

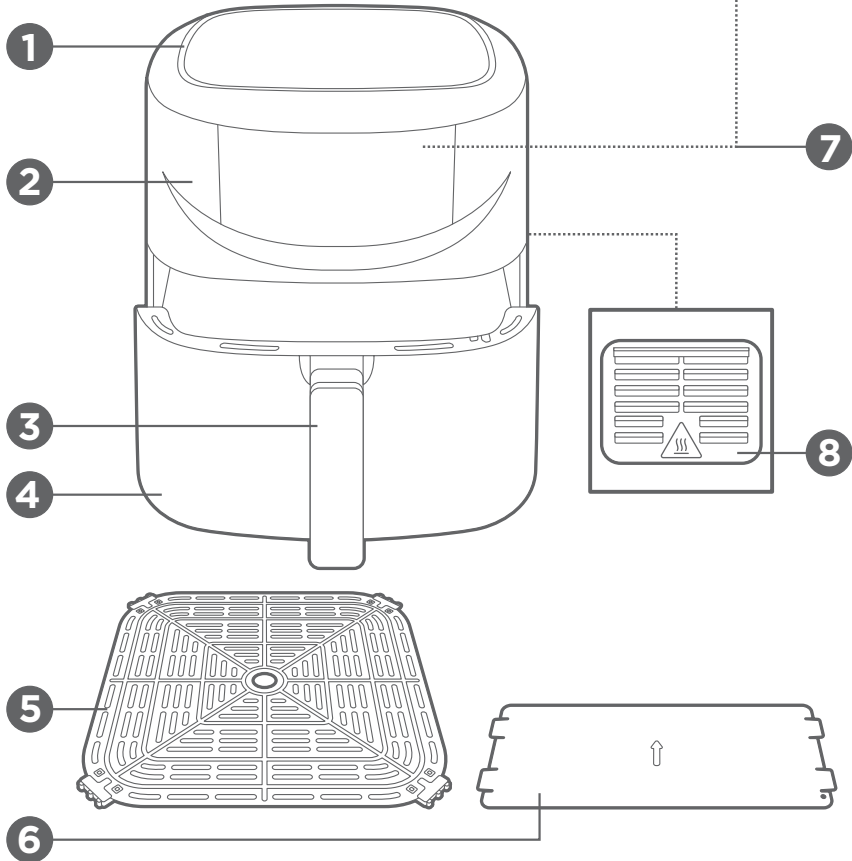
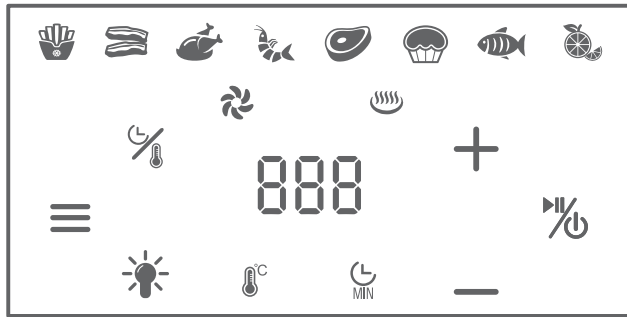
# Qilive



## Air fryer Q.5582

- FR Friteuse sans huile
- ES Freidora de aire
- PT Air Fryer
- PL Frytkownica powietrzna
- HU Légkeveréses sütő
- RO Friteuză cu aer
- RU Аэрогриль
- UA Аерофритюрниця

<b>EN</b>	<b>User manual</b>	P. 4
<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	P. 14
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	p. 25
<b>PT</b>	<b>Manual de utilização</b>	P. 37
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	S. 48
<b>HU</b>	<b>Használati utasítás</b>	60. O.
<b>RO</b>	<b>Manual de instrucțiuni</b>	P. 70
<b>RU</b>	<b>Руководство пользователя</b>	C. 82
<b>UA</b>	<b>Довідник користувача</b>	C. 94



- EN
- FR
- ES
- PT
- PL
- HU
- RO
- RU
- UA

# CONTENT OVERVIEW :




<b>1. SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>P. 4</b>
<b>2. TECHNICAL SPECIFICATIONS</b>	<b>P. 6</b>
<b>3. PRODUCT DESCRIPTION</b>	<b>P. 6</b>
<b>4. BEFORE FIRST USE</b>	<b>P. 8</b>
<b>5. PLACEMENT</b>	<b>P. 8</b>
<b>6. OPERATION</b>	<b>P. 8</b>
<b>7. CLEANING AND CARE</b>	<b>P. 11</b>
<b>8. GUARANTEES</b>	<b>P. 12</b>

## **1. SAFETY INSTRUCTIONS**

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

1. To protect against electrical hazards, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquids. Never rinse them under the tap. (see **CLEANING AND CARE**).
2. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please see **CLEANING AND CARE**.
3. This appliance has a built-in timer and will automatically shut off when the timer has finished.
4. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



8.  **RISK OF BURNS:** Do not touch hot surfaces. Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use.
9. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the control panel with wet hands.
12. Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.
13. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.
14. Do not place the appliance on or near a hot gas stove or electric burner, or in a heated oven. Do not place anything on top of the appliance.
15. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.
16. Never operate the appliance unattended.
17. If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the frying drawer.
18. This appliance is intended for household use only. It is not intended for outdoor use.
19.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.
20.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to „used electrical and electronic equipment“. This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an

EN

external timer or separate remote-control system.

22. Do not operate the appliance near flammable liquids or gases, or flammable materials (e.g. curtains, tablecloths, wallpapers, etc.).

23. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Keep a minimum clearance distance on all sides of at least 10 cm. Do not block the air inlets and outlets of the appliance.

24. Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement, next to a swimming pool or bathtub).

25. Never fill the air fryer basket/drawer with oil. Unlike traditional deep fryers, air fryers require little to no oil to produce crispy results.

26. This product contains a light source of energy efficiency class G.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

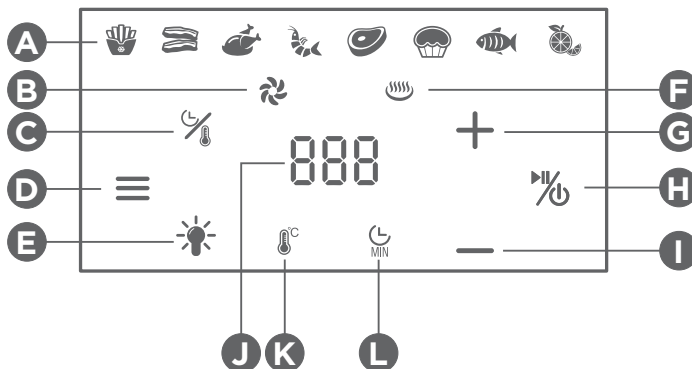
Rated voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	2000 W
Temperature range:	80 °C – 200 °C
Timer:	1 – 60 minutes
Capacity:	7.6 L (8 qt)
Protection class:	Class I

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1. AIR FRYER

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Air inlet                                | 5. Airflow tray               |
| 2. Main unit                                | 6. Divider (with up arrow)    |
| 3. Basket handle                            | 7. Touch screen control panel |
| 4. Air fryer basket with see-through window | 8. Air outlet                 |









### 3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW



- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| A. Preset Cooking Mode icons | G. + button                     |
| B. Fan icon                  | H. Power and Start/Pause button |
| C. Timer/Temperature button  | I. – button                     |
| D. Menu button               | J. Timer or temperature value   |
| E. Light button              | K. Celsius icon                 |
| F. Cooking/Heating icon      | L. Minutes icon                 |

### 3.3. PRESET COOKING MODES

The air fryer has 8 preset cooking modes. The default time and temperature in the Preset Modes are adjustable. The cooking time and temperature may vary depending on the size, quantity, type of food, and whether or not the food is frozen. Adjust the settings as required.

Preset Cooking Modes		Temperature		Time (min.)		Turn Reminder (beep)
Icon	Preset Mode	Default	Adjustable Range	Default	Adjustable Range	
	Fries	200 °C	80-200 °C	30	1-60	Turn
	Bacon	180 °C	80-200 °C	6	1-60	Turn
	Chicken, drumsticks	200 °C	80-200 °C	35	1-60	Turn
	Shrimps	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Turn
	Steaks	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Turn
	Cakes	160 °C	80-200 °C	15	1-60	—
	Fish	180 °C	80-200 °C	18	1-60	Turn
	Dehydrate fruits	45 °C	30-80 °C	8H	1 hr - 24 hrs	—

## 4. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Check that the air fryer has no visible damage and no parts are missing.
- Before using the appliance for the first time, or before using it after a prolonged storage, clean the appliance and accessories following the instructions in the CLEANING AND CARE section.

## 5. PLACEMENT



- Place the appliance on a level, stable, dry, and heat-resistant surface.

**IMPORTANT:** Use a heat-resistant mat under the appliance to protect the kitchen countertop or tabletop from heat damage. Failure to do so may result in a darkening of the countertop or table finish, staining, or permanent blemishes.












## 6. OPERATION

- For best results when air frying, we recommend preheating the air fryer for **3 minutes** before adding food, if the appliance is cold.
- Always use the airflow tray in the air fryer basket. The tray allows hot air to circulate around the food and excess fats and oils to drip to the bottom of the basket, preventing them from collecting under the food.
- Do not fill the basket to more than  $\frac{3}{4}$  full to ensure consistent cooking and better heat circulation.
- When preparing large quantities of food (for example fries, shrimp, chicken drumsticks or frozen snacks), shake, turn or mix the ingredients in the basket 2 or 3 times for a result homogeneous.

### 6.1. USING THE AIR FRYER

1. Insert the air fryer basket into the main unit with the airflow tray inside. Do not use the air fryer basket without the airflow tray.
2. Plug the appliance into a grounded electrical outlet.
  - The air fryer will enter Standby Mode. The control panel will only display the  button to indicate the air fryer is connected to the power supply.
3. Touch the  button to turn the air fryer on.
  - After turning the appliance on, the default temperature and time in Manual Mode are **200 °C and 15 minutes**.

### Preheating with Manual Mode

4. To preheat the air fryer, touch the  button to display the  icon, and then touch the  or  button to set 3 minutes on the timer.
5. Touch the  button to display the  icon, and then touch the  or  button to set the temperature according to the recipe (→ PRESET COOKING MODES; AIR FRYING GUIDE).
6. Touch the  button to confirm and start preheating.
  - The control panel will display  and the flashing  icon. The timer and temperature values will alternate on the screen.
  - At the end of the timer, the air fryer will automatically turn off and beep 5 times.

### Filling the air fryer basket









7. After the 3 minutes have elapsed and you hear 5 beeps, pull out the air fryer basket by the handle and place it on a flat and heat-resistant surface.
8. Put the prepared ingredients on the airflow tray. Do not exceed the "MAX" level marked inside the air fryer basket to ensure proper cooking and air circulation.
9. If you are preparing two different ingredients at the same time, you can use the divider. Slide the divider into the two slots in the air fryer basket, with the arrow mark pointing upward, and fill each side of the basket with the ingredients.
  - Make sure the ingredients require the same cooking settings, and reduce the amount of

the ingredients to half (→ AIR FRYING GUIDE; PRESET COOKING MODES).

























10. Insert the air fryer basket back into the main unit.

NOTE: Skip steps 11 to 13 if you prefer to air fry with a Preset Mode.

### Air frying with Manual Mode

11. Touch the  button to display  or , and then touch  or  to set the cooking temperature and time according to the recipe (→ AIR FRYING GUIDE; PRESET COOKING MODES).
12. Touch the  button to confirm and start cooking.
  - The control panel will display  and the flashing  icon. The timer and temperature values will alternate on the screen.
13. Go to step 17.

### Air frying with a Preset Mode

14. To select a Preset Mode, touch the  button repeatedly to scroll through the 8 preset cooking modes and stop when the desired mode is highlighted (→ PRESET COOKING MODES).
  - The Preset Mode highlighted will flash on the control panel.
15. If you need to adjust the default temperature or time of the Preset Mode, touch the  button to display  or , and then touch the  or  button to adjust.
16. Touch the  button to confirm and start cooking.
  - The control panel will display , the flashing , and the Preset Mode icon. The timer and temperature values will alternate on the screen.
17. To turn on the light of the cooking cavity, touch the  button. The light will automatically turn off after **60 seconds**.
18. Halfway through the cooking time, pull out the air fryer basket to check the food for browning and doneness. Certain foods need to be shaken or turned halfway through cooking. Grasp the handle firmly and gently shake the food in the air fryer basket or turn the food over with a pair of tongs, as suitable (→ PRESET COOKING MODES; AIR FRYING GUIDE). Reinsert the air fryer basket into the main unit to continue cooking.
  - Fries with two times turn reminder, one is at 1/3 of all cooking time and another one is at 2/3 of all cooking time, Bacon/Chicken/Shrimps/Steaks/Fish with one time turn reminder at 2/3 of all cooking time.
  - The air fryer turns off and pauses the timer when the air fryer basket is removed, and resumes cooking when the air fryer basket is reinserted into the air fryer.
19. If the food is not ready yet and you need to adjust the timer or temperature during the cooking process, touch the  button to display  or , and then touch  or  to adjust.
20. If you need to stop or pause the cooking process before it ends, touch the  button.
  - Cooking will stop and the  icon will not be displayed. The  icon will flash for 20 seconds and then turn off. You can touch the  button again to resume cooking.
21. Wait until the timer ends and the air fryer turns off.
  - When the timer ends, the control panel will display "END", the  button, and the  icon flashing. After 20 seconds, the  icon will turn off with 5 beeps and the fan will stop. Only the  button will be displayed when the air fryer is off in Standby Mode.
22. Pull out the air fryer basket and place it on a flat and heat-resistant surface. Use a pair of tongs to transfer the food to a serving plate. Do not turn the basket over to avoid pouring excess fats and oils collected in the bottom onto the food.
23. If you need to continue cooking another batch of food, use kitchen paper to wipe off any excess fats and oils in the bottom of the air fryer basket to prevent smoking. It will not be necessary to preheat the appliance while it is hot.
24. To turn off the air fryer, touch and hold the  button for **3 seconds**.
25. Once finished using the appliance, unplug the power cord from the electrical outlet. Wait until the appliance cools down completely before moving or cleaning it.



**CAUTION –Risk of burns:**

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

## 6.2. AIR FRYING GUIDE

Food	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake/ Turn	Remark
<b>Potato &amp; fries (Shake, turn or stir 2-3 times during cooking)</b>					
Thin frozen fries	500-1800	18-26	200	Shake	/
Thick frozen fries	500-1800	22-30	200	Shake	/
Potato gratin	400	20-25	200	/	/
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-400	10-15	180	Turn	/
Pork chops	100-400	10-15	180	Turn	/
Hamburger	100-400	10-15	180	Turn	/
Sausage roll	100-400	13-15	200	/	/
Drumsticks	100-400	25-30	180	Shake/ Turn	/
Chicken breast	100-400	15-20	180	Turn	/
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-350	8-10	200	Turn	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200	Shake/ Turn	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180	/	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10	160	/	/
<b>Baking</b>					
Cake	250	8-15	180	/	Use baking tin
Quiche	350	20-22	180	/	Use baking tin/ oven dish
Muffins	250	15-18	200	/	Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160	/	Use baking tin/ oven dish

### 6.3. SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE

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

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

### 6.4. AIR FRYING TIPS

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

## 7. CLEANING AND CARE



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



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

- Clean the appliance after each use.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- Clean the air fryer basket, airflow tray, and divider with warm soapy water using a soft sponge. Rinse and dry thoroughly. The air fryer basket is dishwasher safe on the top rack of the dishwasher. The airflow tray and divider are also dishwasher safe.  
**TIP:** If the air fryer basket, airflow tray, or divider has stubborn food residue, you can fill the air fryer basket with warm soapy, then put the airflow tray and divider inside to soak them for about 10 minutes. Rinse well and dry thoroughly.
- Wipe the main unit with a soft, moist cloth. To remove any food residue from the heating element, use a soft brush or a moist cloth. Dry completely with a soft, dry cloth.
- Allow all parts to dry completely before using or storing.
- Store the appliance unplugged, in a cool, clean and dry place.

## 8. GUARANTEES

### Guarantees and limitations of liability

Products are guaranteed for a period of 36 months from the date of purchase, or from the date of delivery to the customer's home. Depending on the country, this guarantee consists of 24 to 36 months of validity for the legal compliance guarantee.

For countries that only implement a 24-month legal compliance guarantee, a 12-month commercial guarantee is applied at the end of the first guarantee, and supplements it.

### Guarantee application procedure

#### For the legal compliance guarantee

Please consult your retailer for information and/or to refer to their GTCs (General Terms and Conditions of Sale).

#### For the commercial guarantee

Please go to the reception desk at your place of purchase with your proof of purchase (e.g. sales receipt), the product and the accessories it came with, and its original packaging, for all countries other than France. It is important to have the date of purchase, the model and the serial number or IMEI number to hand (this information is usually indicated on the product, packaging, or on your proof of purchase). You'll need to bring back the product with the accessories needed for its correct functioning (power supply, adapter, etc.). If your claim is covered by the guarantee, the after-sales service may, within the limits of local law, either:

- Repair or replace faulty parts.
- Exchange the returned product with a product that has, at the least, the same features and that offers equivalent performances.
- Refund the product at the price stated on the proof of purchase.

Repaired or replaced products may include new and/or reconditioned hardware and components.

### Commercial guarantee exclusions:

- Damages or problems caused by improper use, accident, tampering/modification or an unsuitable current or voltage connection.
- Use or storage conditions which are detrimental to the good conservation of the appliance (oxidation, corrosion), use of energy, use or installation non-compliant with the manufacturer's instructions, or negligence or use of peripherals, software or consumables which are unsuitable.
- Professional or collective, industrial or commercial use of the product.
- Products that have been modified, or which have damaged, altered, erased or oxidised guarantee seals or serial numbers.
- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for 6 months.
- Battery failure, caused by overcharging or by failure to follow the safety instructions set out in the manual.
- Cosmetic damage, including scratches, bumps or vandalism.
- Damage caused by any servicing operations carried out by non-authorized persons.
- Faults caused by normal wear and tear or the normal ageing of the product: seals, filters, accessories, vacuum cleaner brush and hose, lamps, overhead projector lamps, washing machine paddles, etc.
- Software updates as a consequence of changes to network settings.
- Damage caused by elements external to the appliance (foreign bodies, insects, etc.).
- The contents of the devices - freezer, washing machine, etc. (food, clothing, etc.)
- Product failure caused by the use of third-party software to modify, change, adapt or alter the product as is.



- Product failure resulting from its use without the accessories supplied with the product or approved by the Manufacturer.
- Parts for normal wear and tear or damage from use: tyre, inner tube, brake, etc.

The customer is responsible for regularly backing up the data contained on their hard disk or in the internal memory of their device, and this before any claim is submitted.

Auchan cannot be held liable for the loss or destruction of stored data, nor may it be held liable for damage caused to software resulting from, in particular, a restoration or a breakdown.

Similarly, Auchan is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

Under no circumstances shall the provisions set out above reduce or eliminate: the legal guarantee referred to above, and the manufacturer's commercial guarantee, if applicable (see guarantee form).

# TABLE DES MATIÈRES :

FR

<b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>P. 14</b>
<b>2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>P. 17</b>
<b>3. DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	<b>P. 17</b>
<b>4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	<b>P. 19</b>
<b>5. EMPLACEMENT</b>	<b>P. 19</b>
<b>6. FONCTIONNEMENT</b>	<b>P. 19</b>
<b>7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>P. 23</b>
<b>8. GARANTIES</b>	<b>P. 24</b>

## **1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

1. Afin d'éviter tout danger électrique, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

2. Pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

3. Cet appareil possède un minuteur intégré et s'éteindra automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou étant dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

6. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque manière que

ce soit.

7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

8.  **RISQUE DE BRÛLURES** : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'utilisation et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après l'utilisation.

9. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.

11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste à distance de toute surface chaude. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.

12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.

13. Si la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.


14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière ou d'une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.


15. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.

16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

17. Si l'appareil rejette de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez l'arrêt de la fumée avant de retirer le compartiment à friture.

18. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.

19.  Ce symbole indique que les composants sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.

20.  Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage informe que cet équipement, après sa

durée de vie utile, ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, comprenant des points de collecte locaux, des magasins et des collectivités locales, créent un système approprié permettant la collecte de l'équipement. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts néfastes pour la santé humaine et pour l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inapproprié de ces équipements.

21. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

22. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou de matériaux inflammables (par ex : rideaux, nappes, papiers peints, etc.).

23. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Gardez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.

24. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou d'une humidité élevée (par ex. : dans une cave humide, près d'une piscine ou près d'une baignoire).

25. Ne remplissez jamais le panier/compartiment à friture de la friteuse avec de l'huile. Contrairement aux friteuses traditionnelles, les friteuses sans huile nécessitent peu ou pas d'huile pour produire des résultats croustillants.

26. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2000 W
Plage de température :	80 °C - 200 °C
Minuteur :	1 – 60 minutes
Capacité :	7,6 L (8 qt)
Classe de protection :	Classe I

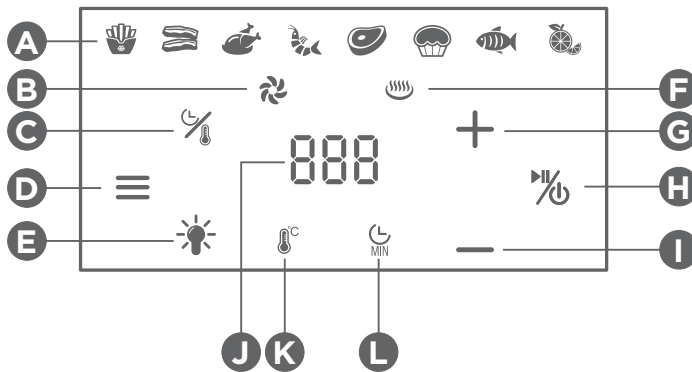
FR

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. FRITEUSE SANS HUILE

- |   |  |
|---|--|
| 1. Entrée d'air                                 | 5. Plateau de circulation d'air          |
| 2. Unité principale                             | 6. Séparateur (avec flèche vers le haut) |
| 3. Poignée du panier                            | 7. Panneau de commande à écran tactile   |
| 4. Panier de friteuse avec fenêtre transparente | 8. Sortie d'air                          |

### 3.2. APÉRÇU DU PANNEAU DE CONTRÔLE











- |  |   |
|--|---|
| A. Icônes du mode de cuisson pré-réglé | H. Bouton d'alimentation et de démarrage/ pause |
| B. Icône du ventilateur                | I. Bouton –                                     |
| C. Bouton de minuterie/température     | J. Valeur de la minuterie ou de la température  |
| D. Touche Menu                         | K. Icône Celsius                                |
| E. Bouton éclairage                    | L. Icône des minutes                            |
| F. Icône de cuisson/chauffage          |   |
| G. Bouton +                            |   |

### 3.3. MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS

La friteuse sans huile dispose de 8 modes de cuisson préréglés. La durée et la température par défaut de chaque mode préréglé sont réglables. Le temps de cuisson et la température peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité, du type d'aliment et du fait que l'aliment soit congelé ou non. Ajustez les paramètres selon vos besoins.

FR

Modes de cuisson prédéfinis		Température		Durée (min)		Rappel de rotation (bip)
Icône	Mode préréglage	Par défaut	Portée réglable	Par défaut	Portée réglable	
	Frites	200 °C	80-200 °C	30	1-60	Retourner
	Bacon	180 °C	80-200 °C	6	1-60	Retourner
	Poulet, pilons	200 °C	80-200 °C	35	1-60	Retourner
	Crevettes	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Retourner
	Steaks	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Retourner
	Gâteaux	160 °C	80-200 °C	15	1-60	—
	Poisson	180 °C	80-200 °C	18	1-60	Retourner
	Déshydrater des fruits	45 °C	30-80 °C	8 H	1 heure - 24 heures	—

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que la friteuse sans huile ne présente aucun dommage visible et qu'aucune pièce ne manque.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou avant de l'utiliser après une période de rangement prolongée, nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les consignes de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.



## 5. EMPLACEMENT

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et thermorésistante.
- IMPORTANT** : utilisez un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger le plan de travail de la cuisine ou la table des dommages causés par la chaleur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un assombrissement de la finition du comptoir ou de la table, des taches ou des imperfections permanentes.












## 6. FONCTIONNEMENT

- Pour de meilleurs résultats lors de la friture sans huile, nous recommandons de préchauffer la friteuse pendant **3 minutes** avant d'ajouter les aliments, si l'appareil est froid.
- Utilisez toujours le plateau de circulation d'air dans le panier de la friteuse sans huile. Le plateau permet à l'air chaud de circuler autour des aliments et aux graisses et huiles excédentaires de s'égoutter au fond du panier, évitant ainsi qu'elles ne s'accumulent sous les aliments.
- Ne remplissez pas le panier au-delà des  $\frac{3}{4}$  pour garantir une cuisson homogène et une meilleure circulation de la chaleur.
- Lors de la préparation de grandes quantités d'aliments (comme par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, retournez ou mélangez les ingrédients 2 ou 3 fois dans le panier pour une cuisson homogène.

### 6.1. UTILISATION DE LA FRITEUSE SANS HUILE

1. Insérez le panier de la friteuse sans huile dans l'unité principale avec le plateau de circulation d'air à l'intérieur. N'utilisez pas le panier de la friteuse sans huile sans le plateau de circulation d'air.
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre.
  - La friteuse sans huile se met en mode veille. Le panneau de contrôle affiche uniquement le bouton  pour indiquer que la friteuse sans huile est connectée à l'alimentation électrique.
3. Appuyez sur le bouton  pour allumer la friteuse.
  - Après la mise en marche de l'appareil, la température et la durée par défaut en mode manuel sont de **200 °C** et de **15 minutes**.

#### Préchauffage en mode manuel









4. Pour préchauffer la friteuse, appuyez sur la touche  pour afficher l'icône , puis appuyez sur la touche  ou  pour régler la minuterie sur 3 minutes.
5. Effleurez la touche  pour afficher l'icône , puis effleurez la touche  ou  pour régler la température en fonction de la recette (→ MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS ; GUIDE DE CUISSON À L'AIR).
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer et commencer le préchauffage.
  - Le panneau de contrôle affiche  et l'icône clignotante . La minuterie et les valeurs de la température s'affichent alternativement à l'écran.
  - La friteuse sans huile s'éteint automatiquement et émet 5 bips à la fin de la minuterie.

## remplissage du panier de la friteuse sans huile
















7. Lorsque les 3 minutes se sont écoulées et que vous entendez 5 bips, retirez le panier de la friteuse par la poignée et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.
8. Placer les ingrédients préparés sur le plateau de circulation d'air. Ne dépassez pas le repère de niveau « MAX » dans le panier de la friteuse sans huile pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air.
9. Si vous préparez deux ingrédients différents en même temps, vous pouvez utiliser le séparateur. Glissez le séparateur dans les deux fentes du panier de la friteuse sans huile, la flèche pointant vers le haut, et remplissez chaque côté du panier avec les ingrédients.
  - Assurez-vous que les ingrédients nécessitent les mêmes réglages de cuisson et réduisez la quantité d'ingrédients de moitié (→ GUIDE DE CUISSON SANS HUILE ; MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS).
10. Réinsérez le panier de la friteuse sans huile dans l'unité principale.

REMARQUE : Sautez les étapes 11 à 13 si vous préférez cuire sans huile avec un mode pré-réglé.










## Friture sans huile avec mode manuel

11. Appuyez sur la  touche pour afficher  ou , puis appuyez sur la touche  ou  pour régler la température et la durée de cuisson en fonction de la recette (→ GUIDE DE CUISSON SANS HUILE : MODES DE CUISSON PRÉVUS).
12. Appuyez sur la touche  pour confirmer et démarrer la cuisson.
  - Le panneau de contrôle affiche  et l'icône clignotante . La minuterie et les valeurs de la température s'affichent alternativement à l'écran.
13. Passez à l'étape 17.

## Friture sans huile avec un mode pré-réglé

14. Pour sélectionner un mode pré-réglé, appuyez sur la touche  pour faire défiler les 8 modes de cuisson pré-réglés et arrêtez-vous lorsque le mode souhaité est mis en surbrillance (→ MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS).
  - Le mode pré-réglé mis en évidence clignote sur le panneau de commande.
15. Si vous devez régler la température ou l'heure par défaut du mode pré-réglé, appuyez sur la touche  pour afficher  ou , puis appuyez sur la touche  ou  pour effectuer le réglage.
16. Appuyez sur la touche  pour confirmer et démarrer la cuisson.
  - Le panneau de commande affiche , le symbole clignotant  et l'icône du mode pré-réglé. La minuterie et les valeurs de la température s'affichent alternativement à l'écran.
17. Pour allumer la lumière de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche . La lumière s'éteint automatiquement après **60 secondes**.
18. À la moitié du temps de cuisson, sortez le panier de la friteuse pour vérifier le brunissement et la cuisson des aliments. Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson. Saisissez fermement la poignée et secouez doucement les aliments dans le panier de la friteuse ou retournez-les à l'aide d'une pince, selon le cas (→ MODES DE CUISSON PRÉVUS ; GUIDE DE LA FRITURE SANS HUILE). Réinsérez le panier de la friteuse dans l'unité principale pour poursuivre la cuisson.
  - Frites : deux rappels de rotation, l'un est à 1/3 du temps de cuisson total et un autre est à 2/3 du temps. Bacon/poulet/crevettes/steaks/poissons : rappel de rotation à 2/3 du temps de cuisson total.
  - La friteuse s'éteint et met en pause la minuterie lorsque le panier de la friteuse est retiré, et reprend la cuisson lorsque le panier de la friteuse est réinséré dans la friteuse.
19. Si les aliments ne sont pas encore prêts et que vous devez régler la minuterie ou la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche  pour afficher  ou , puis appuyez sur  ou  pour effectuer le réglage.



20. Si vous devez arrêter ou mettre en pause le processus de cuisson avant sa fin, appuyez sur la touche .
  - La cuisson s'arrête et l'icône  ne s'affiche pas. L'icône  clignote pendant 20 secondes, puis s'éteint. Vous pouvez toucher à nouveau la touche  pour reprendre la cuisson.
21. Attendez que la minuterie s'arrête et que la friteuse sans huile s'éteigne.
  - Lorsque la minuterie s'arrête, le panneau de commande affiche « END », le bouton  et l'icône  clignotent. Après 20 secondes, l'icône  s'éteint avec 5 bips et le ventilateur s'arrête. Seule la touche  s'affiche lorsque la friteuse est éteinte en mode veille.
22. Sortez le panier de la friteuse sans huile et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Utilisez une pince pour transférer les aliments sur un plat. Ne retournez pas le panier afin d'éviter que l'excès de graisses et d'huiles accumulées dans le fond ne se déverse sur les aliments.
23. Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, utilisez du papier absorbant pour essuyer l'excès de graisses et d'huiles au fond du panier de la friteuse afin d'éviter qu'elles ne fument. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil lorsqu'il est chaud.
24. Pour éteindre la friteuse sans huile, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant **3 secondes**.
25. Une fois que vous n'utilisez plus l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.



#### ATTENTION – Risque de brûlures :

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

## 6.2. GUIDE DE CUISSON

Aliments	Min-max Quantité (g)	Horloge (min.)	Température (°C)	Secouer/ retourner	Remarque
<b>Pommes de terre et frites(Secouez, retournez ou mélangez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson)</b>					
Frites fines surgelées	500-1800	18-26	200	Secouer	/
Frites épaisses surgelées	500-1800	22-30	200	Secouer	/
Gratin de pommes de terre	400	20-25	200	/	/
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-400	10-15	180	Retourner	/
Côtelettes de porc	100-400	10-15	180	Retourner	/
Hamburger	100-400	10-15	180	Retourner	/
Roulade de saucisse	100-400	13-15	200	/	/
Pilons	100-400	25-30	180	Secouer/ retourner	/
Blanc de poulet	100-400	15-20	180	Retourner	/
<b>En-cas</b>					
Rouleaux de printemps	100-350	8-10	200	Retourner	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-400	6-10	200	Secouer	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Bâtonnets de poisson congelés	100-350	6-10	200	Secouer/ retourner	Utiliser des produits prêts à l'emploi
En-cas surgelés au fromage pané	100-350	8-10	180	/	Utiliser des produits prêts à l'emploi
Légumes farcis	100-350	10	160	/	/
<b>Cuisson</b>					
Gâteau	250	8-15	180	/	Utiliser une plaque de cuisson
Quiche	350	20-22	180	/	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat au four
Muffins	250	15-18	200	/	Utiliser une plaque de cuisson
En-cas sucrés	350	20	160	/	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat au four

### 6.3. TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE REQUISE

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

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

### 6.4. CONSEILS DE CUISSON

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

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



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

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez le panier de la friteuse sans huile, le plateau de circulation d'air et le séparateur avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement. Le panier de la friteuse peut être lavé au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Le plateau et le séparateur de flux d'air peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

**ASTUCE :** Si le panier de la friteuse sans huile, le plateau de circulation d'air ou le séparateur présentent des résidus alimentaires tenaces, vous pouvez remplir le panier de la friteuse avec du savon tiède, puis placer le plateau de circulation d'air et le séparateur à l'intérieur pour les faire tremper pendant environ 10 minutes. Rincer abondamment et sécher soigneusement.

- Essuyez l'unité principale avec un chiffon doux humide. Pour éliminer les résidus alimentaires de l'élément chauffant, utilisez une brosse douce ou un chiffon humide. Séchez complètement avec un chiffon doux et sec.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant d'utiliser ou de ranger l'appareil.
- Rangez l'appareil débranché dans un endroit frais, propre et sec.

## 8. GARANTIES

### Garanties et limites de responsabilité

Les produits sont garantis pendant une durée de 36 mois à compter de la date d'achat ou de la date de livraison au domicile du client. Selon les pays, cette garantie se compose de 24 à 36 mois de garantie légale de conformité.

Pour les pays qui ne bénéficieraient que de 24 mois de garantie légale de conformité, une garantie commerciale de 12 mois entre en vigueur à l'expiration de la première, et en complément de celle-ci.

### Modalités de Mise en oeuvre des garanties

#### Pour la garantie légale de conformité

Nous vous invitons à vous informer auprès de votre distributeur et/ou à vous référer à ses CGVs (Conditions Générales de Vente).

#### Pour la garantie commerciale

Nous vous invitons à rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (tel que le ticket de caisse), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine, pour tous pays autre que la France. Pour une prise en charge en France, nous vous invitons à effectuer votre demande sur notre site : <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat). Vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.). Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses
- Échanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat mentionné sur la preuve d'achat.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

#### Exclusion de la garantie commerciale:

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- L'utilisation ou le stockage nuisible à la bonne conservation de l'appareil (oxydation, corrosion), d'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du constructeur ou de négligences ou de l'utilisation de périphériques, logiciels ou consommables inadaptés.
- L'utilisation professionnelle ou collective, industrielle ou commerciale du produit.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.

- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou vandalisme
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit : joints, filtres, accessoires, brosse et flexible d'aspirateur, lampes, lampes de rétroprojecteur, aubes de lave-linge, etc.
- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau
- Les dommages provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (corps étrangers, insectes, etc.)
- Le contenu des appareils - congélateur, lave-linge...- (denrées, vêtements,...)
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer adapter ou modifier l'existant.
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires fournis avec le produit ou homologués par le Fabricant.
- Les pièces pour l'usure normale ou dommage d'utilisation : pneu, chambre à air, frein,...

Le client doit faire son affaire personnelle de la sauvegarde régulière des données contenues sur son disque dur ou dans la mémoire interne de son appareil, et ce avant tout dépôt.

Auchan ne peut être tenu pour responsable de la perte ou de la destruction de données stockées ni des dommages aux logiciels consécutifs notamment à une restauration ou une panne.

De même, Auchan n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Les dispositions ci-dessus ne peuvent en aucun cas réduire ou supprimer : la garantie légale visée ci-dessus, et la garantie commerciale du constructeur, si elle existe (cf. bon de garantie).

# DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

<b>1. MEDIDAS DE SEGURIDAD</b>	<b>P. 26</b>
<b>2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>P. 29</b>
<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>P. 29</b>
<b>4. ANTES DEL PRIMER USO</b>	<b>P. 30</b>
<b>5. UBICACIÓN</b>	<b>P. 30</b>
<b>6. MODO DE EMPLEO</b>	<b>P. 31</b>
<b>7. LIMPIEZA Y CUIDADOS</b>	<b>P. 34</b>
<b>8. GARANTÍAS</b>	<b>P. 35</b>

ES

## 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

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

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


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

4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales con o falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

5. Los niños no deben jugar con el aparato.

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

7. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar cualquier peligro.

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

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

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

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

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

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


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


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

16. Nunca opere el dispositivo sin supervisión.

17. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de retirar el cajón.

18. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. No está destinado a uso en exteriores.

19.  Este símbolo indica que los materiales están aprobados para el contacto con alimentos.

20.  El marcado de este aparato (símbolo de un contenedor de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE relativa a los «aparatos eléctricos y electrónicos usados». Este marcado informa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a los operadores de recogida de los

aparatos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, que incluyen los puntos de recogida locales, las tiendas y las administraciones locales, crean un sistema adecuado para la recogida del aparato. Una recogida adecuada de los aparatos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar los impactos nocivos para la salud de las personas y el medio ambiente que se deriven de los componentes peligrosos presentes, así como de un almacenamiento y tratamiento no adecuado de dichos aparatos.

21. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

22. No utilice el aparato cerca de líquidos o gases inflamables, ni de materiales inflamables (p. ej., cortinas, manteles, papel de pared, etc.).

23. No coloque el aparato contra una pared u contra otros aparatos. Mantenga una distancia libre mínima en todos los lados de al menos 10 cm. No obstruya las entradas y salidas de aire del aparato.

24. No use el aparato cerca de agua o con humedad elevada (por ejemplo, en un sótano húmedo, junto a una piscina, lavabo o bañera).

25. No llene nunca la cesta/cajón de la freidora de aire con aceite. A diferencia de las freidoras tradicionales, las de aire requieren poco o nada de aceite para producir resultados crujientes.

26. Este producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.



## 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	2000 W
Rango de temperatura:	80 °C – 200 °C
Temporizador:	1 – 60 minutos
Capacidad:	7,6 L (8 qt)
Clase de protección:	Clase I

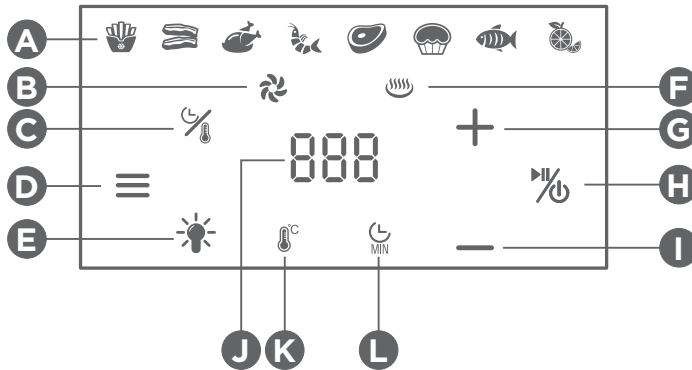
ES

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1. FREIDORA DE AIRE

- |   |  |
|---|--|
| 1. Entrada de aire                                    | 5. Bandeja de circulación de aire      |
| 2. Unidad principal                                   | 6. Divisor (con flecha hacia arriba)   |
| 3. Asa de la cesta                                    | 7. Panel de control de pantalla táctil |
| 4. Cesta de freidora de aire con ventana transparente | 8. Salida de aire                      |

### 3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL











- |  |   |
|--|---|
| A. Iconos de modo de cocción preestablecidos | G. + botón                              |
| B. Icono de ventilador                       | H. Botón de encendido y de inicio/pausa |
| C. Botón Temporizador/Temperatura            | I. – botón                              |
| D. Botón de selección de menú                | J. Temporizador o valor de temperatura  |
| E. Botón de luz                              | K. Icono de grados centígrados          |
| F. Icono de cocción/calefacción              | L. Icono de minutos                     |

### 3.3. MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

La freidora de aire tiene 8 modos de cocción preestablecidos. El tiempo y la temperatura predeterminados en los modos predefinidos son ajustables. El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar según el tamaño, la cantidad, el tipo de alimento y si el alimento está congelado o

no. Ajuste la configuración según sea necesario.

ES

Modos de cocción preestablecidos		Rango de		Tiempo (min.)		Reco- ratorio de giro (pitido)
Símbo- lo	Modo prees- tablecido	Prede- termina- do	Rango ajustable	Prede- termi- nado	Rango ajustable	
	Patatas fritas	200 °C	80-200 °C	30	1-60	Girar
	Panceta	180 °C	80-200 °C	6	1-60	Girar
	Pollo, muslos	200 °C	80-200 °C	35	1-60	Girar
	Gambas	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Girar
	Filetes	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Girar
	Tortas	160 °C	80-200 °C	15	1-60	—
	Pescado	180 °C	80-200 °C	18	1-60	Girar
	Frutas deshi- dratadas	45 °C	30-80 °C	8H	1 h - 24 h	—

#### 4. ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Compruebe que la freidora no tiene daños visibles y no faltan piezas.
- Antes de usar el aparato por primera vez, o antes de usarlo después de un almacenamiento prolongado, limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones de la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.



#### 5. UBICACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, seca y resistente al calor. **IMPORTANTE:** Utilice una alfombrilla resistente al calor debajo del aparato para proteger la encimera de la cocina o la mesa de posibles daños causados por el calor. El no hacerlo puede resultar en un oscurecimiento del acabado de la encimera o de la mesa, manchas o imperfecciones permanentes.












## 6. MODO DE EMPLEO

- Para obtener los mejores resultados al freír con aire, recomendamos precalentar la freidora de aire durante **3 minutos** antes de añadir los alimentos, si el aparato está frío.
- Utilice siempre la bandeja de circulación de aire en la cesta de la freidora. La bandeja permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos y que el exceso de grasas y aceites gotee hasta el fondo de la cesta, evitando que se acumulen debajo de los alimentos.
- No llene la cesta a más de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad para garantizar una cocción uniforme y una mejor circulación del calor.
- Cuando prepare grandes cantidades de comida (por ejemplo, patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), agite, gire o mezcle los ingredientes en la cesta 2 ó 3 veces para obtener un resultado homogéneo.

### 6.1. USO DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Inserte la cesta de la freidora en la unidad principal con la bandeja de circulación de aire dentro. No use la cesta de la freidora sin la bandeja de circulación de aire.
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.
  - La freidora de aire entrará en modo de espera. El panel de control sólo mostrará el botón  para indicar que la freidora de aire está conectada a la red eléctrica.
3. Pulse el botón  para encender la freidora de aire.
  - Después de encender el aparato, la temperatura y el tiempo predeterminados en modo manual son **200 °C y 15 minutos**.

