

**Bedienungsanleitung / Instruction Manual
Manuale d'istruzione / Manuel d'instructions
Instrucciones de uso / Navodila za uporabo**



MODEL: AF9031

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie es auf.

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.

Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour toute référence ultérieure.

Lea detenidamente este manual antes de utilizarlo y guárdelo para futuras consultas.

Pred uporabo natančno preberite ta priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

**Heißluftfritteuse
Friggitrice ad aria
Air fryer
Friteuse à air chaud
Freidora de aire
Cvrtnik na vroč zrak**

Art. 02 90 31

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, darunter folgende:

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig.

Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.

Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Kabel oder das Gerät beschädigt sind oder nicht ordnungsgemäß funktionieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.

Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.

Nicht im Freien verwenden.

Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Bewegen des Geräts, wenn es heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten enthält.

Zum Ausschalten zuerst die Netztaste drücken, dann den Stecker ziehen.

Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der vorgesehenen Anwendung.

Stellen Sie sicher, dass der Innentopf vollständig eingesetzt ist. Das Gerät funktioniert nur dann.

Nach dem Kochen sind der Innentopf und die Speisen heiß. Vorsicht beim Handtieren.

Verwenden Sie den Innentopf nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen (Papier, Karton, Kunststoff usw.).

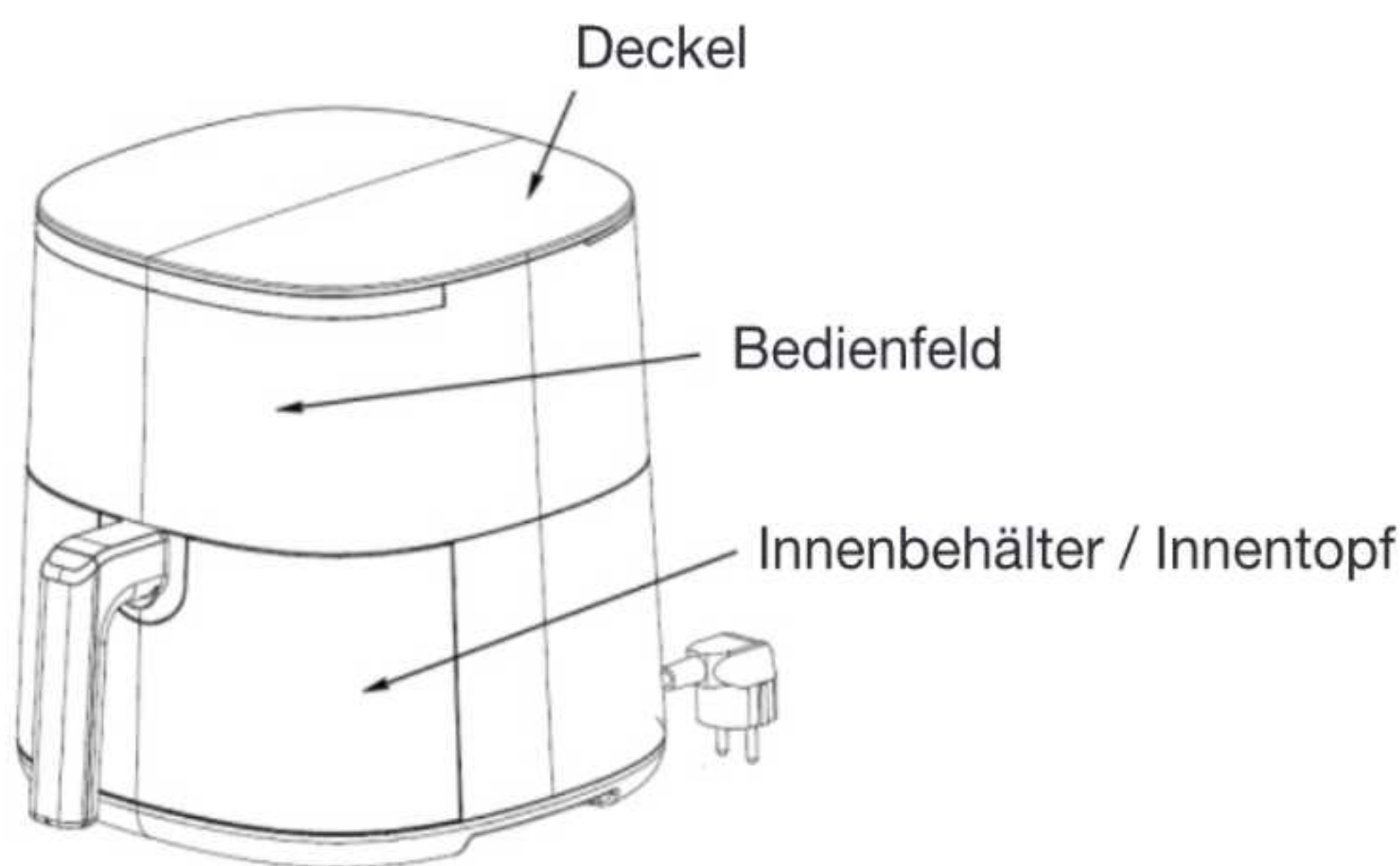
Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernsteuerungen ausgelegt.

Das Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Fähigkeiten oder ohne Erfahrung bestimmt, außer unter Aufsicht.

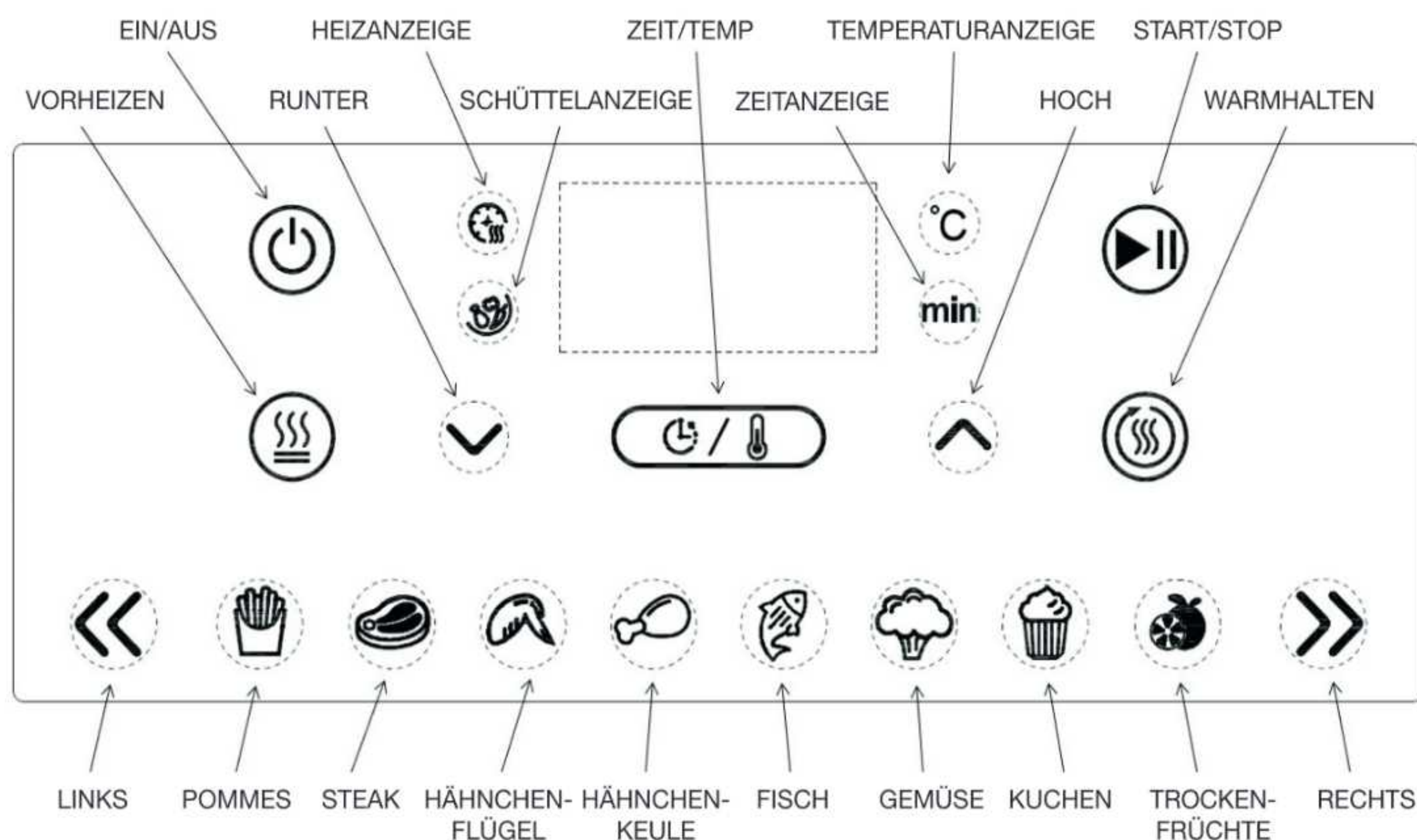
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

NUR FÜR DEN HAUSHALT

KENNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS KONTROLLPANEL



Nach dem Einstecken ertönt ein langer Signalton. Alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf, anschließend wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Anzeige der Netztaste leuchtet dauerhaft, alle anderen Anzeigen wechseln in den Schlafmodus.

Drücken Sie die Netztaste kurz, um alle Funktionen zu aktivieren. Die Werkseinstellungen sind 200 °C und 15 Minuten.

Drücken Sie kurz die Tasten „◀“ oder „▶“, um zwischen den Programmen zu wechseln. Die Anzeige des gewählten Programms blinkt, die übrigen leuchten konstant.

Drücken Sie die Taste ZEIT/TEMP, um zwischen Zeit- und Temperatureinstellung zu wechseln. Passen Sie diese mit „^“ oder „v“ an. Halten Sie die Tasten gedrückt, um die Werte schneller zu ändern.

Nach Auswahl von Temperatur, Zeit und Programm drücken Sie die Taste START/STOP. Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Heizanzeige leuchtet.

Während des Betriebs können Sie mit START/STOP eine Pause einlegen. Ein weiterer Druck setzt den Betrieb fort.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit oder wenn die Netztaste gedrückt gehalten wird, ertönt ein Signalton, die Heizanzeige erlischt und das Display zeigt „0:00“, bevor das Gerät wieder in den Standby-Modus wechselt.

Vorheizfunktion: Standard: 200 °C, 3 Minuten (nicht verstellbar). Drücken Sie VORHEIZEN, bevor Sie START/STOP drücken.

Warmhaltefunktion: Standard: 80 °C, 60 Minuten (nicht verstellbar). Diese Funktion kann im Standby-Modus aktiviert werden und schaltet automatisch nach dem Kochen ein.

Die Innenbeleuchtung kann nach dem Einschalten jederzeit über die Lampentaste gesteuert werden.

Wenn Sie den Innentopf während des Betriebs entfernen, stoppt das Gerät automatisch, das Display zeigt „---“. Bei erneut korrektem Einsetzen setzt das Gerät die Arbeit fort.

Schüttelanzeige: Wenn die voreingestellte Zeit erreicht ist, blinkt die Shake-Anzeige und der Signalton ertönt für 30 Sekunden im 3-Sekunden-Takt.

Die Erinnerung wird beendet durch: Entfernen des Innentopfs und Schütteln der Speisen oder Keine Aktion innerhalb von 30 Sekunden.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie den Innentopf und den Rost und beseitigen Sie alle Verpackungsmaterialien.

