°C e controllare frequentemente il cibo per evitare che si cuocia troppo.
- Usa bacchette di legno per fissare il cibo leggero per evitare che la ventola lo spazzi via.
- Per risultati ottimali con verdure fresche e patate, utilizzare almeno un cucchiaino di olio.
- Controllare l'avanzamento della cottura e rimuovere il cibo quando viene raggiunto il livello di doratura desiderato.

GARANZIA & SERVIZI

Se hai bisogno di assistenza o riparazioni, o hai domande, puoi contattare il tuo Centro assistenza clienti locale.

Se non c'è un centro di assistenza clienti vicino alla tua posizione, puoi contattare il tuo distributore locale.



Questo simbolo significa che nel caso in cui si desidera smaltire il prodotto al termine della sua vita utile, portarlo presso un agente di rifiuti autorizzato per la raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2014/35/UE sulla bassa tensione, alla Direttiva 2014/30/UE sulla compatibilità elettromagnetica, alla Direttiva 2011/65/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze





pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e alla Direttiva 2009/125/CE relativa alle specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage et préparation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et les rubans adhésifs de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel, en accordant une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de sécurité importantes pour éviter les blessures ou les dommages matériels.
3. Lavez les paniers et les plats de légumes avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon chaud et humide, puis séchez soigneusement.
5. La friteuse à air est alimentée par la technologie de chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse directement dans la friteuse à air.
6. Laissez un espace minimum de 13 cm entre l'arrière et le haut du mur.

BOUTONS DE FONCTION

- **BOUTON D'ALIMENTATION :**  (15) Allume et éteint l'appareil, arrêtant toutes les fonctions de cuisson. Une fois l'appareil branché, ce bouton s'allume. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 1 seconde pour allumer l'ensemble du panneau. Appuyez à nouveau pendant 1 seconde pour éteindre l'appareil.
- **START/STOP :**  (6) Après avoir sélectionné la température et l'heure, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton Start/Stop. Pour faire une pause, sélectionnez d'abord la zone que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur ce bouton.
- **CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE/DU TEMPS :**  Appuyez sur ce bouton, puis sur le bouton + ou - pour régler la température de cuisson par incréments de 5 °C. Appuyez deux fois sur ce bouton, puis sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson exact par minute.
- **MENU :** Sélectionnez l'un des programmes prédéfinis. (Voir les touches de fonction, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Voyant lumineux :**  (11) Lorsque vous souhaitez voir le processus de cuisson des ingrédients alimentaires, appuyez sur ce bouton, la lumière à l'intérieur de l'appareil s'allumera. Vous pouvez éteindre la lumière et appuyer à nouveau sur ce bouton.

MODE MANUEL

1. Une fois que les ingrédients sont dans le panier et que la friteuse à air est branchée :
 - Régler l'heure et la température à l'aide de la molette de sélection (10)
 - Utilisez les boutons +/- (1)(2) pour augmenter ou diminuer la température et la durée.
 - Appuyez sur le bouton de démarrage (6) pour démarrer la cuisson.
2. Pendant la cuisson :
 - Modifiez l'heure et la température si nécessaire.

- Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton d'alimentation (6) ou ouvrez le panier.
- 3.** Pour arrêter complètement l'appareil :
- Appuyez sur le bouton (15).
 - L'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode veille.

MENU MODE

- 1.** Une fois que les ingrédients sont dans le panier et que la friteuse à air est allumée :
- Sélectionnez le menu souhaité à l'aide du sélecteur de menu (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Ajustez la température et l'heure en suivant les étapes manuelles.
 - Appuyez sur le bouton de démarrage (6) pour démarrer la cuisson.
- 2.** Pendant la cuisson :
- Modifiez l'heure et la température si nécessaire.
 - Pour arrêter complètement l'appareil : Appuyez sur le bouton d'alimentation (15). L'écran s'éteint, l'appareil passe en mode veille.

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À AIR

- 1.** Débranchez et laissez la friteuse à air refroidir avant de la nettoyer.
- 2.** N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de matériaux abrasifs pour nettoyer les surfaces antiadhésives.
- 3.** Nettoyez les paniers et les assiettes à légumes avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive. Pour les taches tenaces, laissez tremper pendant 10 minutes.
- 4.** Nettoyez l'intérieur du produit avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude.
- 5.** Utilisez une brosse de nettoyage pour enlever les débris alimentaires des éléments chauffants et des ouvertures d'entrée et de sortie d'air.

FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- 1.** Remplissez la friteuse à air avec de l'eau jusqu'au bord de la grille de cuisson.
- 2.** Ajoutez 5 ml de détergent à vaisselle.
- 3.** Appuyez sur le bouton « Nettoyage automatique » (8).
- 4.** Vidangez l'eau sale et essuyez les résidus restants.

Avec ces étapes simples, votre friteuse à air sera prête pour sa prochaine utilisation.

RANGEMENT DE VOTRE FRITEUSE À AIR

- Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée, propre et sèche avant de la ranger.
- Ne rangez jamais la friteuse à air lorsqu'elle est chaude ou humide.
- Placez les assiettes de légumes propres à l'intérieur du panier de la friteuse à air, puis insérez le panier dans le corps de la friteuse à air.
- Rangez la friteuse à air dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

CONSEILS UTILES

- Pour un brunissement uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont en une seule couche au fond du panier sans se chevaucher.
- Pour adapter les recettes d'un four traditionnel, baissez la température de 5°C et vérifiez fréquemment les aliments pour éviter une trop grande cuisson.
- Utilisez des baguettes en bois pour fixer les aliments légers afin d'éviter que le ventilateur ne les emporte.
- Pour des résultats optimaux avec des légumes frais et des pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile.
- Vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissement souhaité est atteint.

GARANTIE & SERVICES

Si vous avez besoin de services ou de réparations, ou si vous avez des questions, vous pouvez contacter votre centre de service à la clientèle local.

S'il n'y a pas de centre de service à la clientèle près de chez vous, vous pouvez contacter votre distributeur local.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser du produit après la fin de sa durée de vie utile, apportez-le à un déchet agréé pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/UE sur la basse tension, à la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65 UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans



les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Auspacken und Vorbereiten

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeetiketten und Klebebänder aus dem Gerät.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, wobei Sie besonders auf Bedienungsanleitungen, Warnhinweise und wichtige Sicherheitsmaßnahmen achten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Die Körbe und Gemüseteller in heißem Seifenwasser waschen, abspülen und gründlich trocknen.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem warmen, feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.
5. Die Heißluftfritteuse arbeitet mit Heißluftheiztechnologie. Gießen Sie niemals Öl oder Fett direkt in die Fritteuse.
6. Lassen Sie mindestens 13 cm Abstand zwischen der Rückseite und der Oberseite der Wand.

FUNKTIONSTASTEN

- **POWER-TASTE:**  (15) Schaltet das Gerät ein und aus und stoppt alle Kochfunktionen. Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet diese Taste auf. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Durch erneutes Drücken für 1 Sekunde wird das Gerät heruntergefahren.
- **START/STOP:**  (6) Nachdem Sie die Temperatur und die Uhrzeit ausgewählt haben, starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start/Stop-Taste drücken. Um eine Pause einzulegen, wählen Sie zunächst die Zone aus, die Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann diese Taste.
- **TEMPERATUR-/ZEITSTEUERUNG:**  Drücken Sie diese Taste und dann die Taste + oder -, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C einzustellen. Drücken Sie diese Taste zweimal, dann die Taste + oder -, um die genaue Garzeit minutengenau auszuwählen.
- **MENÜ:** Wählen Sie aus den voreingestellten Programmen aus. (Funktionstasten anzeigen, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Kontrollleuchte:**  (11) Wenn Sie den Kochvorgang von Lebensmittelzutaten sehen möchten, drücken Sie diese Taste, das Licht im Inneren des Geräts leuchtet auf. Sie können das Licht ausschalten und diese Taste erneut drücken.

MANUELLER MODUS

1. Sobald sich die Zutaten im Korb befinden und die Fritteuse angeschlossen ist:
 - Einstellen von Zeit und Temperatur mit dem Wählrad (10)
 - Verwenden Sie die Tasten +/- (1)(2), um die Temperatur und die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.
 - Drücken Sie die Starttaste (6), um den Garvorgang zu starten.
2. Während des Kochens:
 - Ändern Sie bei Bedarf die Uhrzeit und die Temperatur.

- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (6) oder öffnen Sie den Korb.
- 3.** So schalten Sie das Gerät vollständig aus:
- Drücken Sie die Taste (15).
 - Der Bildschirm schaltet sich aus und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

MENÜ-MODUS

- 1.** Sobald die Zutaten im Korb sind und die Fritteuse eingeschaltet ist:
- Wählen Sie das gewünschte Menü mit dem Menüwähler (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18) aus.
 - Passen Sie Temperatur und Zeit nach manuellen Schritten an.
 - Drücken Sie die Start-Taste (6), um den Garvorgang zu starten.
- 2.** Während des Kochens:
- Ändern Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur.
 - So schalten Sie das Gerät vollständig aus:
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (15). Der Bildschirm schaltet sich aus, das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

REINIGEN IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

- 1.** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung abkühlen.
- 2.** Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernde Materialien, um die antihaftbeschichteten Oberflächen zu reinigen.
- 3.** Reinigen Sie die Körbe und Gemüseplatten mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei hartnäckigen Flecken 10 Minuten einweichen.
- 4.** Reinigen Sie das Innere des Produkts mit einem nicht scheuernden Schwamm und heißem Wasser.
- 5.** Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um Speisereste von den Heizelementen und den Luftein- und -auslassöffnungen zu entfernen.