#### Precalentamiento con modo manual









4. Para precalentar la freidora, pulse el botón  para mostrar el icono  y luego pulse el botón  o  para configurar 3 minutos en el temporizador.
5. Pulse el botón  para mostrar el icono  y luego pulse el botón  o  para configurar la temperatura según la receta (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS. GUÍA PARA FREÍR POR AIRE).
6. Pulse el botón  para confirmar y comenzar a precalentar.
  - El panel de control mostrará  y el icono  parpadeando. Los valores del temporizador y la temperatura se alternarán en la pantalla.
  - Al final del temporizador, la freidora se apagará automáticamente y emitirá 5 pitidos.

#### Llenado de la cesta de la freidora

7. Después de que hayan transcurrido los 3 minutos y escuche 5 pitidos, saque la cesta de la freidora por el asa y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
8. Coloque los ingredientes preparados en la bandeja de flujo de aire. No sobrepase el nivel "MAX" marcado en el interior de la cesta de la freidora de aire para garantizar una cocción y una circulación del aire adecuadas.
9. Si está preparando dos ingredientes diferentes al mismo tiempo, puede usar el divisor. Deslice el divisor en las dos ranuras de la cesta de la freidora, con la flecha apuntando hacia arriba, y llene cada lado de la cesta con los ingredientes.
  - Asegúrese de que los ingredientes requieran los mismos ajustes de cocción y reduzca la cantidad de los ingredientes a la mitad (→ GUÍA PARA FREÍR CON AIRE. MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS).
10. Vuelva a insertar la cesta de la freidora en la unidad principal.

























NOTA: Omíta los pasos 11 a 13 si prefiere freír con un modo preestablecido.

#### Freír por aire con modo manual

11. Pulse el botón  para mostrar  o  y luego pulse  o  para programar la temperatura y el tiempo de cocción según la receta (→ GUÍA PARA FREÍR POR AIRE. MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS).
12. Pulse  para confirmar y empezar a cocinar.
  - El panel de control mostrará  y el icono  parpadeando. Los valores del temporizador y la temperatura se alternarán en la pantalla.

13. Vaya al paso 17.

### Freír por aire con modo preestablecido

14. Para seleccionar un modo preestablecido, pulse el botón  repetidamente para desplazarse por los 8 modos de cocción preestablecidos y deténgase cuando se resalte el modo deseado (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS).
- El modo preestablecido resaltado parpadeará en el panel de control.
15. Si necesita ajustar la temperatura o la hora predeterminada del Modo Preestablecido, pulse el botón  para mostrar  o  y luego pulse el botón  o  para ajustar.
16. Pulse  para confirmar y empezar a cocinar.
- El panel de control mostrará , el parpadeo de  y el icono del modo preestablecido. Los valores del temporizador y la temperatura se alternarán en la pantalla.
17. Para encender la luz de la cavidad de cocción, pulse el botón . La luz se apagará automáticamente después de **60 segundos**.
18. A la mitad del tiempo de cocción, saque la cesta de la freidora para verificar que los alimentos estén dorados y listos. Ciertos alimentos deben agitarse o darse la vuelta a la mitad de la cocción. Tome el asa con firmeza y agite suavemente la comida en la cesta de la freidora o voltee la comida con un par de pinzas, según corresponda (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS. GUÍA PARA FREÍR POR AIRE). Vuelva a insertar la cesta de la freidora en la unidad principal para continuar cocinando.
- Patatas fritas con dos recordatorios de giro, uno a 1/3 del tiempo de cocción y otro a 2/3 del tiempo de cocción, beicon/pollo/gambas/filetes/pescado con un recordatorio de giro a 2/3 del tiempo de cocción.
  - La freidora se apaga y detiene el temporizador cuando se retira la cesta de la freidora, y reanuda la cocción cuando se vuelve a colocar la cesta de la freidora en la freidora.
19. Si la comida aún no está lista y necesita ajustar el temporizador o la temperatura durante el proceso de cocción, pulse el botón  para mostrar  o  y luego pulse  o  para ajustar.
20. Si necesita detener o pausar el proceso de cocción, pulse el botón .
- La cocción se detendrá y el icono  no se aparecerá. El icono  parpadeará durante 20 segundos y luego se apagará. Puede volver a tocar el botón  para reanudar la cocción.
21. Espere hasta que el temporizador termine y la freidora se apague.
- Cuando finalice el temporizador, el panel de control mostrará "END" y el botón  y el icono  parpadearán. Después de 20 segundos, el icono  se apagará con 5 pitidos y el ventilador se detendrá. Solo el botón  se mostrará cuando la freidora de aire esté apagada en modo de espera.
22. Saque la cesta de la freidora y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor. Use un par de pinzas para transferir la comida a un plato para servir. No dé la vuelta a la cesta para evitar verter sobre los alimentos el exceso de grasas y aceites recogidos en el fondo.
23. Si necesita continuar cocinando otro lote, use papel de cocina para limpiar el exceso de grasas y aceites en el fondo de la cesta de la freidora para evitar que humee. No será necesario precalentar el aparato mientras esté caliente.
24. Para apagar la freidora, mantenga presionado el botón  por **3 segundos**.
25. Una vez que termine de usar el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo.



#### PRECAUCIÓN - Peligro de quemaduras:

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

## 6.2. GUÍA PARA FREÍR POR AIRE

Alimento	Min-máx. Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Rango de (°C)	Agitar/ Girar	Observación
<b>Patatas y patatas fritas (Agite, gire o remueva 2-3 veces durante la cocción)</b>					
Patatas fritas congeladas finas	500-1800	18-26	200	Agitar	/
Patatas fritas congeladas gruesas	500-1800	22-30	200	Agitar	/
Gratinado de patatas	400	20-25	200	/	/
<b>Carne y aves</b>					
Filete de carne	100-400	10-15	180	Girar	/
Chuletas de cerdo	100-400	10-15	180	Girar	/
Hamburguesa	100-400	10-15	180	Girar	/
Rollito de salchicha	100-400	13-15	200	/	/
Muslos de pollo	100-400	25-30	180	Agitar/ Girar	/
Pechugas de pollo	100-400	15-20	180	Girar	/
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-350	8-10	200	Girar	Listo para usar en el horno
Nuggets de pollo congelados	100-400	6-10	200	Agitar	Listo para usar en el horno
Palitos de pescado congelados	100-350	6-10	200	Agitar/ Girar	Listo para usar en el horno
Pan molido congelado Aperitivos de queso	100-350	8-10	180	/	Listo para usar en el horno
Verduras rellenas	100-350	10	160	/	/
<b>Horneado</b>					
Pastel	250	8-15	180	/	Utilizar un molde
Quiche	350	20-22	180	/	Utilizar un molde/ Fuente de horno
Magdalenas	250	15-18	200	/	Utilizar un molde
Aperitivos dulces	350	20	160	/	Utilizar un molde/ Fuente de horno

ES

### 6.3. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA SEGURA

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

Ternero, cordero .....	63 °C (145 °F)
Cerdo .....	71 °C (160 °F)
Carne picada .....	71 °C (160 °F)
Aves .....	74 °C (165 °F)
Pescado, marisco .....	63 °C (145 °F)
Recalentar carne, aves, sobras .....	74 °C (165 °F)

### 6.4. CONSEJOS PARA FREÍR

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

## 7. LIMPIEZA Y CUIDADOS



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



**ADVERTENCIA:** Para evitar riesgos eléctricos, no sumerja nunca la unidad principal, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.
- Limpie la cesta de la freidora, la bandeja de flujo de aire y el divisor con agua jabonosa tibia usando una esponja suave. Enjuáguela y séquela bien. La cesta de la freidora de aire se puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas. La bandeja de flujo de aire y el divisor también son aptos para lavavajillas.

**CONSEJO:** Si la cesta de la freidora, la bandeja de flujo de aire o el divisor tienen residuos de alimentos persistentes, puede llenar la cesta de la freidora con jabón tibio, luego coloque la bandeja de flujo de aire y el divisor adentro para remojarlos durante aproximadamente 10 minutos. Enjuague y seque bien.

- Limpie la unidad principal con un paño suave y húmedo. Para eliminar cualquier residuo de comida del elemento calefactor, utilice un cepillo suave o un paño húmedo. Séquelo completamente con un paño seco y suave.
- Deje secar todas las piezas completamente antes de almacenar el aparato.
- Guarde el aparato desenchufado en un lugar fresco, limpio y seco.

## 8. GARANTÍAS

ES

### Garantías y límites de responsabilidad

Los productos están garantizados durante 36 meses a partir de la fecha de compra o de entrega en el domicilio del cliente. Dependiendo del país, esta garantía consiste en 24 a 36 meses de garantía legal de conformidad.

Para los países que gozan de una garantía legal de conformidad de 24 meses, al expirar esta garantía entra en vigor una garantía comercial complementaria de 12 meses.

### Modalidades de aplicación de las garantías

#### Para la garantía legal de conformidad

Le invitamos a solicitar más información a su distribuidor y/o a consultar sus CGV (Condiciones Generales de Venta).

#### Para la garantía comercial

Para todos los países excepto Francia, le invitamos a devolver el producto a la recepción del lugar de venta con el resguardo de la compra (como el recibo), el producto y los accesorios suministrados con su embalaje original. Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o IMEI (por lo general, esta información aparece en el producto, el embalaje o el resguardo de la compra). Debe devolver el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.). En el caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local, sea:

- Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.
- Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funciones y que sea equivalente en cuanto a sus prestaciones.
- Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el resguardo de la compra.

Los productos reparados o sustituidos pueden incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

#### Exclusiones de la garantía comercial:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- El uso o almacenamiento perjudicial para la buena conservación del aparato (oxidación, corrosión), uso de energía, empleo o instalación no conforme a las instrucciones del fabricante o negligencia o uso de periféricos, softwares o consumibles inadecuados.
- Uso profesional o colectivo, industrial o comercial del producto.
- Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, eliminados o estén oxidados.
- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un período de 6 meses.
- El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.
- Los daños estéticos, como los arañazos, abolladuras o deterioros de cualquier otro tipo
- Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Los fallos provocados por un desgaste normal o que se deban al envejecimiento normal del producto: Juntas, filtros, accesorios, cepillo y manguera de aspiradora, lámparas, bombillas de retroproyector, agitadores de lavadora, etc.

- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los daños causados por elementos externos al aparato (cuerpos extraños, insectos, etc.).
- El contenido de los aparatos - congelador, lavadora, etc.- (comida, ropa, etc.)
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares de terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.
- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios incluidos con el producto o autorizados por el fabricante.
- Las piezas debido al desgaste normal o daños por el uso: neumático, cámara de aire, freno, etc.

**ES**

El cliente es responsable de hacer regularmente una copia de seguridad de los datos contenidos en su disco duro o en la memoria interna de su dispositivo antes de cualquier depósito. Alcampo no puede considerarse responsable de la pérdida o destrucción de los datos almacenados ni de los daños en el software que resulten, en particular, de un restablecimiento o una avería. Asimismo, Alcampo no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

Las disposiciones anteriores no pueden reducir ni eliminar en modo alguno: la garantía legal mencionada anteriormente ni la garantía comercial del fabricante, si existiera (consultar el formulario de garantía).



# ÍNDICE:

<b>1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b>	<b>P. 37</b>
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>P. 40</b>
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>P. 40</b>
<b>4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>	<b>P. 41</b>
<b>5. COLOCAÇÃO</b>	<b>P. 41</b>
<b>6. FUNCIONAMENTO</b>	<b>P. 42</b>
<b>7. LIMPEZA E CUIDADOS</b>	<b>P. 45</b>
<b>8. GARANTIAS</b>	<b>P. 46</b>

PT

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não os passe por água da torneira. (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).

2. Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.

3. Este aparelho tem um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando o tempo do temporizador tiver decorrido.


4. Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

5. As crianças não deverão brincar com o aparelho.

6. Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.

7. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído

pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

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

PT

9. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.

10. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.

11. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.

12. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.

13. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.


14. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido. Não coloque nada em cima do aparelho.


15. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.

16. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

17. Se o aparelho libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a gaveta de fritar.

18. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Não foi criado para um uso no exterior.

19.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.

20.  A marcação deste aparelho (símbolo de um caixote do lixo com uma cruz) está em conformidade com a Diretiva europeia 2012/19/UE sobre os «equipamentos elétricos e eletrónicos usados». Esta marcação indica que este equipamento, após o fim da sua vida útil, não pode ser eliminado com outros resíduos domésticos. O utilizador deve entregá-lo aos operadores de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos usados. Os

operadores de recolha, que incluem pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado que permite a recolha do equipamento. Uma recolha apropriada dos equipamentos elétricos e eletrónicos usados permite evitar os impactos nefastos para a saúde humana e para o ambiente resultantes da presença de componentes perigosos, bem como de um armazenamento e tratamento inadequados destes equipamentos.

PT

21. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

22. Não utilize o aparelho perto de líquidos inflamáveis ou gases, ou materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, papel de parede, etc.).

23. Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Mantenha uma distância mínima em redor de, pelo menos, 10 cm. Não bloqueie as entradas e saídas de ar do aparelho.

24. Não use este aparelho perto da água ou em locais com muita humidade (caves, ao lado de piscinas ou banheiras).

25. Nunca encha o cesto/gaveta da Air Fryer com óleo. Ao contrário das fritadeiras tradicionais, as Air Fryers precisam de muito pouco ou nenhum óleo para dar origem a resultados estaladiços.

26. Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe G.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	2000 W
Alcance da temperatura:	80 °C – 200 °C
Temporizador:	1 - 60 minutos
Capacidade:	7,6 L
Classe de proteção:	Classe I

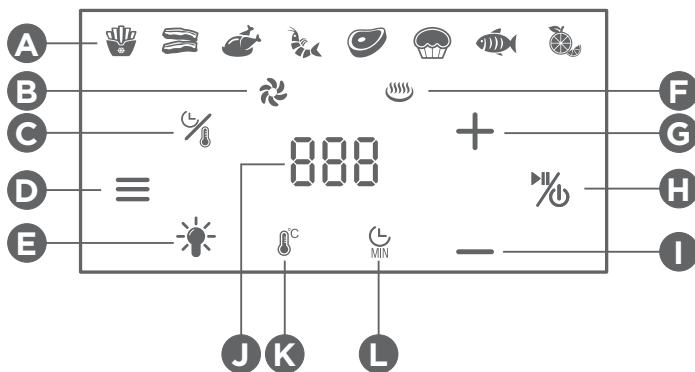
PT

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1. AIR FRYER

1. Entrada do ar
2. Unidade principal
3. Pega do cesto
4. Cesto da Air Fryer com janela de visualização
5. Bandeja do fluxo do ar
6. Divisória (com seta para cima)
7. Painel de controlo tátil
8. Saída do ar

### 3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO











- A. Ícones do modo de cozedura predefinido
- B. Ícone da ventoinha
- C. Botão do temporizador/temperatura
- D. Botão do menu
- E. Botão da luz
- F. Ícone de cozedura/aquecimento
- G. Botão +
- H. Botão da energia e iniciar/pausa
- I. Botão -
- J. Valor do temporizador/temperatura
- K. Ícone de Celsius
- L. Ícone dos minutos

### 3.3. MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

A Air Fryer tem 8 modos de cozedura predefinidos. O tempo e temperatura predefinidos em cada modo predefinido são ajustáveis. O tempo de cozedura e a temperatura podem variar, dependendo do tamanho, quantidade, tipo de alimento e se o alimento está ou não congelado.

Ajuste as definições conforme necessário.

Modos de cozedura predefinidos		Temperatura		Tempo (min.)		Lembrete para abanar/virar (beep)
Ícone	Modo predefinido	Predefinição	Raio de ajuste	Predefinição	Raio de ajuste	
	Batatas fritas	200 °C	80-200 °C	30	1-60	Virar
	Bacon	180 °C	80-200 °C	6	1-60	Virar
	Pernas de frango	200 °C	80-200 °C	35	1-60	Virar
	Camarão	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Virar
	Bifes	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Virar
	Bolos	160 °C	80-200 °C	15	1-60	—
	Peixe	180 °C	80-200 °C	18	1-60	Virar
	Frutos desidratados	45 °C	30-80 °C	8H	1 hora - 24 horas	—

PT

## 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de empacotamento.
- Certifique-se de que a Air Fryer não tem danos visíveis nem peças em falta.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, ou antes de o usar após um período prolongado de tempo, limpe o aparelho e acessórios seguindo as instruções na secção LIMPEZA E CUIDADOS.



## 5. COLOCAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, nivelada e resistente ao calor.
- IMPORTANTE:** Use um tapete resistente ao calor por baixo do aparelho para proteger a bancada ou mesa de danos devido ao calor. Se não o fizer, pode escurecer a bancada ou acabamento da mesa, ou dar origem a manchas permanentes.












## 6. FUNCIONAMENTO

- Para melhores resultados quando fritar com a Air Fryer, recomendamos que a pré-aqueça durante 3 minutos antes de adicionar os alimentos, caso o aparelho esteja frio.
- Use sempre a bandeja do fluxo do ar no cesto da Air Fryer. A bandeja permite ao ar quente circular em redor do alimento e fazer com que o excesso de gordura e de óleo pingue para o fundo do cesto, evitando que se amontoe por baixo do alimento.
- Não encha o cesto mais de  $\frac{3}{4}$  do total, para garantir um cozinhar consistente e uma melhor circulação do calor.
- Quando preparar grandes quantidades de alimentos (por exemplo, batatas fritas, camarões, pernas de frango ou snacks congelados), abane, vire ou misture os ingredientes no cesto 2 ou 3 vezes para um resultado homogéneo.

### 6.1. UTILIZAR A SUA AIR FRYER

1. Insira o cesto da Air Fryer na unidade principal com a bandeja do fluxo do ar no interior. Não use o cesto da Air Fryer sem a bandeja do fluxo do ar.
2. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
  - A Air Fryer entra no modo inativo. O painel de controlo apresenta o botão  para indicar que a Air Fryer está ligada à alimentação.
3. Prima o botão  para ligar a Air Fryer.
  - Após ligar o aparelho, a temperatura predefinida e o tempo no modo manual são **200 °C e 15 minutos**.

#### Pré-aquecer no modo manual









4. Para pré-aquecer a Air Fryer, prima o botão  para visualizar o ícone , e depois prima o botão  ou  para definir 3 minutos no temporizador.
5. Prima o botão  para visualizar o ícone , e depois prima o botão  ou  para definir a temperatura de acordo com a receita (→ MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS, GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER).
6. Prima o botão  para confirmar e iniciar o pré-aquecimento.
  - O painel de controlo apresenta  e o ícone  a piscar. Os valores do temporizador e da temperatura alternam no ecrã.
  - No final do temporizador, a Air Fryer desliga-se automaticamente e emite 5 sons.

#### Encher o cesto da Air Fryer

7. Decorridos os 3 minutos e ouvir os 5 sons, retire o cesto da Air Fryer segurando pela pega, e coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor.
8. Coloque os ingredientes preparados na bandeja do fluxo do ar. Não exceda a marca de nível "MAX" no interior do cesto da Air Fryer, para garantir um cozinhar adequado e circulação do ar.
9. Se estiver a preparar dois ingredientes diferentes em simultâneo, pode usar a divisória. Faça deslizar a divisória para as duas ranhuras no cesto da Air Fryer, com a seta virada para cima, e encha cada lado do cesto com os ingredientes.
  - Certifique-se de que os ingredientes requerem o mesmo tempo de cozedura, e reduza a quantidade de ingredientes para a metade (→ GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER; MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS).
10. Volte a inserir o cesto da Air Fryer na unidade principal.

























NOTA: Salte os passos 11 a 13 se preferir pré-aquecer a Air Fryer com um modo predefinido.

#### Fritar com a Air Fryer no modo manual

11. Prima o botão  para visualizar  ou , e depois prima  ou  para definir a temperatura de cozedura e o tempo de acordo com a receita (→ GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER; MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS).
12. Prima o botão  para confirmar e iniciar a cozedura.
  - O painel de controlo apresenta  e o ícone  a piscar. Os valores do temporizador e da temperatura alternam no ecrã.

