

Qilive

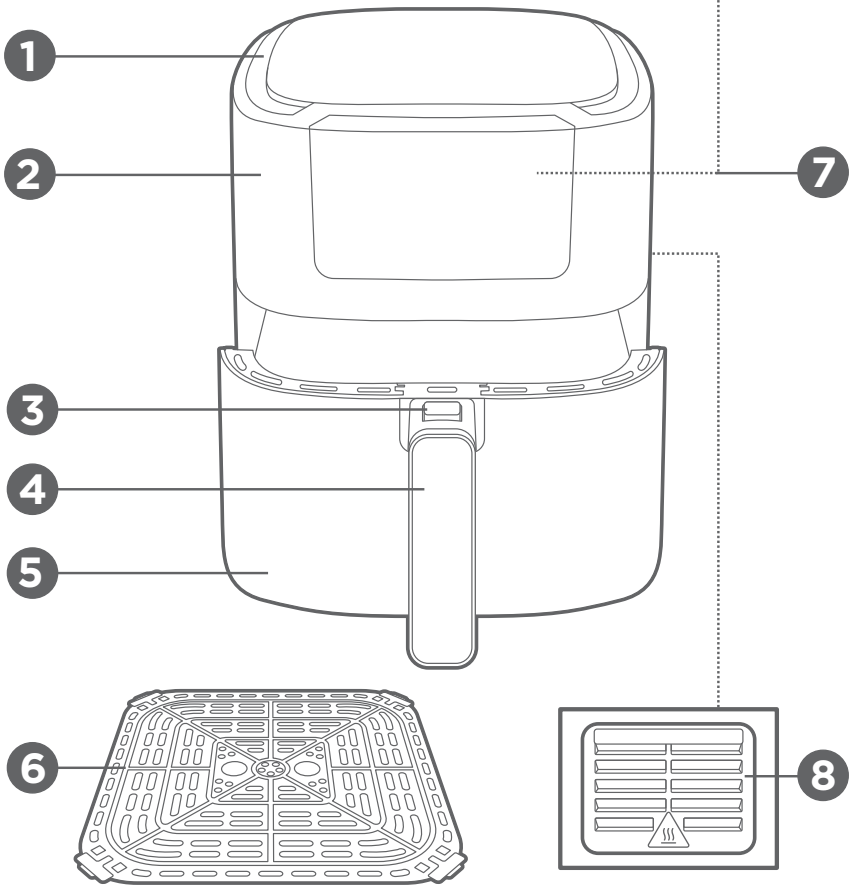
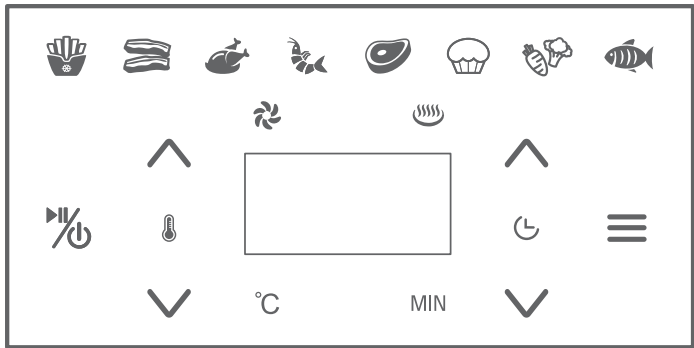


Air fryer Q.5585

- 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

| | | |
|-----------|---------------------------------|--------|
| EN | User manual | P. 4 |
| FR | Manuel d'utilisation | P. 14 |
| ES | Manual de instrucciones | p. 25 |
| PT | Manual de utilização | P. 36 |
| PL | Instrukcja obsługi | S. 47 |
| HU | Használati utasítás | 58. O. |
| RO | Manual de instrucțiuni | P. 68 |
| RU | Руководство пользователя | C. 79 |
| UA | Довідник користувача | C. 90 |

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



CONTENT OVERVIEW :

| | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. SAFETY INSTRUCTIONS | P.4 |
| 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS | P.7 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION | P.7 |
| 4. BEFORE FIRST USE | P.7 |
| 5. PLACEMENT | P.8 |
| 6. OPERATION | P.8 |
| 7. CLEANING AND CARE | P.8 |
| 8. GUARANTEES | P.12 |

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

EN

treatment of this equipment.

21. The appliance is not intended to be operated by means of an 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).

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

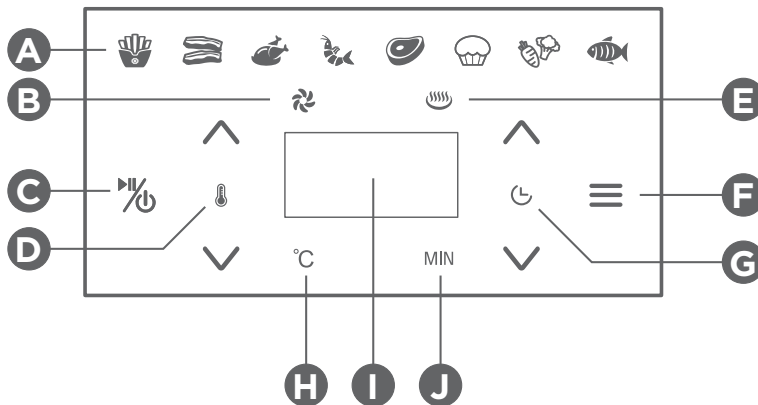
| | |
|--------------------|----------------------|
| Rated voltage: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Power consumption: | 1500 W |
| Temperature range: | 80 °C – 200 °C |
| Timer: | 1 – 60 minutes |
| Capacity: | 5 L |
| Protection class: | Class I |

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. AIR FRYER

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Air inlet | 5. Air fryer basket |
| 2. Main unit | 6. Airflow tray |
| 3. Basket unlock button | 7. Touch screen control panel |
| 4. Basket handle | 8. Air outlet |









3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW



- | | |
|---|---|
| A. Preset Cooking Mode icons | F. Menu button |
| B. Fan icon | G. Timer control buttons (increase/ decrease) |
| C. Power and Start/Pause button | H. Celsius icon |
| D. Temperature control buttons (increase/ decrease) | I. Time / temperature value |
| E. Cooking/Heating icon | J. Minutes icon |

3.3. PRESET COOKING MODES

The air fryer has 8 preset cooking modes. The default time and temperature in each Preset Mode 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.) | | Shake/ Turn Reminder (beep) |
|---|------------------------|-------------|---------------------|-------------|---------------------|--------------------------------------|
| Icon | Preset Mode | Default | Adjustable Range | Default | Adjustable Range | |
|  | Fries | 200 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Shake |
|  | Bacon | 180 °C | 80-200 °C | 6 | 1-60 | — |
|  | Chicken, drumsticks | 180 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Shake/ Turn |
|  | Shrimps | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Shake/ Turn |
|  | Steaks | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Turn |
|  | Cakes | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | — |
|  | Vegetables | 160 °C | 80-200 °C | 17 | 1-60 | — |
|  | Fish | 180 °C | 80-200 °C | 18 | 1-60 | — |

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 on Manual Mode for 3 minutes before adding food, if the appliance is cold. Or add 3 minutes to the cooking time of a Preset Mode.










NOTE: A beep alert after the 3 minutes will not be available in the second method.

- 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.











6.1. USING THE AIR FRYER

- Plug the appliance into a grounded electrical outlet.
 - 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.
 - The air fryer will enter Standby Mode. The Control panel will only display the red  button to indicate the air fryer is connected to the power supply.
 - Touch  to turn the air fryer on.
- NOTE:** Skip to step 7 if you prefer to preheat the air fryer with a Preset Mode.














Preheating in Manual Mode






- To preheat in Manual Mode, touch  or  in  to set the desired temperature and touch  or  in  to set 3 minutes to preheat the air fryer (→ AIR FRYING GUIDE).
- Touch  to confirm and start the air fryer.
 - The control panel will display  and the flashing  icon. The time and temperature values will alternate on the screen.
 - The air fryer will automatically turn off and beep 3 times at the end of the timer.
- Go to step 12.

Preheating with a Preset Mode

- To preheat with a Preset Mode, touch  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.
- If you need to adjust the default temperature of the Preset Mode, touch  or  in  (→ PRESET COOKING MODES).
- If you need to adjust the default auto-off timer of the Preset Mode, touch  or  in .
- Add **3 minutes** to the auto-off timer to preheat the appliance.
- Touch  to confirm and start the air fryer.
 - The control panel will display , the flashing , and the Preset Mode icon. The time and temperature values will alternate on the screen.

Air frying

- After the **3 minutes** have elapsed, grasp the handle and press the unlock button to pull out the air fryer basket. Place the air fryer basket on a flat and heat-resistant surface.
 - The air fryer turns off and pauses the cooking time (if any) when the air fryer basket is removed.
- Put the prepared ingredients in the air fryer basket. Do not exceed the "MAX" level marked inside the basket to ensure proper cooking and air circulation.
- Insert the air fryer basket back into the main unit.
 - Cooking will resume when the air fryer basket is returned to the air fryer.
- Manual Mode only:** Touch  or  in  and  to set the desired temperature and cooking time (→ AIR FRYING GUIDE). Touch  to confirm and start cooking.
- Certain foods need to be shaken halfway through the cooking time (→ PRESET COOKING MODES). Halfway through cooking, press the release button and pull out the air fryer basket to check the food for browning and doneness. Gently shake or turn the food over with a pair of tongs, if suitable, and reinsert the air fryer basket into the main unit.
 - If you are cooking with a Preset Mode, the air fryer will beep halfway through the cooking time to remind you to shake or turn the food, depending on the Preset Mode (→ PRESET COOKING MODES).
- If the food is not ready yet and you need to adjust the timer or temperature during cooking, touch  /  in  or .
- If you need to stop or pause the cooking process, touch the  button.
 - Cooking will stop and the  icon will not be displayed. The  icon will flash for 15 seconds and then turn off. You can touch the  button again to resume cooking.

19. Wait until the timer ends and the air fryer turns off.
 - When the timer ends, the control panel will display “END”, the red  button, and the  icon flashing. After 15 seconds, the  icon will turn off with 3 beeps when the fan stops, and only the red  button will be displayed when the air fryer is off in Standby Mode.
20. 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.
21. If you need to continue cooking another batch, use kitchen paper to wipe off any excess fats and oils in the bottom of the air fryer basket to prevent smoking.
22. To turn off the air fryer, touch and hold the  button for **2 seconds**.
23. Once finished cooking, unplug the appliance from the electrical outlet when it is not in use.
24. Wait until the appliance cools down completely before moving or cleaning the appliance.



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. 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) |

6.3. 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 140 °C for approximately 10 minutes.

6.4. AIR FRYING GUIDE

| Food | Min-max Amount(g) | Time (min.) | Temperature (°C) | Shake/Turn | Remark |
|------------------------------------|-------------------|-------------|------------------|------------|--------------------------|
| Potato & fries | | | | | |
| Thin frozen fries | 300-1400 | 15-20 | 200 | Shake | / |
| Thick frozen fries | 300-1400 | 20-25 | 200 | Shake | / |
| Potato gratin | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Meat & Poultry | | | | | |
| Steak | 100-500 | 15-20 | 180 | Turn | / |
| Pork chops | 100-500 | 15-20 | 180 | Turn | / |
| Hamburger | 100-500 | 15-20 | 180 | Turn | / |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Drumsticks | 100-500 | 15-22 | 180 | Shake/Turn | / |
| Chicken breast | 100-500 | 15-20 | 180 | Turn | / |
| Snacks | | | | | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 200 | Turn | Use oven-ready |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 10-15 | 200 | Shake | Use oven-ready |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 15-20 | 200 | Shake/Turn | Use oven-ready |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Use oven-ready |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 10-15 | 160 | / | / |
| Baking | | | | | |
| Cake | 300 | 10-15 | 160 | / | Use baking tin |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | / | Use baking tin/oven dish |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | / | Use baking tin |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 160 | / | Use baking tin/oven dish |

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 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.
- Clean the airflow rack with warm soapy water using a soft sponge. Soak for about 10 minutes to soften stubborn food residue if required. Rinse 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

| | |
|---|-------------|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ | P.14 |
| 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | P.17 |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT | P.17 |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | P.18 |
| 5. EMBLACEMENT | P.19 |
| 6. FONCTIONNEMENT | P.19 |
| 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | P.23 |
| 8. GARANTIES | P.23 |

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).