AUTO-CLEAN-FUNKTION

- 1.** Füllen Sie die Heißluftfritteuse bis zum Rand des Garrosts mit Wasser.
- 2.** Fügen Sie 5 ml Geschirrspülmittel hinzu.
- 3.** Drücken Sie die Taste "Auto Clean" (8).
- 4.** Entleeren Sie das Schmutzwasser und entfernen Sie alle verbleibenden Rückstände.

Mit diesen einfachen Schritten ist Ihre Heißluftfritteuse bereit für den nächsten Einsatz.

AUFBEWAHRUNG IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie aufbewahren.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse niemals auf, wenn sie heiß oder nass ist.
- Legen Sie die sauberen Gemüseplatten in den Fritteusekorb und setzen Sie den Korb dann in den Heißluftfritteusekörper ein.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

HILFREICHE TIPPS

- Für eine gleichmäßige Bräunung stellen Sie sicher, dass sich die Zutaten in einer einzigen Schicht am Boden des Korbs befinden, ohne sich zu überlappen.
- Um Rezepte aus einem traditionellen Ofen zu adaptieren, reduzieren Sie die Temperatur um 5 °C und kontrollieren Sie die Lebensmittel häufig, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hölzerne Zahnstocher, um leichte Lebensmittel zu sichern, damit sie nicht vom Ventilator herumgeweht werden.
- Für optimale Ergebnisse mit frischem Gemüse und Kartoffeln verwenden Sie mindestens einen Esslöffel Öl.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Garfortschritt und entfernen Sie die Speisen, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

GARANTIE UND DIENSTLEISTUNGEN

Wenn Sie Service- oder Reparaturarbeiten benötigen oder Zweifel haben, können Sie sich an das örtliche Kundencenter wenden.

Wenn es kein Kundencenter in der Nähe Ihres Standorts gibt, können Sie mit Ihrem Händler vor Ort kommunizieren.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie, falls Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer entsorgen möchten, es zu einem zugelassenen Abfallbeauftragten für die selektive Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) bringen möchten. Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, der Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter





gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und der Richtlinie 2009/125/EG über die Ökodesign-Anforderungen an energieverbrauchsrelevante Produkte

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembalagem e Preparação

1. Remova todos os materiais de embalagem, etiquetas promocionais e fitas adesivas da unidade.
2. Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente, prestando especial atenção às instruções de operação, avisos e medidas de segurança importantes para evitar lesões ou danos à propriedade.
3. Lave cestos e pratos de vegetais com água quente e sabão, enxague e seque bem.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano quente e húmido e, em seguida, seque bem.
5. A air fryer é alimentada por tecnologia de aquecimento de ar quente. Nunca despeje óleo ou graxa diretamente na air fryer.
6. Deixe um espaço mínimo de 13 cm entre a parte de trás e o topo da parede.

BOTÕES DE FUNÇÃO

- **BOTÃO LIGA/DESLIGA:**  (15) Liga e desliga a unidade, interrompendo todas as funções de cozedura. Assim que a unidade estiver ligada, este botão acender-se-á. Pressionar o botão liga/desliga por 1 segundo iluminará todo o painel. Pressionar novamente por 1 segundo desligará a unidade.
- **START/STOP:**  (6) Depois de selecionar a temperatura e a hora, comece a cozinhar pressionando o botão Start/Stop. Para pausar, primeiro selecione a zona que deseja pausar e pressione este botão.
- **CONTROLO DE TEMPERATURA/TEMPO:**  Carregue neste botão e, em seguida, no botão + ou - para ajustar a temperatura de cozedura em incrementos de 5°C. Pressione este botão duas vezes e, em seguida, o botão + ou - para selecionar o tempo exato de cozimento por minuto.
- **MENU:** Selecione um dos programas predefinidos. (Ver botões de função, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Luz indicadora:**  (11) Quando quiser ver o processo de cozedura dos ingredientes alimentares, prima este botão, a luz no interior da unidade acender-se-á. Você pode apagar a luz e pressionar este botão novamente.

MODO MANUAL

1. Assim que os ingredientes estiverem no cesto e a air fryer estiver ligada:
 - Ajuste o tempo e a temperatura com o seletor (10)
 - Use os botões +/- (1)(2) para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo.
 - Pressione o botão de início (6) para começar a cozinhar.
2. Durante a cozedura:
 - Modifique o tempo e a temperatura, se necessário.
 - Para pausar o cozimento, pressione o botão liga/desliga (6) ou abra a cesta.
3. Para parar completamente o aparelho:
 - Pressione o botão (15).
 - O ecrã desliga-se e o dispositivo entra em modo de espera.

MODO DE MENU

1. Assim que os ingredientes estiverem no cesto e a air fryer estiver ligada:
 - Selecione o menu desejado usando o seletor de menu (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Ajuste a temperatura e o tempo seguindo os passos manuais.
 - Pressione o botão de início (6) para começar a cozinhar.
2. Durante a cozedura:
 - Modifique o tempo e a temperatura, se necessário.
 - Para parar completamente o aparelho:
Pressione o botão liga/desliga (15). A tela desliga, o dispositivo entra em modo de espera.

LIMPEZA DA AIR FRYER

1. Desligue a tomada e deixe a air fryer arrefecer antes de limpar.
2. Não utilize utensílios metálicos ou materiais abrasivos para limpar superfícies antiaderentes.
3. Limpe cestos e pratos de vegetais com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Para manchas persistentes, deixe de molho por 10 minutos.
4. Limpe o interior do produto com uma esponja não abrasiva e água quente.
5. Use uma escova de limpeza para remover restos de alimentos de elementos de aquecimento e aberturas de entrada e saída de ar.

FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA

1. Encha a air fryer com água até à extremidade da grelha.
2. Adicione 5ml de detergente para lavar louça.
3. Pressione o botão "Limpeza automática" (8).
4. Escorra a água suja e limpe qualquer resíduo restante.

Com estes passos simples, a sua air fryer estará pronta para a sua próxima utilização.

GUARDAR A AIR FRYER

- Certifique-se de que a air fryer está desligada, limpa e seca antes de armazenar.
- Nunca guarde a air fryer enquanto estiver quente ou húmida.
- Coloque as placas de legumes limpas dentro do cesto da air fryer e, em seguida, insira o cesto no corpo da air fryer.
- Guarde a air fryer na sua caixa original ou num local limpo e seco.

DICAS ÚTEIS

- Para escurecer uniformemente, certifique-se de que os ingredientes estão em uma única camada na parte inferior da cesta, sem sobreposição.
- Para adaptar receitas de um forno tradicional, reduza a temperatura em 5°C e verifique os alimentos com frequência para evitar o cozimento excessivo.
- Use pauzinhos de madeira para prender alimentos leves para evitar que o ventilador os exploda.
- Para obter os melhores resultados com vegetais frescos e batatas, use pelo menos uma colher de sopa de óleo.
- Verifique o progresso do cozimento e remova os alimentos quando o nível desejado de escurecimento for atingido.

GARANTIA & SERVIÇOS

Se necessitar de serviços ou reparações, ou tiver alguma dúvida, pode contactar o Centro de Apoio ao Cliente local.

Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente perto da sua localização, pode contactar o seu distribuidor local.



Este símbolo significa que, caso pretenda eliminar o produto após o fim da sua vida útil, leve-o a um agente de resíduos autorizado para a recolha seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/35/UE sobre Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/UE sobre Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/CE relativa aos requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Uitpakken en voorbereiden

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en tapes van het apparaat.
2. Haal alle accessoires uit de doos en lees deze handleiding aandachtig door, met speciale aandacht voor handleidingen, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsmaatregelen om letsel of materiële schade te voorkomen.
3. Was de manden en groenteborden in warm zeepsop, spoel ze af en droog ze goed af.
4. Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een warme, vochtige doek en droog het vervolgens goed af.
5. De heteluchtfriteuse werkt met heteluchtverwarmingstechnologie. Giet nooit olie of vet rechtstreeks in de friteuse.
6. Laat minimaal 13 cm ruimte tussen de achterkant en de bovenkant van de muur.

FUNCTIE

- **AAN/UIT-KNOP:**  (15) Schakelt het apparaat in en uit en stopt alle kookfuncties. Zodra het apparaat is aangesloten, licht deze knop op. Als u de aan/uit-knop 1 seconde ingedrukt houdt, licht het hele paneel op. Als u nogmaals 1 seconde drukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.
- **START/STOP:**  (6) Nadat u de temperatuur en tijd hebt geselecteerd, start u het kookproces door op de start/stop-knop te drukken. Om een pauze te nemen, selecteert u eerst de zone die u wilt pauzeren en drukt u vervolgens op deze knop.
- **TEMPERATUUR-/TIJDREGELING:**  Druk op deze knop en druk vervolgens op de + of - knop om de kooktemperatuur in stappen van 5°C aan te passen. Druk twee keer op deze knop en vervolgens op de + of - knop om de exacte kooktijd tot op de minuut nauwkeurig te selecteren.
- **MENU:** Kies uit de vooraf ingestelde programma's. (Toon functietoetsen, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Indicatielampje:**  (11) Als u het kookproces van voedselingredienten wilt zien, drukt u op deze knop, het lampje in het apparaat gaat branden. U kunt het licht uitdoen en nogmaals op deze knop drukken.

HANDMATIGE MODUS

1. Zodra de ingrediënten in het mandje zitten en de friteuse is aangesloten:
 - Tijd en temperatuur instellen met de draaiknop (10)
 - Gebruik de +/- (1)(2) knoppen om de temperatuur en tijd te verhogen of te verlagen.
 - Druk op de startknop (6) om de bereiding te starten.
2. Tijdens het koken:
 - Verander indien nodig de tijd en temperatuur.
 - Om het koken te stoppen, drukt u op de aan/uit-knop (6) of opent u de mand.
3. Om het apparaat volledig uit te schakelen:
 - Druk op de knop (15).

- Het scherm wordt uitgeschakeld en het apparaat gaat in de stand-bymodus.