Stellen Sie sicher, dass sich kein Verpackungsmaterial unter oder um den Innentopf befindet.

Reinigen Sie Innentopf und Rost in warmem Seifenwasser.

Das Gerät selbst niemals in Wasser tauchen. Mit einem feuchten Tuch reinigen und alle Teile gründlich trocknen.

Hinweis: Ein leichter Geruch bei der ersten Verwendung ist normal.

Warnung: Dieses Gerät ist nicht zum Kochen von Wasser geeignet.

BETRIEBSANLEITUNG

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche nahe einer Steckdose.

Entfernen Sie den Innentopf und stellen Sie ihn auf eine saubere Arbeitsfläche.

Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost. Nicht überfüllen.

Schieben Sie den Innentopf wieder vollständig in das Gerät.

Schließen Sie das Gerät an den Strom an.

Temperaturbereich: 80–200 °C, Zeitbereich: 1–60 Minuten.

Für optimale Ergebnisse das Gerät bei kaltem Start vorheizen.

Stellen Sie Zeit und Temperatur entsprechend den Lebensmitteln ein.

Wenn das Gerät Sie auffordert, schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel und setzen Sie dann den Topf wieder ein.

Der Heizvorgang stoppt automatisch, wenn der Topf entfernt wird, und setzt sich fort, sobald er wieder korrekt eingesetzt ist.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

Überprüfen Sie die Bräunung und den Garzustand. Stellen Sie Zeit oder Temperatur erneut ein, falls weiteres Garen nötig ist.

Entnehmen Sie den Innentopf vorsichtig und geben Sie das Essen in ein geeignetes Gefäß.

Das Gerät kann für weitere Garvorgänge sofort wieder benutzt werden. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie fertig sind.

WARNHINWEISE

Schütteln Sie die Lebensmittel niemals, indem Sie das Gerät selbst bewegen.

Vorsicht beim Entfernen des Innentopfs – heißer Dampf!

Stellen Sie den heißen Topf oder den Rost nicht auf Kunststoffoberflächen.

Drehen Sie den Innentopf nicht um, solange sich der Rost darin befindet.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Ein leichter Ölauftrag (z. B. Oliven- oder Pflanzenöl) verbessert die Bräunung. Lebensmittel vorher trocknen.

Kleinere Stücke garen schneller und werden knuspriger. Vorheizen verbessert das Ergebnis.

Füllen Sie den Innentopf maximal zur Hälfte.

Einige Speisen müssen während des Frittierens gewendet werden.

Bei sehr fetthaltigen Speisen eventuell Fett zwischen den Durchgängen entfernen, um Rauchentwicklung zu vermeiden.

Lebensmittel immer gut trocknen, um Rauchentwicklung zu reduzieren.

Die Lebensmittel dürfen nicht höher als der Rand des Innentopfs liegen, damit die Luft gut zirkulieren kann.

PROGRAMMÜBERSICHT

LEBENSMITTEL	TEMP.	ZEIT	WARM-HALTEN	TEMP.-BE-REICH	ZEITBE-REICH	SCHÜTTELN
Pommes frites	200 °C	20 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Ja
Steak	200 °C	13 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Ja
Hähnchenflügel	200 °C	15 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Ja
Hähnchenkeule	200 °C	20 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Ja
Fisch	180 °C	20 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Ja
Gemüse	180 °C	10 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Ja
Kuchen	160 °C	30 Min.	Ja	80–200 °C	1–60 Min.	Nein
Trockenfrüchte	60 °C	240 Min.	Nein	60–80 °C	120–540 Min.	Nein

Hinweise:

1. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vollständig durchgegart sind.
2. Die Angaben dienen nur als Richtwerte. Menge, Dicke und Temperatur der Lebensmittel beeinflussen die Garzeit.
3. Die Zeiten beinhalten ggf. Schritte wie Schütteln für optimale Ergebnisse.
4. Kleine Portionen garen schneller und gleichmäßiger.

REINIGUNG UND WARTUNG

Warnung: Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

1. Stecker ziehen, Innentopf entfernen und vollständig abkühlen lassen.
2. Innentopf und Rost mit warmem Seifenwasser reinigen. Keine Metallutensilien oder Scheuermittel verwenden.
3. Innentopf und Rost sind spülmaschinengeeignet (oberer Korb empfohlen).
4. Das Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen.
5. Das Gerät enthält keine vom Benutzer wartbaren Teile. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Keine Anzeige / Bedienfeld reagiert nicht	Stecker sitzt nicht richtig oder Innentopf nicht eingesetzt	Stecker prüfen, Topf einsetzen, Gerät einschalten
Ungleichmäßige Bräunung	Lebensmittel wurden nicht geschüttelt	Bei Aufforderung Topf entnehmen und Lebensmittel schütteln
Starke Rauch- entwicklung	Zu viel Feuchtigkeit auf den Lebensmitteln	Lebensmittel trocken tupfen

AUFBEWAHRUNG

1. Gerät ausschalten, Stecker ziehen und vollständig reinigen und trocknen.
2. Nicht an heißen oder feuchten Orten lagern.
3. Am besten im Originalkarton oder an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht mehr funktionierenden Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre precauzioni di base per la sicurezza, tra cui le seguenti:

Leggere attentamente tutte le istruzioni.

Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pulsanti.

Non immergere cavo, spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per evitare scosse elettriche.

Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare.

Non utilizzare l'apparecchio se cavo, spina o unità sono danneggiati o non funzionano correttamente. Rivolgersi a un tecnico qualificato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato.

Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o che tocchi superfici calde.

Non posizionare l'apparecchio su o vicino a fornelli a gas o elettrici, né all'interno di un forno caldo.

Usare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio se contiene olio caldo o liquidi bollenti.

Per spegnere l'apparecchio, premere prima il pulsante di accensione/spegnimento, poi scollegare la spina.

Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto.

Assicurarsi che il cestello interno sia completamente inserito. L'apparecchio funziona solo in questa condizione.

Dopo la cottura, il cestello interno e gli alimenti sono molto caldi. Maneggiare con prudenza.

Non utilizzare il cestello interno come contenitore di stoccaggio (carta, cartone, plastica ecc.).

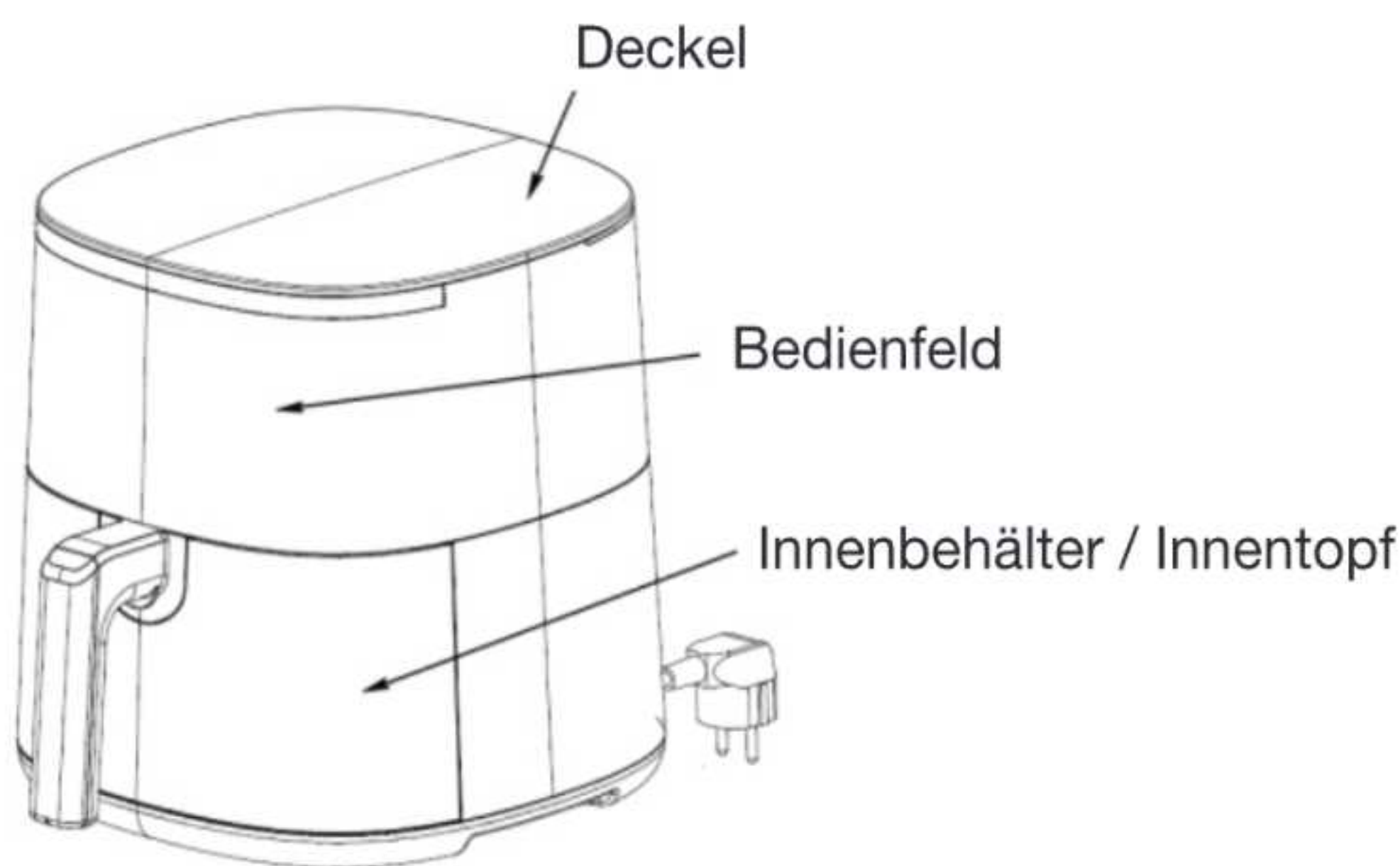
Questo apparecchio non è destinato al funzionamento con timer esterni o sistemi di controllo remoto.

L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza, a meno che non siano supervisionate.