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Tension nominale : | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consommation électrique : | 1500 W |
| Plage de température : | 80 °C - 200 °C |
| Minuteur : | 1 – 60 minutes |
| Capacité : | 5 L |
| Classe de protection : | Classe I |

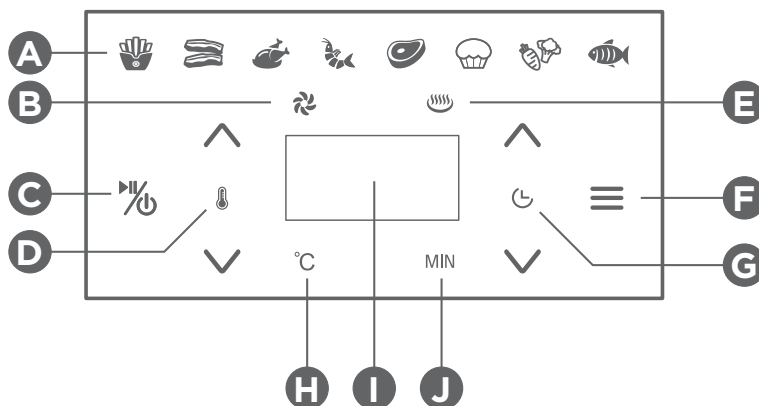
FR

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. FRITEUSE SANS HUILE

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Entrée d'air | 5. Panier de la friteuse sans huile |
| 2. Unité principale | 6. Plateau de circulation d'air |
| 3. Bouton de déverrouillage du panier | 7. Panneau de commande à écran tactile |
| 4. Anse de panier | 8. Sortie d'air |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE CONTRÔLE











- | | |
|---|--|
| A. Icônes du mode de cuisson pré-réglé | F. Touche Menu |
| B. Icône de ventilateur | G. Boutons de commande de la minuterie (augmentation/diminution) |
| C. Bouton d'alimentation et de démarrage/pause | H. Icône Celsius |
| D. Boutons de réglage de la température (augmentation/diminution) | I. Valeur de la durée / de la température |
| E. Icône de cuisson/chauffage | J. Icône des minutes |

3.3. MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS

La friteuse sans huile dispose de 8 modes de cuisson prédéfinis. La durée et la température par défaut de chaque mode prédéfini 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 d'agitation et de rotation (bip) |
|---|----------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|---|
| Icône | Mode prédéfini | Par défaut | Portée réglable | Par défaut | Portée réglable | |
|  | Frites | 200 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Secouer |
|  | Bacon | 180 °C | 80-200 °C | 6 | 1-60 | — |
|  | Poulet, pilons | 180 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Secouer/ retourner |
|  | Crevettes | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Secouer/ retourner |
|  | Steaks | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Retourner |
|  | Gâteaux | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | — |
|  | Légumes | 160 °C | 80-200 °C | 17 | 1-60 | — |
|  | Poisson | 180 °C | 80-200 °C | 18 | 1-60 | — |

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 thermostable.

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 en mode manuel pendant 3 minutes avant d'ajouter les aliments, si l'appareil est froid. Ou ajoutez 3 minutes au temps de cuisson d'un mode pré-réglé.

REMARQUE : La deuxième méthode n'émet pas de signal sonore après 3 minutes.










- 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.

6.1. UTILISATION DE LA FRITEUSE SANS HUILE











1. Branchez l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre.
2. 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.
 - La friteuse sans huile se met en mode veille. Le panneau de contrôle affiche uniquement le bouton rouge  pour indiquer que la friteuse sans huile est connectée à l'alimentation électrique.
3. Touchez  pour mettre la friteuse sans huile en marche.

REMARQUE : Passez à l'étape 7 si vous préférez préchauffer la friteuse sans huile avec un mode pré-réglé.



















Préchauffage en mode manuel

4. Pour préchauffer en mode manuel, touchez  ou  dans  pour régler la température souhaitée et touchez  ou  dans  pour régler 3 minutes de préchauffage de la friteuse sans huile (→ GUIDE DE LA FRITURE SANS HUILE).
5. Touchez  pour confirmer et démarrer la friteuse sans huile.
 - Le panneau de contrôle affiche  et l'icône clignotante . Les valeurs de la durée et de la température s'affichent alternativement à l'écran.
 - La friteuse sans huile s'éteint automatiquement et émet 3 bips à la fin de la minuterie.
6. Passez à l'étape 12.

Préchauffage avec un mode pré-réglé

7. Pour préchauffer avec un mode pré-réglé, touchez  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.
8. Si vous devez régler la température par défaut du mode pré-réglé, touchez  ou  dans  (→ MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS).
9. Si vous devez ajuster le délai d'arrêt automatique par défaut du mode pré-réglé, touchez  ou  dans .
10. Ajoutez **3 minutes** à la minuterie d'arrêt automatique pour préchauffer l'appareil.
11. Touchez  pour confirmer et démarrer la friteuse sans huile.
 - Le panneau de commande affiche , le symbole clignotant  et l'icône du mode pré-réglé. Les valeurs de la durée et de la température s'affichent alternativement à l'écran.

Friture sans huile

12. Une fois les **3 minutes** écoulées, saisissez la poignée et appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le panier de la friteuse sans huile. Placer le panier de la friteuse sans huile sur une surface plane et résistante à la chaleur.
 - La friteuse sans huile s'éteint et interrompt le temps de cuisson (le cas échéant) lorsque le panier de la friteuse est retiré.
13. Placez les ingrédients préparés dans le panier de la friteuse sans huile. Ne dépassez pas le repère de niveau « MAX » dans le panier pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air.
14. Réinsérez le panier de la friteuse sans huile dans l'unité principale.
 - La cuisson reprend lorsque le panier de la friteuse sans huile est replacé dans la friteuse.
15. **Mode manuel uniquement** : Touchez  ou  dans  et  pour régler la température et la durée de cuisson souhaitées (→ GUIDE DE LA FRITURE SANS HUILE). Touchez  pour confirmer et démarrer la cuisson.
16. Certains aliments doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson (→ MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS). À mi-cuisson, appuyez sur le bouton d'ouverture et sortez le panier de la friteuse sans huile pour vérifier que les aliments sont bien dorés et cuits. Secouez ou retournez délicatement les aliments à l'aide d'une pince, le cas échéant, et réinsérez le panier de la friteuse sans huile dans l'unité principale.
 - Si vous cuisinez avec un mode pré-réglé, la friteuse émet un signal sonore à la moitié du temps de cuisson pour vous rappeler de secouer ou de retourner les aliments, en fonction du mode pré-réglé (→ MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS).
17. Si les aliments ne sont pas encore prêts et que vous devez régler la minuterie ou la température pendant la cuisson, touchez  /  dans  ou .
18. Si vous devez arrêter ou mettre en pause le processus de cuisson, appuyez sur la touche .
 - La cuisson s'arrête et l'icône  ne s'affiche pas. L'icône  clignote pendant 15 secondes, puis s'éteint. Vous pouvez toucher à nouveau la touche  pour reprendre la cuisson.
19. 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 rouge  et l'icône  clignotent. Au bout de 15 secondes, l'icône  s'éteint avec 3 bips lorsque le ventilateur s'arrête, et seul le bouton rouge  s'affiche lorsque la friteuse sans huile est éteinte en mode veille.
20. 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.
21. Si vous devez poursuivre la cuisson, 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.
22. Pour éteindre la friteuse sans huile, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant **2 secondes**.
23. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
24. 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. 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) |

6.3. 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 croustillante.
- Lorsque vous faites cuire des viandes, placez-les en une seule couche dans le panier à friture pour permettre un brunissement uniforme et garantir une cuisson complète des morceaux.
- Pour obtenir des frites ou quartiers de pommes de terre maison croustillants, faites tremper les pommes de terre fraîchement 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 140 °C pendant environ 10 minutes.

6.4. GUIDE DE CUISSON

| Aliment | Min-max Quantité (g) | Horloge (min.) | Température (°C) | Secouer/ retourner | Remarque |
|---------------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|--|
| Pommes de terre et frites | | | | | |
| Frites fines surgelées | 300-1400 | 15-20 | 200 | Secouer | / |
| Frites épaisses surgelées | 300-1400 | 20-25 | 200 | Secouer | / |
| Gratin de pommes de terre | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Viande et volaille | | | | | |
| Steak | 100-500 | 15-20 | 180 | Retourner | / |
| Côtelettes de porc | 100-500 | 15-20 | 180 | Retourner | / |
| Hamburger | 100-500 | 15-20 | 180 | Retourner | / |
| Roulade de saucisse | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Pilons | 100-500 | 15-22 | 180 | Secouer/ retourner | / |
| Blanc de poulet | 100-500 | 15-20 | 180 | Retourner | / |
| En-cas | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | Retourner | Utiliser des produits prêts à l'emploi |
| Nuggets de poulet surgelés | 100-500 | 10-15 | 200 | Secouer | Utiliser des produits prêts à l'emploi |
| Bâtonnets de poisson congelés | 100-400 | 15-20 | 200 | Secouer/ retourner | Utiliser des produits prêts à l'emploi |
| En-cas surgelés au fromage pané | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Utiliser des produits prêts à l'emploi |
| Légumes farcis | 100-400 | 10-15 | 160 | / | / |
| Cuisson | | | | | |
| Gâteau | 300 | 10-15 | 160 | / | Utiliser une plaque de cuisson |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | / | Utiliser un moule à pâtisserie/ plat au four |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | / | Utiliser une plaque de cuisson |
| En-cas sucrés | 400 | 20 | 160 | / | Utiliser un moule à pâtisserie/ plat au four |

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.

FR

- 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 à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement. Le panier de la friteuse peut être lavé au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- Nettoyez la grille de circulation de l'air avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Laissez tremper pendant environ 10 minutes pour ramollir les résidus alimentaires tenaces si nécessaire. Rincez et séchez 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.

FR

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:

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD | P.25 |
| 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | P.28 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | P.28 |
| 4. ANTES DEL PRIMER USO | P.29 |
| 5. UBICACIÓN | P.30 |
| 6. MODO DE EMPLEO | P.30 |
| 7. LIMPIEZA Y CUIDADOS | P.34 |
| 8. GARANTÍAS | P.34 |

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.

ES

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).

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Tensión nominal: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consumo de energía: | 1500 W |
| Rango de temperatura: | 80 °C – 200 °C |
| Temporizador: | 1 – 60 minutos |
| Capacidad: | 5 L |
| Clase de protección: | Clase I |

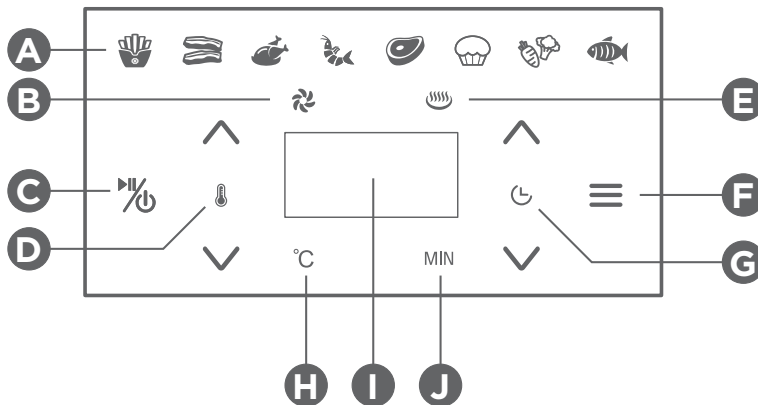
ES

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. FREÍDORA DE AIRE

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Entrada de aire | 5. Cesta de la freidora |
| 2. Unidad principal | 6. Bandeja de circulación de aire |
| 3. Botón de desbloqueo de la cesta | 7. Panel de control de pantalla táctil |
| 4. Asa de la cesta | 8. Salida de aire |









3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



- | | |
|--|---|
| A. Iconos de modo de cocción preestablecidos | F. Botón de selección de menú |
| B. Icono de ventilador | G. Botones de control del temporizador (aumentar/disminuir) |
| C. Botón de encendido y de inicio/pausa | H. Icono de grados centígrados |
| D. Botones de control de temperatura (aumento/disminución) | I. Valor de tiempo/temperatura |
| E. Icono de cocción/calefacción | J. 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 cada modo preestablecido 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.

| Modos de cocción preestablecidos | | Rango de | | Tiempo (min.) | | Recordatorio de agitar/girar (pitido) |
|---|---------------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|---------------------------------------|
| Símbolo | Modo preestablecido | Predeterminado | Rango ajustable | Predeterminado | Rango ajustable | |
|  | Patatas fritas | 200 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Agitar |
|  | Panceta | 180 °C | 80-200 °C | 6 | 1-60 | — |
|  | Pollo, muslos | 180 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Agitar/ Girar |
|  | Gambas | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Agitar/ Girar |
|  | Filetes | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Girar |
|  | Tortas | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | — |
|  | Verduras | 160 °C | 80-200 °C | 17 | 1-60 | — |
|  | Pescado | 180 °C | 80-200 °C | 18 | 1-60 | — |

ES

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.