MENU-MODUS

1. Zodra de ingrediënten in het mandje zitten en de friteuse aan staat:
 - Selecteer het gewenste menu met behulp van de menukiezer (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Pas de temperatuur en tijd aan volgens de handmatige stappen.
 - Druk op de Start-knop (6) om te beginnen met koken.
2. Tijdens het koken:
 - Verander indien nodig de tijd en temperatuur.
 - Om het apparaat volledig uit te schakelen: Druk op de aan/uit-knop (15). Het scherm wordt uitgeschakeld, het apparaat gaat in de stand-bymodus.

UW HETELUCHTFRITEUSE SCHOONMAKEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de heteluchtfriteuse afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
2. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende materialen om de anti-aanbaklaag schoon te maken.
3. Reinig de manden en groenteschotels met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Bij hardnekkige vlekken, 10 minuten laten weken.
4. Reinig de binnenkant van het product met een niet-schurende spons en heet water.
5. Gebruik een reinigingsborstel om voedselresten van de verwarmingselementen en de luchtinlaat- en uitlaatpoorten te verwijderen.

AUTO-CLEAN-FUNCTIE

1. Vul de heteluchtfriteuse tot aan de rand van het kookrek met water.
2. Voeg 5 ml afwasmiddel toe.
3. Druk op de knop "Auto Clean" (8).
4. Giet het vuile water af en verwijder eventuele achtergebleven resten.

Met deze eenvoudige stappen is je heteluchtfriteuse klaar voor het volgende gebruik.

UW HETELUCHTFRITEUSE OPBERGEN

- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact, schoon en droog is voordat u de heteluchtfriteuse opbergt.
- Bewaar de heteluchtfriteuse nooit als deze heet of nat is.
- Plaats de schone groenteborden in het frituurmandje en plaats het mandje vervolgens in de heteluchtfriteuse.
- Bewaar de heteluchtfriteuse in de originele verpakking of op een schone, droge plaats.

HANDIGE TIPS

- Voor een gelijkmatige bruining moet u ervoor zorgen dat de ingrediënten zich in een enkele laag op de bodem van de mand bevinden zonder elkaar te overlappen.
- Om recepten uit een traditionele oven aan te passen, verlaagt u de temperatuur met 5°C en controleert u het voedsel regelmatig om te voorkomen dat het te gaar wordt.
- Gebruik houten tandenstokers om licht voedsel vast te zetten, zodat het niet door de ventilator wordt rondgeblazen.
- Gebruik voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen minstens één eetlepel olie.
- Controleer regelmatig de voortgang van het koken en verwijder het voedsel zodra de gewenste bruiningsgraad is bereikt.

GARANTIE EN DIENSTEN

Als u service- of reparatiewerkzaamheden nodig heeft, of als u twijfelt, kunt u contact opnemen met de plaatselijke klantenservice.

Als er geen klantenservice in de buurt van uw locatie is, kunt u contact opnemen met uw plaatselijke dealer.







Dit symbool betekent dat als u het product aan het einde van zijn levensduur wilt weggooien, u het naar een erkende afvalverwerkingsfunctionaris voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) wilt brengen. Dit apparaat voldoet aan Richtlijn 2014/35/EU inzake laagspanning, Richtlijn 2014/30/EU betreffende elektromagnetische compatibiliteit, Richtlijn 2011/65/EU betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en Richtlijn 2009/125/EG betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor energiegerelateerde producten

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Разопаковане и подготовка

- А.** Отстранете всички опаковъчни материали, промоционални етикети и ленти от устройството.
- Б.** Извадете всички аксесоари от опаковката и прочетете внимателно това ръководство, като обърнете специално внимание на инструкциите за експлоатация, предупрежденията и важните мерки за безопасност, за да избегнете нараняване или имуществени щети.
- В.** Измийте кошничките и по-хрупкавите чинии в гореща, сапунена вода, изплакнете и подсушете обилно.
- Г.** Почистете отвътре и отвън продукта с топла, влажна кърпа, след което подсушете добре.
- Д.** Въздушният фритюрник работи с помощта на технология за отопление с горещ въздух. Никога не изливайте масло или мазнина директно във фритюрника.
- Е.** Оставете минимум 13 см пространство между гърба и горната част на стената.

Функционални бутони

- **БУТОН ЗА ЗАХРАНВАНЕ:**  (15) Включва и изключва уреда, като спира всички функции за готвене. След като устройството е включено, този бутон ще светне. Натискането на бутона за захранване за 1 секунда ще освети целия панел. Натискането отново за 1 секунда ще изключи устройството.
- **СТАРТ/СТОП:**  (6) След като изберете температурата и времето, започнете да готвите, като натиснете бутона Старт/Стоп. За да направите пауза, първо изберете зоната, която искате да спрете, след което натиснете този бутон.
- **КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА / ВРЕМЕТО:**  Натиснете този бутон, след това бутона + или -, за да регулирате температурата на готвене с 5 ° C стъпки. Натиснете този бутон два пъти, след това бутона + или -, за да изберете точното време за готвене по минута.
- **МЕНЮ:** Изберете от предварително зададените програми. (Бутони за преглед на функциите, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Индикаторна светлина:**  (11) Когато искате да видите процеса на готвене на хранителните съставки, натиснете този бутон, светлината вътре в уреда ще светне. Можете да изключите светлината и да натиснете този бутон отново.

РЪЧЕН РЕЖИМ

- А.** След като съставките са в кошницата и фритюрникът е включен:
 - Регулиране на времето и температурата с помощта на селектора(10)
 - Използвайте бутоните +/- (1)(2), за да увеличите или намалите температурата и времето.
 - Натиснете бутона за стартиране (6), за да започнете да готвите.
- Б.** По време на готвене:
 - Променете времето и температурата, ако е необходимо.

- За да поставите на пауза готвенето, натиснете бутона за захранване (6) или отворете кошницата.
- В.** За да спрете уреда напълно:
- Натиснете бутона (15).
 - Екранът ще се изключи и уредът ще влезе в режим на готовност.

РЕЖИМ НА МЕНЮ

- А.** След като съставките са в кошницата и фритюрникът е включен:
- Изберете желаното меню с помощта на селектора на менюто (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Регулирайте температурата и времето, като следвате ръчните стъпки.
 - Натиснете бутона старт (6), за да започнете да готвите.
- Б.** По време на готвене:
- Променете времето и температурата, ако е необходимо.
 - За да спрете уреда напълно:
Натиснете бутона за захранване (15). Екранът се изключва, уредът влиза в режим на готовност.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШИЯ ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК

- А.** Изключете и оставете фритюрника да се охлади преди почистване.
- Б.** Не използвайте метални прибори или абразивни материали за почистване на незалепващите повърхности.
- В.** Почистете кошниците и по-хрупкавите чинии с гореща вода, препарат и неабразивна гъба. За упорити петна, накиснете за 10 минути.
- Г.** Почистете вътрешността на продукта с неабразивна гъба и гореща вода.
- Д.** Използвайте четка за почистване, за да отстраните остатъците от храна от награвателните елементи и отворите за всмукване и изпускане на въздух.

ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

- А.** Напълнете въздушния фритюрник с вода до ръба на решетката за готвене.
- Б.** Добавят се 5 ml препарат за миене на съдове.
- В.** Натиснете бутона "Автоматично почистване" (8).
- Г.** Изпразнете мръсната вода и почистете всички останали остатъци.

С тези прости стъпки вашият фритюрник ще бъде готов за следващата си употреба.

СЪХРАНЕНИЕ НА ВАШИЯ ФРИТЮРНИК

- Уверете се, че въздушният фритюрник е изключен, чист и сух преди съхранение.
- Никога не съхранявайте фритюрника, докато е горещ или мокър.
- Поставете чистите по-чисти чинии в кошницата на фритюрника, след което поставете кошницата в тялото на въздушния фритюрник.
- Съхранявайте фритюрника в оригиналната му кутия или на чисто и сухо място.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- За равномерно покафеняване, уверете се, че съставките са в един слой в долната част на кошницата без припокриване.
- За да адаптирате рецепти от традиционна фурна, намалете температурата с 5°C и проверявайте често храната, за да избегнете преваряване.
- Използвайте дървени клечки за зъби, за да осигурите леки храни, за да предотвратите издухването им от вентилатора.
- За оптимални резултати с пресни зеленчуци и картофи, използвайте поне една супена лъжица масло.
- Редовно проверявайте напредъка на готвенето и отстранявайте храната, след като се постигне желаното ниво на покафеняване.

ГАРАНЦИЯ И УСЛУГИ

Ако се нуждаете от услуги или ремонт, или имате някакви съмнения, можете да се свържете с местния център за клиенти.

Ако в близост до вашето местоположение няма център за клиенти, можете да комуникирате с местния дилър.



Този символ означава, че в случай, че желаете да изхвърлите продукта след изтичане на експлоатационния му живот, занесете го в оторизиран отпадъчен агент за селективно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) Този уред отговаря на Директива 2014/35/ЕС за ниско напрежение, Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, Директива 2011/65 на ЕС относно ограниченията за употребата на





определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и Директива 2009/125/ЕО относно изискванията за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αποσυσκευασία και προετοιμασία

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και τις ταινίες από τη μονάδα.
2. Βγάλτε όλα τα αξεσουάρ από τη συσκευασία και διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις οδηγίες λειτουργίας, τις προειδοποιήσεις και τα σημαντικά μέτρα ασφαλείας για την αποφυγή τραυματισμού ή υλικών ζημιών.
3. Πλύνετε τα καλάθια και τις πιο τραγανές πλάκες σε ζεστό, σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα ζεστό, υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.
5. Η φριτέζα αέρα λειτουργεί χρησιμοποιώντας τεχνολογία θέρμανσης ζεστού αέρα. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι ή λίπος απευθείας στη φριτέζα.
6. Αφήστε τουλάχιστον 13 cm χώρο μεταξύ της πλάτης και της κορυφής του τοίχου.

ΚΟΥΜΠΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

- **ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:**  (15) Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη μονάδα, διακόπτοντας όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος. Μόλις συνδεθεί η μονάδα, αυτό το κουμπί θα ανάψει. Πατώντας το κουμπί λειτουργίας για 1 δευτερόλεπτο θα φωτιστεί ολόκληρος ο πίνακας. Πατώντας ξανά για 1 δευτερόλεπτο θα κλείσει η μονάδα.
- **START/STOP:**  (6) Αφού επιλέξετε τη θερμοκρασία και την ώρα, ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το κουμπί Start/Stop. Για παύση, επιλέξτε πρώτα τη ζώνη που θέλετε να θέσετε σε παύση και, στη συνέχεια, πατήστε αυτό το κουμπί.
- **ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ / ΧΡΟΝΟΥ:**  Πατήστε αυτό το κουμπί και, στη συνέχεια, το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά βήματα των 5°C. Πατήστε αυτό το κουμπί δύο φορές και, στη συνέχεια, το κουμπί + ή - για να επιλέξετε τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος ανά λεπτό.
- **MENU:** Επιλέξτε από τα προκαθορισμένα προγράμματα. (Προβολή κουμπιών λειτουργιών, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Ενδεικτική λυχνία:**  (11) Όταν θέλετε να δείτε τη διαδικασία μαγειρέματος των συστατικών τροφίμων, πατήστε αυτό το κουμπί, το φως στο εσωτερικό της μονάδας θα ανάψει. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φως και να πατήσετε ξανά αυτό το κουμπί.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Μόλις τα συστατικά βρίσκονται στο καλάθι και η φριτέζα είναι συνδεδεμένη:
 - Ρυθμίστε την ώρα και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον επιλογέα(10)
 - Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά +/- (1)(2) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.
 - Πατήστε το κουμπί έναρξης (6) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
2. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:
 - Τροποποιήστε το χρόνο και τη θερμοκρασία εάν χρειάζεται.
 - Για παύση του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί λειτουργίας (6) ή ανοίξτε το καλάθι.
3. Για να σταματήσετε εντελώς τη συσκευή:
 - Πατήστε το κουμπί (15).
 - Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί και η συσκευή θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΝΟΥ

1. Μόλις τα συστατικά είναι στο καλάθι και η φριτέζα είναι ενεργοποιημένη:
 - Επιλέξτε το επιθυμητό μενού χρησιμοποιώντας τον επιλογέα μενού (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο ακολουθώντας χειροκίνητα βήματα.
 - Πατήστε το κουμπί έναρξης (6) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
2. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:
 - Τροποποιήστε το χρόνο και τη θερμοκρασία εάν χρειάζεται.
 - Για να σταματήσετε εντελώς τη συσκευή: Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (15). Η οθόνη απενεργοποιείται, η συσκευή εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ

1. Αποσυνδέστε και αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.
2. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά υλικά για να καθαρίσετε τις αντικολλητικές επιφάνειες.
3. Καθαρίστε τα καλάθια και τις πιο τραγανές πλάκες με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Για σκληρούς λεκέδες, μουλιάστε για 10 λεπτά.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό του προϊόντος με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι και ζεστό νερό.
5. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων από τα θερμαντικά στοιχεία και τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

1. Γεμίστε τη φριτέζα αέρα με νερό μέχρι την άκρη της σχάρας μαγειρέματος.
2. Προσθέστε 5 ml απορρυπαντικού πιάτων.
3. Πατήστε το κουμπί "Αυτόματος καθαρισμός"(8).
4. Αδειάστε το βρώμικο νερό και καθαρίστε τυχόν υπολείμματα που έχουν απομείνει.

Με αυτά τα απλά βήματα, η φριτέζα σας θα είναι έτοιμη για την επόμενη χρήση της.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ

- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα αέρα είναι αποσυνδεδεμένη, καθαρή και στεγνή πριν την αποθηκεύσετε.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε τη φριτέζα αέρα ενώ είναι ζεστή ή βρεγμένη.
- Τοποθετήστε τις καθαρές πλάκες τραγανής μέσα στο καλάθι της φριτέζας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καλάθι στο σώμα της φριτέζας.
- Αποθηκεύστε τη φριτέζα αέρα στο αρχικό της κουτί ή σε καθαρό, ξηρό μέρος.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Για ομοιόμορφο καφέ, βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά βρίσκονται σε ένα μόνο στρώμα στο κάτω μέρος του καλάθιου χωρίς επικάλυψη.
- Για να προσαρμόσετε συνταγές από έναν παραδοσιακό φούρνο, μειώστε τη θερμοκρασία κατά 5 ° C και ελέγχετε συχνά τα τρόφιμα για να αποφύγετε το υπερβολικό μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιήστε ξύλινες οδοντογλυφίδες για να εξασφαλίσετε ελαφριά τρόφιμα για να αποτρέψετε την εκτόξευση τους από τον ανεμιστήρα.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα με φρέσκα λαχανικά και πατάτες, χρησιμοποιήστε τουλάχιστον μία κουταλιά της σούπας λάδι.

- Ελέγχετε τακτικά την πρόοδο του μαγειρέματος και αφαιρείτε τα τρόφιμα μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο μαυρίσματος.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή επισκευή ή έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν δεν υπάρχει Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών κοντά στην τοποθεσία σας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι σε περίπτωση που επιθυμείτε να απορρίψετε το προϊόν μόλις τελειώσει η διάρκεια ζωής του, μεταφέρετέ το σε εγκεκριμένο παράγοντα αποβλήτων για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35 / ΕΕ για τη χαμηλή τάση, την οδηγία 2014/30 / ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, την οδηγία 2011/65 ΕΕ σχετικά με τους περιορισμούς της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και την





οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για συνδεδεμένα με την ενέργεια προϊόντα

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakowanie i przygotowanie

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmy z urządzenia.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
3. Umyj kosze i talerze do zapiekania w gorącej wodzie z mydłem, spłucz i dokładnie wysusz.
4. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną stronę produktu ciepłą, damp płótno, a następnie dokładnie wysusz.
5. Frytownica powietrzna działa w oparciu o technologię ogrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu bezpośrednio do frytownicy.
6. Pozostaw co najmniej 13 cm wolnej przestrzeni między tyłem a górną częścią ściany.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

- **PRZYCISK ZASILANIA:**  (15) Włącza i wyłącza urządzenie, zatrzymując wszystkie funkcje gotowania. Po podłączeniu urządzenia ten przycisk zaświeci się. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 1 sekundę podświetli cały panel. Ponowne naciśnięcie przez 1 sekundę spowoduje wyłączenie urządzenia.
- **START/STOP:**  (6) Po wybraniu temperatury i czasu rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk Start/Stop. Aby wstrzymać, najpierw wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać, a następnie naciśnij ten przycisk.
- **KONTROLA TEMPERATURY/CZASU:**  Naciśnij ten przycisk, a następnie przycisk + lub -, aby dostosować temperaturę gotowania w krokach co 5°C. Naciśnij ten przycisk dwukrotnie, a następnie przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania z dokładnością do minuty.
- **MENU:** Wybierz jeden z zaprogramowanych programów. (View Przyciski funkcyjne, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Lampka kontrolna:**  (11) Jeśli chcesz zobaczyć proces gotowania składników żywności, naciśnij ten przycisk, zaświeci się lampka wewnątrz urządzenia. Możesz wyłączyć światło i ponownie nacisnąć ten przycisk.

TRYB RĘCZNY

1. Gdy składniki znajdują się w koszu, a frytownica jest podłączona:
 - Ustaw czas i temperaturę za pomocą pokrętki wyboru (10)
 - Użyj przycisków +/- (1)(2), aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę i czas.
 - Naciśnij przycisk start (6), aby rozpocząć gotowanie.
2. Podczas gotowania:
 - W razie potrzeby zmodyfikuj czas i temperaturę.
 - Aby wstrzymać gotowanie, naciśnij przycisk zasilania (6) lub otwórz kosz.
3. Aby całkowicie zatrzymać urządzenie:
 - Naciśnij przycisk (15).
 - Ekran wyłączy się, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

TRYB MENU

1. Gdy składniki znajdują się w koszu, a frytownica jest włączona:
 - Wybierz żądane menu za pomocą selektora menu (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Dostosuj temperaturę i czas, wykonując czynności ręczne.
 - Naciśnij przycisk start (6), aby rozpocząć gotowanie.
2. Podczas gotowania:
 - W razie potrzeby zmodyfikuj czas i temperaturę.
 - Aby całkowicie zatrzymać urządzenie:
Naciśnij przycisk zasilania (15). Ekran wyłącza się, urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

CZYSZCZENIE FRYTOWNICY POWIETRZNEJ

1. Odłącz frytownicę i poczekaj, aż ostygnie przed czyszczeniem.
2. Nie używaj metalowych przyborów ani materiałów ściernych do czyszczenia powierzchni nieprzywierających.
3. Wyczyść kosze i talerze do zapiekania gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką. W przypadku uporczywych plam moczyć przez 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze produktu nierysującą gąbką i gorącą wodą.
5. Użyj szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia z elementów grzejnych oraz otworów wlotowych i wylotowych powietrza.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA

1. Napełnij frytownicę wodą do krawędzi rusztu do gotowania.
2. Dodaj 5 ml płynu do mycia naczyń.
3. Naciśnij przycisk "Auto Clean" (8).
4. Opróżnij brudną wodę i wyczyść wszelkie pozostałe pozostałości.

Dzięki tym prostym krokom Twoja frytownica powietrzna będzie gotowa do następnego użycia.