13. Passe para o passo 17.

### Fritar com a Air Fryer num modo predefinido

14. Para seleccionar um modo predefinido, prima repetidamente o botão  para correr os 8 modos de cozedura predefinidos, e pare quando o modo desejado estiver realçado (→ MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS).
- O modo predefinido realçado pisca no painel de controlo.
15. Se precisar de ajustar a temperatura predefinida ou tempo do modo predefinido, prima o botão  para visualizar  ou , e depois prima o botão  ou  para ajustar.
16. Prima o botão  para confirmar e iniciar a cozedura.
- O painel de controlo apresenta ,  a piscar e o ícone do modo predefinido. Os valores do temporizador e da temperatura alternam no ecrã.
17. Para ligar a luz da cavidade de cozedura, prima o botão . A luz desliga-se automaticamente passados **60 segundos**.
18. A meio do tempo de cozedura, retire o cesto da Air Fryer para verificar o estado dos alimentos. Alguns alimentos têm de ser abanados ou virados a meio da cozedura. Segure firmemente a pega e abane gentilmente os alimentos no cesto da Air Fryer, ou vire os alimentos com uma pinça, conforme adequado (→ MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS; GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER). Volte a inserir o cesto da Air Fryer na unidade principal e continue a cozinhar.
- Batatas fritas com dois lembretes para abanar, um a 1/3 do tempo total de cozedura, e outro a 2/3 do tempo total de cozedura. Bacon, frango, camarões, bifes e peixe com um lembrete para virar a 2/3 do tempo total de cozedura.
  - A Air Fryer desliga-se e faz uma pausa no temporizador quando o cesto da Air Fryer for retirado, e continua a cozedura quando o cesto da Air Fryer for inserido novamente.
19. Se os alimentos ainda não estiverem prontos e tiver de ajustar o temporizador ou temperatura durante a cozedura, prima o botão  para visualizar  ou , e depois prima  ou  para ajustar.
20. Se precisar de parar ou pausar o processo de cozedura antes do fim, prima o botão .
- A cozedura pára e o ícone  deixa de ser apresentado. O ícone  pisca durante 20 segundos e depois desliga-se. Pode premir de novo no botão  para continuar a cozedura.
21. Espere até que o temporizador termine e que a Air Fryer se desligue.
- Quando o temporizador terminar, o painel de controlo apresenta “END”, o botão  e o ícone  piscam. Passados 20 segundos, o ícone  desliga-se, emite 5 sons de aviso e a ventoinha pára de funcionar. Apenas o botão  será apresentado quando a Air Fryer estiver no modo inativo.
22. Retire o cesto da Air Fryer e coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor. Use uma pinça para transferir os alimentos para uma bandeja. Não vire o cesto, para evitar verter o excesso de gordura e de óleo que se amontoou no fundo do cesto da Air Fryer.
23. Se precisar de continuar a cozinhar mais alimentos, use papel de cozinha para limpar o excesso de gordura e óleo no fundo do cesto da Air Fryer, para evitar o aparecimento de fumo. Não é necessário pré-aquecer o aparelho enquanto estiver quente.
24. Para desligar a Air Fryer, mantenha premido o botão  durante **3 segundos**.
25. Quando terminar de usar o aparelho, retire a ficha da tomada. Espere que o aparelho arrefeça por completo antes de o mover ou limpar.



#### CAUTION – Risco de queimaduras:

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

## 6.2. GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER

Alimento	Min-máx Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Abanar/virar	Observação
<b>Batatas fritas(Abane, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a cozedura)</b>					
Batatas fritas finas congeladas	500-1800	18-26	200	Abanar	/
Batatas fritas grossas congeladas	500-1800	22-30	200	Abanar	/
Gratinado de batata	400	20-25	200	/	/
<b>Carne e Aves</b>					
Bife	100-400	10-15	180	Virar	/
Costeletas de porco	100-400	10-15	180	Virar	/
Hambúrguer	100-400	10-15	180	Virar	/
Salsichas	100-400	13-15	200	/	/
Pernas de frango	100-400	25-30	180	Abanar/virar	/
Peito de frango	100-400	15-20	180	Virar	/
<b>Snacks</b>					
Rolinhos primavera	100-350	8-10	200	Virar	Utilize o forno preparado
Nuggets de frango congelados	100-400	6-10	200	Abanar	Utilize o forno preparado
Douradinhos congelados	100-350	6-10	200	Abanar/virar	Utilize o forno preparado
Panados congelados Snacks de queijo	100-350	8-10	180	/	Utilize o forno preparado
Vegetais recheados	100-350	10	160	/	/
<b>Cozer</b>					
Bolo	250	8-15	180	/	Use formas de cozer
Quiche	350	20-22	180	/	Use formas de cozer/ bandeja para o forno
Muffins	250	15-18	200	/	Use formas de cozer
Snacks doces	350	20	160	/	Use formas de cozer/ bandeja para o forno



### 6.3. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE SEGURANÇA

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

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

### 6.4. DICAS PARA FRITAR COM A AIR FRYER

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

## 7. LIMPEZA E CUIDADOS



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



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

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.
- Lave o cesto da Air Fryer, bandeja do fluxo do ar e divisória com água quente e detergente, usando uma esponja suave. Passe por água e seque bem. O cesto da Air Fryer pode ser lavado na máquina de lavar loiça na grelha superior. A bandeja do fluxo do ar e a divisória podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

**DICA:** Se o cesto da Air Fryer, bandeja do fluxo do ar ou divisória tiverem resíduos de alimentos difíceis de remover, pode encher o cesto da Air Fryer com água quente e detergente, colocar no interior da bandeja do fluxo do ar e a divisória, e deixar embeber durante cerca de 10 minutos. Passe bem por água e deixe secar.

- Limpe a unidade principal com um pano suave ligeiramente embebido em água. Para eliminar quaisquer resíduos de alimentos do elemento de aquecimento, use uma escova suave ou um pano ligeiramente embebido em água. Seque completamente com um pano suave e seco.
- Permita que todas as peças sequem por completo antes de usar ou de guardar.
- Guarde o aparelho desligado da alimentação num local fresco e seco.

## 8. GARANTIAS

### Garantias e limites de responsabilidade

PT

Os produtos têm uma garantia de 36 meses a partir da data de compra ou da data de entrega no domicílio do cliente. Dependendo do país, esta garantia consiste em 24 a 36 meses de garantia legal de conformidade.

Para os países que não beneficiem de uma garantia legal de conformidade de 24 meses, entra em vigor uma garantia comercial de 12 meses após o termo da primeira garantia, e como complemento desta.

### Modalidades de acionamento das garantias

#### Para a garantia legal de conformidade

Convidamo-lo(a) a informar-se junto do seu distribuidor e/ou a consultar as CGV (Condições Gerais de Venda).

#### Para a garantia comercial

Convidamo-lo(a) a devolver o seu produto na receção do seu local de compra com o comprovativo de compra (tal como o recibo), o produto e os acessórios fornecidos, com a embalagem original, para todos os países, com exceção da França. É importante ter a informação da data de compra, o modelo e o número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra). Deve devolver o produto com os acessórios necessários ao seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.). No caso de a sua reclamação estar abrangida pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas
- Trocar o produto devolvido por um produto que tenha, no mínimo, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou recondicionados.

#### Exclusão da garantia comercial:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorreta.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do dispositivo (oxidação, corrosão), utilização de energia, utilização ou instalação não conforme as instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, software ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional ou coletiva, industrial ou comercial do produto.
- Produtos modificados, aqueles cujo o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, removidos ou oxidados.
- As baterias substituíveis e os acessórios têm uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria, provocada por um carregamento demasiado prolongado ou pelo desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual de instruções
- Danos estéticos, incluindo riscos, mossa ou vandalismo
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.
- Falhas provocadas pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto:

vedantes, filtros, acessórios, escova e mangueira do aspirador, lâmpadas, lâmpadas de retroprojector, pás de máquina de lavar, etc.

- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.)
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar...- (alimentos, vestuário,...)

Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.

- Falhas no produto devido à utilização sem os acessórios fornecidos com o produto ou homologados pelo Fabricante.
- Peças com desgaste normal ou danos de utilização: pneu, câmara de ar, travão,...

O cliente deve ser pessoalmente responsável pelo backup regular dos dados contidos no seu disco rígido ou na memória interna do seu dispositivo, e isto antes de qualquer entrega.

O Auchan não pode ser responsabilizado pela perda ou destruição de dados armazenados, nem pelo danos no software resultantes, nomeadamente, de uma reparação ou avaria.

Da mesma forma, o fabricante não é obrigado a verificar se os cartões SIM / SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

As disposições anteriores não podem, de forma alguma, reduzir ou eliminar: a garantia legal acima referida, e a garantia comercial do fabricante, se existente (cf. certificado de garantia.).

PT

# SPIS TREŚCI:

<b>1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>S. 48</b>
<b>2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA</b>	<b>S. 51</b>
<b>3. OPIS URZĄDZENIA</b>	<b>S. 51</b>
<b>4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b>	<b>S. 53</b>
<b>5. USTAWIENIE</b>	<b>S. 53</b>
<b>6. UŻYTKOWANIE</b>	<b>S. 53</b>
<b>7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>S. 57</b>
<b>8. GWARANCJE</b>	<b>S. 58</b>

PL

## **1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**


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



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

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

3. Urządzenie ma wbudowany wyłącznik czasowy i wyłączy się automatycznie.

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

5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
7. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
8.  **RYZIKO OPARZEŃ:** Nie dotykać gorących powierzchni. W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące.
9. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
10. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
11. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy podłączać przewodu zasilającego ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękoma.
12. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
13. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.
14. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej kuchence gazowej, palniku elektrycznym ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.
15. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować obrażenia ciała.
16. Nigdy nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
17. W przypadku, gdyby z urządzenia zaczął się wydobywać czarny dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i odczekać, aż dym zniknie. Dopiero wtedy można wyjąć kosz do smażenia.
18. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do używania na dworze.

19.  Ten symbol oznacza, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
20.  To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.
21. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
22. Urządzenia nie wolno używać w pobliżu łatwopalnych cieczy, gazów lub materiałów (np. zasłon, obrusów, tapet itp.).
23. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący co najmniej 10 cm. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.
24. Urządzenia nie należy używać w pobliżu wody lub w miejscach o znacznej wilgoci (np. w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenów, umywalk, wanien itp.).
25. Do kosza/szuflady frytkownicy powietrznej nigdy nie należy nalewać oleju. W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic, w celu uzyskania chrupiących frytek we frytkownicy powietrznej wymagana jest tylko niewielka ilość oleju.
26. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

## 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Pobór mocy:	2000 W
Zakres temperatur:	80°C – 200°C
Minutnik:	1-60 minut
Pojemność:	7,6 l (8 qt)
Klasa ochrony:	Klasa I

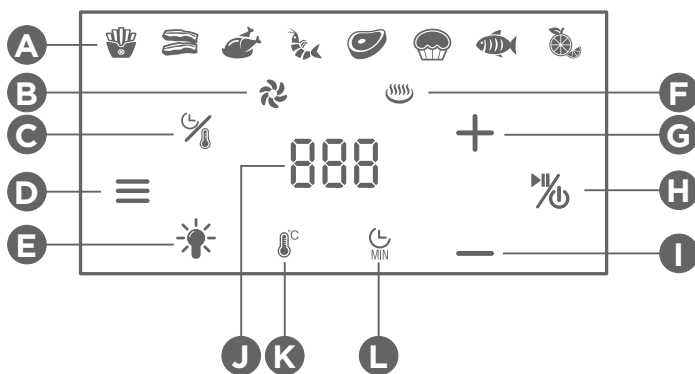
## 3. OPIS URZĄDZENIA

PL

### 3.1. FRYTKOWNICA POWIETRZNA

1. Wlot powietrza
2. Moduł główny
3. Uchwyt kosza
4. Kosz frytkownicy powietrznej z przezroczystym okienkiem
5. Tacka przepływu powietrza
6. Dzielnik (ze strzałką w górę)
7. Panel sterowania z ekranem dotykowym
8. Wylot powietrza









### 3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE



- A. Ikony predefiniowanych trybów smażenia
- B. Ikona wentylatora
- C. Przycisk temperatury/minutnika
- D. Przycisk Menu
- E. Przycisk oświetlenia
- F. Ikona zasilania i Start/Pauza
- G. Przycisk +
- H. Przycisk zasilania i Start/Pauza
- I. Przycisk -
- J. Wartość minutnika lub temperatury
- K. Ikona stopni Celsjusza
- L. Ikona minut

### 3.3. PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA

Frytkownica powietrzna ma 8 predefiniowanych trybów smażenia. Domyślny czas i temperaturę w trybach predefiniowanych można regulować. Czas i temperatura smażenia mogą się różnić w zależności od wielkości, ilości i rodzaju produktów spożywczych oraz tego, czy produkty są zamrożone, czy nie. Ustawienia należy dostosować odpowiednio do potrzeb.

Predefiniowane tryby smażenia		Temperatura		Czas (w minutach)		Przypomnienie o obrocie (sygnał dźwiękowy)
Ikona	Tryb predefiniowany	Ustawienia domyślne	Zakres regulacji	Ustawienia domyślne	Zakres regulacji	
	Frytki	200°C	80-200°C	30	1-60	Obrócić
	Bekon	180°C	80-200°C	6	1-60	Obrócić
	Kurczak, udka kurczaka	200°C	80-200°C	35	1-60	Obrócić
	Krewetki	180°C	80-200°C	12	1-60	Obrócić
	Steki	180°C	80-200°C	12	1-60	Obrócić
	Ciasta	160°C	80-200°C	15	1-60	—
	Ryba	180°C	80-200°C	18	1-60	Obrócić
	Suszenie owoców	45°C	30-80°C	8 h	1 godzina - 24 godziny	—

PL



## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy frytkownica powietrzna nie ma widocznych uszkodzeń i czy nie brakuje w niej żadnych części.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia lub przed użyciem go po dłuższym okresie przechowywania należy wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

## 5. USTAWIENIE

- Urządzenie należy ustawić na powierzchni równej, stabilnej, suchej i odpornej na wysokie temperatury.



**WAŻNE:** Aby zabezpieczyć blat kuchenny lub blat stołu przed uszkodzeniem cieplnym, pod urządzenie należy podłożyć matę żaroodporną. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować przyciemnienie blatu lub stołu, plamy lub trwałe szkazy.

PL












## 6. UŻYTKOWANIE

- Aby uzyskać najlepsze efekty podczas smażenia w gorącym powietrzu, zalecamy, jeśli urządzenie jest zimne, wstępne nagrzanie frytkownicy w trybie ręcznym przez **3 minuty** jeszcze przed nałożeniem produktów spożywczych.
- W koszu frytkownicy należy zawsze używać tacki przepływu powietrza. Tacka umożliwia cyrkulację gorącego powietrza wokół produktów spożywczych, a nadmiar tłuszczów i oleju skapuje na dno kosza, przez co zapobiega ich gromadzeniu się pod produktami.
- Nie napełniać koszyka więcej niż  $\frac{3}{4}$  pojemności, by zapewnić równomierne pieczenie i lepszy obieg ciepła.
- Przygotowując duże ilości produktów (np. frytek, krewetek, udek z kurczaka lub zamrożonych przekąsek), potrząsać, obrócić lub wymieszać 2 lub 3 razy składniki w koszyku, aby uzyskać równomierny rezultat.

### 6.1. UŻYWANIE FRYTKOWNICY

1. Włożyć kosz frytkownicy do modułu głównego z założoną w środku tacką przepływu powietrza. Nie należy używać kosza frytkownicy bez tacki przepływu powietrza.
2. Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
  - Frytkownica przełączy się w tryb gotowości. Na panelu sterowania będzie wyświetlany tylko przycisk  wskazujący, że frytkownica jest podłączona do zasilania.
3. Dotknąć przycisku , aby włączyć frytkownicę.
  - Po włączeniu urządzenia domyślna temperatura i czas w trybie ręcznym wynoszą **200°C i 15 minut**.

### Nagrzewanie wstępne w trybie ręcznym

4. Aby rozgrzać frytkownicę, należy dotknąć przycisku , aby wyświetlić ikonę , a następnie dotknąć przycisku  lub , aby ustawić w minutniku czas 3 minuty.
5. Dotknąć przycisku , aby wyświetlić ikonę , a następnie dotknąć przycisku  lub , aby ustawić temperaturę zgodnie z przepisem (→ PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA; SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK).
6. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić i rozpocząć nagrzewanie.
  - Zostanie wyświetlony panel sterowania  i zacznie migać ikona . Na ekranie będą na przemian wyświetlane ustawienia czasu i temperatury.
  - Gdy minie czas ustawiony w minutniku, frytkownica powietrzna wyłączy się automatycznie i rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.









## Napelnianie kosza frytkownicy powietrznej

7. Gdy miną 3 minuty i rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, należy wyjąć kosz frytkownicy za uchwyt i postawić go na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
8. Rozłożyć przygotowane składniki na tacce przepływu powietrza. Aby zagwarantować właściwe usmażenie i dobrą cyrkulację powietrza, nie należy przekraczać oznaczenia poziomu „MAX” w koszu frytkownicy.
9. Jeśli przygotowywane są dwa różne produkty (składniki) jednocześnie, można użyć rozdzielacza. Wsunąć rozdzielacz w dwie szczeliny w koszu frytkownicy, strzałką skierowaną w górę, i napełnić każdą stronę kosza składnikami.
  - Upewnić się, że składniki wymagają takich samych ustawień smażenia i zmniejszyć ich ilość o połowę (→ SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK; PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA).
10. Włożyć kosz frytkownicy powietrznej z powrotem do urządzenia głównego.











UWAGA: Jeśli użytkownik woli smażyć swoje produkty w powietrzu w trybie zaprogramowanym, kroki od 11 do 13 należy pominąć.















PL

## Smażenie w gorącym powietrzu w trybie ręcznym

11. Dotknąć przycisku , aby wyświetlić ikonę  lub , a następnie dotknąć przycisku  lub , aby ustawić temperaturę i czas smażenia zgodnie z przepisem (→ SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK; PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA).
12. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić i rozpocząć smażenie.
  - Zostanie wyświetlony panel sterowania  i zaczną migać ikona . Na ekranie będą na przemian wyświetlane ustawienia czasu i temperatury.
13. Przejdź do kroku 17.

## Smażenie w gorącym powietrzu w trybie programowanym

14. Aby wstępnie nagrzać urządzenie w trybie predefiniowanym, wystarczy kilkakrotnie dotknąć przycisku , aby przewinąć przez 8 predefiniowanych trybów smażenia i zatrzymać się, gdy wybrany tryb zostanie podświetlony (→ PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA).
  - Podświetlony tryb predefiniowany będzie migać na panelu sterowania.
15. Jeśli chce się dostosować domyślną temperaturę lub domyślny czas trybu predefiniowanego, należy dotknąć przycisku , aby wyświetlić ikonę  lub , a następnie przyciskami  i  przeprowadzić regulację.
16. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić i rozpocząć smażenie.
  - Na panelu sterowania zostanie wyświetlona ikona , migająca ikona  oraz ikona trybu predefiniowanego. Na ekranie będą na przemian wyświetlane ustawienia czasu i temperatury.
17. Aby włączyć oświetlenie komory smażenia, wystarczy dotknąć przycisku . Po 60 sekundach oświetlenie wyłączy się automatycznie.
18. W połowie czasu smażenia należy wyjąć kosz frytkownicy powietrznej, aby sprawdzić na ile produkty spożywcze są zarumienione i gotowe. Niektóre produkty wymagają wstrząśnięcia lub obrócenia w połowie czasu smażenia. Chwycić mocno uchwyt i delikatnie potrząsnąć produktami w koszu frytkownicy lub odwrócić produkty szczypcami (→ PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA; SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK). Ponownie włożyć kosz frytkownicy do modułu głównego, aby kontynuować smażenie.
  - Pieczenie z przypomnieniem o dwukrotnym obróceniu, pierwszy raz w 1/3 czasu pieczenia i drugi raz w 2/3 czasu pieczenia, Boczek/Kurczak/Krewetki/Steki/Ryby z przypomnieniem o jednym obróceniu w 2/3 czasu pieczenia.
  - Po wyjęciu kosza frytkownicy, frytkownica powietrzna wyłącza się i wstrzymuje działanie minutnika. Smażenie zostanie wznowione po ponownym włożeniu kosza frytkownicy do frytkownicy.

19. Jeśli produkty spożywcze nie są jeszcze gotowe i podczas procesu smażenia trzeba dostosować ustawienia minutnika lub temperatury, należy dotknąć przycisku , aby wyświetlić ikonę  lub , a następnie przyciskami  i  przeprowadzić regulację.
20. Jeśli chce się zatrzymać lub wstrzymać proces smażenia, należy dotknąć przycisku .
  - Smażenie zostanie zatrzymane, a ikona  zgaśnie. Ikona  będzie migać przez 20 sekund, a następnie zgaśnie. Aby wznowić smażenie, wystarczy nacisnąć przycisk  ponownie.
21. Począć, aż minie odliczany czas i frytkownica wyłączy się.
  - Kiedy odliczany czas dobiegnie końca, na panelu sterowania wyświetlane będą: komunikat „END” („KONIEC”), czerwony przycisk  i migająca ikona . Po 20 sekundach zgaśnie ikona , zakończy się 5 sygnałów dźwiękowych, a wentylator zatrzyma się. Gdy frytkownica jest wyłączona w trybie gotowości, wyświetlany jest tylko przycisk .
22. Wyjąć kosz frytkownicy i postawić go na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Użyć szczypec, aby przełożyć produkty spożywcze na półmisek. Nie należy odwracać kosza, aby nie dopuścić do wylania się na produkty nadmiaru tłuszczu i oleju zbierających się na dnie kosza.
23. Jeśli chce się kontynuować smażenie kolejnej porcji, wytrzeć dno kosza frytkownicy papierem kuchennym z tłuszczu i oleju, aby zapobiec dymieniu. Póki urządzenie jest gorące, nie będzie konieczne wstępne nagrzewanie urządzenia.
24. Aby wyłączyć frytkownicę powietrzną, należy dotknąć i przytrzymać przycisk  przez **3 sekundy**.
25. Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Przed przestawieniem lub wyczyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.