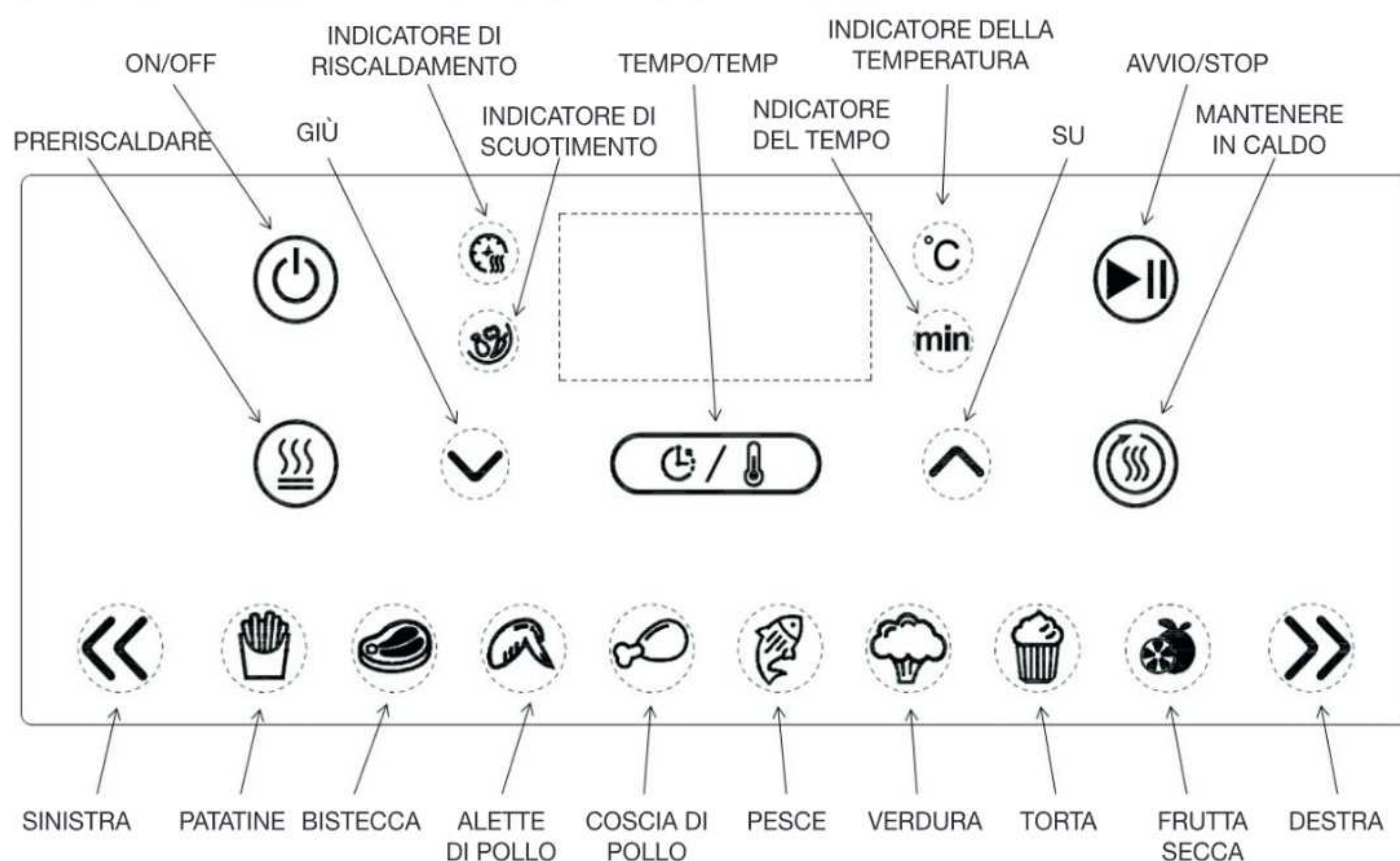
I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

SOLO PER USO DOMESTICO

CONOSCERE LA VOSTRA FRIGGITRICE AD ARIA



UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Dopo aver collegato la spina, si sente un lungo segnale acustico. Tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo, quindi l'apparecchio entra in modalità standby. L'indicatore del pulsante di accensione rimane acceso in modo fisso, mentre gli altri indicatori entrano in modalità sospensione.

Premere brevemente il pulsante di accensione per attivare tutte le funzioni. Le impostazioni predefinite sono 200 °C e 15 minuti.

Premere brevemente i tasti “◀” o “▶” per scorrere tra i programmi disponibili. L'indicatore del programma selezionato lampeggia, mentre gli altri rimangono accesi in modo fisso.

Premere il pulsante TEMPO/TEMP per passare dalla regolazione del tempo a quella della temperatura. Regolare i valori utilizzando i tasti “▲” o “▼”. Tenendo premuti i tasti, è possibile modificare rapidamente i valori.

Dopo aver selezionato temperatura, tempo e programma, premere il pulsante AVVIO/STOP. L'apparecchio inizia il funzionamento e l'indicatore di riscaldamento si accende.

Durante il funzionamento, premendo il pulsante AVVIO/STOP una volta, l'apparecchio va in pausa. Premendolo nuovamente, il funzionamento riprende.

Al termine del tempo impostato o se il pulsante di accensione viene tenuto premuto, si sente un segnale acustico, l'indicatore di riscaldamento si spegne e il display mostra “0:00”, prima che l'apparecchio ritorni in modalità standby.

Funzione preriscaldamento: impostazione predefinita 200 °C, 3 minuti (non regolabile). Premere il pulsante PRERISCALDARE prima di avviare con AVVIO/STOP

Funzione mantenimento in caldo: impostazione predefinita 80 °C, 60 minuti (non regolabile). Questa funzione può essere attivata in modalità standby e si avvia automaticamente al termine della cottura.

L'illuminazione interna può essere controllata in qualsiasi momento mediante il pulsante Lamp dopo l'accensione dell'apparecchio.

Se il cestello interno viene rimosso durante il funzionamento, l'apparecchio si ferma automaticamente e il display mostra “---”. Il funzionamento riprende quando il cestello viene reinserito correttamente.

Indicatore di scuotimento: Quando il tempo impostato è raggiunto, l'indicatore Shake lampeggia e il segnale acustico suona per 30 secondi, con un beep ogni 3 secondi.

Il promemoria termina in uno dei seguenti modi:

Rimuovendo il cestello e agitando gli alimenti, quindi reinserendolo correttamente. Non eseguendo alcuna azione entro 30 secondi.

PRIMA DELL'USO

Rimuovere il cestello interno e la griglia e eliminare tutti i materiali di imballaggio. Assicurarsi che non vi siano residui sotto o intorno al cestello.

Lavare cestello e griglia in acqua calda e sapone.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Pulire l'unità principale con un panno umido e asciugare tutte le parti accuratamente.

Nota: È normale percepire un leggero odore durante il primo utilizzo.

Avvertenza: Questo apparecchio non è adatto a bollire acqua.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piatta e resistente al calore vicino a una presa elettrica.

Estrarre il cestello e posizionarlo su una superficie pulita.

Porre gli alimenti sulla griglia. Non riempire eccessivamente.

Reinserire completamente il cestello nell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio alla corrente.

Temperatura regolabile: 80–200 °C, tempo regolabile: 1–60 minuti.

Per risultati ottimali, preriscaldare l'apparecchio a freddo prima dell'uso.

Impostare temperatura e tempo in base al tipo di alimento.

Se richiesto, rimuovere il cestello per scuotere o girare gli alimenti, quindi reinserirlo correttamente.

La resistenza si ferma automaticamente quando il cestello è rimosso e riprende quando reinserito correttamente.

Al termine del tempo, si sente un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.

Controllare la doratura e la cottura; regolare tempo o temperatura se necessario.

Estrarre il cestello con cautela e trasferire il cibo in un contenitore appropriato.

L'apparecchio può essere riutilizzato immediatamente per ulteriori cotture.

Scollegare la spina quando non in uso.

AVVERTENZE

Non scuotere gli alimenti spostando l'intero apparecchio.

Prestare attenzione al vapore caldo quando si rimuove il cestello.

Non posizionare il cestello o la griglia caldi su superfici in plastica.

Non capovolgere il cestello con la griglia all'interno.

CONSIGLI PER RISULTATI OTTIMALI

Un leggero strato di olio (es. olio d'oliva o vegetale) migliora la doratura. Gli alimenti devono essere asciutti.

Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli per una cottura più rapida e croccante.

Non riempire il cestello oltre la metà della sua capacità.

Alcuni alimenti richiedono di essere girati a metà cottura.

Rimuovere l'eccesso di grasso tra i cicli per alimenti molto grassi.

Gli alimenti devono essere ben asciutti per ridurre il fumo.

Gli alimenti non devono superare il bordo del cestello per permettere una corretta circolazione dell'aria.

TABELLA MENU

ALIMENTO	TEMP.	TEMPO	MANTENI- MENTO CALDO	INTERVALLO TEMPERATURA	INTERVALLO TEMPO	SCUOTI- MENTO
Patatine fritte	200 °C	20 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	Sì
Bistecca	200 °C	13 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	Sì
Ali di pollo	200 °C	15 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	Sì
Cosce di pollo	200 °C	20 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	Sì
Pesce	180 °C	20 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	Sì
Verdure	180 °C	10 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	Sì
Torte	160 °C	30 min	Sì	80–200 °C	1–60 min	No
Frutta secca	60 °C	240 min	No	60–80 °C	120–540 min	No

Nota:

- 1. Utilizzare un termometro per carne per verificare che carne, pollame e pesce siano completamente cotti.
- 2. I tempi sono indicativi; quantità, spessore e tipo di alimento influiscono sulla cottura.
- 3. I tempi includono eventuali operazioni come scuotere per risultati ottimali.
- 4. Porzioni piccole cuociono più velocemente e uniformemente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- 1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima della pulizia.
- 2. Scollegare l'apparecchio e rimuovere il cestello.
- 3. Lavare cestello e griglia con acqua calda e sapone; evitare utensili in metallo e detergenti abrasivi.
- 4. Cestello e griglia lavabili in lavastoviglie (consigliato ripiano superiore).
- 5. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
- 6. L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente; riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Nessuna indicazione / pannello non funziona	Spina non inserita correttamente o cestello non posizionato	Verificare la spina e reinserire il cestello
Doratura irregolare	Alimenti non scuot	Estrarre il cestello e scuotere gli alimenti
Fumo eccessivo	Umidità residua sugli alimenti	Asciugare gli alimenti con carta da cucina

CONSERVAZIONE

- 1. Spegner e scollegare l'apparecchio, pulire e asciugare tutte le parti.
- 2. Non conservare in luoghi caldi o umidi.
- 3. Conservare nell'imballaggio originale o in luogo pulito e asciutto.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Per proteggere l'ambiente, smaltire l'apparecchio in un centro di raccolta autorizzato secondo le normative locali.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

- To prevent electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.

- Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow it to cool before removing or cleaning parts.

- Do not operate the appliance if the cord, plug or appliance itself is damaged or malfunctioning. Contact a qualified technician for inspection or repair.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or a qualified technician to avoid hazards.

- Use only accessories recommended by the manufacturer.

- Do not use the appliance outdoors.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or come into contact with hot surfaces.

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or inside a heated oven.

- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or other hot liquids.

- To disconnect, turn off the Power button and unplug the appliance from the wall outlet.

- Use the appliance only for its intended purpose.

- Ensure the inner pot is fully inserted before operation. The Air Fryer will not operate unless the pot is properly in place.

- After cooking, the inner pot and food will be hot. Handle with care.

- Do not use the inner pot for storage, especially for paper, cardboard or plastic.