PRZECHOWYWANIE FRYTOWNICY POWIETRZNEJ

- Upewnij się, że frytownica powietrzna jest odłączona, czysta i sucha przed przechowywaniem.
- Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
- Umieść czyste talerze do zapiekania w koszyku frytownicy, a następnie włóż kosz do korpusu frytownicy.
- Przechowuj frytownicę powietrzną w oryginalnym pudełku lub w czystym, suchym miejscu.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki znajdują się w jednej warstwie na dnie kosza, bez zachodzenia na siebie.
- Aby dostosować przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 5°C i często sprawdzaj żywność, aby uniknąć rozgotowania.
- Użyj drewnianych wykałaczek, aby zabezpieczyć lekką żywność, aby zapobiec jej zdmuchiwaniu przez wentylator.
- Aby uzyskać optymalne rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej jednej łyżki oleju.

- Regularnie sprawdzaj postęp gotowania i wyjmuj żywność po osiągnięciu pożądanego poziomu zrumienienia.

GWARANCJA I USŁUGI

Jeśli potrzebujesz usług lub naprawy lub masz jakiegokolwiek wątpliwości, możesz skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

Jeśli w pobliżu Twojej lokalizacji nie ma Centrum Obsługi Klienta, możesz skontaktować się z lokalnym sprzedawcą.







Ten symbol oznacza, że jeśli chcesz zutylizować produkt po zakończeniu jego okresu użytkowania, zanieś go do autoryzowanego punktu ds. odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia, dyrektywą 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywą 2011/65/UE w sprawie ograniczeń stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vybalenie a príprava

1. Odstráňte z jednotky všetky baliace materiály, propagačné štítky a pásky.
2. Vyberte všetko príslušenstvo z balenia a dôkladne si prečítajte túto príručku, pričom venujte osobitnú pozornosť návodu na obsluhu, varovaniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby ste predišli zraneniu alebo poškodeniu majetku.
3. Koše a ostrejšie platne umyte v horúcej mydlovej vode, opláchnite a dôkladne osušte.
4. Vnútornú a vonkajšiu stranu výrobku očistite teplou vlhkou handričkou a potom dôkladne osušte.
5. Fritéza pracuje pomocou technológie teplovzdušného ohrevu. Nikdy nelejte olej alebo tuk priamo do fritézy.
6. Medzi zadnou a hornou časťou steny nechajte minimálne 13 cm priestoru.

FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

- **TLAČIDLO NAPÁJANIA:**  (15) Zapína a vypína jednotku a zastavuje všetky funkcie varenia. Po zapojení jednotky sa toto tlačidlo rozsvieti. Stlačením tlačidla napájania na 1 sekundu sa rozsvieti celý panel. Opätovným stlačením na 1 sekundu jednotku vypnete.
- **ŠTART/STOP:**  (6) Po výbere teploty a času spustíte varenie stlačením tlačidla Štart/Stop. Ak chcete prehrávanie pozastaviť, najprv vyberte zónu, ktorú chcete pozastaviť, a potom stlačte toto tlačidlo.
- **REGULÁCIA TEPLoty / ČASU:**  Stlačením tohto tlačidla, potom tlačidla + alebo - upravíte teplotu varenia o 5 °C. Stlačte toto tlačidlo dvakrát, potom tlačidlo + alebo - vyberte presný čas varenia o minútu.
- **MENU:** Vyberte si z prednastavených programov. (Zobraziť tlačidlá funkcií, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Kontrolka:**  (11) Ak chcete vidieť proces varenia zložiek potravín, stlačte toto tlačidlo, rozsvieti sa svetlo vo vnútri jednotky. Môžete vypnúť svetlo a znova stlačiť toto tlačidlo.

MANUÁLNY REŽIM

1. Keď sú ingrediencie v košíku a fritéza je zapojená:
 - Nastavenie času a teploty pomocou voličového voliča(10)
 - Pomocou tlačidiel +/- (1)(2) zvýšte alebo znížte teplotu a čas.
 - Stlačením tlačidla Štart (6) spustíte varenie.
2. Počas varenia:
 - V prípade potreby upravte čas a teplotu.
 - Ak chcete varenie pozastaviť, stlačte vypínač (6) alebo otvorte kôš.
3. Úplné zastavenie spotrebiča:
 - Stlačte tlačidlo (15).
 - Obrazovka sa vypne a spotrebič prejde do pohotovostného režimu.

REŽIM PONUKY

1. Keď sú ingrediencie v košíku a fritéza je zapnutá:
 - Vyberte požadovanú ponuku pomocou voliča ponuky (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Nastavte teplotu a čas podľa manuálnych krokov.
 - Stlačením tlačidla Štart (6) spustíte varenie.
2. Počas varenia:
 - V prípade potreby upravte čas a teplotu.
 - Úplné zastavenie spotrebiča:
Stlačte tlačidlo napájania (15). Obrazovka sa vypne, spotrebič prejde do pohotovostného režimu.

ČISTENIE FRITÉZY

1. Pred čistením odpojte a nechajte fritézu vychladnúť.
2. Na čistenie neprilnavých povrchov nepoužívajte kovové náčinie ani abrazívne materiály.
3. Vyčistite koše a ostrejšie taniere horúcou vodou, saponátom a neabrazívnou špongiou. Pre tvrdé škrvny namočte 10 minút.
4. Vnútro výrobku očistite neabrazívnou špongiou a horúcou vodou.
5. Pomocou čistiacej kefy odstráňte zvyšky jedla z vykurovacích telies a otvorov na prívod a výstup vzduchu.

FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA

1. Naplňte fritézu vodou až po okraj varného roštu.
2. Pridajte 5 ml saponátu na umývanie riadu.
3. Stlačte tlačidlo "Auto Clean" (8).
4. Vyprázdňte špinavú vodu a vyčistite všetky zvyšné zvyšky.

Vďaka týmto jednoduchým krokom bude vaša fritéza pripravená na ďalšie použitie.

SKLADOVANIE FRITÉZY

- Pred uskladnením sa uistite, že je fritéza odpojená, vyčistená a suchá.
- Fritézu nikdy neskladujte, keď je horúca alebo mokrá.
- Vložte čisté ostrejšie taniere do košíka fritézy a potom vložte kôš do tela fritézy.
- Fritézu skladujte v pôvodnej krabici alebo na čistom a suchom mieste.

UŽITOČNÉ TIPY

- Pre rovnomerné zhnednutie sa uistite, že ingrediencie sú v spodnej časti košíka v jednej vrstve bez prekrývania.
- Ak chcete prispôbiť recepty z tradičnej rúry, znížte teplotu o 5 °C a často kontrolujte jedlo, aby ste predišli nadmernému vareniu.
- Použite drevené špáradlá na zaistenie ľahkých potravín, aby ste zabránili ich fúkaníu ventilátorom.
- Pre optimálne výsledky s čerstvou zeleninou a zemiakmi použite aspoň jednu polievkovú lyžicu oleja.
- Pravidelne kontrolujte priebeh varenia a po dosiahnutí požadovanej úrovne zhnednutia odstráňte jedlo.

ZÁRUKA A SLUŽBY

Ak požadujete servis alebo opravu, alebo máte akékoľvek pochybnosti, môžete komunikovať s miestnym zákaznickým centrom.

Ak sa v blízkosti vašej prevádzky nenachádza zákaznické centrum, môžete komunikovať s miestnym predajcom.



Tento symbol znamená, že v prípade, že chcete výrobok zlikvidovať po skončení jeho životnosti, odnesť ho k autorizovanému zástupcovi na nakladanie s odpadmi na selektívny zber odpadu z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Toto zariadenie je v súlade so smernicou 2014/35 / EÚ o nízkom napätí, smernicou 2014/30 / EÚ o elektromagnetickej kompatibilite, smernicou 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a





elektronických zariadeniach a smernicou 2009/125/ES o požiadavkách na ekodizajn výrobkov súvisiacich s energiou vZKÚ

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetare și pregătire

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele promoționale și benzile adezive din unitate.
2. Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual, acordând o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și măsurilor importante de siguranță pentru a evita rănirea sau deteriorarea bunurilor.
3. Spălați coșurile și vasele de legume cu apă fierbinte, săpun, clătiți și uscați bine.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă caldă și umedă, apoi uscați bine.
5. Friteuza cu aer este alimentată de tehnologia de încălzire cu aer cald. Nu turnați niciodată ulei sau grăsime direct în friteuza cu aer.
6. Lăsați un spațiu minim de 13 cm între spatele și partea superioară a peretelui.

BUTOANE FUNCȚIONALE

- **BUTON DE ALIMENTARE:**  (15) Pornește și oprește aparatul, oprind toate funcțiile de gătit. Odată ce unitatea este conectată, acest buton se va aprinde. Apăsarea butonului de alimentare timp de 1 secundă va aprinde întregul panou. Apăsarea din nou timp de 1 secundă va opri unitatea.
- **START/STOP:**  (6) După selectarea temperaturii și a orei, începeți să gătiți apăsând butonul Start/Stop. Pentru a pune pauză, selectați mai întâi zona pe care doriți să o întrerupeți, apoi apăsați acest buton.
- **CONTROLUL TEMPERATURII/TIMPULUI:**  Apăsați acest buton, apoi butonul + sau - pentru a regla temperatura de gătire în trepte de 5 °C. Apăsați acest buton de două ori, apoi butonul + sau - pentru a selecta timpul exact de gătire pe minut.
- **MENIU:** Selectați unul dintre programele presetate. (Vezi butoanele funcționale, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Indicator luminos:**  (11) Când doriți să vedeți procesul de gătire a ingredientelor alimentare, apăsați acest buton, lumina din interiorul unității se va aprinde. Puteți opri lumina și apăsați din nou acest buton.