#### UWAGA – Ryzyko oparzeń:

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

## 6.2. SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK

Produkty	Min.-maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząśnięć/Obrócić	Uwaga
<b>Ziemniaki i frytki (Potrząsnąć, obrócić lub wymieszać 2 lub 3 razy podczas pieczenia)</b>					
Cienkie mrożone frytki	500-1800	18-26	200	Wstrząśnięć	/
Grube mrożone frytki	500-1800	22-30	200	Wstrząśnięć	/
Zapiekanka ziemniaczana	400	20-25	200	/	/
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	100-400	10-15	180	Obrócić	/
Kotlety schabowe	100-400	10-15	180	Obrócić	/
Hamburger	100-400	10-15	180	Obrócić	/
Rolada z kiełbasą	100-400	13-15	200	/	/
Udka kurczaka	100-400	25-30	180	Wstrząśnięć/Obrócić	/
Pierś z kurczaka	100-400	15-20	180	Obrócić	/
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	100-350	8-10	200	Obrócić	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Nuggetsy z kurczaka	100-400	6-10	200	Wstrząśnięć	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	100-350	6-10	200	Wstrząśnięć/Obrócić	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Mrożone grzanki z pieczywa przekąski serowe	100-350	8-10	180	/	Używać gotowych do użycia w piekarniku
Warzywa nadziewane	100-350	10	160	/	/
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	250	8-15	180	/	Używać formy do pieczenia
Quiche	350	20-22	180	/	Używać formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Muffiny	250	15-18	200	/	Używać formy do pieczenia
Słodkie przekąski	350	20	160	/	Używać formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

PL

### 6.3. BEZPIECZNA MINIMALNA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA

Aby jeszcze przed spożyciem upewnić się, że mięso, drób i ryby są dokładnie usmażone, należy użyć termometru do mięsa. Przestrzegać tych bezpiecznych minimalnych temperatur wewnętrznych zalecanych przez USDA. Odpowiednio do własnych preferencji, produkty spożywcze można smażyć w wyższej temperaturze wewnętrznej.

Wołowina, jagnięcina .....	63°C (145°F)
Wieprzowina .....	71°C (160°F)
Mięso mielone .....	71°C (160°F)
Produkty drobiowe .....	74°C (165°F)
Ryby, owoce morza .....	63°C (145°F)
Odgrywanie mięsa, drobiu, resztek dań ....	74°C (165°F)

### 6.4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA W GORĄCYM POWIETRZU

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

PL

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.



**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć zagrożeń elektrycznych, nigdy nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy. Nigdy nie należy ich płukać pod bieżącą wodą.

- Po każdym użyciu urządzenie należy wyłączyć.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściernych, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/drucików.
- Za pomocą miękkiej gąbki umyć kosz frytkownicy powietrznej, tacę przepływu powietrza i przegrodę w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wyplukać i dokładnie wysuszyć. Kosz frytkownicy powietrznej można myć w zmywarce w jej górnym koszu. Tacę przepływu powietrza i przegrodę można również myć w zmywarce.

**WSKAZÓWKA:** Jeśli na koszu frytkownicy powietrznej, tacy przepływu powietrza lub rozdzielaczu znajdują się uporczywe resztki jedzenia, można napełnić kosz frytkownicy powietrznej ciepłą wodą z mydłem, a następnie umieścić w nim tacę przepływu powietrza i rozdzielacz, aby namoczyć je przez około 10 minut. Dobrze wypłukać i dokładnie wysuszyć.

- Moduł główny przecierać miękką, wilgotną szmatką. Aby usunąć resztki produktów spożywczych z elementu grzewczego, należy użyć miękkiej szczoteczki lub wilgotnej szmatki. Po wyczyszczeniu element należy całkowicie wysuszyć miękką, suchą ściereczką.
- Przed użyciem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż wszystkie części wyschną.
- Urządzenie odłączone od gniazdka należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

## 8. GWARANCJE

### Gwarancje i ograniczenia odpowiedzialności

PL

Produkty są objęte gwarancją przez okres 36 miesięcy od daty zakupu lub daty dostawy do domu klienta. W zależności od kraju gwarancja ta obejmuje od 24 do 36 miesięcy prawnej gwarancji zgodności.

W krajach, w których obowiązuje 24-miesięczna prawna gwarancja zgodności, po wygaśnięciu pierwszej gwarancji wchodzi w życie 12-miesięczna gwarancja handlowa, stanowiąca uzupełnienie tej ostatniej.

### Warunki obowiązywania gwarancji

#### W przypadku prawnej gwarancji zgodności

Zachęcamy do zasięgnięcia informacji u dystrybutora i/lub zapoznania się z jego OWS (Ogólnymi Warunkami Sprzedaży).

#### W przypadku gwarancji handlowej

Zachęcamy do zwrotu produktu do recepcji sklepu, w którym został kupiony wraz z dowodem zakupu (np. paragonem) produktu i jego akcesoriów w oryginalnym opakowaniu dla wszystkich krajów poza Francją. Należy również podać takie informacje, jak data zakupu, model i numer seryjny lub IMEI (informacje te zwykle znajdują się na produkcie, opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu). Należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi dla jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.). W przypadku, jeśli reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych serwis naprawczy może:

- Przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części.
- Wymienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych.
- Zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty i wyposażenie nowe i/lub regenerowane.

### Gwarancja handlowa nie obowiązuje w następujących przypadkach:

- Uszkodzenie lub problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach natężenia lub napięcia.
- Użytkowanie lub przechowywanie szkodliwe dla dobrej konserwacji urządzenia (utlenianie, korozja), wykorzystywanie energii, użytkowanie lub instalacja niezgodne z instrukcjami producenta, zaniedbanie lub stosowanie nieodpowiednich urządzeń peryferyjnych, oprogramowania lub materiałów eksploatacyjnych.
- Profesjonalne lub zbiorowe, przemysłowe lub komercyjne wykorzystanie produktu.
- Przeprowadzenie modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały

uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji.

- W przypadku baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.
- Uszkodzenia baterii spowodowane przeładowaniem lub nieprzebrzeganiem wskazówek bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia o charakterze estetycznym, takie jak zarysowania, wybrzuszenia lub akty wandalizmu.
- Uszkodzenia spowodowane przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione.
- Uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu: uszczelki, filtry, akcesoria, szczotka i wąż do odkurzacza, lampy, lampy do rzutników, łopatkę do pralek itp.
- Aktualizacja oprogramowania związana z modyfikacją parametrów sieci
- Uszkodzenia spowodowane przez elementy znajdujące się poza urządzeniem (ciała obce, owady itp.)
- Zawartość urządzeń – zamrażarka, pralka itd. – (żywność, odzież itd.).
- Uszkodzenia produktu spowodowane użyciem oprogramowania innych producentów w celu zmodyfikowania, zmiany, adaptacji lub modyfikacji istniejących.
- Uszkodzenia produktu spowodowane jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Normalne zużycie lub uszkodzenia części wynikające z użytkowania: opona, dętka, hamulec itp.

Klient jest odpowiedzialny za regularne tworzenie kopii zapasowych danych znajdujących się na jego dysku twardym lub w pamięci wewnętrznej urządzenia przed jego przekazaniem do naprawy. Auchan nie ponosi odpowiedzialności za utratę lub zniszczenie przechowywanych danych ani za uszkodzenia oprogramowania, w szczególności wynikające z przywrócenia parametrów fabrycznych lub awarii.

Analogicznie producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

Powyższe postanowienia w żaden sposób nie ograniczają ani nie eliminują: gwarancji prawnej, o której mowa powyżej oraz gwarancji handlowej producenta, jeśli jest udzielana (patrz karta gwarancyjna).

# TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	60. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	63. O.
3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	63. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	65. O.
5. ELHELYEZÉS	65. O.
6. ÜZEMELTETÉS	65. O.
7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	69. O.

## 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

HU

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

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

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

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


4. A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A készüléket akkor használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak, vagy utasításokkal látják el őket a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.

5. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.

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



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

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

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

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

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

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

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


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


15. A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt célra használja. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

16. Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.

17. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és a sütőrekesz kivétele előtt várja meg, amíg a füst megszűnik.

18. Ez a készülék csak háztartási célokra szolgál. Nem kültéri használatra készült.

19.  Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedéllyel rendelkeznek étellel való érintkezéshez.

20.  A készülék jelölése (áthúzott szemetes edény szimbólum) megfelel a 2012/19/EU európai irányelvnek „használt elektromos és elektronikus berendezésekről”. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy hasznos élettartamát követően ezt a berendezést nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A felhasználó köteles azt átadni a használt elektromos és elektronikus berendezések begyűjtőinek. A begyűjtés lebonyolítói, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi önkormányzatokat, megfelelő rendszert alakítanak ki a

berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus termékek megfelelő begyűjtésével elkerülhetők a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből eredő, az emberi egészségre és a környezetre káros hatások.

21. A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

22. Ne működtesse a készüléket gyúlékony folyadékok vagy gázok, vagy gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők, háttérképek stb.) közelében.

HU

23. Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékekhez. Minden oldalról tartson legalább 10 cm-es távolságot. Ne blokkolja a készülék légbemeneti és légkimeneti nyílásait.

24. Ne használja ezt a készüléket víz vagy erős nedvesség közelében (például nedves pincében, úszómedence, mosdókagyló, kád mellett).

25. Soha ne töltsen meg a légkeveréses sütő kosarát/fiókját olajjal. A hagyományos olajsütőkkel ellentétben a légkeveréses sütőkben kevés olajra van szükség a ropogós eredmény eléréséhez.

26. Ez a termék „G” energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

## 2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	2000 W
Hőmérséklet tartomány:	80 °C – 200 °C
Időzítő:	1–60 perc
Kapacitás:	7,6 l (8 qt)
Védelmi osztály:	I. osztály

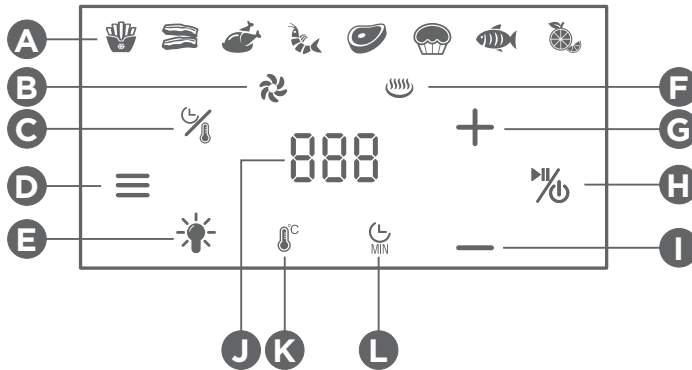
## 3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

### 3.1. LÉGKEVERÉSES SÜTŐ

1. Légbemeneti nyílás
2. Központi egység
3. Sütőkosár fogantyúja
4. Légkeveréses sütőkosár átlátszó ablakkal
5. Léghámlás tárcsa
6. Tételválasztó (felfelé mutató nyíllal)
7. Érintőképernyős kezelőpanel
8. Levegő kilépő nyílása

HU









### 3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE



- A. Előre beállított sütési mód ikonok
- B. Ventilátor ikon
- C. Időzítő/hőmérséklet gomb
- D. Menü gomb
- E. Világítás gomb
- F. Sütés/fűtés ikon
- G. + gomb
- H. Bekapcsoló és start/szünet gomb
- I. – gomb
- J. Időzítő vagy hőmérséklet érték
- K. Celsius ikon
- L. Perc ikon

### 3.3. ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK

A légkeveréses sütő 8 előre beállított sütési móddal rendelkezik. Az alapértelmezett időt és hőmérsékletet az előre beállított módokban lehet beállítani. A sütési idő és a hőmérséklet az étel méretétől, mennyiségétől, típusától és attól függően változhat, hogy az étel fagyasztott-e vagy sem. A beállításokat szükség szerint végezze el.

Előre beállított sütési módok		Hőmérséklet		Időtartam (perc)		Megfordítás emlékeztető (hangjelzés)
Ikon	Előre beállított mód	Alapértelmezett	Állítható tartomány	Alapértelmezett	Állítható tartomány	
	Hasábburgonya	200 °C	80–200 °C	30	1–60	Fordítás
	Szalonna	180 °C	80–200 °C	6	1–60	Fordítás
	Csirkecomb	200 °C	80–200 °C	35	1–60	Fordítás
	Rák	180 °C	80–200 °C	12	1–60	Fordítás
	Steakek	180 °C	80–200 °C	12	1–60	Fordítás
	Sütemények	160 °C	80–200 °C	15	1–60	—
	Hal	180 °C	80–200 °C	18	1–60	Fordítás
	Szártott gyümölcsök	45 °C	30–80 °C	8 óra	1 óra - 24 óra	—

HU

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A terméket vegye ki a csomagolásból.
- Ellenőrizze, hogy a légkeveréses sütőnek nincs-e látható sérülése, és nem hiányoznak-e alkatrészek.
- A készülék első használata előtt, vagy hosszabb tárolás után történő használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS fejezetben található utasítások szerint.

## 5. ELHELYEZÉS

- A készüléket sima, stabil, száraz és hőálló felületre helyezze.



**FONTOS:** Használjon hőálló alátétet a készülék alatt, hogy megvédje a konyhapultot vagy az asztallapot a hő okozta károsodástól. Ennek elmulasztása esetén a munkalap vagy az asztal felülete sötétebbé válhat, elszíneződhet vagy maradandó foltok keletkezhetnek rajta.

## 6. ÜZEMELTETÉS








- A legjobb eredmény elérése érdekében a légkeveréses sütés során javasoljuk, hogy a légkeveréses sütőt **3 percig** melegítse elő, mielőtt az ételt beletenné, ha a készülék hideg.
- Mindig használja a légáramlás tálcát a légkeveréses sütőkosarában. A tálcát lehetővé teszi, hogy a forró levegő keringjen az étel körül, a felesleges zsírok és olajok pedig a kosár alájára csöpögjenek, ami megakadályozza, hogy összegyűljenek az étel alatt.
- Az egyenletes sütést és a jobb hőáramlás biztosítása érdekében max. ¾-ig töltsen meg a kosarat.
- Nagy mennyiségű étel (például sült krumpli, garnélarák, csirkecomb vagy fagyasztott snackek) készítésekor az egyenletes eredmény érdekében a kosárban lévő hozzávalókat 2-3 alkalommal rázza meg, forgassa meg vagy keverje össze.

HU

### 6.1. A LÉGKEVERÉSES SÜTŐ

1. Helyezze be a légkeveréses sütőkosarat a főegységbe úgy, hogy a légáramlás tálcá belül legyen. Ne használja a légkeveréses sütőkosarat a légáramlás tálcá nélkül.
2. Csatlakoztassa a készüléket földelt elektromos hálózati aljzathoz.
  - A légkeveréses sütő készenléti üzemmódba lép. A kezelőpanelen csak a  gomb jelenik meg, amely azt jelzi, hogy a légkeveréses sütő csatlakoztatva van a tápegységhez.
3. A légkeveréses sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot.
  - A készülék bekapcsolása után az alapértelmezett hőmérséklet és idő kézi üzemmódban **200 °C és 15 perc**.

#### Előmelegítés kézi üzemmóddal









4. A légkeveréses sütő előmelegítéséhez érintse meg a  gombot a  ikon megjelenítéséhez, majd érintse meg a **+** vagy a **-** gombot az időzítő 3 perces beállításához.
5. Érintse meg a  gombot a  ikon megjelenítéséhez, majd érintse meg a **+** vagy a **-** gombot a hőmérséklet beállításához a receptnek megfelelően (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK; LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ).
6. Érintse meg a  gombot a megerősítéshez és az előmelegítés megkezdéséhez.
  - A kezelőpanelen megjelenik a  és a villogó  ikon. Az időzítő és a hőmérséklet értékei váltakozva jelennek meg a képernyőn.
  - A légkeveréses sütő automatikusan kikapcsol, és 5-ször sípol az időzítő végén.

## A légkeveréses sütőkосár megtöltése
















7. Miután letelt a 3 perc, és 5 hangjelzést hallott, húzza ki a légkeveréses sütőkосarat a fogantyújánál fogva, és helyezze sima és hőálló felületre.
  8. Helyezze az előkészített hozzávalókat be légáramlás tárcára. A megfelelő sütés és légáramlás biztosítása érdekében ne lépje túl a légkeveréses sütőkосár belsejében lévő „MAX” szint jelölést.
  9. Ha egyszerre két különböző összetevőt készít, használhatja a térelválasztót. Csúsztassa a térelválasztót a légkeveréses sütőkосár két nyílásába úgy, hogy a nyíl felfelé mutasson, és töltsen meg a kosár mindkét oldalát a hozzávalókkal.
    - Győződjön meg róla, hogy az összetevők azonos sütési beállításokat igényelnek-e, és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a felére (→ LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ; ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK).
  10. Helyezze vissza a légkeveréses sütőkосarat a központi egységbe.
- MEGJEGYZÉS: Ugorja át a 11–13. lépést, ha inkább az előre beállított móddal szeretne sütni.










## Légkeveréses sütés kézi üzemmóddal

HU

11. Érintse meg a  gombot a  vagy a  megjelenítéséhez, majd érintse meg a  vagy a  gombot a sütési hőmérséklet és idő beállításához a receptnek megfelelően (→ LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ; ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK).
12. Érintse meg a  gombot a megerősítéshez és a sütés megkezdéséhez.
  - A kezelőpanelen megjelenik a  és a villogó  ikon. Az időzítő és a hőmérséklet értékei váltakozva jelennek meg a képernyőn.
13. Ugorjon a 17. lépésre.

## Légkeveréses sütés előre beállított üzemmóddal

14. Az előre beállított mód kiválasztásához, többször érintse meg a  gombot, hogy a 8 előre beállított sütési mód között görgessen, és álljon meg, amikor a kívánt mód ki van jelölve (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK).
  - A kezelőpanelen villogni fog a kiemelt előre beállított mód.
15. Ha az Előre beállított mód alapértelmezett hőmérsékletét vagy idejét kell beállítania, érintse meg a  gombot a  vagy a  megjelenítéséhez, majd a beállításhoz érintse meg a  vagy a  gombot.
16. Érintse meg a  gombot a megerősítéshez és a sütés megkezdéséhez.
  - A kezelőpanelen megjelenik a , a villogó  és az Előre beállított mód ikon. Az időzítő és a hőmérséklet értékei váltakozva jelennek meg a képernyőn.
17. A sütőtér világításának bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A lámpa **60 másodperc** után automatikusan kikapcsol.
18. A sütési idő felénél húzza ki a légkeveréses sütőkосarat, hogy ellenőrizze az étel pirítását és sütési szintjét. Bizonyos ételeket a sütés felénél fel kell rázni, vagy meg kell forgatni. Fogja meg erősen a fogantyút, és óvatosan rázza meg az ételt a légkeveréses sütőkосárban, vagy fordítsa meg az ételt egy fogóval, a megfelelő módon (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK; LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ). A sütés folytatásához helyezze vissza a légkeveréses sütőkосarat a központi egységbe.
  - Sült krumpli kétszeri megfordítás emlékeztetővel, az egyik a sütési idő 1/3-ánál, a másik a sütési idő 2/3-ánál, szalonna/csirkehús/garnélarák/steak/hal egyszeri megfordítás emlékeztetővel a sütési idő 2/3-ánál.
  - A légkeveréses sütő kikapcsol, és szünetelteti az időzítőt, amikor a légkeveréses sütőkосarat kivesszük, és folytatja a sütést, amikor a légkeveréses sütőkосarat visszahelyezik a légkeveréses sütőbe.
19. Ha az étel még nem készült el, és a sütési folyamat során módosítani kell az időzítőt vagy a hőmérsékletet, akkor érintse meg a  gombot a  vagy a  megjelenítéséhez, majd a beállításhoz érintse meg a  vagy a  gombot.