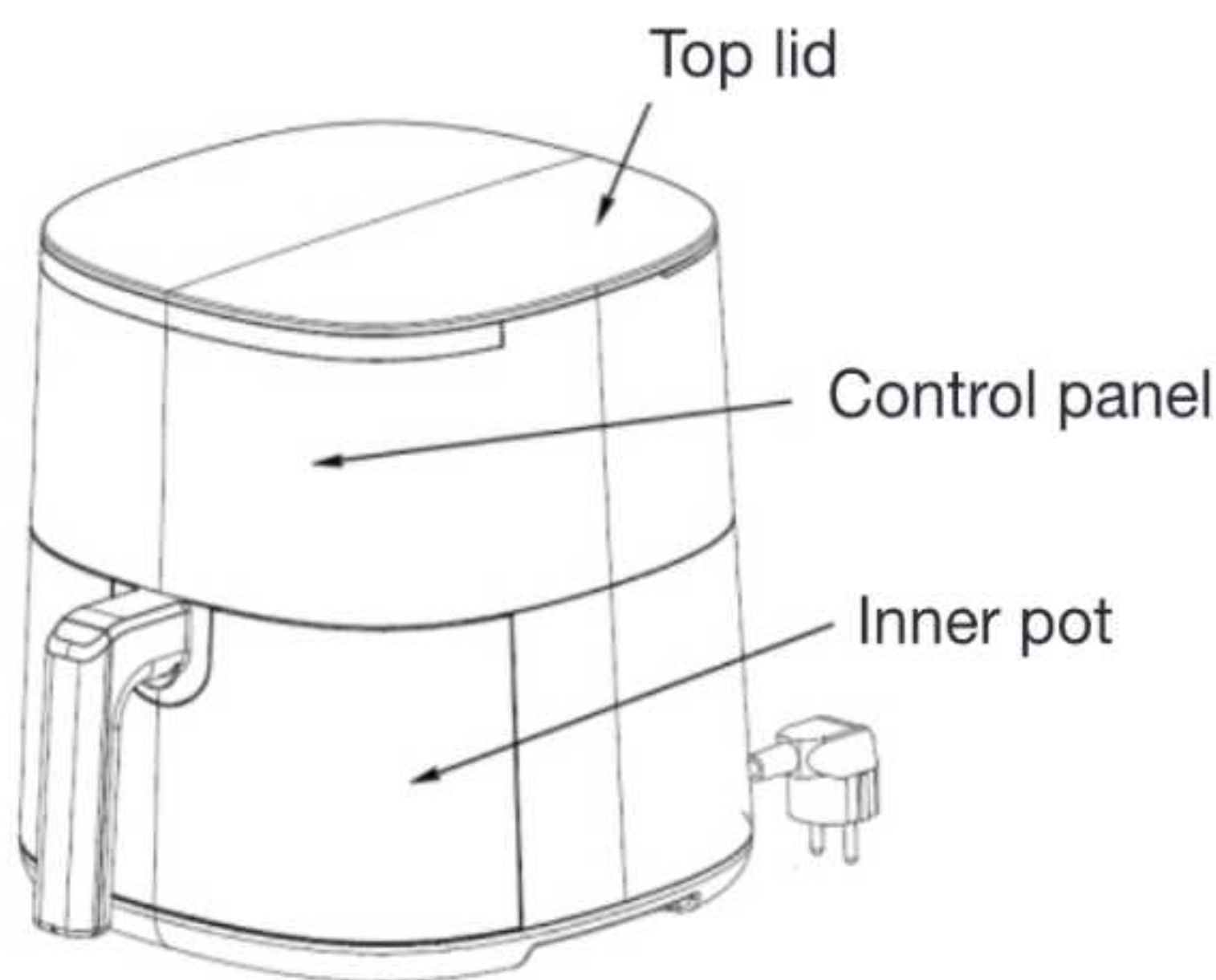
- This appliance is not designed to be operated with an external timer or separate remote-control system.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without experience and knowledge, unless supervised or instructed by a responsible person.

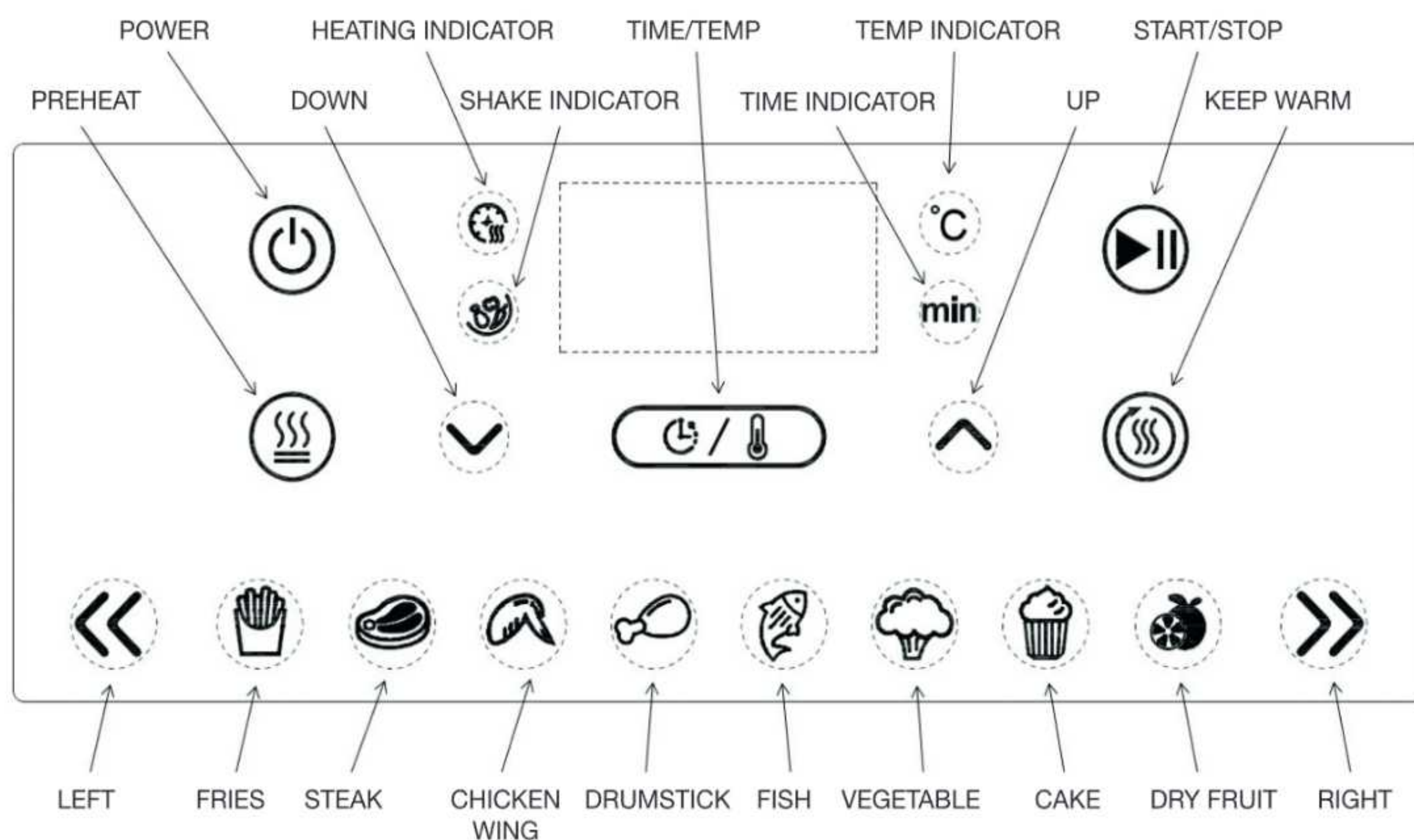
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR AIR FRYER



CONTROL PANEL OPERATION



After plugging in the appliance, a long beep will sound and all indicators on the panel will illuminate for 1 second. The appliance then enters standby mode. Only the Power indicator remains lit.

Press the Power button briefly to activate all control buttons. The default settings are 200°C and 15 minutes.

Use the “<<” or “>>” buttons to scroll through the preset menus. The selected menu indicator will flash.

Press the TIME/TEMP button to switch between time and temperature settings. Adjust the selected setting using “” or “”. Holding the buttons will adjust values quickly.

Once desired settings are chosen, press START/STOP to begin cooking. The heating indicator will illuminate.

During operation, pressing START/STOP will pause the process. Press again to resume.

When cooking ends or the Power button is held down, one beep sounds and the appliance returns to standby mode.

Preheat Function: Default: 200°C for 3 minutes (not adjustable). Press PRE-HEAT, then START/STOP.

Keep Warm Function: Default: 80°C for 60 minutes (not adjustable). Automatically activates after cooking if selected.

The interior light can be turned on/off at any time using the Lamp button.

If the inner pot is removed during operation, the appliance will pause and display “---”. It resumes when the pot is reinserted correctly.

Shake Reminder: At the preset shake time, the indicator will flash and the buzzer will beep every 3 seconds for 30 seconds. Removing the pot and shaking the food, or no action for 30 seconds will cancel the reminder.

BEFORE FIRST USE

Remove the inner pot and shelf. Remove all packaging materials from inside and outside the appliance.

Ensure no packing material remains around or under the inner pot.

Wash the inner pot and shelf with warm, soapy water.

Do not immerse the Air Fryer body in water. Wipe it with a damp cloth and dry thoroughly.

Note: A slight odor may occur during first use—this is normal.

Warning: This appliance is not suitable for boiling water.

PRODUCT OPERATION GUIDELINES

Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant surface near a power outlet.

Remove the inner pot and place it on a clean surface.

Place food on the shelf, ensuring it is not overfilled.

Insert the inner pot fully into the appliance.

Plug in the appliance.

Temperature range: 80°C–200°C. Time range: 1–60 minutes.

For best results, use the Preheat function when cooking from a cold start.

Select the appropriate settings using the control panel.

When prompted, remove the pot and shake or flip the food. Adjust settings if necessary.

1.

The heating element stops automatically when the pot is removed and resumes when reinserted.
2.

When the cooking time expires, the fryer will beep and shut off automatically.
3.

Check food doneness. Adjust temperature and time if further cooking is needed.
4.

After cooking, carefully remove the inner pot and transfer the food.
5.

The Air Fryer can be used for multiple batches. Unplug when finished.

Warnings: Avoid shaking the entire appliance to flip food—remove the pot instead.

1.

Use caution when removing the pot due to hot steam.

2.

Do not place the hot pot or shelf on plastic surfaces.

3.

Do not turn the pot over with the shelf inside.

HELPFUL TIPS

1.

Lightly coating food with olive or vegetable oil improves crispiness. Ensure food is dry before applying oil.
2.

Cut food into smaller pieces for faster, crispier results. Preheating improves performance.
3.

Do not fill the pot more than half of its maximum capacity.
4.

Some foods require flipping during cooking. Refer to the menu guide.
5.

For fatty foods (e.g., chicken wings, sausages), empty excess grease between batches to reduce smoke.
6.

Always dry food thoroughly before cooking.
7.

Food must not extend above the rim of the inner pot to allow proper air circulation.

MENU GUIDE

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE
French Fries	200°C	20 min	Yes	80–200°C	1–60 min	Yes
Steak	200°C	13 min	Yes	80–200°C	1–60 min	Yes
Chicken Wings	200°C	15 min	Yes	80–200°C	1–60 min	Yes
Drumsticks	200°C	20 min	Yes	80–200°C	1–60 min	Yes
Fish	180°C	20 min	Yes	80–200°C	1–60 min	Yes
Vegetables	180°C	10 min	Yes	80–200°C	1–60 min	Yes
Cake	160°C	30 min	Yes	80–200°C	1–60 min	No
Dried Fruit	60°C	240 min	No	60–80°C	120–540 min	No

Notes:

- 1. Always check meat, poultry and fish with a food thermometer before eating.
- 2. The menu guide is for reference. Food amount, thickness and freshness affect cooking time.
- 3. Times shown include additional steps such as shaking where necessary.
- 4. Smaller quantities cook faster and more evenly—adjust settings to taste.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Allow the appliance to cool completely before cleaning.

- 1. Unplug the Air Fryer and remove the inner pot only after it has fully cooled.
- 2. Wash the inner pot and shelf with warm, soapy water. Avoid metal utensils and abrasive cleaners.
- 3. The pot and shelf are dishwasher-safe (top rack recommended).
- 4. Wipe the appliance body with a soft, damp cloth.
- 5. The appliance contains no user-serviceable parts. Any maintenance requiring disassembly must be performed by qualified personnel.