MOD MANUAL

1. Odată ce ingredientele sunt în coș și friteuza cu aer este conectată:
 - Reglați timpul și temperatura cu selectorul (10)
 - Utilizați butoanele +/- (1)(2) pentru a crește sau micșora temperatura și timpul.
 - Apăsați butonul de pornire (6) pentru a începe să gătiți.
2. În timpul gătitului:
 - Modificați timpul și temperatura, dacă este necesar.
 - Pentru a întrerupe gătitul, apăsați butonul de alimentare (6) sau deschideți coșul.
3. Pentru a opri complet aparatul:
 - Apăsați butonul (15).

- Ecranul se va stinge și dispozitivul va intra în modul de așteptare.

MOD MENUU

1. Odată ce ingredientele sunt în coș și friteuza cu aer este pornită:
 - Selectați meniul dorit utilizând selectorul de meniu (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Reglați temperatura și timpul urmând pașii manuali.
 - Apăsăți butonul de pornire (6) pentru a începe să gătiți.
2. În timpul gătitului:
 - Modificați timpul și temperatura, dacă este necesar.
 - Pentru a opri complet aparatul: Apăsăți butonul de alimentare (15). Ecranul se oprește, dispozitivul intră în modul de așteptare.

CURĂȚAREA FRITEUZEI CU AER CALD

1. Deconectați și lăsați friteuza să se răcească înainte de curățare.
2. Nu utilizați ustensile metalice sau materiale abrazive pentru a curăța suprafețele antiaderente.
3. Curățați coșurile și farfuriile de legume cu apă fierbinte, detergent și un burete non-abraziv. Pentru petele încăpățănate, înmuiați timp de 10 minute.
4. Curățați interiorul produsului cu un burete non-abraziv și apă fierbinte.
5. Utilizați o perie de curățare pentru a îndepărta resturile alimentare de pe elementele de încălzire și orificiile de admisie și ieșire a aerului.

FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ

1. Umpleți friteuza cu aer cu apă până la marginea suportului de gătit.
2. Adăugați 5 ml de detergent de vase.
3. Apăsăți butonul "Automatic Cleaning" (Curățare automată) (8).
4. Scurgeți apa murdară și ștergeți orice reziduu rămas.

Cu acești pași simpli, friteuza cu aer cald va fi gata pentru următoarea utilizare.

DEPOZITAREA FRITEUZEI CU AER CALD

- Asigurați-vă că friteuza cu aer este deconectată, curată și uscată înainte de depozitare.
- Nu depozitați niciodată friteuza cu aer în timp ce este fierbinte sau umedă.
- Așezați plăcile de legume curate în interiorul coșului friteuzei cu aer, apoi introduceți coșul în corpul friteuzei cu aer.
- Depozitați friteuza cu aer în cutia originală sau într-un loc curat și uscat.

SFATURI UTILE

- Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt într-un singur strat în partea de jos a coșului, fără a se suprapune.
- Pentru a adapta rețetele dintr-un cuptor tradițional, reduceți temperatura cu 5 ° C și verificați frecvent alimentele pentru a preveni gătitul excesiv.
- Utilizați betișoare din lemn pentru a fixa alimente ușoare pentru a împiedica ventilatorul să le sufle.

- Pentru rezultate optime cu legume proaspete și cartofi, utilizați cel puțin o lingură de ulei.
- Verificați progresul gătitului și îndepărtați alimentele atunci când se atinge nivelul dorit de rumenire.

GARANȚIE & SERVICII

Dacă aveți nevoie de servicii sau reparații sau aveți întrebări, puteți contacta Centrul local de servicii pentru clienți.

Dacă nu există un centru de asistență pentru clienți în apropierea locației dvs., puteți contacta distribuitorul local.







Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să eliminați produsul după încheierea duratei sale de viață utilă, duceți-l la un agent deșeu autorizat pentru colectarea separată a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) Acest aparat respectă Directiva 2014/35/UE privind joasa tensiune, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva Directiva 2009/125/CE privind cerințele în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Kicsomagolás és előkészítés

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot, promóciós címkét és szalagot az egységről.
2. Vegye ki az összes tartozékot a csomagból, és alaposan olvassa el ezt a kézikönyvet, különös figyelmet fordítva a használati utasításra, a figyelmeztetésekre és a fontos biztonsági intézkedésekre a sérülések vagy anyagi károk elkerülése érdekében.
3. Mossa le a kosarakat és a ropogósabb lemezeket forró, szappanos vízben, öblítse le és alaposan szárítsa meg.
4. Tisztítsa meg a termék belsejét és külsejét meleg, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
5. A légsütő forró levegős fűtési technológiával működik. Soha ne öntsön olajat vagy zsírt közvetlenül az olajsütőbe.
6. Hagyjon legalább 13 cm helyet a fal hátsó és felső része között.

FUNKCIÓGOMBOK

- **BEKAPCSOLÓGOMB:**  (15) Be- és kikapcsolja az egységet, leállítva az összes főzési funkciót. Miután csatlakoztatta az egységet, ez a gomb világítani kezd. A bekapcsológomb 1 másodpercig történő megnyomása megvilágítja a teljes panelt. Ha ismét 1 másodpercig nyomva tartja, az egység leáll.
- **START / STOP:**  (6) A hőmérséklet és az idő kiválasztása után indítsa el a főzést a Start / Stop gomb megnyomásával. A szüneteltetéshez először válassza ki a szüneteltetni kívánt zónát, majd nyomja meg ezt a gombot.
- **HŐMÉRSÉKLET / IDŐ SZABÁLYOZÁS:**  Nyomja meg ezt a gombot, majd a + vagy - gombot a főzési hőmérséklet 5 °C-os lépésekkel történő beállításához. Nyomja meg kétszer ezt a gombot, majd a + vagy - gombot a pontos főzési idő percenkénti kiválasztásához.
- **MENU:** Válasszon az előre beállított programok közül. (Funkciók megtekintése gombok, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Jelzőfény:**  (11) Ha látni szeretné az élelmiszer-összetevők főzési folyamatát, nyomja meg ezt a gombot, a készülék belsejében lévő fény kigyullad. Kikapcsolhatja a lámpát, és újra megnyomhatja ezt a gombot.

KÉZI ÜZEMMÓD

1. Miután az összetevők a kosárba kerültek, és az olajsütő csatlakoztatva van:
 - Az idő és a hőmérséklet beállítása a választótárcsával(10)
 - Használja a +/- gombokat (1)(2) a hőmérséklet és az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
 - A főzés megkezdéséhez nyomja meg a start gombot (6).
2. Főzés közben:
 - Szükség esetén módosítsa az időt és a hőmérsékletet.
 - A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg a bekapcsológombot (6), vagy nyissa ki a kosarat.
3. A készülék teljes leállítása:
 - Nyomja meg a (15) gombot.

- A képernyő kikapcsol, és a készülék készenléti üzemmódba lép.

MENÜ MÓD

1. Miután az összetevők a kosárba kerültek, és az olajsütő be van kapcsolva:
 - Válassza ki a kívánt menüt a menüválasztóval (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Állítsa be a hőmérsékletet és az időt kézi lépésekkel.
 - A főzés megkezdéséhez nyomja meg a start gombot (6).
2. Főzés közben:
 - Szükség esetén módosítsa az időt és a hőmérsékletet.
 - A készülék teljes leállítása:
Nyomja meg a bekapcsológombot (15). A képernyő kikapcsol, a készülék készenléti üzemmódba lép.

A LÉGSÜTŐ TISZTÍTÁSA

1. Tisztítás előtt húzza ki és hagyja lehűlni a légsütőt.
2. Ne használjon fém edényeket vagy csiszolóanyagokat a tapadásmentes felületek tisztításához.
3. Tisztítsa meg a kosarakat és a ropogósabb tányérokat forró vízzel, mosószerrel és nem súroló szivaccsal. Kemény foltok esetén áztassa 10 perccig.
4. Tisztítsa meg a termék belsejét nem koptató szivaccsal és forró vízzel.
5. Tisztítókefével távolítsa el az élelmiszermaradványokat a fűtőelemekből, valamint a levegő bemeneti és kimeneti nyílásaiból.

AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ

1. Töltse fel a légsütőt vízzel a főzőállvány széléig.
2. Adjunk hozzá 5 ml mosogatószeret.
3. Nyomja meg az "Automatikus tisztítás" gombot(8).
4. Üritse ki a piszkos vizet, és tisztítsa meg a maradékot.

Ezekkel az egyszerű lépésekkel a légsütő készen áll a következő használatra.

A LÉGSÜTŐ TÁROLÁSA

- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a légsütő ki van húzva, tiszta és száraz.
- Soha ne tárolja a légsütőt, amíg forró vagy nedves.
- Helyezze a tiszta, ropogósabb lemezeket az olajsütő kosárba, majd helyezze be a kosarat a légsütő testébe.
- Tárolja a légsütőt eredeti dobozában vagy tiszta, száraz helyen.

HASZNOS TIPPEK

- Az egyenletes barnulás érdekében ügyeljen arra, hogy az összetevők egyetlen rétegben legyenek a kosár alján, átfedés nélkül.
- A hagyományos sütőből származó receptek adaptálásához csökkentse a hőmérsékletet 5 ° C-kal, és gyakran ellenőrizze az ételeket, hogy elkerülje a túlfőzést.
- Használjon fából készült fogpiszkálót a könnyű ételek rögzítéséhez, hogy megakadályozza a ventilátor fújását.
- A friss zöldegekkel és burgonyával való optimális eredmény érdekében használjon legalább egy evőkanál olajat.

- Rendszeresen ellenőrizze a főzés előrehaladását, és távolítsa el az ételt, ha elérte a kívánt barnulási szintet.

GARANCIA ÉS SZOLGÁLTATÁSOK

Ha szervizre vagy javításra van szüksége, vagy kétségei vannak, kapcsolatba léphet a helyi Ügyfélközponttal.