20. Ha le kell állítani vagy szüneteltetni kell a sütési folyamatot mielőtt befejeződik, akkor érintse meg a  gombot.
  - A sütés leáll, és a  ikon nem jelenik meg. A  ikon 20 másodpercig villog, majd kikapcsol. A sütés folytatásához ismét megérintheti a  gombot.
21. Várja meg, amíg az időzítő lejár, és a légkeveréses sütő kikapcsol.
  - Amikor az időzítő lejár, a kezelőpanelen megjelenik az „END” (vége) felirat, a  és a  ikon villog. 20 másodperc elteltével a  ikon 5 sípólással kikapcsol, és a ventilátor leáll. Csak a  gomb jelenik meg, ha készenléti üzemmódban a légkeveréses sütő kikapcsolt állapotban van.
22. Húzza ki a légkeveréses sütőkosarat, és helyezze sima és hőálló felületre. Használjon egy fogót, hogy az ételt tálaló tálra helyezze. Ne fordítsa meg a kosarat, nehogy az alján összegyűlt felesleges zsírokat és olajokat az ételre öntse.
23. Ha folytatni kell a sütést egy másik adag étellel, törölje le konyhai papírtörlővel a légkeveréses sütőkosár alján lévő felesleges zsírokat és olajokat, hogy megakadályozza a füstölést. A készüléket nem kell előmelegíteni, amíg meleg.
24. A légkeveréses sütő kikapcsolásához érintse meg és **3 másodpercig** tartsa lenyomva a  gombot.
25. Ha befejezte a készülék használatát, húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzatból. Áthelyezés vagy tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

HU



#### VIGYÁZAT – égési sérülések veszélye:

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

## 6.2. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Étel	Min.–max. Mennyiség (g)	Idő (min.)	Hőmérséklet (°C)	Rázás/ fordítás	Megjegyzés
<b>Burgonya és hasábburgonya(A sütés során 2-3 alkalommal rázza meg, forgassa meg vagy keverje össze)</b>					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	500–1800	18–26	200	Rázás	/
Vastag fagyasztott hasábburgonya	500–1800	22–30	200	Rázás	/
Rakott burgonya	400	20–25	200	/	/
<b>Hús és szárnyasok</b>					
Steak	100–400	10–15	180	Fordítás	/
Sertés csíkok	100–400	10–15	180	Fordítás	/
Hamburger	100–400	10–15	180	Fordítás	/
Virslis tekercs	100–400	13–15	200	/	/
Csirkecomb	100–400	25–30	180	Rázás/ fordítás	/
Csirkemell	100–400	15–20	180	Fordítás	/
<b>Rágcsálnivalók</b>					
Tavaszi tekercs	100–350	8–10	200	Fordítás	Használjon sütésre készet
Fagyasztott csirkehús	100–400	6–10	200	Rázás	Használjon sütésre készet
Fagyasztott halrudacsok	100–350	6–10	200	Rázás/ fordítás	Használjon sütésre készet
Fagyasztott panírozott sajt falatkák	100–350	8–10	180	/	Használjon sütésre készet
Töltött zöldségek	100–350	10	160	/	/
<b>Sütés</b>					
Sütemény	250	8–15	180	/	Használjon sütőformát
Quiche	350	20–22	180	/	Használjon sütőformát/ Sütőtál
Muffin	250	15–18	200	/	Használjon sütőformát
Édes harapnivalók	350	20	160	/	Használjon sütőformát/ Sütőtál

HU



### 6.3. BIZTONSÁGOS MINIMÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLET

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

Marha, bárány .....	63 °C (145 °F)
Sertéshús .....	71 °C (160 °F)
Darált húсок .....	71 °C (160 °F)
Baromfi termékek .....	74 °C (165 °F)
Hal, rákfélék .....	63 °C (145 °F)
Hús, baromfi, maradék melegítése .....	74 °C (165 °F)

### 6.4. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI TIPPEK

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

HU

## 7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



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

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

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkéféket, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
- Tisztítsa meg a légkeveréses sütőkosarat és a térelválasztót meleg, mosogatószeres vízzel és puha szivaccsal. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg. A légkeveréses sütőkosár mosogatógépben a mosogatógép felső állványán mosogatható. A légáramlás tálcá és a térelválasztó is mosogatógépben mosogatható.  
**TIPP:** Ha a légkeveréses sütőkosárban, a légáramlás tálcán vagy a térelválasztón makacs ételmaradékok vannak, akkor a légkeveréses sütőkosarat megtöltheti meleg mosogatószeres vízzel, majd a légáramlás tálcát és a térelválasztót beletéve körülbelül 10 percig áztassa őket. Alaposan öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Törölje át a központi egységet puha, nedves törülközővel. Használjon puha keféket vagy nedves törülközőt, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat a fűtőelemről. Puha, száraz törülközővel teljesen törölje szárazra.
- Használat vagy tárolás előtt hagyja az alkatrészeket teljesen megszáradni.
- A készüléket kihúzott állapotban, hűvös és száraz helyen tárolja.

# CUPRINS:

<b>1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA</b>	<b>P. 70</b>
<b>2. SPECIFICAȚII TEHNICE</b>	<b>P. 73</b>
<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI</b>	<b>P. 73</b>
<b>4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE</b>	<b>P. 75</b>
<b>5. AMPLASAREA</b>	<b>P. 75</b>
<b>6. FUNCȚIONAREA</b>	<b>P. 75</b>
<b>7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA</b>	<b>P. 79</b>
<b>8. GARANȚII</b>	<b>P. 80</b>

## 1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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

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

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

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

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

5. Copiii nu trebuie să se joace cu scula.

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

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

8.



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

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

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

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

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

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

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

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

16. Nu folosiți niciodată aparatul nesupravegheat.


17. Dacă aparatul emite fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de a scoate coșul friteuzei.

18. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Acesta nu este destinat utilizării în exterior.

19.



Acest simbol indică faptul că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.

20.  Marcajul acestui aparat (simbolul unui tomberon de gunoi barat) este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj semnifică faptul că după terminarea duratei sale utile de viață, echipamentul nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice

uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și colecctivitățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate evită impactul negativ asupra sănătății umane și a mediului, ce ar putea rezulta din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

21. Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.

22. Nu folosiți aparatul în apropierea unor lichide sau gaze inflamabile sau a unor materiale inflamabile (de exemplu, perdele, fețe de masă, tapet, etc.).

23. Nu așezați aparatul contra unui perete sau a altor aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm pe toate laturile. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului ale aparatului.

24. Nu utilizați aparatul lângă apă sau zone cu umiditate puternică (de exemplu într-un subsol umed, lângă o piscină sau cadă de baie).

25. Nu umpleți niciodată coșul/ sertarul friteuzei cu aer cu ulei. Spre deosebire de aparatele de prăjit tradiționale, friteuzele cu aer necesită puțin sau deloc ulei pentru a produce rezultate crocante.

26. Acest produs conține o sursă de iluminat cu eficiență energetică de clasă G.

RO

## 2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consum electric:	2000 W
Interval de temperatură:	80 °C – 200 °C
Temporizator:	1 – 60 minute
Capacitate:	7,6 L (8 qt)
Clasă de protecție:	Clasă I

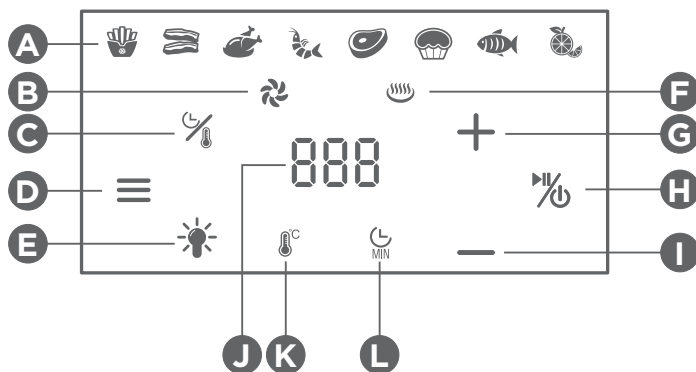
## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1. FRITEUZĂ CU AER

1. Admisie aer
2. Unitate principală
3. Mâner coș
4. Coș friteuză cu aer cu fereastră transparentă
5. Tavă cu flux de aer
6. Separator (cu săgeată în sus)
7. Panou de control cu ecran tactil
8. Priză de evacuare a aerului

RO









### 3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOULUI DE CONTROL



- A. Pictograme pentru modul de gătit presetat
- B. Pictogramă ventilator
- C. Buton de temperatură/temporizator
- D. Buton de Meniu
- E. Buton „Lumină”
- F. Pictogramă Gătire/Încălzire
- G. Buton +
- H. Buton de oprire și pornire/pauză
- I. Buton -
- J. Valoarea temporizatorului sau a temperaturii
- K. Pictogramă Celsius
- L. Pictogramă minute

### 3.3. MODURI PRESETATE DE GĂTIRE

Friteuza cu aer are 8 moduri de gătit presetate. Ora și temperatura implicită din modurile presetate este reglabilă. Timpul și temperatura de gătire pot varia în funcție de dimensiunea, cantitatea, tipul de alimente și dacă alimentele sunt sau nu congelate. Ajustați setările după cum este necesar.

Moduri de gătit prestabilite		Temperatură		Timp (min.)		Alertă pentru întoarcere (semnal sonor)
Pictogramă	Mod presetat	Setări din fabrică	Interval reglabil	Setări din fabrică	Interval reglabil	
	Cartofi prăjiți	200 °C	80-200 °C	30	1-60	Întoarceți
	Șuncă	180 °C	80-200 °C	6	1-60	Întoarceți
	Pui, copănele de pui	200 °C	80-200 °C	35	1-60	Întoarceți
	Creveți	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Întoarceți
	Biftecuri	180 °C	80-200 °C	12	1-60	Întoarceți
	Prăjituri	160 °C	80-200 °C	15	1-60	—
	Pește	180 °C	80-200 °C	18	1-60	Întoarceți
	Deshidratarea fructelor	45 °C	30-80 °C	8H	1 oră - 24 de ore	—

RO

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Asigurați-vă că friteuza cu aer nu prezintă deteriorări vizibile și nu-i lipsesc piese.
- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată sau înainte de a-l utiliza după o depozitare prelungită, curățați aparatul și accesoriile conform instrucțiunilor din secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA.

## 5. AMPLASAREA



- Amplasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, uscată și rezistentă la căldură.
- IMPORTANT:** Utilizați un covoraș rezistent la căldură sub aparat pentru a proteja blatul din bucătărie sau tăblia mesei de deteriorarea cauzată de căldură. Nerespectarea acestui lucru poate duce la întunecarea blatului sau a finisajului mesei, pete sau decolorări permanente.

## 6. FUNCȚIONAREA












- Pentru cele mai bune rezultate când prăjiți cu aer, vă recomandăm să preîncălziți friteuza cu aer timp **de 3 minute** înainte de a adăuga alimente, dacă aparatul este rece.
- Folosiți întotdeauna tava cu flux de aer din coșul friteuzei cu aer. Tava permite aerului fierbinte să circule în jurul alimentelor și excesul de grăsimi și uleiuri să se adune pe fundul coșului, împiedicând colectarea sub alimente.
- Nu umpleți coșul la mai mult de  $\frac{3}{4}$  pentru a asigura o gătire consistentă și o mai bună circulație a căldurii.
- La prepararea unor cantități mari de mâncare (de exemplu cartofi prăjiți, creveți, copănele de pui sau gustări congelate), agitați, întoarceți sau amestecați ingredientele din coș de 2 sau 3 ori pentru un rezultat omogen.

RO

### 6.1. UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER

1. Introduceți coșul de friteuză cu aer în unitatea principală cu tava cu flux de aer în interior. Nu folosiți coșul pentru friteuza cu aer fără tava cu flux de aer.
2. Conectați aparatul la o priză cu împământare.
  - Friteuza va intra în modul de așteptare. Panoul de control va afișa numai butonul  pentru a indica că friteuza cu aer este conectată la sursa de alimentare.
3. Atingeți butonul  pentru a porni friteuza cu aer.
  - După pornirea aparatului, temperatura și timpul implicite în modul manual sunt de **200 °C și 15 minute**.









### Preîncălzirea cu modul manual

4. Pentru a preîncălzi friteuza cu aer, atingeți butonul  pentru a afișa pictograma , apoi atingeți butonul  sau  pentru a seta 3 minute pe temporizator.
5. Atingeți butonul  pentru a afișa pictograma , apoi atingeți butonul  sau  pentru a seta temperatura în funcție de rețetă (→ MODURIDE GĂTIRE PRESETATE; GHID DE PRĂJIRE CU AER).
6. Atingeți butonul  pentru a confirma și a începe preîncălzirea.
  - Panoul de control va afișa  și pictograma  va clipi. Valorile temporizatorului și ale temperaturii se vor alterna pe ecran.
  - La sfârșitul duratei temporizatorului, friteuza cu aer se va opri automat și va emite un semnal sonor de 5 ori.




















## Umplerea coșului friteuzei cu aer

7. După ce s-au scurs cele 3 minute și auziți 5 semnale sonore, scoateți coșul friteuzei cu aer apucând de mâner și așezați-l pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.
  8. Puneți ingredientele pregătite pe tava cu flux de aer. Nu depășiți nivelul „MAX” marcat în interiorul coșului de prăjire pentru a asigura o gătire și o circulație a aerului corespunzătoare.
  9. Dacă pregătiți două ingrediente diferite în același timp, puteți folosi separatorul. Glisați separatorul în cele două fante din coșul friteuzei cu aer, cu semnul săgeții îndreptat în sus, și umpleți fiecare parte a coșului cu ingredientele.
    - Asigurați-vă că ingredientele necesită aceleași setări de gătire și reduceți cantitatea de ingrediente la jumătate (→ GHID DE PRĂJIRE CU AER; MODURI DE GĂTIRE PRESETATE).
  10. Introduceți coșul friteuzei cu aer înapoi în unitatea principală.
- NOTĂ: Treceți peste pașii 11-13 dacă preferați să prăjiți cu aer folosind un Mod presetat.






## Prăjire cu aer folosind modul manual

11. Atingeți butonul  pentru a afișa  sau , apoi atingeți  sau  pentru a seta temperatura și timpul de gătire în funcție de rețetă (→ GHID DE PRĂJIRE CU AER; MODURI DE GĂTIRE PRESETATE).
12. Atingeți butonul  pentru a confirma și a începe gătitul.
  - Panoul de control va afișa  și pictograma  va clipi. Valorile temporizatorului și ale temperaturii se vor alterna pe ecran.
13. Treceți la pasul 17.

## Prăjirea cu aer cu un mod presetat

14. Pentru a selecta Modul presetat, atingeți butonul  pentru a parcurge cele 8 moduri de gătit presetate și pentru a vă opri când modul dorit este evidențiat (→ MODURI DE GĂTIRE PRESETATE).
  - Modul presetat va clipi pe panoul de control.
15. Dacă trebuie să ajustați temperatura sau timpul implicit a modului presetat, atingeți butonul  pentru a afișa  sau , apoi atingeți butonul  sau  pentru a efectua ajustarea.
16. Atingeți butonul  pentru a confirma și a începe gătitul.
  - Panoul de control va afișa ,  va clipi intermitent, și pictograma Mod presetat. Valorile temporizatorului și ale temperaturii se vor alterna pe ecran.
17. Pentru a aprinde lumina din cavitatea de gătit, atingeți butonul . Lumina se va stinge automat după **60 de secunde**.
18. La jumătatea timpului de gătire, scoateți coșul friteuzei cu aer pentru a verifica dacă mâncarea este rumenită și dacă este bine făcută. Anumite alimente trebuie să fie agitate sau întoarse la jumătatea procesului de gătire. Prindeți bine mânerul și scuturați ușor alimentele din coșul friteuzei cu aer sau întoarceți alimentele cu o pereche de clești, după caz (→ MODURI DE GĂTIRE PRESETATE; GHID DE PRĂJIRE CU AER; ). Reintroduceți coșul friteuzei cu aer în unitatea principală pentru a continua gătitul.
  - Cartofi prăjiți cu două alerte pentru întoarcere, una este la 1/3 din timpul total de gătit și alta este la 2/3 din timpul de gătit, Bacon/Pui/Creveți/Fripturi/Pește cu o alertă pentru întoarcere la 2/3 din timpul total de gătit.
  - Friteuza cu aer se oprește și oprește temporizatorul atunci când coșul friteuzei cu aer este scos și reia gătitul atunci când coșul friteuzei cu aer este reintrodus în friteuză.
19. Dacă mâncarea nu este încă gata și trebuie să reglați temporizatorul sau temperatura în timpul procesului de gătire, atingeți butonul  pentru a afișa  sau , apoi atingeți  sau  pentru a regla.
20. Dacă trebuie să opriți sau să întrerupeți procesul de gătit, atingeți butonul .
  - Gătitul se va opri și pictograma  nu va fi afișată. Pictograma  va clipi timp de 20 secunde, apoi se va opri. Puteți atinge butonul  din nou pentru a relua gătitul.



21. Așteptați până când temporizatorul termină și friteuza cu aer se oprește.
  - Când temporizatorul se termină, panoul de control va afișa „END” (SFÂRȘIT), butonul  și pictograma  clipește. După 20 secunde, pictograma  se va stinge cu 5 semnale sonore și ventilatorul se va opri. Numai butonul  va fi afișat atunci când friteuza cu aer este oprită în modul de așteptare.
22. Scoateți coșul friteuzei cu aer și așezați-l pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Utilizați o pereche de clești pentru a transfera mâncarea pe o farfurie de servire. Nu întoarceți coșul pentru a evita turnarea excesului de grăsimi și uleiuri adunate în partea de jos pe alimente.
23. Dacă trebuie să continuați să gătiți un alt lot de alimente, folosiți hârtie de bucătărie pentru a șterge excesul de grăsimi și uleiuri din partea de jos a coșului de friteuză pentru a preveni afumarea. Nu va fi necesară preîncălzirea aparatului cât timp acesta este cald.
24. Pentru a opri friteuza cu aer, atingeți și mențineți apăsat butonul  timp de **3 secunde**.
25. După ce ați terminat de utilizat aparatul, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică. Așteptați până când aparatul se răcește complet înainte de a-l muta sau de a-l curăța.



#### ATENȚIE – Risc de arsuri:

- **Suprafață fierbinte!** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Coșul friteuzei cu aer, elementul de încălzire și suprafețele metalice ale aparatului se vor încălzi în timpul utilizării și sunt supuse căldurii reziduale după utilizare. Utilizați mânerele sau butoanele disponibile. Purtați întotdeauna mănuși de bucătărie când manipulați coșul friteuzei cu aer cald.
- **Abur fierbinte!** Atenție la ieșirea aburului fierbinte din orificiul de aer al aparatului sau când scoateți coșul friteuzei.

RO

## 6.2. GHID DE PRĂJIRE CU AER

Aliment	Min-max Bucăți (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă	Observație:
<b>Cartofi și cartofi prăjiți (Agitați, întoarceți sau amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii)</b>					
Cartofi prăjiți subțiri congelați	500-1800	18-26	200	Scuturați	/
Cartofi prăjiți groși congelați	500-1800	22-30	200	Scuturați	/
Cartofi gratinați	400	20-25	200	/	/
<b>Carne și carne de pasăre</b>					
Friptură	100-400	10-15	180	Întoarceți	/
Cotlete de porc	100-400	10-15	180	Întoarceți	/
Hamburger	100-400	10-15	180	Întoarceți	/
Ruladă cu cârnați	100-400	13-15	200	/	/
Picioare de pui	100-400	25-30	180	Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă	/
Piept de pui	100-400	15-20	180	Întoarceți	/
<b>Gustări</b>					
Rulouri de primăvară	100-350	8-10	200	Întoarceți	Utilizați gata de cuptor
Crochete de pui congelate	100-400	6-10	200	Scuturați	Utilizați gata de cuptor
Batoane de pește congelate	100-350	6-10	200	Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă	Utilizați gata de cuptor
Gustări congelate cu pâine și brânză sfărâmată	100-350	8-10	180	/	Utilizați gata de cuptor
Legume umplute	100-350	10	160	/	/
<b>Coacere</b>					
Prăjitură	250	8-15	180	/	Utilizați tavă de copt
Tartă Quiche	350	20-22	180	/	Utilizați tavă de copt vas pentru cuptor
Brioșe	250	15-18	200	/	Utilizați tavă de copt
Gustări dulci	350	20	160	/	Utilizați tavă de copt vas pentru cuptor

RO

### 6.3. TEMPERATURA INTERNĂ MINIMĂ DE SIGURANȚĂ

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

Carne de vită, miel .....	63 °C (145 °F)
Carne de porc .....	71 °C (160 °F)
Cărnuri tocate .....	71 °C (160 °F)
Produce din carne de pasăre .....	74 °C (165 °F)
Pește, crustacee .....	63 °C (145 °F)
Reîncălzirea cărnii, a cărnii de pasăre, a resturilor de mâncare	74 °C (165 °F)

### 6.4. SFATURI PRIVIND PRĂJIREA CU AER

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

RO

## 7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



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



**AVERTISMENT:** Pentru prevenirea electrocutării, nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare ori ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet.

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul.
- Curățați coșul friteuzei cu aer, tava cu flux de aer și separatorul cu apă caldă cu săpun, folosind un burete moale. Clătiți și uscați bine. Coșul friteuzei cu aer poate fi spălat în mașina de spălat vase, pe raftul superior al acesteia. De asemenea, tava cu flux de aer și separatorul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**SFAT:** În cazul în care coșul friteuzei cu aer, tava cu flux de aer sau separatorul prezintă reziduuri alimentare persistente, puteți umple coșul friteuzei cu apă caldă cu detergent, apoi puneți tava cu flux de aer și separatorul înăuntru pentru a le înmuia timp de aproximativ 10 minute. Clătiți bine și uscați bine.

- Ștergeți unitatea de bază cu o cârpă umedă moale. Pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare de pe elementul de încălzire, utilizați o perie moale sau o cârpă umedă. Uscați-l complet cu o cârpă moale și uscată.
- Lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a utiliza aparatul.
- Depozitați aparatul decuplat de la priză, într-un loc răcoros, curat și uscat.

## 8. GARANȚII

### Garanții și limite de responsabilitate

Produsele sunt garantate pentru o perioadă de 36 de luni de la data achiziției sau de la data livrării la domiciliul clientului. În funcție de fiecare țară în parte, această garanție acoperă între 24 până la 36 de luni de garanție legală de conformitate.

Pentru țările care au doar o garanție legală de conformitate de 24 de luni, la expirarea primei garanții și în plus față de aceasta intră în vigoare o garanție comercială de 12 luni.

### Modalități de punere în aplicare a garanției

#### Pentru garanția juridică a conformității

Vă invităm să vă adresați distribuitorului dvs. pentru mai multe informații și/sau să consultați condițiile generale de vânzare (CGV) ale acestuia.

RO

#### Pentru garanția comercială

Vă invităm să returnați produsul la recepția magazinului de achiziție, împreună cu dovada de cumpărare (cum ar fi chitanța), cu produsul și accesoriile sale furnizate, cu ambalajul original, pentru toate țările altele decât Franța. Este important să fie disponibile informații precum data la care ați cumpărat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații apar de obicei pe produs, pe ambalaj sau pe dovada de cumpărare). În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc.). În cazul în care reclamația este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să înlocuiască produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcții și care este echivalent în termeni de performanță.
- Să ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

Produsele reparate sau înlocuite pot să includă componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

### Excluderea garanției comerciale:

- Daunele sau problemele provocate de o utilizare incorectă, un accident, o avariere sau o conectare la o sursă electrică de intensitate sau de tensiune necorespunzătoare.
- Utilizarea sau depozitarea neconforme cu buna conservare a dispozitivului (oxidare, coroziune), utilizarea energiei, utilizarea sau instalarea sau neconformă cu instrucțiunile producătorului sau neglijența sau utilizarea de dispozitive periferice, software sau consumabile neadecvate.
- Utilizarea profesională sau colectivă, industrială sau comercială a produsului.
- Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, distruse sau oxidate.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avariarea bateriei survenită din cauza unei încărcări prea lungi sau din cauza nerespectării instrucțiunilor de securitate explicate în broșură.
- Daunele estetice, care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element de vandalism.

- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura normală sau de învechirea normală a produsului: garnituri, filtre, accesorii, perie și furtun pentru aspirator, lămpi, lămpi pentru retroproiector, lame pentru mașini de spălat, etc.
- Actualizările programului informatic, cauzate de modificări ale parametrilor de rețea.
- Deteriorări cauzate de elemente din afara aparatului (corpuri străine, insecte etc.)
- Conținutul dispozitivelor - congelator, mașină de spălat...- (produse alimentare, îmbrăcăminte,...)
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, a schimba, a adapta sau a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile furnizate împreună cu produsul sau omologate de către producător.
- Piesele pentru uzura normală sau deteriorări cauzate de utilizare: anvelope, camere de aer, frâne,...

Clientul este responsabil pentru salvarea constantă a datelor conținute pe hard disk sau în memoria internă a dispozitivului său înainte de orice depunere.

Auchan nu poate fi considerat responsabil pentru pierderea sau distrugerea datelor stocate sau pentru deteriorarea software-ului care rezultă în special din restaurare sau defecțiune.

De asemenea, Auchan nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM/SD din aparat în cazul produselor returnate.

Dispozițiile de mai sus nu reduc sau elimină în niciun fel: garanția legală menționată mai sus, precum și garanția comercială a producătorului, dacă aceasta există (a se vedea formularul de garanție).

RO

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 82
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 85
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	С. 85
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	С. 87
5. РАЗМЕЩЕНИЕ	С. 87
6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	С. 87
7. ОЧИСТКА И УХОД	С. 91
8. ГАРАНТИИ	С. 92


## 1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

RU

1. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте эти части под проточной водой (см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД»).
2. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».
3. Данное устройство оснащено встроенным таймером и автоматически выключается по истечении заданного времени.
4. Устройство запрещено использовать детям младше 8 лет. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии присмотра за ними или инструктажа относительно безопасного использования устройства и понимания возможной опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
5. Не позволяйте детям играть с данным устройством.
6. Не используйте устройство, если вилка, кабель питания или само устройство имеют какие-либо повреждения.

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

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

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

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

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

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

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


14. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку. Не ставьте на устройство никакие предметы.


15. Не используйте данное устройство в целях, не предусмотренных данным руководством. Неправильное использование устройства может стать причиной травмы.

16. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.

17. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от розетки и дождитесь, пока дым не прекратит выделяться. После этого можно будет извлечь выдвижную емкость.

18. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Устройство не предназначено для использования вне помещений.

19.  Этот символ указывает, что материалы одобрены для контакта с пищевыми продуктами.

20.  Данный прибор маркируется символом перечеркнутого мусорного контейнера в соответствии с Европейской

RU

директивой 2012/19/UE г. в отношении «отслуживших электрических и электронных приборов»). Эта маркировка указывает на то, что по истечении срока службы этот прибор запрещается выбрасывать вместе с прочими бытовыми отходами. Пользователь должен его сдать в пункт приема электрических и электронных приборов. Занимающиеся приемом организации, включая местные пункты приема, магазины и местные органы власти, формирует соответствующую систему для сбора такого оборудования. Надлежащий сбор отслуживших электрических и электронных приборов позволяет избежать вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду в результате наличия опасных компонентов, а также в результате неправильного хранения и обращения с этим оборудованием.

21. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

**RU**

22. Не используйте устройство вблизи легко воспламеняющихся жидкостей, газов или материалов (например, штор, скатертей, обоев и т. д.).

23. Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим приборам. Соблюдайте минимальное расстояние со всех сторон не менее 10 см. Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха.

24. Не используйте устройство рядом с водой или в очень сырых помещениях (например, в сыром подвале, рядом с бассейном или ванной).

25. Никогда не наполняйте корзину/ящик аэрофритюрницы маслом. В отличие от традиционных фритюрниц, аэрофритюрницы практически не требуют масла для получения хрустящей корочки.

26. Данное устройство содержит источник света с классом энергетической эффективности G.



## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220-240 В~, 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	2000 Вт
Температурный режим:	80–200°C
Таймер:	1 – 60 минут
Грузоподъемность:	7.6 л (8 кварт)
Класс защиты:	Класс I

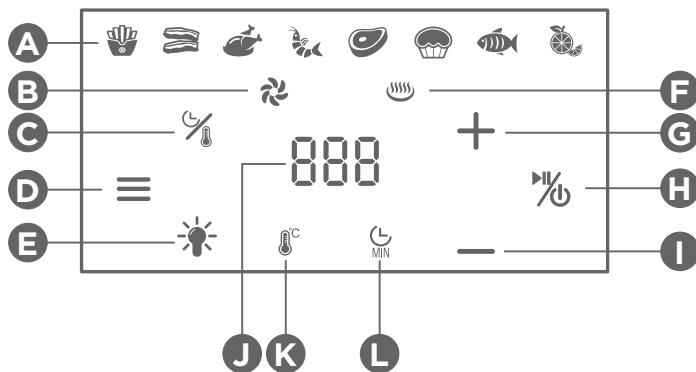
## 3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 3.1. АЭРОФРИТЮРНИЦА

1. Воздухозаборное отверстие
2. Основной блок
3. Ручка жарочной корзины
4. Корзина фритюрницы с прозрачным окном
5. Поддон для воздушного потока
6. Разделитель (со стрелкой вверх)
7. Панель управления с сенсорным экраном
8. Отверстие для выхода воздуха

RU

### 3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- A. Значки предустановленных режимов приготовления
- B. Значок вентилятора
- C. Кнопка таймера/температуры
- D. Кнопка «Меню»
- E. Кнопка подсветки
- F. Значок приготовления/разогрева
- G. Кнопка +
- H. Кнопка питания и пуск/пауза
- I. Кнопка –
- J. Таймер или значение температуры
- K. Значок Цельсия
- L. Значок минут

### 3.3. ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Аэрофритюрница имеет 8 предустановленных режимов приготовления. Время и температура по умолчанию в каждом предустановленном режиме настраиваются. Время приготовления и температура могут различаться в зависимости от размера, количества, типа продуктов, а также от того, заморожены они или нет. Откорректируйте настройки по мере необходимости.

Предустановленные режимы приготовления		Температура		Время (мин.)		Напоминание о переворачивании (звуковой сигнал)
Значок	Предустановленный режим	По умолчанию	Регулируемый диапазон	По умолчанию	Регулируемый диапазон	
	Картофель фри	200°C	80-200°C	30	1-60	Поворот
	Бекон	180°C	80-200°C	6	1-60	Поворот
	Курица, куриные ножки	200°C	80-200°C	35	1-60	Поворот
	Креветки	180°C	80-200°C	12	1-60	Поворот
	Стейки	180°C	80-200°C	12	1-60	Поворот
	Пирожные	160°C	80-200°C	15	1-60	—
	Рыба	180°C	80-200°C	18	1-60	Поворот
	Высушивание фруктов	45°C	30-80°C	8Н	1 ч - 24 ч.	—

RU

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы.
- Убедитесь в комплектности и отсутствии повреждений аэрофритюрницы.
- Перед первым использованием устройства или перед использованием после длительного хранения очистите устройство и принадлежности, следуя инструкциям в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

## 5. РАЗМЕЩЕНИЕ



- Установите прибор на ровную, устойчивую, сухую и термостойкую поверхность.  
**ВАЖНО:** Используйте термостойкий коврик под прибором, чтобы защитить кухонную столешницу или поверхность стола от теплового повреждения. Невыполнение этого требования может привести к потемнению поверхности столешницы или стола, окрашиванию или появлению невыводимых пятен.

## 6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ












- Для достижения наилучших результатов при жарке в аэрофритюрнице мы рекомендуем предварительно прогреть фритюрницу в ручном режиме в течение **3 минут**, прежде чем добавлять продукты, если прибор холодный.
- Всегда используйте лоток воздушного потока в корзине аэрофритюрницы. Поддон позволяет горячему воздуху циркулировать вокруг пищи, а лишние жиры и масла будут капать на дно корзины, предотвращая их скопление под продуктами.
- Не заполняйте корзину более чем на  $\frac{3}{4}$ , чтобы обеспечить равномерное приготовление и лучшую циркуляцию тепла.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек или замороженных закусок) встряхните, переверните или перемешайте ингредиенты в корзине 2–3 раза для получения однородного результата.

RU

### 6.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

1. Вставьте корзину аэрофритюрницы в основной блок с поддоном для потока воздуха внутри. Не используйте корзину аэрофритюрницы без лотка воздушного потока.
2. Включите прибор в заземленную электрическую розетку.
  - Аэрофритюрница перейдет в режим ожидания. Панель управления будет отображать только красную кнопку , указывающую на то, что фритюрница подключена к источнику питания.
3. Нажмите кнопку , чтобы включить фритюрницу.
  - После включения прибора температура и время по умолчанию в ручном режиме составляют **200°C и 15 минут**.









#### Предварительный нагрев в ручном режиме

4. Чтобы предварительно разогреть фритюрницу, коснитесь кнопки , чтобы отобразить значок , а затем нажмите кнопку  или , чтобы установить 3 минуты на таймере.
5. Коснитесь кнопки , чтобы отобразить значок , а затем нажмите кнопку  или , чтобы установить температуру в соответствии с рецептом (→ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ; РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ).
6. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить и начать предварительный нагрев.
  - На панели управления появится  и начнет мигать значок . Значения таймера и температуры будут чередоваться на экране.
  - Аэрофритюрница автоматически выключится и подаст 5 звуковых сигналов по истечении таймера.

## Наполнение корзины аэрофритюрницы









7. По прошествии 3 минут вы услышите 5 звуковых сигналов, вытащите корзину фритюрницы за ручку и поставьте ее на ровную и термостойкую поверхность.
  8. Выложите подготовленные ингредиенты на поддон для воздушного потока. Не превышайте уровень отметки «МАХ» в жарочной корзине, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи и циркуляцию воздуха.
  9. Если вы готовите два разных ингредиента одновременно, вы можете использовать разделитель. Вставьте разделитель в два отверстия в корзине фритюрницы так, чтобы стрелка указывала вверх, и заполните каждую сторону корзины ингредиентами.
    - Убедитесь, что ингредиенты требуют одинаковых настроек приготовления, и уменьшите количество ингредиентов до половины (→ РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ; ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
  10. Вставьте корзину аэрофритюрницы обратно в основной блок.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Пропустите шаги с 11 по 13, если вы предпочитаете готовить в аэрофритюрнице в предустановленном режиме.















## Приготовление в аэрофритюрнице в ручном режиме

11. Коснитесь кнопки , чтобы отобразить  или , а затем коснитесь кнопки  или , чтобы задать температуру и время приготовления в соответствии с рецептом (→ РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ; ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
12. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить и начать приготовление.
  - На панели управления появится , и начнет мигать значок . Значения таймера и температуры будут чередоваться на экране.
13. Перейдите к шагу 17.

RU

## Жарка на воздухе с предустановленным режимом

14. Чтобы предварительно прогреть в заданном режиме, нажмите кнопку  для прокрутки 8 предустановленных режимов приготовления и остановитесь, когда нужный режим будет выделен (→ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
  - Выделенный предустановленный режим начнет мигать на панели управления.
15. Если вам нужно настроить температуру или время по умолчанию в предустановленном режиме, нажмите кнопку , чтобы отобразить  или , а затем нажмите кнопку  или  для настройки.
16. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить и начать приготовление.
  - На панели управления появится , начнет мигать  и значок предустановленного режима. Значения таймера и температуры будут чередоваться на экране.
17. Чтобы включить свет камеры для приготовления пищи, коснитесь кнопки . Свет автоматически выключится через **60 секунд**.
18. В середине времени приготовления вытащите корзину фритюрницы, чтобы проверить продукты на подрумянивание и готовность. Некоторые продукты необходимо встряхнуть или перевернуть в середине приготовления. Крепко возьмитесь за ручку и осторожно встряхните продукты в корзине фритюрницы или переверните продукты щипцами, в зависимости от необходимости (→ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ; РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ). Снова вставьте корзину фритюрницы в основной блок, чтобы продолжить приготовление.
  - Картофель фри с двукратным напоминанием о переворачивании: один раз на 1/3 времени приготовления, другой — на 2/3 времени приготовления. Бекон/курица/креветки/стейки/рыба с однократным напоминанием о переворачивании на 2/3 времени приготовления.
  - Фритюрница выключается и приостанавливает таймер, когда корзина фритюрницы снимается, и возобновляет приготовление, когда корзина фритюрницы снова вставляется во фритюрницу.

19. Если еда еще не готова и вам нужно отрегулировать таймер или температуру в процессе приготовления, нажмите кнопку , чтобы отобразить  или , а затем коснитесь  или  для настройки.
20. Если вам нужно остановить или приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку .
  - Приготовление остановится, и значок  отображаться не будет. Значок  будет мигать в течение 20 секунд, а затем погаснет. Вы можете снова нажать на кнопку , чтобы возобновить приготовление.
21. Дождитесь окончания таймера и выключения фритюрницы.
  - Когда таймер закончится, на панели управления отобразится «END», кнопка , а значок  замигает. Через 20 секунд значок  погаснет с 5 звуковыми сигналами и вентилятор остановится. Только кнопка  будет отображаться, когда фритюрница выключена и находится в режиме ожидания.
22. Вытащите корзину аэрофритюрницы и поставьте ее на ровную термостойкую поверхность. Используйте пару щипцов, чтобы переложить еду на сервировочную тарелку. Не переворачивайте корзину, чтобы избежать попадания лишних жиров и масел, скопившихся на дне, на еду.
23. Если вам нужно продолжить готовить еще одну партию, используйте кухонную бумагу, чтобы вытереть лишний жир и масло со дна корзины аэрофритюрницы, и предотвратить образование дыма. Нет необходимости предварительно нагревать прибор, пока он горячий.
24. Чтобы выключить аэрофритюрницу, коснитесь и удерживайте нажатой кнопку  в течение 3 секунд.
25. После завершения использования прибора отсоедините шнур питания от электрической розетки. Подождите, пока прибор полностью остынет, прежде чем перемещать или чистить его.

RU



**ОСТОРОЖНО – Опасность ожогов:**

- **Горячая поверхность!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Нагревательный элемент и металлические поверхности прибора нагреваются во время использования и могут выделять остаточное тепло по окончании использования. Используйте имеющиеся ручки. Всегда надевайте кухонные рукавицы при обращении с горячей корзиной аэрофритюрницы.
- **Горячий пар!** Остерегайтесь выхода горячего пара из воздуховыпускного отверстия прибора или при извлечении корзины аэрофритюрницы.

## 6.2. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

Продукты	Мин-макс количество (г)	Время (мин.)	Температура (°С)	Встряхивание/ Поворот	Примечание
<b>Картофель и картофель-фри(Встряхните, переверните или перемешайте 2–3 раза во время приготовления)</b>					
Тонкий замороженный картофель фри	500-1800	18-26	200	Встряхивание	/
Толстый замороженный картофель фри	500-1800	22-30	200	Встряхивание	/
Картофельная запеканка	400	20-25	200	/	/
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100-400	10–15	180	Поворот	/
Свинные отбивные	100-400	10–15	180	Поворот	/
Гамбургер	100-400	10–15	180	Поворот	/
Сосиска в тесте	100-400	13-15	200	/	/
Куриные ножки	100-400	25-30	180	Встряхивание/ Поворот	/
Куриная грудка	100-400	15–20	180	Поворот	/
<b>Закуски</b>					
Спринг-роллы	100-350	8-10	200	Поворот	Используйте полуфабрикаты для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-400	6-10	200	Встряхивание	Используйте полуфабрикаты для духовки
Замороженные рыбные палочки	100-350	6-10	200	Встряхивание/ Поворот	Используйте полуфабрикаты для духовки
Замороженные сырные закуски в хлебной панировке	100-350	8-10	180	/	Используйте полуфабрикаты для духовки
Фаршированные овощи	100-350	10	160	/	/
<b>Выпечка</b>					
Пирог	250	8-15	180	/	Используйте форму для выпечки
Киш	350	20-22	180	/	Используйте форму для выпечки/ блюдо для запекания
Кексы	250	15-18	200	/	Используйте форму для выпечки
Сладкие закуски	350	20	160	/	Используйте форму для выпечки/ блюдо для запекания

RU

### 6.3. БЕЗОПАСНАЯ МИНИМАЛЬНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

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

### 6.4. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

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

RU

## 7. ОЧИСТКА И УХОД



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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током не погружайте основной блок, кабель питания и вилку в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте их под проточной водой.

- Очищайте устройство после каждого использования.
- Никогда не используйте для очистки устройства растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.
- Очистите корзину фритюрницы, поддон и разделитель теплой мыльной водой с помощью мягкой губки. Ополосните и тщательно просушите. Корзина аэрофритюрницы на верхней полке посудомоечной машины пригодна для мытья в посудомоечной машине. Поддон и разделитель также можно мыть в посудомоечной машине.

**СОВЕТ:** Если корзина фритюрницы, поддон с воздушным потоком или разделитель имеют стойкие остатки пищи, вы можете наполнить корзину фритюрницы теплым мылом, а затем поместить поддон с воздушным потоком и разделитель внутрь, чтобы замочить их примерно на 10 минут. Хорошо промойте и тщательно высушите.

- Протрите основание мягкой влажной тканью. Для удаления остатков пищи с нагревательного элемента используйте мягкую щетку или влажную ткань. В конце протрите сухой мягкой тканью.
- Прежде чем начать использовать устройство или убрать его на хранение, дождитесь, пока все его части полностью высохнут.
- Храните устройство отключенным от электросети в сухом, чистом и прохладном месте.

## 8. ГАРАНТИИ

### Гарантии и ограничения ответственности

Гарантия на продукцию составляет 36 месяцев с даты покупки или с даты доставки на дом покупателю. В зависимости от страны эта гарантия включает 24–36-месячную юридическую гарантию соответствия.

В странах, где действует только 24-месячная юридическая гарантия соответствия, по истечении срока действия первой гарантии и в дополнение к ней вступает в силу 12-месячная коммерческая гарантия.

### Условия применения гарантий

RU

#### В отношении юридической гарантии соответствия

Предлагаем вам обратиться за дополнительной информацией к вашему дистрибьютору и/или ознакомиться с его ОУП (Общими условиями продажи).

#### В отношении коммерческой гарантии

Предлагаем вам принести ваш товар в администрацию пункта продажи с документом, подтверждающим покупку (например, чеком), продуктом со всеми поставляемыми с ним аксессуарами и в оригинальной упаковке. Эта процедура действует для всех стран, кроме Франции. Важно иметь информацию о дате покупки, модели и серийном номере или номере IMEI (эта информация обычно указывается на продукте, упаковке или в документе, подтверждающем покупку). Вы должны предоставить вместе с изделием аксессуары, необходимые для его надлежащей работы (например, шнур питания, переходник и т.д.). Если ваша претензия подпадает под гарантийное покрытие, служба послепродажного обслуживания может в рамках местного законодательства произвести одно из следующих действий:

- починить или заменить неисправные детали;
- обменять возвращенную продукцию на аналогичную, обладающую, как минимум, такими же функциональными возможностями и эквивалентной производительностью;
- возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в подтверждающем покупке документе.

Отремонтированная и замененная продукция может содержать как новые, так и бывшие в употреблении детали и технические компоненты.

#### Исключения из покрытия коммерческой гарантии:

- Повреждения или проблемы, вызванные неправильным использованием, несчастным случаем, модификацией или подключением к сети с несоответствующими параметрами силы тока или напряжения.
- использованием или хранением, наносящим вред сохранности продукта (окисление, коррозия), использованием энергии, эксплуатацией или установкой не в соответствии с инструкциями производителя, небрежностью или использованием неподходящих периферийных устройств, программного обеспечения или расходных материалов.



- Профессиональное или коллективное, промышленное или коммерческое использование продукта.
- Измененные продукты, у которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, изменены, удалены или окислены.
- Гарантийный срок в отношении сменных аккумуляторов и аксессуаров составляет 6 месяцев.
- Отказ аккумулятора, вызванный слишком длительной зарядкой или несоблюдением правил техники безопасности, изложенных в инструкции.
- Эстетические дефекты, включая царапины, неровности и умышленно нанесенные повреждения.
- Повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов.
- Изъяны в результате естественного износа или старения продукта: уплотнительные прокладки, фильтры, аксессуары, щетка и шланг пылесоса, лампочки, лампы ретропроекторов, лопасти стиральных машин и т.д.
- Обновления программного обеспечения, вызванные изменениями параметров сети.
- Повреждения устройства, вызванные внешними факторами (инородные тела, насекомые и т.д.).
- Содержимое устройств: морозильник, стиральная машина... (еда, одежда,...).
- Неисправности в работе продукта вследствие использования стороннего программного обеспечения для изменения, модификации, адаптации или преобразования установленного программного обеспечения.
- Неисправности в работе продукта вследствие его использования без аксессуаров, поставляемых с ним или утвержденных Производителем.
- Детали в случае естественного износа или повреждений в ходе эксплуатации: шина, камера шины, тормоз,...

RU

Клиент должен самостоятельно обеспечивать резервное копирование данных, содержащихся на его жестком диске или во внутренней памяти его устройства, регулярно, а также перед его сдачей.