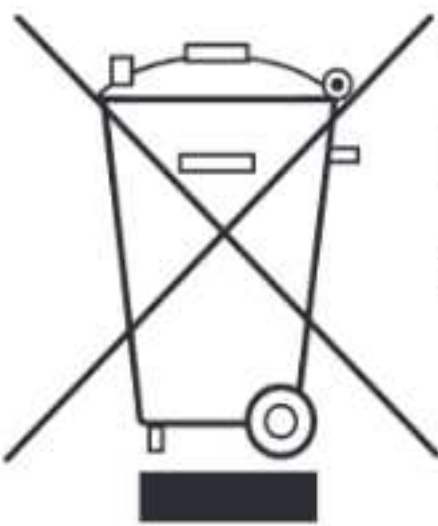
TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No display or the control panel does not work	Plug not fully inserted or inner pot not in place	Insert plug correctly, insert pot properly, and ensure Power is turned on
Uneven browning	Food not shaken during cooking	Remove pot when prompted and shake food
Excessive smoke	Too much moisture on food	Pat food dry with kitchen paper

STORAGE INSTRUCTIONS

- 1.Ensure the appliance is unplugged and completely clean and dry before storing.
- 2.Do not store in hot or damp locations.
- 3.Store in its original box or in a clean, dry place.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est essentiel de respecter certaines règles de sécurité de base, notamment:

Lire attentivement toutes les instructions.

Ne touchez pas les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou boutons.

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon, la fiche ou l'appareil sont endommagés ou mal fonctionnent. Faites appel à un technicien qualifié.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou un technicien qualifié.

N'utiliser que des accessoires recommandés par le fabricant.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Ne laissez pas le cordon pendre du bord des tables ou toucher des surfaces chaudes.

Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, électrique ou dans un four chaud.

Soyez très prudent lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.

Pour éteindre l'appareil, appuyez d'abord sur le bouton marche/arrêt, puis débranchez la fiche.

Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu.

Assurez-vous que le panier intérieur est complètement inséré; l'appareil ne fonctionne que dans cette condition.

Après la cuisson, le panier intérieur et les aliments sont très chauds. Manipuler avec précaution.

Ne pas utiliser le panier intérieur pour stocker des objets (papier, carton, plastique, etc.).

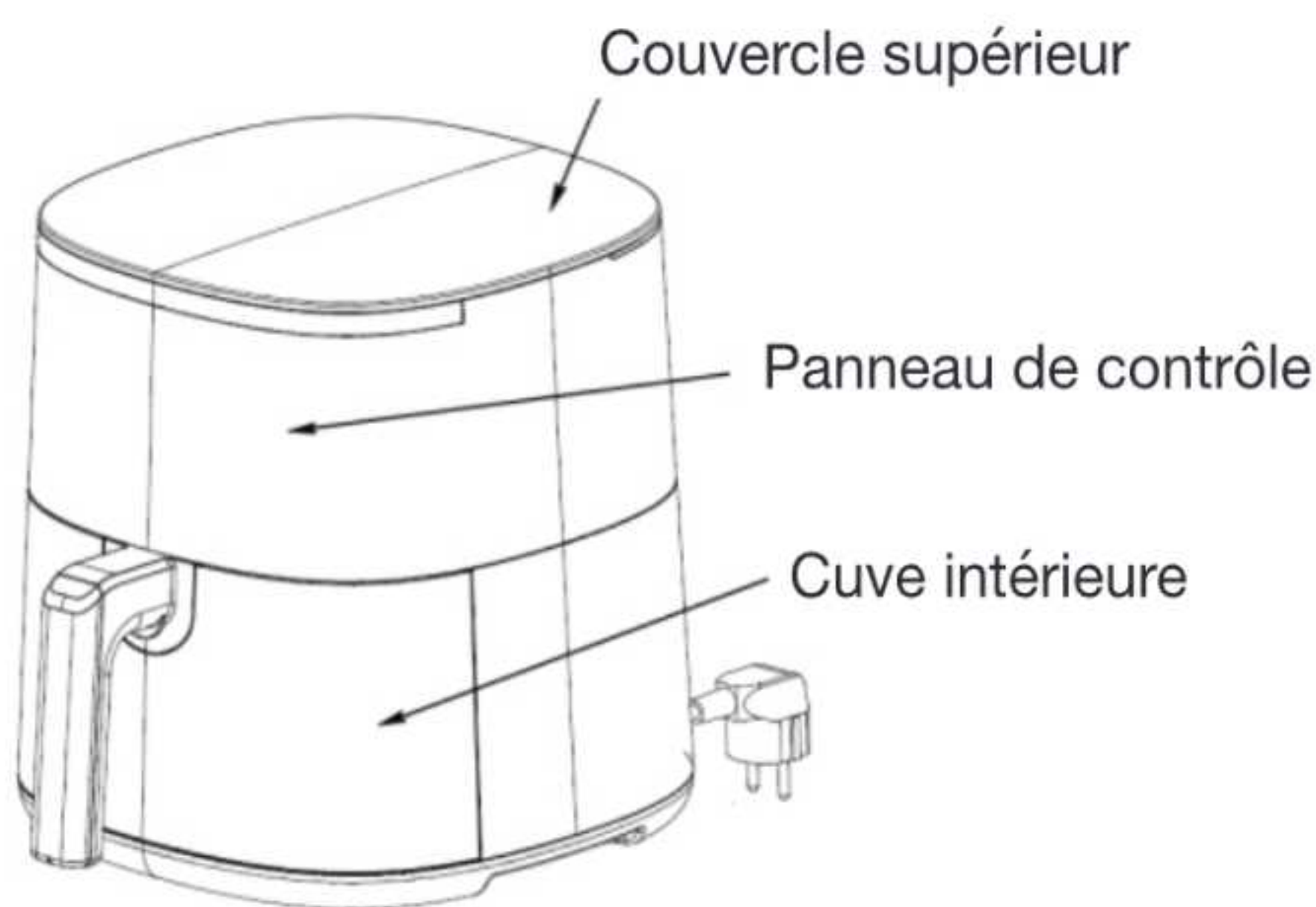
L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteurs externes ou des systèmes de télécommande.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, sauf sous surveillance.

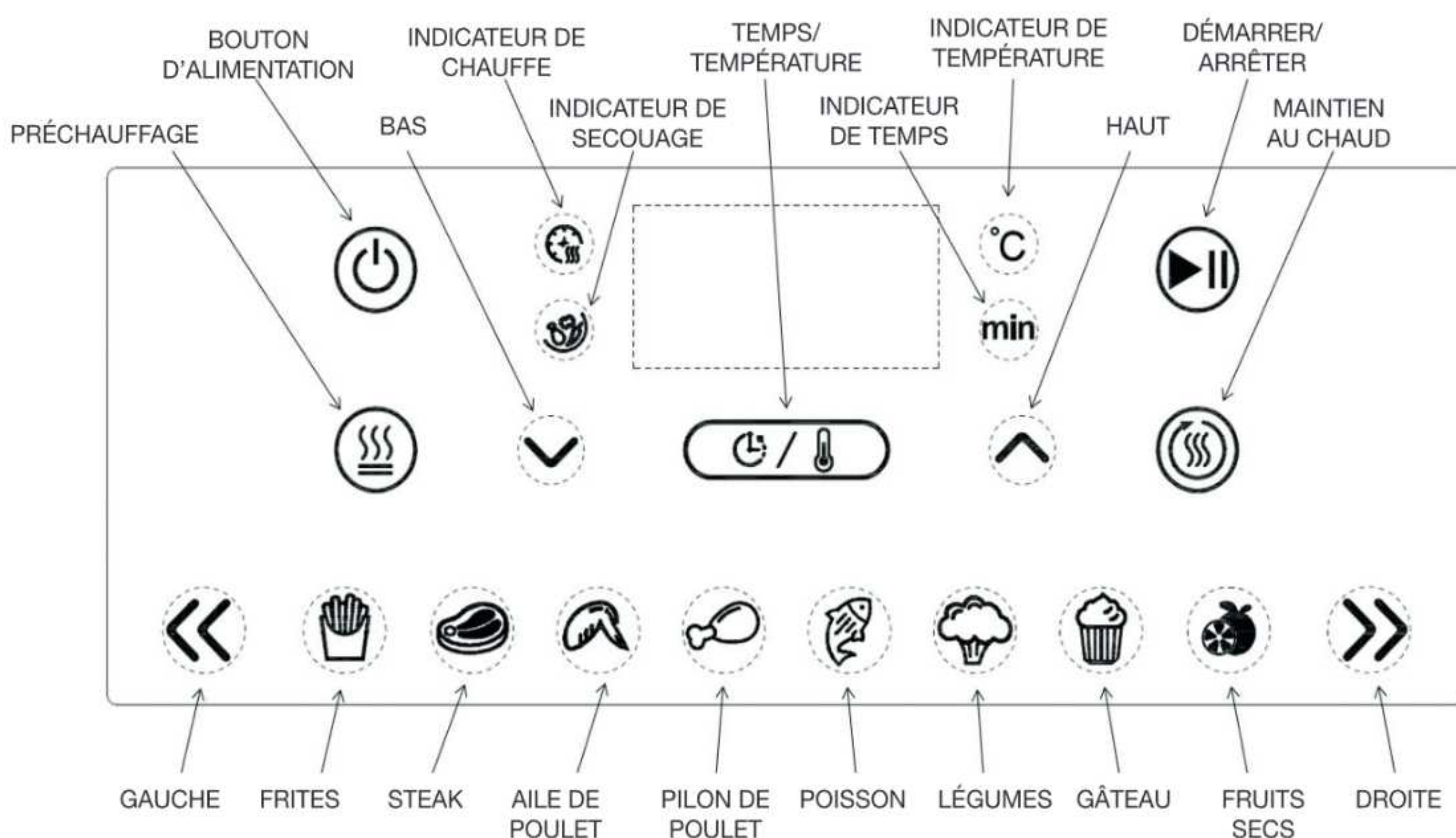
Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



Après avoir branché l'appareil, un long signal sonore retentit. Tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde, puis l'appareil passe en mode veille. L'indicateur du bouton d'alimentation reste allumé, tandis que les autres entrent en mode veille.

Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation pour activer toutes les fonc-

tions. Les réglages par défaut sont 200 °C et 15 minutes.

Appuyez brièvement sur les touches “◀” ou “▶” pour naviguer entre les programmes. L’indicateur du programme sélectionné clignote, les autres restent allumés en continu.

Appuyez sur le bouton TEMPS/TEMPÉRATURE pour passer du réglage du temps à celui de la température. Ajustez les valeurs avec les touches “^” ou “v”. Maintenez les touches enfoncées pour modifier rapidement les valeurs.

Après avoir sélectionné la température, le temps et le programme, appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER. L’appareil commence à fonctionner et l’indicateur de chauffage s’allume.

Pendant le fonctionnement, appuyer sur DÉMARRER/ARRÊTER met l’appareil en pause. Une nouvelle pression reprend le fonctionnement.

À la fin du temps réglé ou si le bouton d’alimentation est maintenu enfoncé, un signal sonore retentit, l’indicateur de chauffage s’éteint et l’écran affiche “0:00”, avant que l’appareil ne retourne en mode veille.

Fonction préchauffage: réglage par défaut 200 °C, 3 minutes (non réglable). Appuyez sur PRÉCHAUFFAGE avant d’appuyer sur DÉMARRER/ARRÊTER.

Fonction maintien au chaud : réglage par défaut 80 °C, 60 minutes (non réglable). Cette fonction peut être activée en mode veille et s’active automatiquement après la cuisson.