ES



6. MODO DE EMPLEO

■ Para obtener los mejores resultados al usar la freidora de aire, recomendamos precalentar la freidora en modo manual durante 3 minutos antes de agregar alimentos, si el aparato está frío. O agregue 3 minutos al tiempo de cocción de un modo preestablecido.

NOTA: Una alerta de pitido después de los 3 minutos no estará disponible en el segundo método.










■ 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.

6.1. USO DE LA FREIDORA DE AIRE











1. Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.
2. 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.
 - La freidora de aire entrará en modo de espera. El panel de control solo mostrará el botón rojo  para indicar que la freidora está conectada a la fuente de alimentación.
3. Tocar  para encender la freidora de aire.

NOTA: Vaya al paso 7 si prefiere precalentar la freidora de aire con un modo preestablecido.



















Precalentamiento en modo manual

4. Para precalentar en el modo manual, toque  o  en  para ajustar la temperatura deseada y toque  o  en  para ajustar 3 minutos para precalentar la freidora de aire (→ GUÍA PARA FREIR).
5. Toque  para confirmar y poner en marcha la freidora.
 - El panel de control mostrará  y el icono  parpadeando. Los valores de tiempo y temperatura se alternarán en la pantalla.
 - La freidora de aire se apagará automáticamente y emitirá un pitido 3 veces al finalizar la cuenta del temporizador.
6. Vaya al paso 12.

Precalentamiento con un modo preestablecido

7. Para precalentar con un modo preestablecido, toque  para desplazarse por los 8 modos de cocción preestablecidos y deténgase cuando el modo deseado esté resaltado (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS).
 - El modo preestablecido resaltado parpadeará en el panel de control.
8. Si necesita ajustar la temperatura predeterminada del modo preestablecido, toque  o  en  (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS).
9. Si necesita ajustar el temporizador de apagado automático predeterminado del modo preestablecido, toque  o  en .
10. Agregue **3 minutos** al temporizador de apagado automático para precalentar el aparato.
11. Toque  para confirmar y poner en marcha la freidora.
 - El panel de control mostrará ,  parpadeando y el icono del modo preestablecido. Los valores de tiempo y temperatura se alternarán en la pantalla.

Freír por aire

12. Después de que hayan transcurrido los **3 minutos**, agarre el asa y presione el botón de desbloqueo para sacar la cesta de la freidora. Coloque la cesta de la freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.
 - La freidora se apaga y hace una pausa en el tiempo de cocción (si corresponde) cuando se retira la cesta.
13. Coloque los ingredientes preparados en la cesta de la freidora. No exceda la marca de nivel "MAX" en la cesta para garantizar una cocción y circulación de aire adecuadas.
14. Vuelva a insertar la cesta de la freidora en la unidad principal.
 - La cocción se reanuda cuando la cesta de la freidora vuelva a colocarse en la freidora.
15. **Solo modo manual:** Toque  o  en  y  para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados (→ GUÍA PARA FREÍR). Tocar  para confirmar y empezar a cocinar.
16. Ciertos alimentos deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS). A la mitad de la cocción, presione el botón de liberación y saque la cesta de la freidora para verificar que la comida esté dorada y lista. Agite suavemente o voltee la comida con un par de pinzas, si es adecuado, y vuelva a insertar la cesta de la freidora en la unidad principal.
 - Si está cocinando con un modo preestablecido, la freidora emitirá un pitido a la mitad del tiempo de cocción para recordarle que agite o dé vuelta la comida, según el modo preestablecido (→ MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS).
17. Si la comida aún no está lista y necesita ajustar el temporizador o la temperatura durante la cocción, toque  /  en  o .
18. Si necesita detener o pausar el proceso de cocción, toque el botón .
 - La cocción se detendrá y el icono  no se aparecerá. El icono  parpadeará durante 15 segundos y luego se apagará. Puede volver a tocar el botón  para reanudar la cocción.
19. Espere hasta que el temporizador termine y la freidora se apague.
 - Cuando finaliza el temporizador, el panel de control mostrará "END", el botón rojo  y el icono  parpadearán. Después de 15 segundos, el icono  se apagará con 3 pitidos cuando el ventilador se detenga, y solo el botón rojo  aparecerá cuando la freidora de aire esté apagada en modo de espera.
20. 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.
21. 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 humear.
22. Para apagar la freidora, mantenga presionado el botón  por **2 segundos**.
23. Una vez que termine de cocinar, desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso.
24. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo.



ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:

- **¡Superficie caliente!** No toque las superficies calientes. La cesta de la freidora de aire, la resistencia y las superficies metálicas del aparato se calientan durante el uso y están sujetas a calor residual después del uso. Utilice 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. TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA SEGURA

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

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

6.3. CONSEJOS PARA FREÍR

- Los aceites de cocina, como el de canola, girasol o vegetal, funcionan bien para freír por aire.
- A menos que los alimentos estén preenvasados y engrasados, use un poco de aceite de cocina (solo 1 o 2 cucharadas) en ciertos alimentos para garantizar un resultado dorado y crujiente.
- Para obtener resultados más crujientes, siempre seque los alimentos con papel de cocina antes de agregar aceite y cocinar. Frote, cepille o rocíe aceite de cocina uniformemente sobre los alimentos.
- Corte los alimentos en trozos más pequeños para crear más área de superficie para que queden crujientes.
- Cuando cocine carnes, colóquelas en una sola capa en la cesta de la freidora de aire para que se doren uniformemente y los trozos queden bien cocinados.
- Para hacer patatas fritas caseras crujientes o cuñas de patata, remoje las patatas recién peladas y cortadas en agua durante 30 minutos. Seque con papel de cocina y frote con 1 cucharada de aceite de cocina antes de freír.
- No prepare alimentos extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Utilice una bandeja de horno en la cesta de la freidora para hornear un pastel o una quiche, o para freír ingredientes delicados o rellenos.
- Puede utilizar masa comprada en la tienda para preparar aperitivos rellenos, como calzones, de forma rápida y sencilla. Los alimentos elaborados con masa comprada en la tienda requieren menos tiempo de preparación que la masa casera.
- La freidora de aire puede utilizarse para recalentar alimentos. Ajuste la temperatura a 140 °C durante aproximadamente 10 minutos.

6.4. GUÍA PARA FREÍR

| Alimento | Mín. - máx. Cantidad (g) | Tiempo (min.) | Rango de (°C) | Agitar/ Girar | Observación |
|--|--------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------------|
| Patatas y patatas fritas | | | | | |
| Patatas fritas congeladas finas | 300-1400 | 15-20 | 200 | Agitar | / |
| Patatas fritas congeladas gruesas | 300-1400 | 20-25 | 200 | Agitar | / |
| Gratinado de patatas | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Carne y aves | | | | | |
| Filete de carne | 100-500 | 15-20 | 180 | Girar | / |
| Chuletas de cerdo | 100-500 | 15-20 | 180 | Girar | / |
| Hamburguesa | 100-500 | 15-20 | 180 | Girar | / |
| Rollito de salchicha | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Muslos de pollo | 100-500 | 15-22 | 180 | Agitar/ Girar | / |
| Pechugas de pollo | 100-500 | 15-20 | 180 | Girar | / |
| Aperitivos | | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Girar | Listo para usar en el horno |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 10-15 | 200 | Agitar | Listo para usar en el horno |
| Palitos de pescado congelados | 100-400 | 15-20 | 200 | Agitar/ Girar | Listo para usar en el horno |
| Bocaditos congelados de queso empanado | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Listo para usar en el horno |
| Verduras rellenas | 100-400 | 10-15 | 160 | / | / |
| Horneado | | | | | |
| Pastel | 300 | 10-15 | 160 | / | Utilizar un molde |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | / | Utilizar un molde/ Fuente de horno |
| Magdalenas | 300 | 15-18 | 200 | / | Utilizar un molde |
| Aperitivos dulces | 400 | 20 | 160 | / | Utilizar un molde/ Fuente de horno |

ES

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.

ES

- 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 con agua tibia y jabón usando una esponja suave. Enjuáguelas y séquelas bien. La cesta de la freidora de aire se puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
- Limpie la rejilla de circulación de aire con agua jabonosa tibia usando una esponja suave. Remójela durante unos 10 minutos para ablandar los residuos de alimentos persistentes si es necesario. Enjuáguela y séquela 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

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.

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:

| | |
|--|-------------|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | P.36 |
| 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | P.39 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO | P.39 |
| 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO | P.41 |
| 5. COLOCAÇÃO | P.41 |
| 6. FUNCIONAMENTO | P.41 |
| 7. LIMPEZA E CUIDADOS | P.45 |
| 8. GARANTIAS | P.45 |

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

5. As crianças não deverão brincar com o aparelho.

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

7. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

8.



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

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

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

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

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

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

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

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

16. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

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

18. Este 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.

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).

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Voltagem nominal: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consumo de energia: | 1500 W |
| Alcance da temperatura: | 80 °C – 200 °C |
| Temporizador: | 1 - 60 minutos |
| Capacidade: | 5 L |
| Classe de proteção: | Classe I |

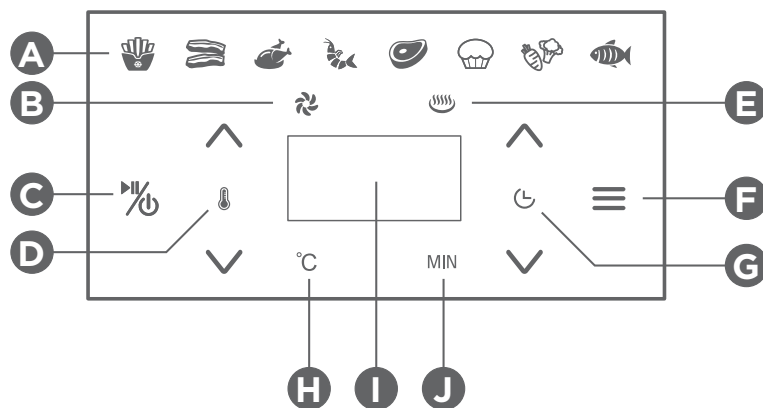
PT

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. AIR FRYER

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Entrada do ar | 5. Cesto da Air Fryer |
| 2. Unidade principal | 6. Bandeja do fluxo do ar |
| 3. Botão de libertação do cesto | 7. Painel de controlo tátil |
| 4. Pega do cesto | 8. Saída do ar |









3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO



- | | |
|--|---|
| A. Ícones do modo de cozedura predefinido | F. Botão do menu |
| B. Ícone da ventoinha | G. Botões de controlo do temporizador (aumentar/diminuir) |
| C. Botão da energia e iniciar/pausa | H. Ícone de Celsius |
| D. Botões de controlo da temperatura (aumentar/diminuir) | I. Valor do tempo/temperatura |
| E. Ícone de cozedura/aquecimento | J. 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 | Predefinições | Raio de ajuste | Predefinições | Raio de ajuste | |
|  | Batatas fritas | 200 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Abanar |
|  | Bacon | 180 °C | 80-200 °C | 6 | 1-60 | — |
|  | Pernas de frango | 180 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Abanar/virar |
|  | Camarão | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Abanar/virar |
|  | Bifes | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Virar |
|  | Bolos | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | — |
|  | Vegetais | 160 °C | 80-200 °C | 17 | 1-60 | — |
|  | Peixe | 180 °C | 80-200 °C | 18 | 1-60 | — |

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 no modo manual durante 3 minutos antes de adicionar os alimentos, caso o aparelho esteja frio. Ou adicione 3 minutos ao tempo de cozedura de um modo predefinido.

NOTA: Um alerta sonoro passado 3 minutos não estará disponível no segundo método.










- 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.

6.1. UTILIZAR A SUA AIR FRYER








1. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
2. 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.
 - A Air Fryer entra no modo inativo. O painel de controlo apresenta o botão vermelho  para indicar que a Air Fryer está ligada à alimentação.
3. Toque em  para ligar a Air Fryer.

NOTA: Passe para o passo 7 se preferir pré-aquecer a Air Fryer com um modo predefinido.

Pré-aquecer no modo manual



















4. Para pré-aquecer no modo manual, toque em  ou  em  para definir a temperatura desejada, e toque em  ou  em  para definir 3 minutos para pré-aquecer a Air Fryer (→ GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER).
5. Toque em  para confirmar e ligar a Air Fryer.
 - O painel de controlo apresenta  e o ícone  a piscar. Os valores do tempo e da temperatura alternam no ecrã.
 - A Air Fryer desliga-se automaticamente e emite um som 3 vezes no final do temporizador.
6. Passe para o passo 12.