Ha nincs Ügyfélközpont a közelben, kommunikálhat a helyi kereskedővel.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy ha a terméket élettartamának lejártá után ártalmatlanítani kívánja, vigye el egy engedélyezett hulladékügynekhez az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak szelektív gyűjtésére. Ez a készülék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2014/35/EU irányelvnek, az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2014/30/EU irányelvnek, az





egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelvnek és a 2009/125/EK irányelvnek az energiával kapcsolatos termékek környezetbarát tervezésére vonatkozó követelményekről

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Распакивање и припрема

- А.** Уклоните све материјале за паковање, промотивне налепнице и траке из јединице.
- Б.** Извадите сав прибор из пакета и детаљно прочитајте овај приручник, обраћајући посебну пажњу на оперативна упутства, упозорења и важне безбедносне мере како бисте избегли повреде или оштећење имовине.
- В.** Корпице и хрскаве тањире оперите у врелој, сапунској води, темељно исперите и осушите.
- Г.** Унутрашњост и спољашњост производа очистите топлом, влажном крпом, а затим темељно осушите.
- Д.** Ваздушна пржиоца ради користећи технологију грејања топлог ваздуха. Никада не сипајте уље или маст директно у пржење.
- Е.** Оставите минимум 13 цм размака између задњег и горњег делу зида.

ФУНКЦИЈСКИ ТАСТЕРИ

- **ДУГМЕ ЗА НАПАЈАЊЕ:**  (15) Укључује и искључује јединицу, заустављајући све функције кувања. Када се јединица прикључи, ово дугме ће засветлети. Притискање дугмета за напајање 1 секунду осветљаваће пуну таблу. Притискање поново на 1 секунду же угасити јединицу.
- **СТАРТ/СТОП:**  (6) Након што изаберете температуру и време, почните да кувате притиском на дугме Старт/Стоп. Да бисте паузирали, прво изаберите зону коју желите да паузирате, а затим притисните ово дугме.
- **ТЕМПЕРАТУРА/ КОНТРОЛА ВРЕМЕНА:** Притисните  ово дугме, затим дугме + или - да бисте подесили температуру кувања за 5 ° Ц у корацима. Двапут притисните ово дугме, а затим дугме + или - да бисте изабрали тачно време кувања из минута у минут.
- **МЕНИ:** Изаберите из унапред одређених програма. (Дугмад за функције приказа, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Индикатор светлости:**  (11) Када желите да видите процес кувања састојака хране, притисните ово дугме, светло унутар јединице ће засветлети. Можете да угасите светло и поново притиснете ово дугме.

РУЧНИ РЕЖИМ

- А.** Једном када састојци буду у корпи, а пржионик је прикључен на то:
 - Подесите време и температуру користећи бирач броја(10)
 - Користите дугмад +/- (1)(2) да бисте повећали или смањили температуру и време.
 - Притисните дугме "Старт" (6) да бисте почели да кувате.
- Б.** Током кувања:
 - Измените време и температуру ако је потребно.
 - Да бисте паузирали кување, притисните дугме за напајање (6) или отворите корпу.
- В.** Да бисте потпуно зауставили апарат:
 - Притисните дугме (15).

- Екран ће се искључити, а апарат ће ући у режим приправности.

РЕЖИМ МЕНИЈА

- А.** Једном састојци су у корпи, а прженица је на:
- Изаберите жељени мени користећи бирач менија (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Подесите температуру и време пратећи ручне кораке.
 - Притисните дугме старт (6) да бисте почели да кувате.
- Б.** Током кувања:
- Измените време и температуру ако је потребно.
 - Да бисте потпуно зауставили апарат: Притисните дугме за напајање (15). Екран се искључује, апарат улази у режим приправности.

ЧИШЋЕЊЕ ПРЖИОЦА ЗА ВАЗДУХ

- А.** Искључите и оставите да се прженица ваздуха охлади пре чишћења.
- Б.** Немојте користити метални прибор или абразивне материјале за чишћење површина које нису лепљиве.
- В.** Корпе и хрскаве тањире очистите топлом водом, детерџентом и сунђером који није абразиван. За жилаве флеке натопите 10 минута.
- Г.** Очистите унутрашњост производа неабразивним сунђером и топлом водом.
- Д.** Користите четку за чишћење да бисте уклонили заостаци хране из елемената грејања и отвора за довод ваздуха и утичнице.

ФУНКЦИЈА АУТО ЦЛЕАН

- А.** Напуните пржионицу ваздуха водом до ивице сталак за кување.
- Б.** Додајте 5 мл детерџента за прање судова.
- В.** Притисните дугме "Аутоматско чишћење" (8).
- Г.** Испразните прљаву воду и очистите све преостале остатке.

Овим једноставним корацима, ваш ваздушни пржилац ће бити спреман за следећу употребу.

СКЛАДИШТЕЊЕ ПРЖИОЦА ЗА ВАЗДУХ

- Уверите се да је прженица за ваздух искључена, чиста и сува пре складиштења.
- Никада не складиштите пржионицу ваздуха док је врућа или влажна.
- Ставите чисте хрскаве плоче унутар корпе за пржење, а затим убаците корпу у тело за пржење ваздуха.
- Ваздушни пржионицу ускладиштите у оригиналну кутију или на чисто, суво место.

КОРИСНИ САВЕТИ

- Чак и за браонкасто, уверите се да су састојци у једном слоју на дну корпе без преклапања.

- Да бисте рецепте прилагодили традиционалној рерни, смањите температуру за 5 ° Ц и често проверавајте храну како бисте избегли прекувавање.
- Користите дрвене чачкалице да обезбедите лагану храну како бисте спречили да их вентилатор разнесе.
- За оптималне резултате са свежим поврћем и кромпиром користите најмање једну кашику уља.
- Редовно проверавајте напредак кувања и уклоните храну када се постигне жељени ниво браунинга.

ГАРАНЦИЈА И УСЛУГЕ

Ако вам је потребна услуга или поправка или имате било какву сумњу, можете да комуницирате са локалним корисничким центром.

Ако у близини локације не постоји Центар за клијенте, можете да комуницирате са локалним дилером.







Овај симбол значи да у случају да желите да одложите производ када се његов радни век заврши, однесите га овлашћеном отпадном агенсу за селективно прикупљање отпадне електричне и електронске опреме (WEEE) Овај апарат је у складу са Директивом 2014/35/ЕУ на ниском напону, Директива 2014/30/ЕУ о електромагнетном компатибилности, Директива 2011/65 ЕУ о ограничењима употребе одређених опасних материја у електричној и електронској опреми и Директиви 2009/125/ЕЦ на екодесигн захтевима за енергетски продукТС

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ambalajın açılması ve hazırlanması

1. Tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve bantları üniteden çıkarın.
2. Tüm aksesuarları paketinden çıkarın ve yaralanma veya maddi hasarı önlemek için çalıştırma talimatlarına, uyarılara ve önemli güvenlik önlemlerine özellikle dikkat ederek bu kılavuzu baştan sona okuyun.
3. Sepetleri ve sebzelik tabaklarını sıcak, sabunlu suda yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.
4. Ürünün içini ve dışını ılık, nemli bir bezle temizleyin, ardından iyice kurulayın.
5. Hava fritözünü, sıcak hava ısıtma teknolojisini kullanarak çalıştır. Fritöze asla doğrudan sıvı veya katı yağ dökmeyin.
6. Duvarın arkası ile üstü arasında en az 13 cm boşluk bırakın.

FONKSİYON DÜĞMELERİ

- **GÜÇ DÜĞMESİ:**  (15) Üniteyi açar ve kapatarak tüm pişirme işlevlerini durdurur. Ünite prize takıldığında bu düğme yanacaktır. Güç Düğmesine 1 saniye basmak tüm paneli aydınlatacaktır. Tekrar 1 saniye basmak üniteyi kapatacaktır.
- **BAŞLAT/DURDUR:**  (6) Sıcaklık ve süreyi seçtikten sonra Başlat/Durdur düğmesine basarak pişirmeye başlayın. Duraklatmak için önce duraklatmak istediğiniz bölgeyi seçin, ardından bu düğmeye basın.
- **SICAKLIK/ ZAMAN KONTROLÜ:**  Pişirme sıcaklığını 5°C'lik artışlarla ayarlamak için bu düğmeye, ardından + veya - düğmesine basın. Bu düğmeye iki kez basın, ardından dakika bazında tam pişirme süresini seçmek için + veya - düğmesine basın.
- **MENÜ:** Önceden ayarlanmış programlar arasından seçim yapın. (İşlevler düğmelerini görüntüleyin, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Gösterge Işığı:**  (11) Gıda malzemelerinin pişirme sürecini görmek istediğinizde bu düğmeye basın, ünitenin içindeki ışık yanacaktır. Işığı kapatabilir ve bu düğmeye tekrar basabilirsiniz.

MANUEL MOD

1. Malzemeler sepete girdikten ve fritöz prize takıldıktan sonra:
 - Seçici kadranı kullanarak süreyi ve sıcaklığı ayarlayın (10)
 - Sıcaklığı ve süreyi artırmak veya azaltmak için +/- düğmelerini (1)(2) kullanın.
 - Pişirmeye başlamak için başlat düğmesine (6) basın.
2. Pişirme sırasında:
 - Gerekirse zamanı ve sıcaklığı değiştirin.
 - Pişirmeyi duraklatmak için güç düğmesine (6) basın veya sepeti açın.
3. Cihazı tamamen durdurmak için:
 - (15) düğmesine basın.
 - Ekran kapanacak ve cihaz bekleme moduna girecektir.