«Ашан» не несет ответственности за потерю или уничтожение сохраненных данных или за повреждения программного обеспечения, возникшие, в частности, в результате восстановления или поломки.

Помимо того, «Ашан» не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и/или карты SD из продукции, подлежащей возврату.

Вышеуказанные положения никоим образом не уменьшают и не отменяют: указанную выше юридическую гарантию и коммерческую гарантию производителя, если таковая существует (см. гарантийный бланк).

# ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 94
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 97
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 97
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 99
5. РОЗМІЩЕННЯ	С. 99
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 99
7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 103
8. ГАРАНТІЇ	С. 104

## 1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

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

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

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


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

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

5. Дітям забороняється гратися з приладом.

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

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

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

9. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

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

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

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

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


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


15. Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику. Неправильне використання приладу може призвести до травм.

16. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.

17. Якщо прилад випускає чорний дим, негайно від'єднайте його від розетки й почекайте, доки дим припиниться, перш ніж виймати лоток для смаження.

18. Цей пристрій призначений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання за межами приміщень.

19.  Цей символ вказує на те, що матеріали схвалені для контакту з продуктами харчування.

20.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого контейнера для сміття) відповідає Європейській директиві 2012/19/ЄС р. „Про використане електричне

та електронне обладнання“. Це маркування інформує про те, що дане обладнання після закінчення терміну його експлуатації не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний здати його підприємствам, що здійснюють збирання відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Приймальні пункти, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему збору обладнання. Правильний збір використаного електричного та електронного обладнання дозволяє уникнути негативного впливу на здоров'я людей та навколишнє середовище, спричиненого наявністю небезпечних компонентів та неналежним зберіганням і поводженням з таким обладнанням.

21. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

22. Не використовуйте прилад поруч із легкозаймистими рідинами чи газами або легкозаймистими матеріалами (наприклад, фіранками, скатертинами, шпалерами тощо).

**UA**

23. Не ставте прилад біля стіни або інших приладів. Залишайте мінімальну відстань з усіх боків не менше ніж 10 см. Не блокуйте отвори входу та виходу повітря на приладі.

24. Не використовуйте цей пристрій біля води або джерела сильної вологи (наприклад, у вологому підвалі, поруч із басейном або ванною).

25. Ніколи не заповнюйте кошик/лоток аерофритюрниці олією. На відміну від традиційних фритюрниць, аерофритюрниці практично не потребують олії для отримання хрусткої скоринки.

26. Цей продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.

## 2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

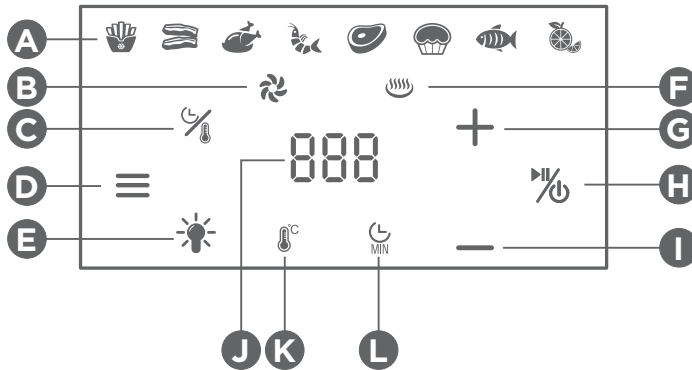
Номінальна напруга:	220–240 В~, 50–60 Гц
Енергоспоживання:	2000 Вт
Діапазон температур:	80 °С – 200 °С
Таймер:	1–60 хвилин
Місткість:	7,6 л (8 кварт)
Клас захисту:	Клас I

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1. АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. Отвори входу повітря                    | 5. Лоток для повітряного потоку   |
| 2. Основний блок                           | 6. Роздільник (зі стрілкою вгору) |
| 3. Ручка кошика                            | 7. Сенсорна панель керування      |
| 4. Кошик аерофритюрниці з оглядовим вікном | 8. Отвір для випуску повітря      |

### 3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ











UA

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| A. Значки попередньо встановлених режимів приготування | G. Кнопка «+»                       |
| B. Значок вентилятора                                  | H. Кнопка живлення та запуску/паузи |
| C. Кнопка таймера/температури                          | I. Кнопка «-»                       |
| D. Кнопка меню   | J. Значення таймера або температури |
| E. Кнопка підсвічування                                | K. Значок градусів Цельсія          |
| F. Значок приготування/розігріву                       | L. Значок хвилин                    |

### 3.3. ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Аерофритюрниця має 8 попередньо встановлених режимів приготування. Час і температуру за замовчуванням у попередньо встановленому режимі можна регулювати. Час і температура приготування можуть змінюватися залежно від розміру, кількості, типу продуктів, а також від того, заморожені вони чи ні. Налаштуйте параметри за потреби.

Попередньо встановлені режими приготування		Температура		Час (хв)		Нагадування про необхідність перевертання (звуковий сигнал)
Значок	Попередньо встановлений режим	За замовчуванням	Діапазон регулювання	За замовчуванням	Діапазон регулювання	
	Картопля фрі	200 °C	80–200 °C	30	1–60	Перевертання
	Бекон	180 °C	80–200 °C	6	1–60	Перевертання
	Курячі ніжки	200 °C	80–200 °C	35	1–60	Перевертання
	Креветки	180 °C	80–200 °C	12	1–60	Перевертання
	Стейки	180 °C	80–200 °C	12	1–60	Перевертання
	Торти	160 °C	80–200 °C	15	1–60	—
	Риба	180 °C	80–200 °C	18	1–60	Перевертання
	Сушені фрукти	45 °C	30–80 °C	8 год	1 год – 24 год	—

UA

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали.
- Переконайтеся, що аерофритюрниця не має видимих пошкоджень і відсутніх деталей.
- Перед першим використанням приладу або перед його використанням після тривалого зберігання очистьте прилад і аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

## 5. РОЗМІЩЕННЯ



- Установіть прилад на рівній, стійкій, сухій і жароміцній поверхні.  
**ВАЖЛИВО.** Використовуйте термостійкий килимок під приладом, щоб захистити кухонну робочу поверхню або стіл від теплового пошкодження. Якщо цього не зробити, це може призвести до потемніння поверхні робочої поверхні або столу, появи плям або незворотних дефектів.

## 6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ








- Для досягнення найкращих результатів під час смаження в аерофритюрниці ми рекомендуємо попередньо прогріти фритюрницю протягом **3 хвилин**, перш ніж додавати продукти, якщо прилад холодний.
- Завжди використовуйте лоток для утворення повітряного потоку в кошику аерофритюрниці. Лоток дає змогу гарячому повітрю циркулювати навколо продуктів, а зайві жири та олії стікають на дно кошика, запобігаючи їх скупченню під продуктами.
- Не заповнюйте кошик більш ніж на  $\frac{3}{4}$ , щоб забезпечити рівномірне приготування їжі та кращу циркуляцію тепла.
- Під час приготування великої кількості продуктів (наприклад, картоплі фрі, креветок, курячих ніжок або заморожених закусок) струшуйте, перевертайте або перемішуйте інгредієнти в кошику 2 або 3 рази для рівномірного просмаження.

UA

### 6.1. ВИКОРИСТАННЯ АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Вставте кошик аерофритюрниці в основний блок із лотком для потоку повітря всередині. Не використовуйте кошик аерофритюрниці без лотка повітряного потоку.
2. Увімкніть прилад у заземлену електричну розетку.
  - Аерофритюрниця перейде в режим очікування. На панелі керування відобразиться лише кнопка , яка вказує на те, що аерофритюрниця підключена до електромережі.
3. Натисніть кнопку , щоб увімкнути аерофритюрницю.
  - Після увімкнення приладу температура та час за замовчуванням у ручному режимі становлять **200°C та 15 хвилин**.









#### Попередній нагрів у ручному режимі

4. Щоб розігріти фритюрницю, натисніть кнопку , щоб відобразити піктограму , а потім натисніть кнопку **+** або **-**, щоб установити таймер на 3 хвилини.
5. Натисніть кнопку , щоб відобразити піктограму , а потім натисніть кнопку **+** або **-**, щоб установити температуру відповідно до рецепта (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ; РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ).
6. Натисніть кнопку , щоб підтвердити й почати попередній нагрів.
  - На панелі керування відобразиться , і значок  блиматиме. Значення таймера та температури по чергово відобразяться на екрані.
  - Після завершення таймера аерофритюрниця автоматично вимкнеться й подасть 5 звукових сигналів.

## Наповнення кошика аерофритюрниці











- Після того як мине 3 хвилини й ви почуєте 5 звукових сигналів, витягніть кошик аерофритюрниці за ручку та поставте його на рівну термостійку поверхню.
  - Покладіть підготовлені інгредієнти в лоток для повітряного потоку. Не перевищуйте позначку рівня «MAX» усередині кошика аерофритюрниці, щоб забезпечити належне приготування їжі та циркуляцію повітря.
  - Якщо ви готуєте два різні типи інгредієнтів одночасно, можна використовувати роздільник. Вставте роздільник у два прорізи в кошику аерофритюрниці так, щоб стрілка вказувала вгору, і заповніть кожну сторону кошика інгредієнтами.
    - Переконайтеся, що інгредієнти потребують однакових параметрів приготування, і зменште кількість інгредієнтів наполовину (→ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ; ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ).
  - Вставте кошик аерофритюрниці назад в основний блок.
- ПРИМІТКА. Пропустіть кроки з 11 до 13, якщо ви волієте смажити в попередньо встановленому режимі.

## Смаження в ручному режимі















- Натисніть кнопку , щоб відобразити  або , а потім натисніть  або , щоб установити температуру та час приготування відповідно до рецепта (→ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ; ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ).
- Натисніть кнопку , щоб підтвердити й почати приготування.
  - На панелі керування відобразиться , і значок  блиматиме. Значення таймера та температури по чергово відображатимуться на екрані.
- Перейдіть до кроку 17.

UA

## Смаження в попередньо встановленому режимі

- Щоб вибрати попередньо встановлений режим, торкніться кнопки  кілька разів, щоб переглянути 8 режимів приготування, і зупиніться, коли потрібний режим буде виділено (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ).
  - На панелі керування блиматиме виділений попередньо встановлений режим.
- Якщо вам потрібно змінити температуру або час попередньо встановленого режиму, натисніть кнопку , щоб відобразити  або , а потім натисніть кнопку  або , щоб змінити налаштування.
- Натисніть кнопку , щоб підтвердити й почати приготування.
  - На панелі керування відобразиться , блиматиме значок  і значок попередньо встановленого режиму. Значення таймера та температури по чергово відображатимуться на екрані.
- Щоб увімкнути освітлення робочої камери, натисніть кнопку . Світло автоматично вимкнеться через **60 секунд**.
- Посеред процесу приготування витягніть кошик аерофритюрниці, щоб перевірити підрум'янювання та готовність продуктів. Деякі продукти потрібно струшувати або перевертати посеред процесу приготування. Міцно візьміться за ручку та обережно струсіть продукти в кошику аерофритюрниці або переверніть їх щипцями, якщо це необхідно (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ; РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ). Вставте кошик аерофритюрниці в основний блок, щоб продовжити приготування.
  - Картопля фрі – два нагадування про перевертання, одне після першої третини часу приготування, а інше після другої третини часу приготування; бекон/курка/креветки/стейки/риба – одноразове нагадування про перевертання після двох третин часу приготування.
  - Аерофритюрниця вимикається та призупиняє таймер, коли кошик аерофритюрниці видалено, і відновлює приготування, коли кошик аерофритюрниці знову вставлено в аерофритюрницю.



19. Якщо їжа ще не готова і вам потрібно відрегулювати таймер або температуру під час приготування, натисніть кнопку , щоб відобразити  або , а потім натисніть  або , щоб змінити налаштування.
20. Якщо вам потрібно зупинити або призупинити процес приготування до його завершення, натисніть кнопку .
  - Приготування зупиниться, а значок  не відобразиться. Значок  блиматиме протягом 20 секунд, а потім вимкнеться. Ви можете знову натиснути кнопку , щоб продовжити приготування.
21. Зачекайте, доки таймер закінчиться і фритюрниця вимкнеться.
  - Коли таймер закінчиться, на панелі керування з'явиться напис «END», загориться кнопка  і блиматиме значок . Через 20 секунд значок  вимкнеться і пролунає 5 звукових сигналів, а вентилятор зупиниться. Коли аерофритюрниця вимкнена в режимі очікування, відображається лише кнопка .
22. Витягніть кошик аерофритюрниці та поставте його на рівну термостійку поверхню. За допомогою щипців перекладіть їжу на сервірувальну тарілку. Не перевертайте кошик, щоб зайві жири та олії, що скупчилися на дні, не вилилися на продукти.
23. Якщо вам потрібно продовжити та приготувати ще одну партію продуктів, використовуйте кухонний папір, щоб витерти зайвий жир та олію з дна кошика аерофритюрниці та запобігти появі диму. Розігрівати прилад не потрібно, поки він гарячий.
24. Щоб вимкнути аерофритюрницю, натисніть і утримуйте кнопку  протягом **3 секунд**.
25. Після завершення використання приладу витягніть вилку шнура живлення з розетки. Перед переміщенням або очищенням приладу зачекайте, доки він повністю охолоне.



#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ – небезпека опіків

- **Гаряча поверхня!** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Кошик аерофритюрниці, нагрівальний елемент і металеві поверхні приладу нагріваються під час використання, а після використання залишаються гарячими. Використовуйте наявні ручки. Завжди надягайте кухонні рукавиці, коли беретеся за кошик аерофритюрниці.
- **Гаряча пара!** Остерігайтеся виходу гарячої пари з повітровипускного отвору приладу або під час виймання кошика аерофритюрниці.

UA

## 6.2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

Їжа	Мін.-макс. кількість (г)	Час (хв)	Температура (°С)	Струшування/перевертання	Зауваження
<b>Смажена картопля та картопля фрі(Струсить, переверніть або перемішайте 2–3 рази під час приготування)</b>					
Тонка заморожена картопля фрі	500–1800	18–26	200	Струшування	/
Товста заморожена картопля фрі	500–1800	22–30	200	Струшування	/
Картопляний ґратен	400	20–25	200	/	/
<b>М'ясо та птиця</b>					
Стейк	100–400	10–15	180	Перевертання	/
Свинячі відбивні	100–400	10–15	180	Перевертання	/
Гамбургер	100–400	10–15	180	Перевертання	/
Сосиска в тісті	100–400	13–15	200	/	/
Курячі ніжки	100–400	25–30	180	Струшування/перевертання	/
Куряча грудка	100–400	15–20	180	Перевертання	/
<b>Закуски</b>					
Фаршировані млинці	100–350	8–10	200	Перевертання	Використовуйте готові до духовки
заморожені курячі нагетси	100–400	6–10	200	Струшування	Використовуйте готові до духовки
заморожені рибні палички	100–350	6–10	200	Струшування/перевертання	Використовуйте готові до духовки
заморожені паніровані сирні закуски	100–350	8–10	180	/	Використовуйте готові до духовки
Фаршировані овочі	100–350	10	160	/	/
<b>Випічка</b>					
Пиріг	250	8–15	180	/	Використовуйте форму для випікання
Кіш	350	20–22	180	/	Використовуйте форму для випікання/ посуд для духовки
Кекси	250	15–18	200	/	Використовуйте форму для випікання
Солодкі закуски	350	20	160	/	Використовуйте форму для випікання/ посуд для духовки

UA

### 6.3. БЕЗПЕЧНА МІНІМАЛЬНА ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

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

### 6.4. ПОРАДИ ЗІ СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

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

UA

## 7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед очищенням від'єднайте прилад від електричної розетки та дайте йому повністю охолонути.



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

- Очищуйте прилад після кожного використання.
  - Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.
  - Помийте кошик аерофритюрниці, лоток повітряного потоку та роздільник теплою мильною водою за допомогою м'якої губки. Прополощіть і ретельно висушіть. Кошик аерофритюрниці можна мити на верхній полиці посудомийної машини. Лоток для повітряного потоку та роздільник також можна мити в посудомийній машині.
- ПОРАДА.** Якщо в кошику аерофритюрниці, лотку для повітряного потоку або роздільнику залишилися стійкі залишки їжі, ви можете наповнити кошик аерофритюрниці теплим мильним розчином, а потім покласти всередину лоток для

повітряного потоку та роздільник, щоб замочити їх приблизно на 10 хвилин. Добре промийте та ретельно висушіть.

- Протріть основний блок м'якою вологою тканиною. Щоб видалити залишки їжі з нагрівального елемента, використовуйте м'яку щітку або вологу ганчірку. Витирайте насухо м'якою сухою тканиною.
- Дайте всім частинам повністю висохнути перед використанням або зберіганням.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці, від'єднавши його від розетки.

## 8. ГАРАНТІЇ

### Гарантії та обмеження відповідальності

Строк дії гарантії на продукцію становить 36 місяців із дати її придбання або доставки додому покупцю. Залежно від країни строк дії юридичної гарантії відповідності може становити від 24 до 36 місяців.

Для країн, які надають виключно юридичну гарантію відповідності строком на 24 місяці, комерційна гарантія строком на 12 місяців починає діяти після закінчення строку дії першої гарантії та є її доповненням.

### Порядок гарантійного обслуговування

#### Обслуговування згідно з юридичною гарантією відповідності

Відповідну інформацію можна отримати у свого дистриб'ютора та / або знайти в загальних умовах продажу.

#### Обслуговування згідно з комерційною гарантією

Товар можна повернути до пункту продажу разом із документом про підтвердження покупки (зокрема квитанцією), аксесуарами, що постачалися разом із ним, і оригінальною упаковкою в усіх країнах, окрім Франції. Важливо надати інформацію про дату покупки товару, його модель і серійний номер або код IMEI (ця інформація зазвичай зазначена на виробі, упаковці або в документі про підтвердження покупки). Виріб слід приносити до пунктів обслуговування разом із аксесуарами, необхідними для його належного функціонування (блок живлення, адаптер тощо). Якщо на ваш товар поширюється гарантія, в пунктах післяпродажного обслуговування вам можуть запропонувати наступне (відповідно до місцевого законодавства):

- полагодити або замінити несправні деталі;
- обміняти виріб на аналогічний, який має принаймні подібні функції та є рівноцінним із точки зору продуктивності;
- повернути вартість придбаного товару, зазначену в документі про підтвердження покупки.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та / або відремонтовані деталі чи обладнання.

#### Виятки з комерційної гарантії.

- Пошкодження або проблеми, спричинені неналежним використанням пристрою, нещасним випадком, модифікацією або підключенням пристрою до електричної мережі з невідповідною силою струму або напругою.
- Використання або зберігання пристрою в умовах, що можуть призвести до виникнення шкідливих наслідків (окислення, корозія), неналежне використання енергії, недотримання інструкцій виробника щодо використання або встановлення, недбалість або використання неналежних периферійних пристроїв, програмного забезпечення або витратних матеріалів.
- Професійне, колективне, промислове або комерційне використання виробу.
- Модифіковані пристрої, у яких гарантійна пломба або серійний номер були пошкоджені, змінені, видалені або окислилися.
- Гарантія на змінні батареї й аксесуари становить 6 місяців.
- Несправність батарей, спричинена занадто тривалим зарядженням або

недотриманням інструкцій із техніки безпеки.

- Косметичні пошкодження, зокрема подряпини, вм'ятини або навмисне псування.
- Пошкодження, спричинені втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Несправності, що виникли внаслідок природного зношення або старіння пристрою, зокрема таких деталей: роз'ємів, фільтрів, аксесуарів, щіток і шлангів для пилососа, ламп, ламп для проекторів, лопатей барабана пральних машин тощо.
- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною мережевих налаштувань.
- Пошкодження, викликані впливом зовнішніх факторів (сторонніх тіл, комах тощо).
- Вміст пристрою – морозильної камери, пральної машини тощо – (їжа, одяг тощо).
- Збої в роботі приладу, спричинені використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни або адаптації існуючих налаштувань.
- Збої в роботі приладу, спричинені експлуатацією без використання аксесуарів, що постачаються разом із продуктом або схвалені Виробником.
- Деталі, схильні до природного зношення або пошкодження під час використання: пневматичні шини, камери, гальма тощо.

Покупець повинен регулярно і перед кожним переміщенням пристрою здійснювати резервне копіювання даних, що містяться на його жорсткому диску або внутрішній пам'яті.

Компанія «Ашан» не несе відповідальності за втрату або видалення збережених даних або пошкодження програмного забезпечення, що виникли, зокрема, внаслідок ремонту або поломки пристрою.

Окрім цього компанія «Ашан» не зобов'язана перевіряти, чи вийняв користувач картки SIM / SD із пристроїв, що повертаються.

Вищезазначені положення за жодних обставин не можуть зменшувати або відмінити дію: юридичної гарантії, згаданої вище, і комерційної гарантії виробника за наявності (див. гарантійний талон).

UA

**FR** - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650  
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - [www.auchan.fr](http://www.auchan.fr)  
**ES** - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de  
Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: [d.calidad@alcampo.es](mailto:d.calidad@alcampo.es)  
**PT** - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa  
Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa,  
E-mail : [info.MarcaAuchan@auchan.pt](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)  
**PL** - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500  
Piaseczno - [www.auchan.pl](http://www.auchan.pl)  
**HU** - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4.  
- [www.auchan.hu](http://www.auchan.hu)  
**RO** - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444,  
Bucureşti, România - [www.auchan.ro](http://www.auchan.ro)

600143582  
AF-800B-W



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

-----  
Made in China