Pré-aquecer com um modo predefinido

7. Para pré-aquecer com um modo predefinido, toque em  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.
8. Se precisar de ajustar a temperatura predefinida do modo predefinido, toque em  ou  em  (→ MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS).
9. Se precisar de ajustar o temporizador de desligar automático predefinido do modo predefinido, toque em  ou  em .
10. Adicione **3 minutos** ao temporizador de desligar automático para pré-aquecer o aparelho.

11. Toque em  para confirmar e ligar a Air Fryer.
 - O painel de controlo apresenta ,  a piscar e o ícone do modo predefinido. Os valores do tempo e da temperatura alternam no ecrã.

Fritar com a Air Fryer

12. Após terem decorrido **3 minutos**, segure a pega e prima o botão de desbloquear para retirar o cesto da Air Fryer. Coloque o cesto da Air Fryer numa superfície plana e resistente ao calor.
 - A Air Fryer desliga-se e faz uma pausa no tempo de cozedura (se existir) quando retirar o cesto da Air Fryer.
13. Coloque os ingredientes preparados no cesto. Não exceda a marca de nível “MAX” no interior do cesto, para garantir um cozinhar adequado e circulação do ar.
14. Volte a inserir o cesto da Air Fryer na unidade principal.
 - A cozedura continua quando voltar a colocar o cesto na Air Fryer.
15. **Apenas modo manual:** Toque em  ou  em  e  para definir a temperatura desejada e tempo de cozedura (→ GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER). Toque em  para confirmar e iniciar a cozedura.
16. Alguns alimentos têm de ser abanados a meio do tempo de cozedura (→ MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS). A meio da cozedura, prima o botão de libertação e retire o cesto da Air Fryer para verificar o estado dos alimentos. Abane gentilmente ou vire os alimentos com uma pinça, se adequado, e volte a inserir o cesto na unidade principal.
 - Se estiver a cozinhar com um modo predefinido, a Air Fryer emite um som de aviso a meio do tempo de cozedura para o lembrar de abanar ou virar os alimentos, dependendo do modo predefinido (→ MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS).
17. Se os alimentos ainda não estiverem prontos e tiver de ajustar o temporizador ou temperatura durante a cozedura, toque em  /  em  ou .
18. Se precisar de parar ou pausar o processo de cozedura, toque no botão .
 - A cozedura pára e o ícone  deixa de ser apresentado. O ícone  pisca durante 15 segundos e depois desliga-se. Pode tocar de novo no botão  para continuar a cozedura.
19. 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 vermelho  e o ícone  piscam. Passados 15 segundos, o ícone  desliga-se, emitindo 3 sons quando a ventoinha parar, e apenas o botão vermelho  será apresentado quando a Air Fryer estiver desligada ou no modo inativo.
20. 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.
21. 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.
22. Para desligar a Air Fryer, mantenha premido o botão  durante **2 segundos**.
23. Quando terminar de cozinhar, retire a ficha da tomada.
24. Espere que o aparelho arrefeça por completo antes de mover ou limpar o aparelho.



CAUIDADO – 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. 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, carneiro | 63 °C |
| Carne de porco | 71 °C |
| Carnes picadas | 71 °C |
| Aves | 74 °C |
| Peixe, marisco | 63 °C |
| Reaquecer carne, aves, sobras | 74 °C |

6.3. DICAS PARA FRITAR COM A AIR FRYER

- Óleos de cozinha, como canola ou de girassol, ou óleo vegetal, funcionam bem com a Air Fryer.
- 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 140 °C para cerca de 10 minutos.

6.4. GUIA PARA FRITAR COM A AIR FRYER

| Alimento | Mín-máx Quantidade (g) | Tempo (min.) | Temperatura (°C) | Abanar/ virar | Observação |
|-------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|------------------|--|
| Batatas fritas | | | | | |
| Batatas fritas finas congeladas | 300-1400 | 15-20 | 200 | Abanar | / |
| Batatas fritas grossas congeladas | 300-1400 | 20-25 | 200 | Abanar | / |
| Gratinado de batata | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Carne e Aves | | | | | |
| Bife | 100-500 | 15-20 | 180 | Virar | / |
| Costeletas de porco | 100-500 | 15-20 | 180 | Virar | / |
| Hambúrguer | 100-500 | 15-20 | 180 | Virar | / |
| Salsichas | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Pernas de frango | 100-500 | 15-22 | 180 | Abanar/ virar | / |
| Peito de frango | 100-500 | 15-20 | 180 | Virar | / |
| Snacks | | | | | |
| Rolinhos primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Virar | Utilize o forno preparado |
| Nuggets de frango congelados | 100-500 | 10-15 | 200 | Abanar | Utilize o forno preparado |
| Douradinhos congelados | 100-400 | 15-20 | 200 | Abanar/ virar | Utilize o forno preparado |
| Snacks de queijo panados congelados | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Utilize o forno preparado |
| Vegetais recheados | 100-400 | 10-15 | 160 | / | / |
| Cozer | | | | | |
| Bolo | 300 | 10-15 | 160 | / | Use formas de cozer |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | / | Use formas de cozer / bandeja para o forno |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | / | Use formas de cozer |
| Snacks doces | 400 | 20 | 160 | / | Use formas de cozer / bandeja para o forno |

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 o aparelho, 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 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.
- Limpe a grelha do fluxo do ar com água quente e detergente, e uma esponja suave. Embeba durante cerca de 10 minutos para suavizar resíduos difíceis, se necessário. Passe por água e seque bem.
- 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.

PT

8. GARANTIAS

Garantias e limites de responsabilidade

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 reconicionados.

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, molas 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.).

SPIS TREŚCI:

| | |
|---|-------------|
| 1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | S.47 |
| 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA | S.50 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA | S.50 |
| 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM | S.51 |
| 5. USTAWIENIE | S.52 |
| 6. UŻYTKOWANIE | S.52 |
| 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | S.56 |
| 8. GWARANCJE | S.56 |

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 UTRZYMANIE.

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.  **RYZYKO OPARZEŃ:** Nie dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia oznaczone tym znakiem stają się bardzo gorące podczas użytkowania i mogą pozostać gorące przez pewien czas po zakończeniu pracy.

PL

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 rękami.

12. Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią blatu stołu lub dotykał gorących powierzchni.

13. Jeżeli gniazdo zasilania służy do odłączania urządzenia, gniazdo musi być łatwo dostępne.


14. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej kuchence gazowej, palniku elektrycznym ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.


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 przeznaczone do użytku zewnętrznego.

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 zużytych 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. Nie wolno używać urządzenia 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. Nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza urządzenia.

24. Urządzenia nie należy używać w pobliżu wody lub w miejscach o znacznej wilgoci (np. w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenów, umywalek, wanien itp.).

PL

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| | |
|----------------------|----------------------|
| Napięcie znamionowe: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Pobór mocy: | 1500 W |
| Zakres temperatur: | 80°C – 200°C |
| Minutnik: | 1 – 60 minut |
| Pojemność: | 5 L |
| Klasa ochrony: | Klasa I |

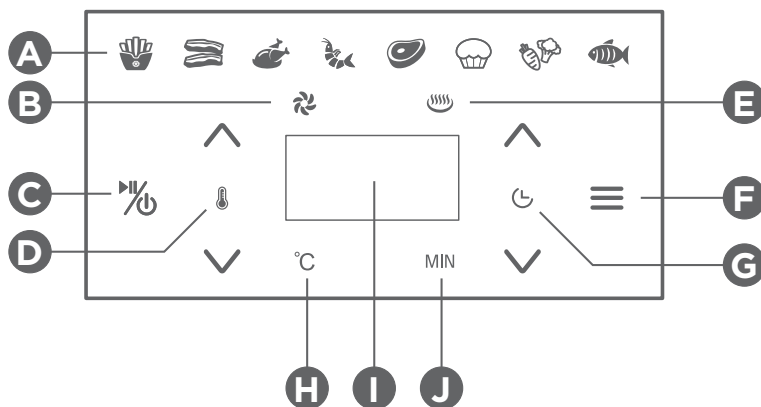
PL

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1. FRYTKOWNICA POWIETRZNA

1. Wlot powietrza
2. Moduł główny
3. Przycisk odblokowywania kosza
4. Uchwyt kosza
5. Kosz frytkownicy powietrznej
6. Tacka przepływu powietrza
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 zasilania i Start/Pauza
- D. Przyciski regulacji temperatury (zwiększanie/zmniejszanie)
- E. Ikona smażenia/podgrzewania
- F. Przycisk Menu
- G. Przyciski sterowania timerem (zwiększanie/zmniejszanie)
- H. Ikona stopni Celsjusza
- I. Wartość czasu/temperatury
- J. Ikona minut

3.3. PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA

Frytkownica powietrzna ma 8 predefiniowanych trybów smażenia. Domyślny czas i temperaturę w każdym trybie predefiniowanym 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 potrząśnięciu/obróceniu (sygnał dźwiękowy) |
|---|---------------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|--|
| Ikona | Tryb predefiniowany | Ustawienia domyślne | Zakres regulacji | Ustawienia domyślne | Zakres regulacji | |
|  | Frytki | 200°C | 80-200°C | 20 | 1-60 | Wstrząsanie |
|  | Bekon | 180°C | 80-200°C | 6 | 1-60 | — |
|  | Udka kurczaka | 180°C | 80-200°C | 20 | 1-60 | Wstrząsanie/ Obracanie |
|  | Krewetki | 180°C | 80-200°C | 12 | 1-60 | Wstrząsanie/ Obracanie |
|  | Steki | 180°C | 80-200°C | 12 | 1-60 | Obracanie |
|  | Ciasta | 180°C | 80-200°C | 12 | 1-60 | — |
|  | Warzywa | 160°C | 80-200°C | 17 | 1-60 | — |
|  | Ryba | 180°C | 80-200°C | 18 | 1-60 | — |

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 UTRZYMANIE.

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.

6. UŻYTKOWANIE



- Aby uzyskać najlepsze efekty podczas smażenia na powietrzu, zalecamy, jeśli urządzenie jest zimne, wstępne nagrzanie frytkownicy w trybie ręcznym przez 3 minuty jeszcze przed nałożeniem produktów spożywczych. Ewentualnie, czas pieczenia w trybie predefiniowanym można też wydłużyć o dodatkowe 3 minuty.

PL

UWAGA: W przypadku tej drugiej metody nie będzie sygnału dźwiękowego po 3 minutach.










- 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.

6.1. UŻYWANIE FRYTKOWNICY











1. Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Włożyć kosz frytkownicy do modułu głównego z założoną w środku tacką przepływu powietrza. Nie należy używać kosza frytkownicy bez tacki przepływu powietrza.
 - Frytkownica przełączy się w tryb gotowości. Na panelu sterowania będzie wyświetlany tylko czerwony  przycisk wskazujący, że frytkownica jest podłączona do zasilania.
3. Aby włączyć frytkownicę, wystarczy dotknąć przycisku .

UWAGA: Jeśli użytkownik woli wstępnie nagrzać frytkownicę w trybie predefiniowanym, należy przejść do kroku 7.



















Nagrzewanie w trybie ręcznym

4. Aby nagrzać frytkownicę w trybie ręcznym, należy przyciskami  i  w trybie  ustawić żądaną temperaturę i przyciskami  i  w trybie  ustawić czas 3 minuty wstępnego nagrzewania frytkownicy (→SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK).
5. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić i włączyć frytkownicę.
 - Zostanie wyświetlony panel sterowania  i zacznie migać ikona . Wartości czasu i temperatury będą na przemian wyświetlane na ekranie.
 - Gdy minie czas ustawiony w timerze, frytkownica powietrzna wyłączy się automatycznie i rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
6. Przejść do kroku 12.

Nagrzewanie w trybie predefiniowanym

7. Aby wstępnie nagrzać urządzenie w trybie predefiniowanym, wystarczy 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.
8. Jeśli chce się dostosować domyślną temperaturę trybu predefiniowanego, należy użyć przycisków  i  w trybie  (→PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA).
9. Jeśli chce się wyregulować domyślny timer automatycznego wyłączenia w trybie predefiniowanym, wystarczy użyć przycisków  i  w trybie .
10. W celu wstępnego nagrzania urządzenia do timera automatycznego wyłączenia czasowego należy dodać **3 minuty**.
11. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić i włączyć frytkownicę.
 - Na panelu sterowania zostanie wyświetlona ikona , migająca ikona  i ikona trybu predefiniowanego. Wartości czasu i temperatury będą na przemian wyświetlane na ekranie.