L’éclairage interne peut être contrôlé à tout moment via le bouton Lamp après l’allumage de l’appareil.

Si le panier intérieur est retiré pendant le fonctionnement, l’appareil s’arrête automatiquement et l’écran affiche “---”. Le fonctionnement reprend lorsque le panier est correctement réinséré.

Indicateur de secouage: Lorsque le temps pré-réglé est atteint, l’indicateur Shake clignote et un signal sonore retentit pendant 30 secondes, avec un bip toutes les 3 secondes.

Le rappel se termine de l’une des manières suivantes:

Retirer le panier et secouer les aliments, puis le réinsérer correctement.

Ne pas effectuer d’action pendant 30 secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez le panier intérieur et la grille et retirez tous les matériaux d’emballage.

Assurez-vous qu’aucun matériau n’est présent sous ou autour du panier.

Lavez le panier et la grille à l’eau chaude savonneuse.

Ne jamais immerger l’appareil dans l’eau. Nettoyez le corps avec un chiffon humide et séchez soigneusement toutes les parties.

Remarque: Une légère odeur lors de la première utilisation est normale.

Avertissement: Cet appareil n’est pas conçu pour faire bouillir de l’eau.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez la friteuse sur une surface plane, résistante à la chaleur, près d'une prise électrique.

Retirez le panier et posez-le sur une surface propre.

Placez les aliments sur la grille. Ne pas surcharger.

Réinsérez complètement le panier dans l'appareil.

Branchez l'appareil.

Plage de température: 80–200 °C, plage de temps: 1–60 minutes.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'appareil à froid avant utilisation.

Réglez le temps et la température selon le type d'aliment.

Lorsque l'appareil vous le demande, retirez le panier pour secouer ou retourner les aliments, puis réinsérez-le correctement.

Le chauffage s'arrête automatiquement si le panier est retiré et reprend lorsqu'il est remis en place.

À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.

Vérifiez la cuisson et la dorure, ajustez le temps ou la température si nécessaire.

Retirez le panier avec précaution et transférez les aliments dans un récipient approprié.

L'appareil peut être réutilisé immédiatement pour d'autres cuissons. Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

AVERTISSEMENTS

Ne secouez jamais les aliments en déplaçant l'appareil.

Prudence lors du retrait du panier – vapeur chaude !

Ne placez pas le panier ou la grille chauds sur des surfaces en plastique.

Ne retournez pas le panier avec la grille à l'intérieur.

CONSEILS POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Un léger film d'huile (ex. huile d'olive ou végétale) améliore la dorure. Les aliments doivent être secs.

Coupez les aliments en petits morceaux pour une cuisson plus rapide et croustillante.

Ne remplissez pas le panier au-delà de la moitié.

Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.

Retirez l'excédent de graisse pour les aliments très gras pour éviter la fumée.

Les aliments doivent être bien secs pour réduire la fumée.

Les aliments ne doivent pas dépasser le bord du panier pour permettre une circulation correcte de l'air.

TABLEAU DES PROGRAMMES

ALIMENT	TEMP.	TEMPS	MAINTIEN AU CHAUD	PLAGE TEMP.	PLAGE TEMPS	SECOUAGE
Frites	200 °C	20 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Oui
Steak	200 °C	13 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Oui
Ailes de poulet	200 °C	15 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Oui
Cuisses de poulet	200 °C	20 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Oui
Poisson	180 °C	20 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Oui
Légumes	180 °C	10 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Oui
Gâteaux	160 °C	30 min	Oui	80–200 °C	1–60 min	Non
Fruits secs	60 °C	240 min	Non	60–80 °C	120–540 min	Non

Remarques:

1. Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits.
2. Les temps sont indicatifs; quantité, épaisseur et type d'aliments influencent la cuisson.
3. Les temps incluent d'éventuelles étapes comme le retournement pour des résultats optimaux.
4. Les petites portions cuisent plus vite et de manière uniforme.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laisser l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage.
2. Débranchez et retirez le panier.
3. Laver panier et grille à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs.
4. Panier et grille compatibles lave-vaisselle (placer de préférence sur le panier supérieur).
5. Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
6. L'appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur; toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

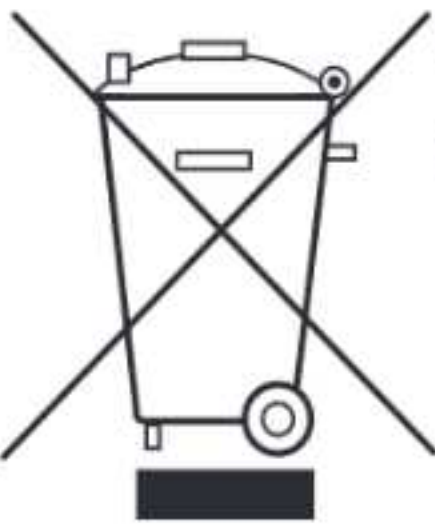
DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun affichage / panneau inopérant	Fiche mal insérée ou panier mal positionné	Vérifier la fiche et réinsérer le panier
Dorure inégale	Aliments non secoués	Retirer le panier et secouer les aliments
Fumée excessive	Trop d'humidité sur les aliments	Sécher les aliments avec un papier absorbant

STOCKAGE

1. Éteindre et débrancher l'appareil, nettoyer et sécher toutes les pièces.
2. Ne pas stocker dans un endroit chaud ou humide.
3. Conserver dans l'emballage d'origine ou dans un endroit propre et sec.

ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE



Pour protéger l'environnement, déposer l'appareil dans un centre de collecte agréé conformément à la réglementation locale.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las normas básicas de seguridad, incluyendo:

Lea todas las instrucciones cuidadosamente.

No toque superficies calientes; use las asas o los botones.

No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.

Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar.

No utilice el aparato si el cable, el enchufe o el propio aparato están dañados o funcionan incorrectamente. Consulte a un técnico calificado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o un técnico calificado.

Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.

No utilizar en exteriores.

No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa ni toque superficies calientes.

No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas o eléctrica ni en un horno caliente.

Tenga extrema precaución al mover el aparato cuando contiene aceite o líquidos calientes.

Para apagar el aparato, primero presione el botón de encendido y luego desenchúfelo.

Utilice el aparato únicamente para el uso previsto.

Asegúrese de que la cesta interna esté completamente colocada; el aparato solo funciona así.

Después de cocinar, la cesta interna y los alimentos están muy calientes. Maneje con cuidado.

No use la cesta interna para almacenar objetos (papel, cartón, plástico, etc.).

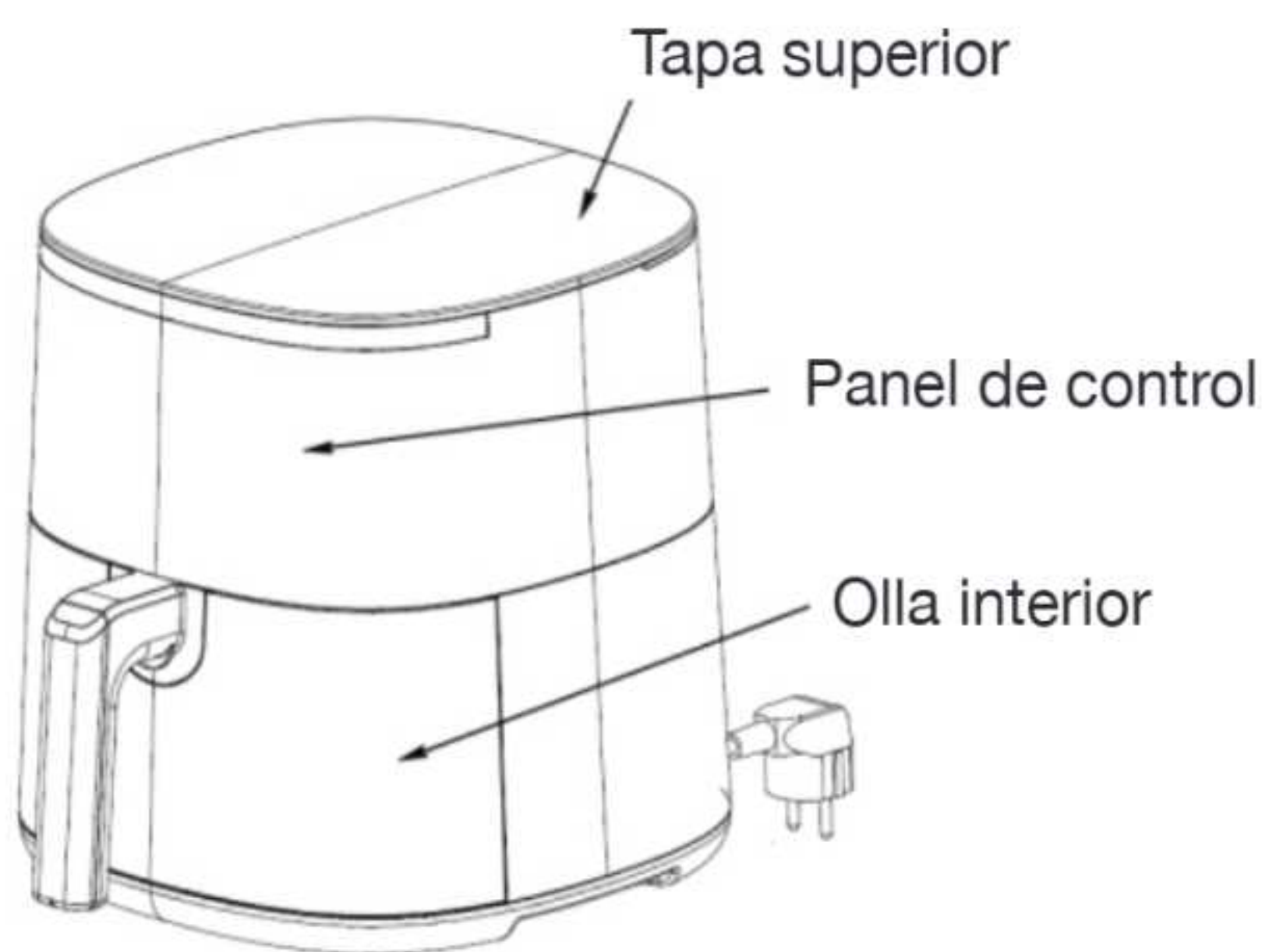
El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o controles remotos.

No debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia, a menos que estén bajo supervisión.