MENÜ MODU

1. Malzemeler sepete girdikten ve fritöz açıldıktan sonra:
 - Menü seçiciyi kullanarak istediğiniz menüyü seçin (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Manuel adımları izleyerek sıcaklığı ve zamanı ayarlayın.
 - Pişirmeye başlamak için başlat düğmesine (6) basın.
2. Pişirme sırasında:
 - Gerekirse zamanı ve sıcaklığı değiştirin.
 - Cihazı tamamen durdurmak için:
 - Güç düğmesine (15) basın. Ekran kapanır, cihaz bekleme moduna girer.

FRİTÖZÜNÜZÜN TEMİZLENMESİ

1. Temizlemeden önce fritözün fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
2. Yapışmaz yüzeyleri temizlemek için metal kaplar veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın.
3. Sepetleri ve sebzelik tabaklarını sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Sert lekeler için 10 dakika bekletin.
4. Ürünün içini aşındırıcı olmayan bir sünger ve sıcak su ile temizleyin.
5. Isıtma elemanlarından ve hava giriş ve çıkış açıklıklarından yiyecek artıklarını temizlemek için bir temizleme fırçası kullanın.

OTOMATİK TEMİZLEME FONKSİYONU

1. Hava fritözünü pişirme rafının kenarına kadar suyla doldurun.
2. 5 ml bulaşık deterjanı ekleyin.
3. "Otomatik Temizleme" düğmesine (8) basın.
4. Kirli suyu boşaltın ve kalan kalıntıları temizleyin.

Bu basit adımlarla fritözünüz bir sonraki kullanıma hazır olacaktır.

HAVA FRİTÖZÜNÜZÜN SAKLANMASI

- Saklamadan önce fritözün fişinin çekili, temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Hava fritözünü asla sıcak veya ıslakken saklamayın.
- Temiz sebzelik tabaklarını fritöz sepetinin içine yerleştirin, ardından sepeti hava fritözü gövdesine yerleştirin.
- Hava fritözünü orijinal kutusunda veya temiz, kuru bir yerde saklayın.

YARARLI İPUÇLARI

- Eşit kızarma için, malzemelerin sepetin dibinde üst üste binmeyecek şekilde tek bir tabaka halinde olduğundan emin olun.
- Tarifleri geleneksel bir fırından uyarlamak için sıcaklığı 5°C azaltın ve aşırı pişmeyi önlemek için yiyecekleri sık sık kontrol edin.
- Fan tarafından savrulmalarını önlemek için hafif yiyecekleri sabitlemek için tahta kürdan kullanın.
- Taze sebze ve patateslerle en iyi sonucu elde etmek için en az bir yemek kaşığı sıvı yağ kullanın.
- Pişirme sürecini düzenli olarak kontrol edin ve istenen kızarma seviyesine ulaştığında yiyecekleri çıkarın.

GARANTİ VE HİZMETLER

Servise veya onarıma ihtiyacınız varsa veya herhangi bir şüphenez varsa, yerel Müşteri Merkezi ile iletişime geçebilirsiniz.

Bulduğunuz yere yakın bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel bayinizle iletişim kurabilirsiniz.



Bu sembol, ürünü kullanım ömrü sona erdikten sonra atmak istemeniz durumunda, atık elektrikli ve elektronik ekipmanın (WEEE) seçici olarak toplanması için yetkili bir atık acentesine götüreceğiniz anlamına gelir. Bu cihaz, Düşük Voltaj ile ilgili 2014/35/EU Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk ile ilgili 2014/30/EU Direktifi, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımına ilişkin kısıtlamalara ilişkin 2011/65 EU Direktifi ve 2009/125/EC Direktifi ile

uyumludur Enerji ile ilgili ürünler için eko tasarım gereklilikleri hakkında

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распаковка и подготовка

- А.** Удалите с устройства все упаковочные материалы, рекламные этикетки и ленты.
- Б.** Выньте все аксессуары из упаковки и внимательно прочтите это руководство, уделяя особое внимание инструкциям по эксплуатации, предупреждениям и важным мерам безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- В.** Вымойте корзины и тарелки для свежих овощей в горячей мыльной воде, ополосните и тщательно высушите.
- Г.** Очистите изделие изнутри и снаружи теплой влажной тканью, затем тщательно высушите.
- Д.** Фритюрница работает по технологии нагрева горячим воздухом. Никогда не наливайте масло или жир непосредственно во фритюрницу.
- Е.** Оставьте минимум 13 см пространства между задней и верхней частью стены.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

- **КНОПКА ПИТАНИЯ:**  (15) Включает и выключает устройство, останавливая все функции приготовления. Как только устройство будет подключено, эта кнопка загорится. Нажатие кнопки питания в течение 1 секунды загорится на всей панели. Повторное нажатие в течение 1 секунды приведет к выключению устройства.
- **СТАРТ / СТОП:**  (6) После выбора температуры и времени начните приготовление, нажав кнопку «Старт / Стоп». Чтобы сделать паузу, сначала выберите зону, которую вы хотите приостановить, затем нажмите эту кнопку.
- **КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ / ВРЕМЕНИ:**  Нажмите эту кнопку, затем кнопку + или -, чтобы отрегулировать температуру приготовления с шагом 5 °С. Нажмите эту кнопку дважды, затем кнопку + или -, чтобы выбрать точное время приготовления с точностью до минуты.
- **МЕНЮ: Выберите** одну из предустановленных программ. (Просмотр кнопок функций, 3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18)
- **Световой индикатор:**  (11) Когда вы хотите увидеть процесс приготовления пищевых ингредиентов, нажмите эту кнопку, загорится свет внутри устройства. Вы можете выключить свет и нажать эту кнопку еще раз.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

- А.** После того, как ингредиенты окажутся в корзине, а фритюрница подключена к сети:
 - Отрегулируйте время и температуру с помощью диск-селектора(10)
 - Используйте кнопки +/- (1)(2) для увеличения или уменьшения температуры и времени.
 - Нажмите кнопку запуска (6), чтобы начать приготовление.
- Б.** Во время приготовления:
 - При необходимости измените время и температуру.

- Чтобы приостановить приготовление, нажмите кнопку питания (6) или откройте корзину.
- В.** Чтобы полностью остановить прибор:
- Нажмите кнопку (15).
 - Экран погаснет, и прибор перейдет в режим ожидания.

РЕЖИМ МЕНЮ

- А.** После того, как ингредиенты окажутся в корзине и фритюрница включена:
- Выберите нужное меню с помощью селектора меню (3-4-5-7-8-9-12, 13, 14, 16, 17, 18).
 - Отрегулируйте температуру и время, следуя ручным инструкциям.
 - Нажмите кнопку запуска (6), чтобы начать приготовление.
- Б.** Во время приготовления:
- При необходимости измените время и температуру.
 - Чтобы полностью остановить прибор: Нажмите кнопку питания (15). Экран выключается, прибор переходит в режим ожидания.

ЧИСТКА ФРИТЮРНИЦЫ

- А.** Отключите фритюрницу от сети и дайте ей остыть перед очисткой.
- Б.** Не используйте металлическую посуду или абразивные материалы для очистки антипригарных поверхностей.
- В.** Очистите корзины и тарелки для свежих овощей горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Для стойких пятен замочите на 10 минут.
- Г.** Очистите изделие изнутри неабразивной губкой и горячей водой.
- Д.** Используйте чистящую щетку, чтобы удалить остатки пищи с нагревательных элементов и входных и выпускных отверстий воздуха.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

- А.** Наполните фритюрницу водой до края решетки.
- Б.** Добавьте 5 мл средства для мытья посуды.
- В.** Нажмите кнопку «Автоочистка» (8).
- Г.** Слейте грязную воду и очистите оставшиеся остатки.

Выполнив эти простые шаги, ваша фритюрница будет готова к следующему использованию.

ХРАНЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Перед хранением убедитесь, что фритюрница отключена от сети, чиста и сухая.
- Никогда не храните фритюрницу, пока она горячая или влажная.
- Поместите чистые тарелки для свежих овощей в корзину фритюрницы, затем вставьте корзину в корпус фритюрницы.
- Храните фритюрницу в оригинальной коробке или в чистом сухом месте.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для равномерного подрумянивания убедитесь, что ингредиенты находятся в один слой на дне корзины без перекрытия.
- Чтобы адаптировать рецепты из традиционной духовки, уменьшите температуру на 5°C и часто проверяйте продукты, чтобы избежать переваривания.
- Используйте деревянные зубочистки, чтобы закрепить легкие продукты, чтобы предотвратить их сдувание вентилятором.
- Для достижения оптимальных результатов со свежими овощами и картофелем используйте не менее одной столовой ложки масла.
- Регулярно проверяйте ход приготовления и удаляйте продукты, как только будет достигнут желаемый уровень подрумянивания.

ГАРАНТИЯ И УСЛУГИ

Если вам требуется обслуживание или ремонт, или у вас есть какие-либо сомнения, вы можете связаться с местным Центром обслуживания клиентов.

Если поблизости от вашего местоположения нет Центра обслуживания клиентов, вы можете связаться с местным дилером.



Этот символ означает, что в случае, если вы хотите утилизировать изделие по истечении срока службы, отнесите его авторизованному агенту по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE) Этот прибор соответствует Директиве 2014/35/ЕС о низковольтном оборудовании, Директиве 2014/30/ЕС об электромагнитной совместимости, Директиве 2011/65 ЕС об ограничениях использования определенных

опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и Директиве 2009/125/ЕС О требованиях к экодизайну для энергетических продуктов

aiwa[®]

KUMADAI AFR-8000

1220-240V~ | 50-60Hz | 1800W | 8L | 55 - 200°C

www.aiwa-industries.com

AIWA CO., LTD. TOKYO, JAPAN

All Pictures shown are for illustration purpose only.

All Rights Reserved. All other trademarks are property of their respective owners.

All specifications are subject to change without prior notice.

Aiwa Europe S.L., Av. Siglo XXI, 34, ES-08840.

REV. 02/02/2024 V1