Smażenie w powietrzu

12. gdy miną **3 minuty**, należy chwycić za uchwyt i nacisnąć przycisk odblokowania, aby wyjąć kosz frytkownicy powietrznej. Postawić kosz frytkownicy powietrznej na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
 - Po wyjęciu kosza frytkownicy, frytkownica powietrzna wyłącza się, a zegar czasu smażenia (jeśli jest ustawiony) zostaje wstrzymany.
13. Włożyć przygotowane składniki do kosza frytkownicy powietrznej. Aby zagwarantować właściwe usmażenie i dobrą cyrkulację powietrza, nie należy przekraczać oznaczenia poziomu „MAX” w koszu.
14. Włożyć kosz frytkownicy powietrznej z powrotem do modułu głównego.
 - Smażenie zostanie wznowione, gdy kosz frytkownicy powietrznej zostanie ponownie włożony do frytkownicy.
15. **Tylko tryb ręczny:** Przyciskami  i  w trybie  i  ustawić żądaną temperaturę i czas smażenia (→ SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK). Dotknąć przycisku , aby potwierdzić i rozpocząć smażenie.
16. Niektóre produkty należy wstrząsnąć w połowie czasu smażenia (→ PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA). W połowie smażenia należy nacisnąć przycisk odblokowujący i wyjąć kosz frytkownicy, aby sprawdzić na ile produkty się przyrumieniły i czy są już gotowe. Delikatnie wstrząsnąć lub obrócić produkty za pomocą szczypic (w stosownych przypadkach), i ponownie włożyć kosz frytkownicy do modułu głównego.
 - Jeśli smażenie odbywa się w trybie predefiniowanym, frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy w połowie czasu smażenia, przypominając o potrzebie potrząśnięcia lub obrócenia produktów, w zależności od trybu predefiniowanego (→ PREDEFINIOWANE TRYBY SMAŻENIA).
17. Jeśli produkty nie są jeszcze gotowe, a podczas smażenia trzeba nastawić minutnik lub temperaturę, należy użyć przycisków  /  w trybie  lub .
18. Jeśli chce się zatrzymać lub wstrzymać proces smażenia, należy dotknąć przycisku .
 - Smażenie zostanie zatrzymane, a ikona  zgaśnie. Ikona  będzie migać przez 15 sekund, a następnie zgaśnie. Aby wznowić smażenie, wystarczy nacisnąć przycisk .
19. Poczekać, aż minie odliczany czas i frytkownica wyłączy się.
 - Kiedy odliczany czas dobiegnie końca, na panelu sterowania wyświetlane będą informacje „END” („KONIEC”), czerwony przycisk  i migająca ikona . Po 15 sekundach, zgaśnie ikona , a gdy wentylator się zatrzyma, rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy. Gdy frytkownica będzie wyłączona w trybie gotowości, na wyświetlaczu wyświetlać się będzie tylko czerwony przycisk .
20. Wyjąć kosz frytkownicy i postawić go na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Użyć szczypic, 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.
21. Jeśli chce się kontynuować smażenie kolejnej porcji, należy papierem kuchennym wytrzeć dno kosza frytkownicy z tłuszczu i oleju, aby zapobiec dymieniu.
22. Aby wyłączyć frytkownicę powietrzną, należy dotknąć i przytrzymać **przez 2 sekundy** przycisk .
23. Po zakończeniu smażenia, jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).
24. 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. BEZPIECZNA MINIMALNA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA

Użyj termometru do mięsa, aby upewnić się przed spożyciem, że mięso, drób i ryby są dokładnie ugotowane. Przestrzegaj tych bezpiecznych minimalnych temperatur wewnętrznych zalecanych przez USDA. Odpowiedni do własnych preferencji, produkty spożywcze można smażyć w wyższej temperaturze wewnętrznej.

| | |
|--|--------------|
| Wołowina, jagnięcina | 63°C (145°F) |
| Wieprzowina | 71°C (160°F) |
| Mięsa mielone | 71°C (160°F) |
| Produkty drobiowe | 74°C (165°F) |
| Ryby, owoce morza | 63°C (145°F) |
| Odrzewanie mięsa, drobiu, resztek dań | 74°C (165°F) |

6.3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA W 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 natłuszczona, 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 bardziej chrupiące rezultaty, zawsze usuń nadmiar wilgoci z żywności ręcznikiem jednorazowym przed dodaniem oleju i smażeniem. Olej kuchenny należy wetrzeć rozprowadzić pędzelkiem lub równomiernie rozpylić na produkcie spożywczym.
- Pokroić produkt na mniejsze kawałki, aby uzyskać większą chrupiącą powierzchnię.
- Aby umożliwić równomierne przyrumienienie i zapewnić odpowiedni poziom wysmażenia, podczas smażenia mięsa jego kawałki należy ułożyć w koszu do smażenia 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 powietrznym, 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 140°C na około 10 minut.

6.4. SMAŻENIE WE FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ – PRZEWODNIK

| Produkty | Min.-maks. Ilość (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Wstrząsanie/ Obracanie | Uwaga |
|---|----------------------|------------|------------------|---------------------------|--|
| Ziemniaki i frytki | | | | | |
| Cienkie mrożone frytki | 300-1400 | 15-20 | 200 | Wstrząsanie | / |
| Grube mrożone frytki | 300-1400 | 20-25 | 200 | Wstrząsanie | / |
| Zapiekanka ziemniaczana | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Mięso i drób | | | | | |
| Stek | 100-500 | 15-20 | 180 | Obracanie | / |
| Kotlety schabowe | 100-500 | 15-20 | 180 | Obracanie | / |
| Hamburger | 100-500 | 15-20 | 180 | Obracanie | / |
| Rolada z kielbasą | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Pałki z kurczaka | 100-500 | 15-22 | 180 | Wstrząsanie/ Obracanie | / |
| Pierś z kurczaka | 100-500 | 15-20 | 180 | Obracanie | / |
| Przekąski | | | | | |
| Sajgonki | 100-400 | 8-10 | 200 | Obracanie | Używać gotowych do użycia w piekarniku |
| Nuggetsy z kurczaka | 100-500 | 10-15 | 200 | Wstrząsanie | Używać gotowych do użycia w piekarniku |
| Mrożone paluszki rybne | 100-400 | 15-20 | 200 | Wstrząsanie/ Obracanie | Używać gotowych do użycia w piekarniku |
| Mrożone przekąski z sera żółtego w panierce | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Używać gotowych do użycia w piekarniku |
| Warzywa nadziewane | 100-400 | 10-15 | 160 | / | / |
| Pieczenie | | | | | |
| Ciasto | 300 | 10-15 | 160 | / | Używać formy do pieczenia |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | / | Używać formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego |
| Muffiny | 300 | 15-18 | 200 | / | Używać formy do pieczenia |
| Słodkie przekąski | 400 | 20 | 160 | / | Używać formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego |

PL

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć zagrożeń elektrycznych, nigdy nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy. Nigdy nie należy płukać ich 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/druciaków.
- Kosz frytkownicy powietrznej należy czyścić miękką gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wyplukać i dokładnie wysuszyć. Kosz frytkownicy powietrznej można myć w zmywarce w jej górnym koszu.
- Stojak należy czyścić miękką gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby, aby zmiękczyć przywarłe resztki produktów spożywczych, czyszczone elementy można namoczyć przez około 10 minut. Wyplukać i dokładnie wysuszyć.
- Moduł główny należy 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 pozwolić, aby wszystkie części całkowicie wyschły.
- Urządzenie należy przechowywać odłączone od gniazdka, w chłodnym i suchym miejscu.

PL

8. GWARANCJE

Gwarancje i ograniczenia odpowiedzialności

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:

- Uszkodzenia 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.
- Uszkodzenie baterii spowodowane przeładowaniem lub nieprzestrzeganiem 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, łopatki 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).

PL

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

| | |
|----------------------------|--------|
| 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK | 58. O. |
| 2. MŰSZAKI ADATOK | 61. O. |
| 3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA | 61. O. |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 63. O. |
| 5. ELHELYEZÉS | 63. O. |
| 6. ÜZEMELTETÉS | 63. O. |
| 7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS | 67. O. |

HU

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

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

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


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

4. A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. 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 készülékekre. 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).

2. MŰSZAKI ADATOK

| | |
|------------------------|----------------------|
| Névleges feszültség: | 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Teljesítményfelvétel: | 1500 W |
| Hőmérséklet tartomány: | 80 °C – 200 °C |
| Időzítő: | 1–60 perc |
| Kapacitás: | 5 l |
| Védelmi osztály: | I. osztály |

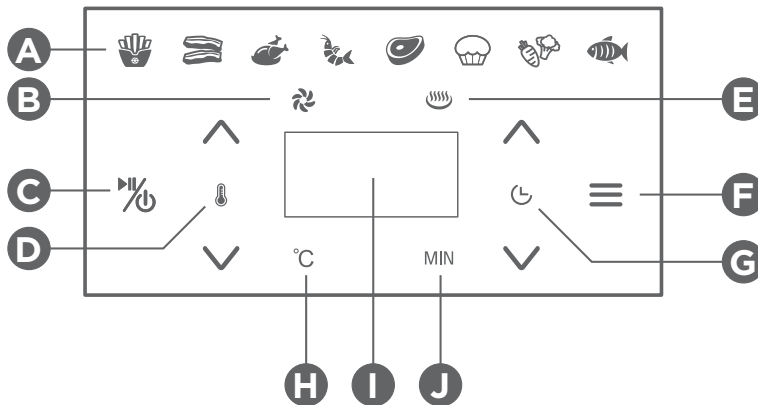
3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

3.1. LÉGKEVERÉSES SÜTŐ

1. Légbemeneti nyílás
2. Központi egység
3. Sütőkosár kioldógomb
4. Sütőkosár fogantyúja
5. Légkeveréses sütőkosár
6. Légáramlás tárcsa
7. Érintőképernyős kezelőpanel
8. Levegő kilépő nyílása

HU









3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE



- A. Előre beállított sütési mód ikonok
- B. Ventilátor ikon
- C. Bekapcsoló és start/szünet gomb
- D. Hőmérsékletszabályozó gombok (növelés/csökkentés)
- E. Sütés/fűtés ikon
- F. Menü gomb
- G. Időzítő vezérlőgombok (növelés/csökkentés)
- H. Celsius ikon
- I. Idő/hőmérséklet érték
- J. Perc ikon

3.3. ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK

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

| Előre beállított sütési módok | | Hőmérséklet | | Időtartam (perc) | | Rázás/ fordítás emlékeztető (hangjelzés) |
|---|----------------------|-----------------|---------------------|------------------|---------------------|---|
| Ikón | Előre beállított mód | Alapértelmezett | Állítható tartomány | Alapértelmezett | Állítható tartomány | |
|  | Hasáburgonya | 200 °C | 80–200 °C | 20 | 1–60 | Rázás |
|  | Szalonna | 180 °C | 80–200 °C | 6 | 1–60 | — |
|  | Csirkecomb | 180 °C | 80–200 °C | 20 | 1–60 | Rázás/fordítás |
|  | Rák | 180 °C | 80–200 °C | 12 | 1–60 | Rázás/fordítás |
|  | Steakek | 180 °C | 80–200 °C | 12 | 1–60 | Fordítás |
|  | Sütemények | 180 °C | 80–200 °C | 12 | 1–60 | — |
|  | Zöldségek | 160 °C | 80–200 °C | 17 | 1–60 | — |
|  | Hal | 180 °C | 80–200 °C | 18 | 1–60 | — |

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 perccel melegítse elő kézi üzemmódban, mielőtt az ételt beletenné, ha a készülék hideg. Vagy adjon 3 percet az előre beállított mód sütési idejéhez.

MEGJEGYZÉS: A második módszernél a 3 perc letelte után nincs hangjelzés.

- 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 aljára csöpögjenek, ami megakadályozza, hogy összegyűljenek az étel alatt.










HU

6.1. A LÉGKEVERÉSES SÜTŐ


1. Csatlakoztassa a készüléket földelt elektromos hálózati aljzathoz.
2. Helyezze be a légkeveréses sütőkosarat a főegységbe úgy, hogy a légáramlás tálcát belül legyen. Ne használja a légkeveréses sütőkosarat a légáramlás tálcát nélkül.
 - A légkeveréses sütő készenléti üzemmódba lép. A kezelőpanelen csak a piros  gomb jelenik meg, amely azt jelzi, hogy a légkeveréses sütő csatlakoztatva van a tápegységhez.
3. A légkeveréses sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot.










MEGJEGYZÉS: Ugorjon a 7. lépésre, ha a légkeveréses sütőt inkább az előre beállított móddal szeretné előmelegíteni.