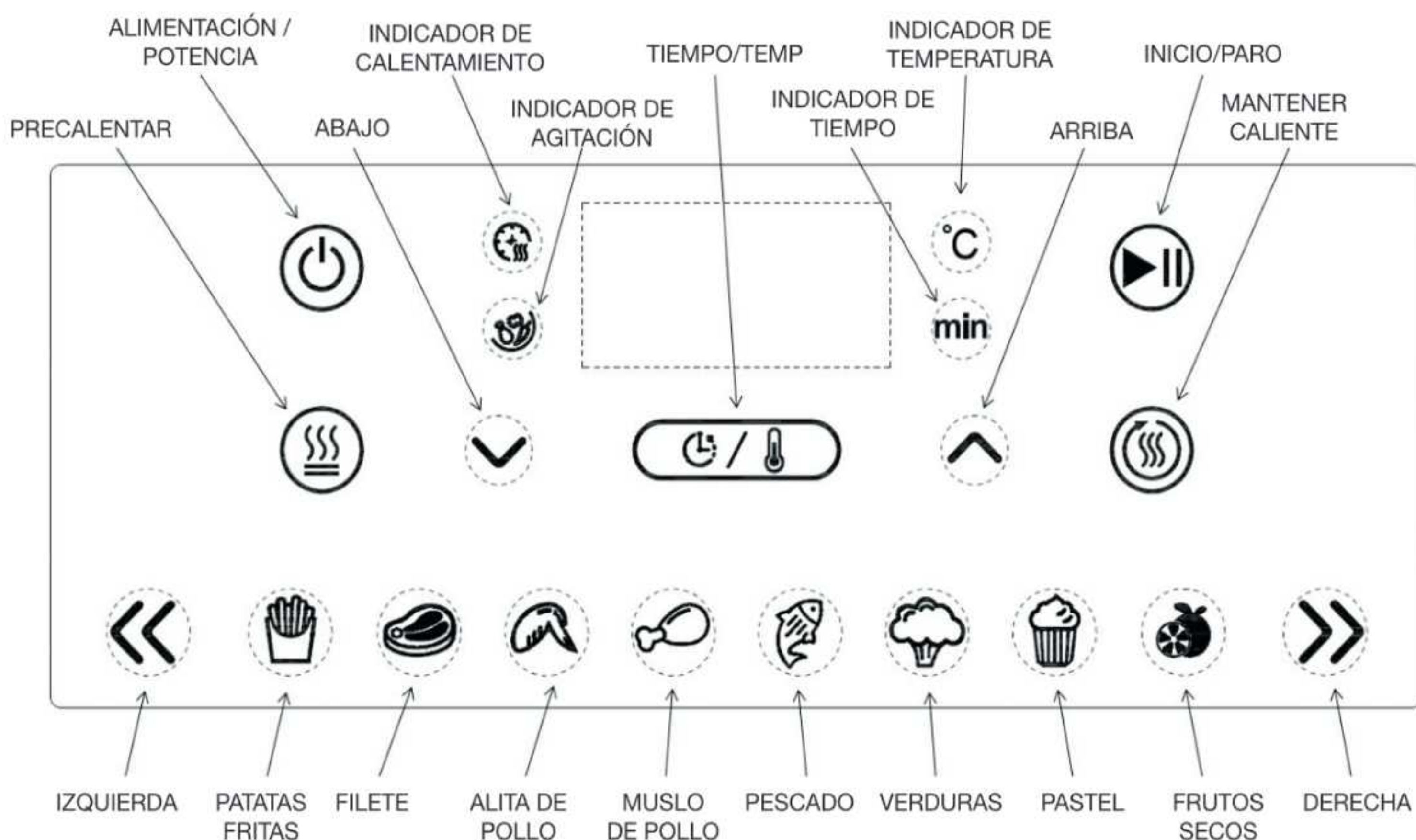
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



INSTRUCCIONES PARA EL PANEL DE CONTROL



Después de enchufar el aparato, se escuchará un largo pitido. Todos los indicadores se encienden durante 1 segundo, luego el aparato entra en modo de espera. El indicador del botón de encendido permanece iluminado, mientras que los demás indicadores entran en modo de suspensión.

Presione brevemente el botón de encendido para activar todas las funciones. Los ajustes predeterminados son 200 °C y 15 minutos.

Presione brevemente los botones “<<” o “>>” para desplazarse entre los pro-

gramas. El indicador del programa seleccionado parpadea, mientras que los demás permanecen encendidos.

Presione el botón TIEMPO/TEMP para cambiar entre el ajuste de tiempo y temperatura. Ajuste los valores con los botones “” o “”. Manteniendo presionados los botones, puede modificar rápidamente los valores.

Después de seleccionar la temperatura, el tiempo y el programa, presione el botón INICIO/PARO. El aparato comienza a funcionar y se enciende el indicador de calentamiento.

Durante el funcionamiento, presionando INICIO/PARO, el aparato se pausa. Otra presión reanuda la operación.

Al finalizar el tiempo ajustado o si se mantiene presionado el botón de encendido, se escuchará un pitido, el indicador de calentamiento se apagará y la pantalla mostrará “0:00”, antes de que el aparato vuelva al modo de espera.

Función de precalentamiento: configuración predeterminada 200 °C, 3 minutos (no ajustable). Presione PRECALENTAR antes de iniciar con INICIO/PARO.

Función de mantener caliente: configuración predeterminada 80 °C, 60 minutos (no ajustable). Esta función puede activarse en modo de espera y se inicia automáticamente después de cocinar.

La luz interior puede controlarse en cualquier momento mediante el botón Lamp después de encender el aparato.

Si se retira la cesta interna durante el funcionamiento, el aparato se detiene automáticamente y la pantalla muestra “---”. La operación se reanuda cuando la cesta se vuelve a colocar correctamente.

Indicador de agitación: Cuando se alcanza el tiempo preestablecido, el indicador Shake parpadea y el pitido suena durante 30 segundos, con un sonido cada 3 segundos.

El recordatorio termina de una de las siguientes maneras: Retirando la cesta y agitando los alimentos, luego reinserte correctamente. No realizar ninguna acción durante 30 segundos.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire la cesta interna y la rejilla y elimine todo material de embalaje.

Asegúrese de que no haya material de embalaje debajo o alrededor de la cesta.

Lave la cesta y la rejilla con agua caliente y jabón.

Nunca sumerja el aparato en agua. Limpie el cuerpo con un paño húmedo y seque todas las partes cuidadosamente.

Nota: Es normal percibir un ligero olor durante el primer uso.

Advertencia: Este aparato no está diseñado para hervir agua.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, cerca de un enchufe eléctrico.

Retire la cesta y colóquela en una superficie limpia.

Coloque los alimentos en la rejilla. No sobrecargue.

Vuelva a insertar completamente la cesta en el aparato.

Conecte el aparato a la corriente.

Rango de temperatura: 80–200 °C, rango de tiempo: 1–60 minutos.

Para obtener mejores resultados, precaliente el aparato antes de usarlo en frío.

Ajuste el tiempo y la temperatura según el tipo de alimento.

Cuando el aparato lo indique, retire la cesta para agitar o voltear los alimentos, luego vuelva a insertarla correctamente.

La resistencia se detiene automáticamente si se retira la cesta y se reanuda al volver a colocarla correctamente.

Al finalizar el tiempo establecido, se escuchará un pitido y el aparato se apagará automáticamente.

Verifique la cocción y dorado; ajuste el tiempo o la temperatura si es necesario.

Retire la cesta con cuidado y coloque los alimentos en un recipiente apropiado.

El aparato puede reutilizarse inmediatamente para más cocción. Desenchufe cuando no esté en uso.

ADVERTENCIAS

Nunca agite los alimentos moviendo el aparato completo.

Precaución al retirar la cesta – ¡vapor caliente!

No coloque la cesta ni la rejilla calientes sobre superficies de plástico.

No voltee la cesta mientras la rejilla esté dentro.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

Una ligera capa de aceite (aceite de oliva o vegetal) mejora el dorado. Los alimentos deben estar secos.

Cortar los alimentos en piezas más pequeñas para una cocción más rápida y crujiente.

No llene la cesta más de la mitad.

Algunos alimentos deben voltearse durante la cocción.

Retire el exceso de grasa entre ciclos para alimentos muy grasos para evitar humo.

Los alimentos deben estar bien secos para reducir el humo.

Los alimentos no deben superar el borde de la cesta para permitir una correcta circulación de aire.

TABLA DE PROGRAMAS

ALIMENTO	TEMP.	TIEMPO	MANTENER CALIENTE	RANGO TEMP.	RANGO TIEMPO	AGITAR
Papas fritas	200 °C	20 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	Sí
Filete	200 °C	13 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	Sí
Alitas de pollo	200 °C	15 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	Sí
Muslos de pollo	200 °C	20 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	Sí
Pescado	180 °C	20 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	Sí
Verduras	180 °C	10 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	Sí
Pastel	160 °C	30 min	Sí	80–200 °C	1–60 min	No
Frutos secos	60 °C	240 min	No	60–80 °C	120–540 min	No

Notas:

- 1. Use un termómetro de carne para asegurar que carne, pollo y pescado estén completamente cocidos.
- 2. Los tiempos son solo de referencia; cantidad, grosor y tipo de alimentos afectan la cocción.
- 3. Los tiempos incluyen pasos como agitar los alimentos para resultados óptimos.
- 4. Las porciones pequeñas se cocinan más rápido y uniformemente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- 2. Desenchufe y retire la cesta.
- 3. Lave la cesta y la rejilla con agua caliente y jabón; evite utensilios metálicos y productos abrasivos.
- 4. La cesta y la rejilla son aptas para lavavajillas (preferiblemente en la bandeja superior).
- 5. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y húmedo.
- 6. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario; cualquier reparación debe ser realizada por personal calificado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay indicación / panel no responde	Enchufe mal insertado o cesta mal colocada	Verifique el enchufe y vuelva a colocar la cesta correctamente
Dorado desigual	No se agitaron los alimentos	Retire la cesta y agite los alimentos
Humo excesivo	Demasiada humedad en los alimentos	Seque los alimentos con papel de cocina

ALMACENAMIENTO

Apague y desenchufe el aparato, limpie y seque todas las piezas.
No almacenar en lugares calientes o húmedos.
Guardar en la caja original o en un lugar limpio y seco.

ELIMINACIÓN ECOLÓGICA



Para proteger el medio ambiente, entregue el aparato en un centro de recolección autorizado siguiendo las regulaciones locales.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovna varnostna pravila, vključno z naslednjimi:

Previdno preberite vsa navodila.

Ne dotikajte se vročih površin; uporabite ročaje ali gumbe.

Kabel, vtič ali naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, da preprečite električni udar.

Napravo izključite iz vtičnice, ko je ne uporabljate ali pred čiščenjem. Pustite, da se ohladi.

Naprave ne uporabljajte, če je kabel, vtič ali naprava poškodovana ali nepravilno deluje. Obrnite se na pooblaščenega tehnika.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali kvalificiran tehnik.

Uporabljajte samo dodatke, ki jih priporoča proizvajalec.

Naprave ne uporabljajte na prostem.

Kabel ne sme viseti preko roba mize ali se dotikati vročih površin.

Naprave ne postavljajte na ali blizu vroče plinske ali električne kuhalne plošče ali v vroč pečico.

Bodite še posebej previdni pri premikanju naprave, če vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine.

Za izklop najprej pritisnite gumb za vklop, nato izvlecite vtič iz vtičnice.

Naprave uporabljajte samo za predvideno uporabo.

Poskrbite, da je notranja košara popolnoma vstavljena; naprava deluje le v tem primeru.

Po kuhanju sta notranja košara in hrana vroči. Previdno ravnajte z njimi.

Notranje košare ne uporabljajte za shranjevanje predmetov (papir, karton, plastika itd.).

Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali daljinskim upravljalnikom.

Naprava ni namenjena osebam (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali brez izkušenj, razen pod nadzorom.