Előmelegítés kézi üzemmódban



















4. A kézi üzemmódban történő előmelegítéshez érintse meg a  vagy  a  módban a kívánt hőmérséklet beállításához, és érintse meg a  vagy  a  módban a légkeveréses sütő 3 perces előmelegítésének beállításához (→ LÉGKEVERÉSES SÜTÉS ÚTMUTATÓ).
5. A megerősítéshez és a légkeveréses sütő elindításához érintse meg a  gombot.
 - A kezelőpanelen megjelenik a  és a villogó  ikon. Az idő és a hőmérséklet értékei váltakozva jelennek meg a képernyőn.
 - A légkeveréses sütő automatikusan kikapcsol, és 3-szor sípol az időzítő végén.
6. Ugorjon a 12. lépésre.

Előmelegítés előre beállított móddal

7. Az előmelegítéshez egy Előre beállított móddal, érintse meg a  gombot a 8 előre beállított sütési módban való görgetéshez, és álljon meg, amikor a kívánt mód ki van jelölve (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK).
 - A kezelőpanelen villogni fog a kiemelt előre beállított mód.

8. Ha az Előre beállított mód alapértelmezett hőmérsékletét kell beállítania, érintse meg a  vagy a  gombot a  módban (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK).
9. Ha az Előre beállított mód alapértelmezett automatikus kikapcsolás időzítójét kell beállítani, érintse meg a  vagy a  gombot az  módban.
10. Adjon **3 percet** a készülék előmelegítéséhez az automatikus kikapcsolás időzítőhöz.
11. A megerősítéshez és a légkeveréses sütő elindításához érintse meg a  gombot.
 - A kezelőpanelen megjelenik a , a villogó  és az Előre beállított mód ikon. Az idő és a hőmérséklet értékei váltakozva jelennek meg a képernyőn.

Légkeveréses sütés

12. A **3 perc** letelte után fogja meg a fogantyút, és nyomja meg a kioldógombot, hogy kihúzza a légkeveréses sütőkosarat. Helyezze a légkeveréses sütőkosarat egy lapos és hőálló felületre.
 - A légkeveréses sütő kikapcsol, és szünetelteti a sütési időt (ha van ilyen), amikor a légkeveréses sütőkosarat kivesszük.
13. Tegye az előkészített hozzávalókat a légkeveréses sütőkosarába. A megfelelő sütés és légáramlás biztosítása érdekében ne lépje túl a sütőkosár belsejében lévő „MAX” szint jelölést.
14. Helyezze vissza a légkeveréses sütőkosarat a központi egységbe.
 - A sütés akkor folytatódik, amikor a légkeveréses sütőkosarat visszahelyezik a légkeveréses sütőbe.
15. **Csak kézi üzemmódban:** Érintse meg a  vagy a  gombot  és  módban a kívánt hőmérséklet és sütési idő beállításához (→ LÉGKEVERÉSESES SÜTÉS ÚTMUTATÓ). A megerősítéshez és a sütés megkezdéséhez érintse meg a  gombot.
16. Bizonyos ételeket a sütési idő felénél át kell rázni (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK). A sütés felénél nyomja meg a kioldógombot, és húzza ki a légkeveréses sütőkosarat, hogy ellenőrizze az étel pirítását és sütési szintjét. Óvatosan rázza fel vagy fordítsa meg az ételt egy fogóval, ha kell, és helyezze vissza a légkeveréses sütőkosarat a központi egységbe.
 - Ha előre beállított móddal főz, a légkeveréses sütő a sütési idő felénél sípolással emlékezteti Önt arra, hogy az előre beállított módtól függően rázza meg vagy fordítsa meg az ételt (→ ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK).
17. Ha az étel még nem készült el, és a sütés során módosítani szeretné az időzítőt vagy a hőmérsékletet, érintse meg a /  vagy  módban.
18. Ha le kell állítani vagy szüneteltetni kell a sütési folyamatot, érintse meg a  gombot.
 - A sütés leáll, és a  ikon nem jelenik meg. A  ikon 15 másodpercig villog, majd kikapcsol. A sütés folytatásához ismét megérintheti a  gombot.
19. Várja meg, amíg az időzítő lejár, és a légkeveréses sütő kikapcsol.
 - Amikor az időzítő lejár, a kezelőpanelen megjelenik az „END” (vége) felirat, a piros  gomb és a  ikon villog. 15 másodperc elteltével a  ikon 3 sípolással kikapcsol, amikor a ventilátor leáll, és csak a piros  gomb jelenik meg, amikor a légkeveréses sütő készenléti módban kikapcsol.
20. 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.
21. Ha folytatni kell a sütést egy másik adaggal, törölje le a konyhai papírtörlővel a légkeveréses sütőkosár alján lévő felesleges zsírokat és olajokat, hogy megakadályozza a füstölést.
22. A légkeveréses sütő kikapcsolásához érintse meg és **2 másodpercig** tartsa lenyomva a  gombot.
23. A sütés befejezése után húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, ha nem használja.
24. Áthelyezés vagy tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.



VIGYÁZAT – égési sérülések veszélye:

- **Forró felület!** Ne érjen a forró felületekhez. A légkeveréses sütőkösár, 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 sütőkösarat kezeli.
- **Forró gőz!** Vigyázzon, nehogy forró gőz távozzon a készülék légkimeneti nyílásán, vagy a légkeveréses sütőkösár eltávolításakor.

6.2. BIZTONSÁGOS MINIMÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLET

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

| | |
|--|----------------|
| Marha, bárány | 63 °C (145 °F) |
| Sertéshús | 71 °C (160 °F) |
| Darált 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) |

HU

6.3. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI TIPPEK

- Az ételajók, mint például a repce-, napraforgó- vagy növényi olaj, jól használhatók légkeveréses sütéshez.
- Ha az ételek nincsenek előcsomagolva és előre bekenve, tegyen egy kis ételajat (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 sütőkösárba, 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 ételajjal a légkeveréses sütés előtt.
- Ne készítsen túl zsíros ételeket, például kolbászt a levegőben.
- Használjon sütőformát a légkeveréses sütőkösárban 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 140 °C-ra körülbelül 10 percig.

6.4. LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

| Étel | Min.–max. Mennyiség (g) | Idő (min.) | Hőmérséklet (°C) | Rázás/ fordítás | Megjegyzés |
|--|-------------------------------|---------------|---------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Burgonya és hasábburgonya | | | | | |
| Vékony fagyasztott hasábburgonya | 300-1400 | 15–20 | 200 | Rázás | / |
| Vastag fagyasztott hasábburgonya | 300–1400 | 20–25 | 200 | Rázás | / |
| Rakott burgonya | 500 | 20–25 | 200 | / | / |
| Hús és szárnyasok | | | | | |
| Steak | 100–500 | 15–20 | 180 | Fordítás | / |
| Sertés csíkok | 100–500 | 15–20 | 180 | Fordítás | / |
| Hamburger | 100–500 | 15–20 | 180 | Fordítás | / |
| Virslis tekercs | 100–500 | 13–15 | 200 | / | / |
| Csirkecomb | 100-500 | 15-22 | 180 | Rázás/ fordítás | / |
| Csirkemell | 100-500 | 15–20 | 180 | Fordítás | / |
| Rágcsálnivalók | | | | | |
| Tavaszi tekercs | 100–400 | 8-10 | 200 | Fordítás | Használjon sütésre készet |
| Fagyasztott csirkehús | 100–500 | 10–15 | 200 | Rázás | Használjon sütésre készet |
| Fagyasztott halrudacskák | 100–400 | 15–20 | 200 | Rázás/ fordítás | Használjon sütésre készet |
| Fagyasztott panírozott sajt falatkák | 100–400 | 8-10 | 180 | / | Használjon sütésre készet |
| Töltött zöldségek | 100–400 | 10–15 | 160 | / | / |
| Sütés | | | | | |
| Sütemény | 300 | 10–15 | 160 | / | Használjon sütőformát |
| Quiche | 400 | 20–22 | 180 | / | Használjon sütőformát/ Sütőtál |
| Muffin | 300 | 15–18 | 200 | / | Használjon sütőformát |
| Édes harapnivalók | 400 | 20 | 160 | / | Használjon sütőformát/ Sütőtál |

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, drótkéfét, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
- Tisztítsa meg a légkeveréses sütőt meleg, mosogatószeres vízzel és puha szivaccsal. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg. A légkeveréses sütőkosár mosogatógépben a mosogatógép felső állványán mosogatható.
- Tisztítsa meg a légáram rácsot meleg mosogatószeres vízzel és puha szivaccsal. Szükség esetén áztassa körülbelül 10 percig, hogy felpuhítsa a makacs ételmaradványokat. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Törölje át a központi egységet puha, nedves törülőkendővel. Használjon puha kefét vagy nedves törülőkendőt, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat a fűtőelemről. Puha, száraz törlővel teljesen törölje szárazra.
- Használat vagy tárolás előtt hagyja az alkatrészeket teljesen megszáradni.
- A készüléket kihűzt állapotban, hűvös és száraz helyen tárolja.

HU

CUPRINS:

| | |
|-----------------------------------|------|
| 1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA | P.68 |
| 2. SPECIFICAȚII TEHNICE | P.71 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI | P.71 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | P.73 |
| 5. AMPLASAREA | P.73 |
| 6. FUNCȚIONAREA | P.73 |
| 7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA | P.77 |
| 8. GARANȚII | P.77 |

RO

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.).

RO

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).

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Tensiune nominală: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consum electric: | 1500 W |
| Interval de temperatură: | 80 °C – 200 °C |
| Temporizator: | 1 – 60 minute |
| Capacitate: | 5 L |
| Clasă de protecție: | Clasă I |

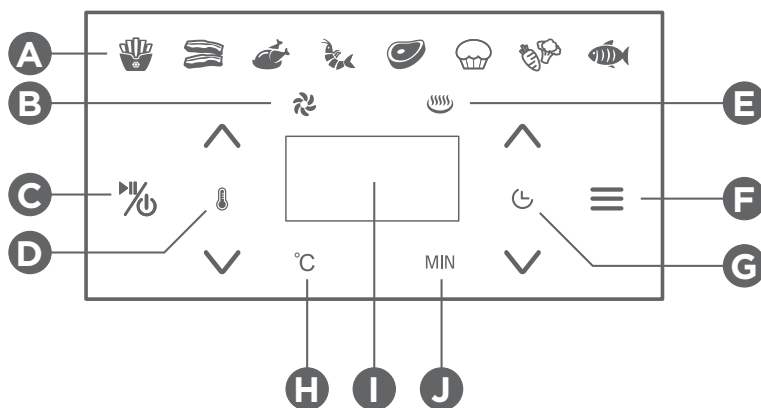
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. FRITEUZĂ CU AER

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. Admisie aer | 5. Coș friteuză cu aer |
| 2. Unitate principală | 6. Tavă cu flux de aer |
| 3. Buton de deblocare coș | 7. Panou de control cu ecran tactil |
| 4. Mâner coș | 8. Priză de evacuare a aerului |

RO









3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOULUI DE CONTROL



- | | |
|---|--|
| A. Pictograme pentru modul de gătit presetat | F. Buton de Meniu |
| B. Pictogramă ventilator | G. Butoane de control a cronometrului (creștere/scădere) |
| C. Buton de oprire și pornire/pauză | H. Pictogramă Celsius |
| D. Butoane de control a temperaturii (creștere/scădere) | I. Valoare timp / temperatură |
| E. Pictogramă Gătire/Încălzire | J. Pictogramă minute |

3.3. MODURI PRESETATE DE GĂTIRE

Friteuza cu aer are 8 moduri de gătit presetate. Ora și temperatura implicită în fiecare mod presetat 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.) | | Înștiințare pentru agitare/întoarcere (semnal sonor) |
|---|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------|-------------------|--|
| Pictogramă | Mod presetat | Setări din fabrică | Interval reglabil | Setări din fabrică | Interval reglabil | |
|  | Cartofi prăjiți | 200 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Scuturați |
|  | Șuncă | 180 °C | 80-200 °C | 6 | 1-60 | — |
|  | Pui, copănele de pui | 180 °C | 80-200 °C | 20 | 1-60 | Scuturați/întoarceți pe partea cealaltă |
|  | Creveți | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Scuturați/întoarceți pe partea cealaltă |
|  | Biftecuri | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | Întoarceți |
|  | Prăjituri | 180 °C | 80-200 °C | 12 | 1-60 | — |
|  | Legume | 160 °C | 80-200 °C | 17 | 1-60 | — |
|  | Pește | 180 °C | 80-200 °C | 18 | 1-60 | — |

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 la prăjirea cu aer, vă recomandăm să preîncălziți friteuza cu aer în Modul Manual timp de 3 minute înainte de a adăuga alimente, dacă aparatul este rece. Sau adăugați 3 minute la timpul de gătire al unui mod presetat.

NOTĂ: O alertă sonoră după cele 3 minute nu va fi disponibilă în a doua metodă.

- 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.










RO

6.1. UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER








1. Conectați aparatul la o priză cu împământare.
2. 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.
 - Friteuza va intra în modul de așteptare. Panoul de control va afișa numai butonul  roșu pentru a indica că friteuza cu aer este conectată la sursa de alimentare.
3. Atingeți  pentru a porni friteuza cu aer.



NOTĂ: Săriți la pasul 7 dacă preferați să preîncălziți friteuza cu aer cu un mod presetat.

Preîncălzirea în modul manual



















4. Pentru a preîncălzi în modul manual, atingeți  sau  în  pentru a seta temperatura dorită și atingeți  sau  în  pentru a seta 3 minute de preîncălzire a friteuzei cu aer (→GHID DE PRĂJIRE CU AER).
5. Atingeți  pentru a confirma și a porni friteuza cu aer.
 - Panoul de control va afișa  și pictograma  va clipi. Valorile timpului și ale temperaturii se vor alterna pe ecran.
 - Friteuza cu aer se va opri automat și va emite un semnal sonor de 3 ori la sfârșitul temporizatorului.
6. Treceți la pasul 12.

Preîncălzirea cu un mod presetat

7. Pentru a preîncălzi cu un mod presetat, atingeți  pentru a parcurge cele 8 moduri de gătit presetate și pentru a vă opri când modul dorit este evidențiat (→MODURI PRESETATE DE GĂTIRE).
 - Modul presetat va clipi pe panoul de control.
8. Dacă trebuie să reglați temperatura implicită a modului presetat, atingeți  sau  în  (→ MODURI PRESETATE DE GĂTIRE).
9. Dacă trebuie să ajustați temporizatorul implicit de oprire automată a modului presetat, atingeți  sau  în .
10. Adăugați **3 minute** la temporizatorul de oprire automată pentru a preîncălzi aparatul.

- Atingeți  pentru a confirma și a porni friteuza cu aer.
 - Panoul de control va afișa ,  va clipi intermitent, și pictograma Mod presetat. Valorile timpului și ale temperaturii se vor alterna pe ecran.

Prăjirea cu aer

- După ce au trecut cele **3 minute**, apucați mânerul și apăsați butonul de deblocare pentru a scoate coșul friteuzei cu aer. Așezați coșul pentru friteuza cu aer pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.
 - Friteuza cu aer se oprește și întrerupe timpul de gătire (dacă există) atunci când coșul friteuzei cu aer este scos.
- Introduceți ingredientele pregătite în coșul friteuzei cu aer. Nu depășiți nivelul „MAX” marcat în interiorul coșului de prăjire pentru a asigura o gătire și o circulație a aerului corespunzătoare.
- Introduceți coșul friteuzei cu aer înapoi în unitatea principală.
 - Gătitul se va relua atunci când coșul friteuzei cu aer este reintrodus în friteuză.
- Numai modul manual:** Atingeți  sau  în  și  pentru a seta temperatura și timpul de gătire dorite (→ GHID DE PRĂJIRE CU AER). Atingeți  pentru a confirma și a începe gătitul.
- Anumite alimente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire (→ MODURI PRESETATE DE GĂTIRE). La jumătatea gătitudii, apăsați butonul de eliberare și scoateți coșul friteuzei cu aer pentru a verifica dacă alimentele se rumenesc și gradul de gătire. Agitați ușor sau întoarceți alimentele cu o pereche de clești, dacă este cazul, și reintroduceți coșul friteuzei cu aer în unitatea principală.
 - Dacă gătiți cu un mod presetat, friteuza cu aer va emite un semnal sonor la jumătatea timpului de gătire pentru a vă aminti să agitați sau să întoarceți alimentele, în funcție de modul prestabilit (→ MODURI PRESETATE DE GĂTIRE).
- Dacă mâncarea nu este încă gata și trebuie să reglați temporizatorul sau temperatura în timpul gătirii, atingeți  /  în  sau .
- 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 15 secunde, apoi se va opri. Puteți atinge butonul  din nou pentru a relua gătitul.
- Așteptați până când temporizatorul termină și friteuza cu aer se oprește.
 - Când temporizatorul se termină, panoul de control va afișa „END” (SFÂRȘIT), butonul  devine roșu, iar pictograma  clipește. După 15 secunde, pictograma  se va stinge, emițând 3 semnale sonore când ventilatorul se oprește și numai butonul roșu  va fi afișat când friteuza cu aer este oprită în modul de veghe.
- 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 grăsime și uleiuri adunate în partea de jos pe alimente.
- Dacă trebuie să continuați să gătiți un alt lot, folosiți hârtie de bucătărie pentru a șterge excesul de grăsime și uleiuri din partea de jos a coșului de friteuză pentru a preveni afumarea.
- Pentru a opri friteuza cu aer, atingeți și mențineți apăsat butonul  timp de **2 secunde**.
- Odată ce ați terminat de gătit, deconectați aparatul de la priza electrică când nu este în uz.
- 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.

6.2. TEMPERATURA INTERNĂ MINIMĂ DE SIGURANȚĂ

Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că carnea, carnea de pasăre și peștele sunt bine găsite 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) |
| Porc | 71 °C (160 °F) |
| Cărnuri tocate | 71 °C (160 °F) |
| Produse 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) |

RO

6.3. SFATURI DE PRĂJIRE 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 găsite în profunzime.
- Pentru a obține cartofi prăjiți sau sferturi de cartofi crocanți de casă, înmuiați, cartofii proaspăt curățați și tăiați, în apă timp de 30 de minute. Uscați cartofii cu prosop de hârtie de bucătărie, apoi ungeți cu 1 lingură de ulei de gătit înainte de a-i prăji în friteuză.
- Nu preparați alimente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Folosiți o tavă de copt în coșul friteuzei pentru a coace o prăjitură sau o quiche ori pentru a prăji în friteuză ingrediente delicate ori umplute.
- Puteți utiliza aluat cumpărat din magazin pentru a pregăti rapid și ușor gustări umplute, cum ar fi 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 140 °C timp de aproximativ 10 minute.

6.4. GHID DE PRĂJIRE CU AER

| Aliment | Min-max Bucăți (g) | Timp (min.) | Temperatură (°C) | Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă | Observație: |
|--|--------------------------|----------------|---------------------|---|--|
| Cartofi și cartofi prăjiți | | | | | |
| Cartofi prăjiți subțiri congealați | 300-1400 | 15-20 | 200 | Scuturați | / |
| Cartofi prăjiți groși congealați | 300-1400 | 20-25 | 200 | Scuturați | / |
| Cartofi gratinați | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Carne și carne de pasăre | | | | | |
| Friptură | 100-500 | 15-20 | 180 | Întoarceți | / |
| Cotlete de porc | 100-500 | 15-20 | 180 | Întoarceți | / |
| Hamburger | 100-500 | 15-20 | 180 | Întoarceți | / |
| Ruladă cu cârnați | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Picioare de pui | 100-500 | 15-22 | 180 | Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă | / |
| Piept de pui | 100-500 | 15-20 | 180 | Întoarceți | / |
| Gustări | | | | | |
| Rulouri de primăvară | 100-400 | 8-10 | 200 | Întoarceți | Utilizați gata de cuptor |
| Crochete de pui congelate | 100-500 | 10-15 | 200 | Scuturați | Utilizați gata de cuptor |
| Batoane de pește congelate | 100-400 | 15-20 | 200 | Scuturați/ întoarceți pe partea cealaltă | Utilizați gata de cuptor |
| Gustări congelate cu brânză mărunțită | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Utilizați gata de cuptor |
| Legume umplute | 100-400 | 10-15 | 160 | / | / |
| Coacere | | | | | |
| Prăjitură | 300 | 10-15 | 160 | / | Utilizați tavă de copt |
| Tartă Quiche | 400 | 20-22 | 180 | / | Utilizați tavă de copt vas pentru cuptor |
| Brioșe | 300 | 15-18 | 200 | / | Utilizați tavă de copt |
| Gustări dulci | 400 | 20 | 160 | / | Utilizați tavă de copt vas pentru cuptor |

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 apă caldă și 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.
- Curățați tava cu flux de aer cu apă caldă și detergent folosind un burete moale. Lăsați la înmuiat timp de aproximativ 10 minute pentru a înmuia resturile de alimente persistente, dacă este necesar. Clătiți 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.

RO

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.

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 cumpărării). 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 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.
- Avarierea 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.
- Piese pentru uzura normală sau deteriorări cauzate de utilizare: anvelope, camere de aer, frâne,...

RO

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).

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------------|------|
| 1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ | C.79 |
| 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | C.82 |
| 3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА | C.82 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | C.84 |
| 5. РАЗМЕЩЕНИЕ | C.84 |
| 6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | C.84 |
| 7. ОЧИСТКА И УХОД | C.88 |
| 8. ГАРАНТИИ | C.88 |

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.

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.

RU

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.

RU

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 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.

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).

RU

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Номинальное напряжение: | 220-240 В~, 50-60 Гц |
| Потребляемая мощность: | 1500 Вт |
| Температурный режим: | 80–200°C |
| Таймер: | 1 – 60 минут |
| Грузоподъемность: | 5 л |
| Класс защиты: | Класс I |

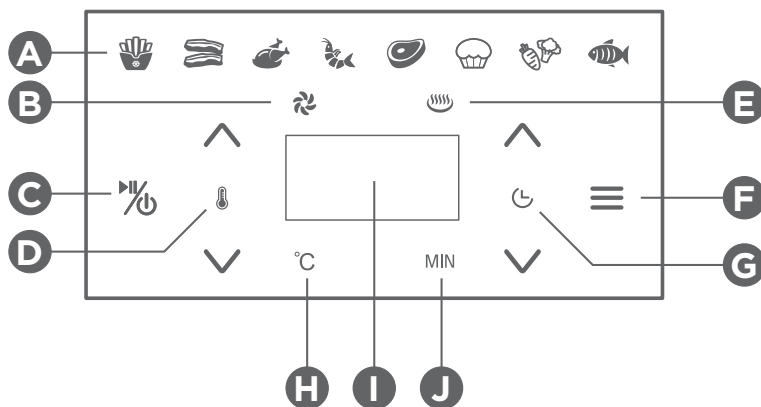
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.1. АЭРОФРИТЮРНИЦА

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Воздухозаборное отверстие | 6. Лоток воздушного потока |
| 2. Основной блок | 7. Панель управления с сенсорным экраном |
| 3. Кнопка разблокировки корзины | 8. Отверстие для выхода воздуха |
| 4. Ручка жарочной корзины | |
| 5. Корзина аэрофритюрницы | |

RU









3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---|---|
| A. Значки предустановленных режимов приготовления | F. Кнопка «Меню» |
| B. Значок вентилятора | G. Кнопки управления таймером (увеличение/уменьшение) |
| C. Кнопка питания и пуск/пауза | H. Значок Цельсия |
| D. Кнопки управления температурой (увеличение/уменьшение) | I. Значение времени/температуры |
| E. Значок приготовления/разогрева | J. 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 встряхивании/повороте (звуковой сигнал) |
|---|-------------------------|--------------|-----------------------|--------------|-----------------------|---|
| Значок | Предустановленный режим | По умолчанию | Регулируемый диапазон | По умолчанию | Регулируемый диапазон | |
|  | Картофель фри | 200°C | 80-200°C | 20 | 1-60 | Встряхнуть |
|  | Бекон | 180°C | 80-200°C | 6 | 1-60 | — |
|  | Куриные ножки | 180°C | 80-200°C | 20 | 1-60 | Встряхивание/ Поворот |
|  | Креветки | 180°C | 80-200°C | 12 | 1-60 | Встряхивание/ Поворот |
|  | Стейки | 180°C | 80-200°C | 12 | 1-60 | Повернуть |
|  | Торты | 180°C | 80-200°C | 12 | 1-60 | — |
|  | Овощи | 160°C | 80-200°C | 17 | 1-60 | — |
|  | Рыба | 180°C | 80-200°C | 18 | 1-60 | — |

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. Или добавьте 3 минуты к времени приготовления в предустановленном режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ: При втором методе звуковой сигнал через 3 минуты будет недоступен.

- Всегда используйте лоток воздушного потока в корзине аэрофритюрницы. Лоток позволяет горячему воздуху циркулировать вокруг продуктов, а лишние жиры и масла стекают на дно корзины, предотвращая их скопление под продуктами.