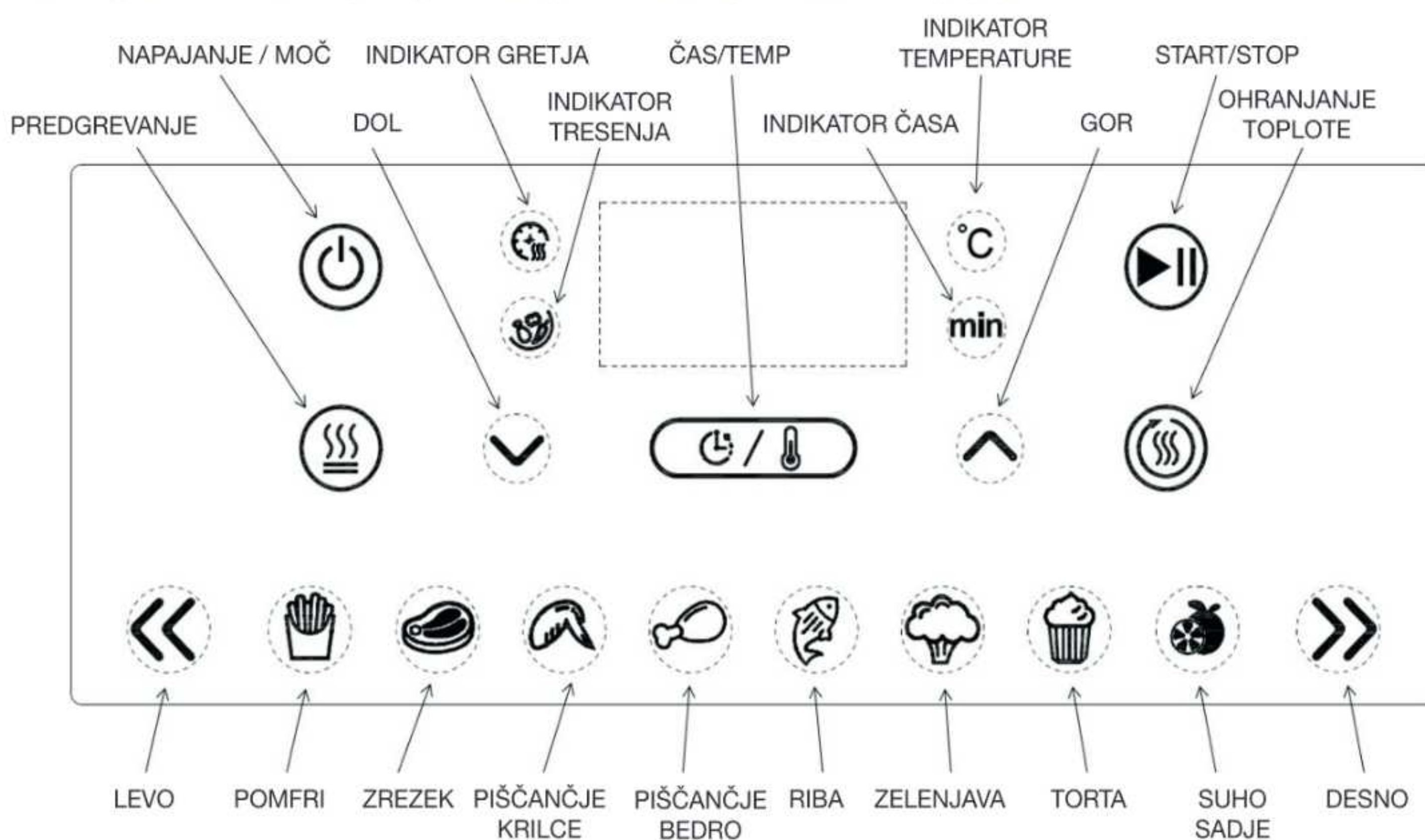
Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.

SAMO ZA DOMAČO UPORABO

SPOZNAJTE SVOJO ZRAČNO FRITEZO



NAVODILA ZA UPORABO NADZORNE PLOŠČE



Ko je naprava priključena, se oglasi dolg pisk. Vsi indikatorji se prižgejo za 1 sekundo, nato naprava preide v način pripravljenosti. Indikator gumba za vklop ostane prižgan, drugi indikatorji preidejo v stanje spanja.

Kratko pritisnite gumb za vklop, da aktivirate vse funkcije. Privzete nastavitve so 200 °C in 15 minut.

Kratko pritisnite tipki “◀” ali “▶”, da se premikate med programi. Indikator izbranega programa utripa, drugi ostanejo prižgani.

Pritisnite gumb TIME/TEMP, da preklopite med nastavitvijo časa in temperature.

Prilagodite vrednosti z “” ali “”. Za hitro spremembo vrednosti tipke držite pritisnjene.

Po izbiri temperature, časa in programa pritisnite gumb START/STOP. Naprava začne delovati in indikator ogrevanja se prižge.

Med delovanjem lahko s pritiskom na START/STOP napravo začasno ustavite. Ponovni pritisk nadaljuje delovanje.

Po preteku nastavljenega časa ali če gumb za vklop držite pritisnjen, se oglasi pisk, indikator ogrevanja ugasne, zaslon pa prikaže “0:00”, preden naprava ponovno preide v način pripravljenosti.

Funkcija predgretja: privzeto 200 °C, 3 minute (nastavitve ni mogoče spremeniti). Pritisnite PREDGREVANJE pred START/STOP.

Funkcija ohranjanja toplote: privzeto 80 °C, 60 minut (nastavitve ni mogoče spremeniti). Funkcija se lahko vklopi v načinu pripravljenosti in se po kuhanju samodejno vključi.

Notranja svetilka se lahko vklopi ali izklopi kadarkoli s tipko Lamp po vklopu naprave.

Če odstranite notranjo košaro med delovanjem, se naprava samodejno ustavi, zaslon pa prikazuje “---”. Delovanje se nadaljuje, ko je košara pravilno vstavljena.

Indikator tresenja: Ko dosežete prednastavljeni čas, indikator Shake utripa, pisk pa traja 30 sekund z zvokom vsake 3 sekunde.

Opomnik se konča na enega od naslednjih načinov: Odstranite košaro in pretresite hrano, nato jo pravilno ponovno vstavite. Ni nobene akcije 30 sekund.

PRED PRVO UPORABO

Odstranite notranjo košaro in rešetko ter odstranite vse embalažne materiale.

Prepričajte se, da ni embalažnega materiala pod ali okoli košare.

Košaro in rešetko operite v topli milnici.

Naprave nikoli ne potaplajte v vodo. Očistite ohišje z vlažno krpo in vse dele temeljito osušite.

Opomba: Pri prvi uporabi je normalen rahel vonj.

Opozorilo: Ta naprava ni namenjena kuhanju vode.

NAVODILA ZA UPORABO

Postavite zračno fritezo na ravno, toplotno odporno površino blizu električne vtičnice.

Odstranite košaro in jo postavite na čisto površino.

Hrano položite na rešetko. Ne prepolnite.

Košaro ponovno popolnoma vstavite v napravo.

Napravo priključite na električno.

Temperaturni razpon: 80–200 °C, časovni razpon: 1–60 minut.

Za najboljše rezultate predhodno segrejte hladno napravo.

Nastavite čas in temperaturo glede na hrano.

Ko vas naprava opozori, odstranite košaro, pretresite ali obrnite hrano, nato jo pravilno ponovno vstavite.

Ogrevanje se samodejno ustavi, če odstranite košaro, in se nadaljuje, ko je ponovno pravilno vstavljena.

Po preteku nastavljenega časa se oglasi pisk, naprava pa se samodejno izklopi.

Preverite zapečenost in stopnjo kuhanja; po potrebi prilagodite čas ali temperaturo.

Previdno odstranite košaro in hrano prestavite v primerno posodo.

Napravo lahko takoj ponovno uporabite za nadaljnje kuhanje. Odklopite, ko je ne uporabljate.

OPOZORILA

Hrano nikoli ne pretresajte s premikanjem celotne naprave.

Previdno pri odstranjevanju košare – vroča para!

Vročih košar ali rešetke ne postavljajte na plastične površine.

Košare ne obračajte, dokler je rešetka v njej.

NASVETI ZA NAJBOLJŠE REZULTATE

Tanek sloj olja (oljčno ali rastlinsko) izboljša zapečenost. Hrana naj bo suha.

Manjši kosi se hitreje in hrustljivo spečejo. Predgretje izboljša rezultate.

Košare ne polnite čez polovico.

Nekateri živila se med cvrtjem obrnejo.

Pri zelo mastnih živilih po potrebi odstranite odvečno maščobo, da preprečite dim.

Hrana naj bo vedno suha za manj dima.

Hrana ne sme segati čez rob košare, da omogoči pravilno cirkulacijo zraka.

TABELA PROGRAMOV

HRANA	TEMP.	ČAS	OHRANJANJE TOPLINE	RAZPON TEMP.	RAZPON ČASA	TRESENJA
Pomfri	200 °C	20 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Da
Zrezek	200 °C	13 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Da
Pišcančja krila	200 °C	15 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Da
Pišcančje stegno	200 °C	20 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Da
Riba	180 °C	20 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Da
Zelenjava	180 °C	10 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Da
Torta	160 °C	30 min	Da	80–200 °C	1–60 min	Ne
Suho sadje	60 °C	240 min	Ne	60–80 °C	120–540 min	Ne

Opombe

- 1. Uporabite termometer za meso, da zagotovite popolno pečenost mesa, perutnine in rib.
- 2. Časi so samo referenčni; količina, debelina in vrsta hrane vplivajo na čas kuhanja.
- 3. Časi vključujejo korake, kot je pretresanje, za optimalne rezultate.
- 4. Majhni obroki se hitreje in enakomerno skuhajo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- 1. Napravo pred čiščenjem popolnoma ohladite.
- 2. Odklopite in odstranite košaro.
- 3. Košaro in rešetko operite v topli milnici; ne uporabljajte kovinskih pripomočkov ali abrazivnih čistil.
- 4. Košara in rešetka sta primerni za pomivalni stroj (priporočeno zgornje korito).
- 5. Ohišje naprave očistite z mehko vlažno krpo.
- 6. Naprava ne vsebuje uporabnih delov za servis; popravila naj izvaja kvalificiran tehnik.

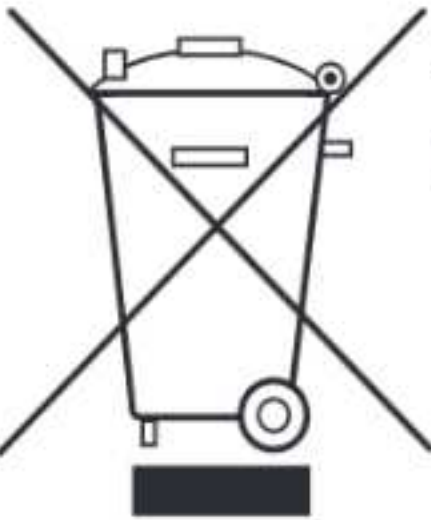
ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Brez prikaza / panel ne deluje	Vtič ni pravilno vstavljen ali košara ni pravilno vstavljena	Preverite vtič in pravilno vstavite košaro
Neenakomerna rjava	Hrana ni bila pretresena	Odstranite košaro in pretresite hrano
Preveč dima	Hrana je preveč vlažna	Posušite hrano s papirnato brisačo

SHRANJEVANJE

- 1. Napravo izklopite, odklopite in očistite ter posušite vse dele.
- 2. Ne shranjujte na vročih ali vlažnih mestih.
- 3. Shranjujte v originalni embalaži ali na čistem in suhem mestu.

EKOLOŠKA ODSTRANITEV



Za zaščito okolja odnesite napravo v pooblaščen zbirni center v skladu z lokalnimi predpisi.



Data - Date



Händler - Commerciante - Dealers - Revendeur Comerciante - Forgalmazó - Prodejce - Prodajalec Trgovac - Sprzedawca - Προμηθευτής - Дилер

Timbro - stamp