RU


6.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

1. Включите прибор в заземленную электрическую розетку.
2. Вставьте корзину аэрофритюрницы в основной блок с поддоном для потока воздуха внутри. Не используйте корзину аэрофритюрницы без лотка воздушного потока.
 - Аэрофритюрница перейдет в режим ожидания. Панель управления будет отображать только красную  кнопку, указывающую на то, что фритюрница подключена к источнику питания.
3. Нажмите , чтобы включить аэрофритюрницу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перейдите к шагу 7, если вы предпочитаете предварительно разогревать фритюрницу в предустановленном режиме.





Предварительный нагрев в ручном режиме

4. Для предварительного прогрева в ручном режиме коснитесь кнопку  или  в , чтобы установить желаемую температуру и коснитесь  или  в , чтобы установить 3 минуты для предварительного прогрева фритюрницы (→РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ).
5. Нажмите  для подтверждения и запуска фритюрницы.







- На панели управления появится  и начнет мигать значок . Значения времени и температуры будут чередоваться на экране.
- Аэрофритюрница автоматически выключится и подаст 3 звуковых сигнала по истечении таймера.

6. Переходите к шагу 12.



















Предварительный нагрев в заданном режиме

7. Чтобы предварительно прогреть в заданном режиме, нажмите  для прокрутки 8 предустановленных режимов приготовления и остановитесь, когда нужный режим будет выделен (→ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
 - Выделенный предустановленный режим начнет мигать на панели управления.
8. Если вам нужно отрегулировать температуру по умолчанию для предустановленного режима, нажмите  или  в  (→ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ).

9. Если вам нужно настроить таймер автоматического выключения по умолчанию в предварительно заданном режиме, нажмите  или  в .
10. Добавьте **3 минуты** к таймеру автоматического выключения для предварительного прогрева прибора.
11. Нажмите  для подтверждения и запуска аэрофритюрницы.
 - На панели управления появится , начнет мигать  и значок предустановленного режима. Значения времени и температуры будут чередоваться на экране.

Приготовление в аэрофритюрнице

12. По истечении **3 минут** возьмитесь за ручку и нажмите кнопку разблокировки, чтобы вытащить корзину аэрофритюрницы. Поместите корзину аэрофритюрницы на ровную жаропрочную поверхность.
 - Фритюрница выключается и приостанавливает время приготовления (если оно задано), когда корзина фритюрницы вынимается.
13. Поместите подготовленные ингредиенты в корзину аэрофритюрницы. Не превышайте уровень отметки «MAX» в жарочной корзине, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи и циркуляцию воздуха.
14. Вставьте корзину аэрофритюрницы обратно в основной блок.
 - Приготовление возобновится, когда корзина фритюрницы будет возвращена в аэрофритюрницу.
15. **Только ручной режим:** Нажмите  или  в  и , чтобы установить желаемую температуру и время приготовления (→РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ). Нажмите  для подтверждения и начала приготовления.
16. Некоторые продукты необходимо встряхивать в середине процесса приготовления (→ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). В середине приготовления нажмите кнопку фиксатора и вытащите корзину аэрофритюрницы, чтобы проверить подрумянивание и готовность продуктов. Аккуратно встряхните или переверните продукты с помощью щипцов, если это возможно, и снова вставьте корзину аэрофритюрницы в основной блок.
 - Если вы готовите в предустановленном режиме, фритюрница подаст звуковой сигнал в середине времени приготовления, чтобы напомнить вам о необходимости встряхнуть или перевернуть продукт, в зависимости от предустановленного режима (→ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
17. Если блюдо еще не готово и вам нужно настроить таймер или температуру во время приготовления, нажмите  /  в  или .
18. Если вам нужно остановить или приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку 
 - Приготовление остановится, и значок  отображаться не будет. Значок  будет мигать в течение 15 секунд, а затем погаснет. Вы можете снова нажать на кнопку , чтобы возобновить приготовление.
19. Дождитесь окончания таймера и выключения фритюрницы.
 - Когда таймер закончится, на панели управления отобразится «END», красная кнопка , а значок  замигает. Через 15 секунд значок  погаснет с 3 звуковыми сигналами, когда вентилятор остановится, и только красная кнопка  будет отображаться, когда фритюрница будет находиться в режиме ожидания.
20. Вытащите корзину аэрофритюрницы и поставьте ее на ровную термостойкую поверхность. Используйте пару щипцов, чтобы переложить еду на сервировочную тарелку. Не переворачивайте корзину, чтобы лишние жиры и масла, скопившиеся на дне, не вылились на продукты.
21. Если вам нужно продолжить готовить еще одну партию, используйте кухонную бумагу, чтобы вытереть лишний жир и масло со дна корзины фритюрницы, и предотвратить образование дыма.
22. Чтобы выключить фритюрницу, коснитесь и удерживайте нажатой кнопку  в течение **2 секунд**.
23. По окончании приготовления отключите прибор от электрической розетки, если он не используется.

RU

24. Подождите, пока прибор полностью остынет, прежде чем перемещать или чистить его.



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. 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 |

RU

6.3. 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 домашнее.
- Аэрофритюрницу можно также использовать для разогрева пищи. Установите температуру на 140°C примерно на 10 минут.

6.4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

| Продукты | Мин-макс количество(г) | Время (мин.) | Температура (°С) | Встря- хивание/ Поворот | Примечание |
|---|------------------------|--------------|------------------|-------------------------|--|
| Картофель и картофель-фри | | | | | |
| Тонкий замороженный картофель фри | 300-1400 | 15–20 | 200 | Встряхнуть | / |
| Толстый замороженный картофель фри | 300-1400 | 20-25 | 200 | Встряхнуть | / |
| Картофельный гратен | 500 | 20-25 | 200 | / | / |
| Мясо и птица | | | | | |
| Стейк | 100-500 | 15–20 | 180 | Повернуть | / |
| Свинные отбивные | 100-500 | 15–20 | 180 | Повернуть | / |
| Гамбургер | 100-500 | 15–20 | 180 | Повернуть | / |
| Сосиска в тесте | 100-500 | 13-15 | 200 | / | / |
| Куриные ножки | 100-500 | 15-22 | 180 | Встря- хивание/ Поворот | / |
| Куриная грудка | 100-500 | 15–20 | 180 | Повернуть | / |
| Закуски | | | | | |
| Спринг-роллы | 100-400 | 8-10 | 200 | Повернуть | Используйте полуфабрикаты для духовки |
| Замороженные куриные наггетсы | 100-500 | 10–15 | 200 | Встряхнуть | Используйте полуфабрикаты для духовки |
| Замороженные рыбные палочки | 100-400 | 15–20 | 200 | Встря- хивание/ Поворот | Используйте полуфабрикаты для духовки |
| Закуска из замороженного хлеба с сырной крошкой | 100-400 | 8-10 | 180 | / | Используйте полуфабрикаты для духовки |
| Фаршированные овощи | 100-400 | 10–15 | 160 | / | / |
| Выпечка | | | | | |
| Пирог | 300 | 10–15 | 160 | / | Используйте форму для выпечки |
| Киш | 400 | 20-22 | 180 | / | Используйте форму для выпечки/ блюдо для запекания |
| Маффины | 300 | 15-18 | 200 | / | Используйте форму для выпечки |
| Сладкие закуски | 400 | 20 | 160 | / | Используйте форму для выпечки/ блюдо для запекания |

RU

7. ОЧИСТКА И УХОД



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте основной блок, шнур питания или вилку в воду или любую другую жидкость. Никогда не промывайте их под 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 аэрофритюрницы теплой мыльной водой с помощью мягкой губки. Ополосните и тщательно просушите. Корзина аэрофритюрницы на верхней полке посудомоечной машины пригодна для мытья в посудомоечной машине.
- Очистите стойку воздушного потока теплой мыльной водой с помощью мягкой губки. Замочите на 10 минут, чтобы при необходимости смягчить остатки пищи. Ополосните и тщательно просушите.
- 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.

RU

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

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,...

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 | C.90 |
| 2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | C.93 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ | C.93 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | C.95 |
| 5. РОЗМІЩЕННЯ | C.95 |
| 6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ | C.95 |
| 7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД | C.99 |
| 8. ГАРАНТІЇ | C.99 |

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, недоступному для дітей до 8 років.

5. Дітям забороняється гратися з приладом.

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

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

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

9. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

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

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

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

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


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

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).

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

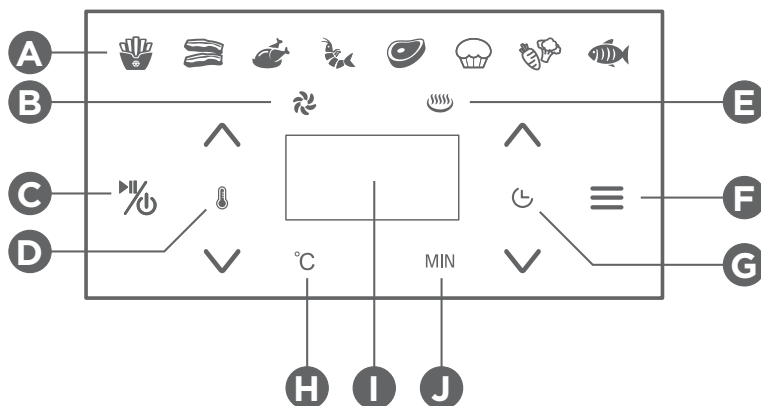
| | |
|----------------------|----------------------|
| Номінальна напруга: | 220–240 В~, 50–60 Гц |
| Енергоспоживання: | 1500 Вт |
| Діапазон температур: | 80 °С – 200 °С |
| Таймер: | 1–60 хвилин |
| Місткість: | 5 л |
| Клас захисту: | Клас I |

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Отвори входу повітря | 5. Кошик аерофритюрниці |
| 2. Основний блок | 6. Лоток аерофритюрниці |
| 3. Кнопка розблокування кошика | 7. Сенсорна панель керування |
| 4. Ручка кошика | 8. Отвір для випуску повітря |

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



- | | |
|--|---|
| A. Значки попередньо встановлених режимів приготування | F. Кнопка меню |
| B. Значок вентилятора | G. Кнопки керування таймером (збільшення/зменшення) |
| C. Кнопка живлення та запуску/паузи | H. Значок градусів Цельсія |
| D. Кнопки регулювання температури (збільшення/зменшення) | I. Значення часу/температури |
| E. Значок приготування/розігріву | J. Значок хвилин |

UA

3.3. ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Аерофритюрниця має 8 попередньо встановлених режимів приготування. Час і температуру за замовчуванням у кожному 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 струшування/ перевертання (звуковий сигнал) |
|---|-------------------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|--|
| Значок | Попередньо встановлений режим | За замовчуванням | Діапазон регулювання | За замовчуванням | Діапазон регулювання | |
|  | Картопля фрі | 200 °C | 80–200 °C | 20 | 1–60 | Струшування |
|  | Бекон | 180 °C | 80–200 °C | 6 | 1–60 | — |
|  | Курячі ніжки | 180 °C | 80–200 °C | 20 | 1–60 | Струшування/ перевертання |
|  | Креветки | 180 °C | 80–200 °C | 12 | 1–60 | Струшування/ перевертання |
|  | Стейки | 180 °C | 80–200 °C | 12 | 1–60 | Перевертання |
|  | Торти | 180 °C | 80–200 °C | 12 | 1–60 | — |
|  | Овочі | 160 °C | 80–200 °C | 17 | 1–60 | — |
|  | Риба | 180 °C | 80–200 °C | 18 | 1–60 | — |

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 в ручному режимі протягом 3 хвилин, перш ніж додавати продукти, якщо прилад холодний. Або додайте 3 хвилини до часу приготування в попередньо встановленому режимі.
ПРИМІТКА. У другому методі звуковий сигнал через 3 хвилини не лунатиме.
- 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.


6.1. ВИКОРИСТАННЯ АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Увімкніть прилад у заземлену електричну розетку.
2. Вставте кошик аерофритюрниці в основний блок із лотком для потоку повітря всередині. Не використовуйте кошик аерофритюрниці без лотка повітряного потоку.
 - Аерофритюрниця перейде в режим очікування. На панелі керування відобразиться лише червона кнопка , яка вказує на те, що аерофритюрниця підключена до електромережі.
3. Натисніть , щоб увімкнути аерофритюрницю.
ПРИМІТКА. Перейдіть до кроку 7, якщо ви бажаєте попередньо розігріти аерофритюрницю в попередньо встановленому режимі.



Розігрів у ручному режимі

4. Щоб розігріти фритюрницю в ручному режимі, торкніться  або  біля , щоб установити бажану температуру, і торкніться  або  біля , щоб установити 3 хвилини для розігріву фритюрниці (→ ІНСТРУКЦІЯ ЗІ СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ).
5. Натисніть , щоб підтвердити й запустити фритюрницю.
 - На панелі керування відобразиться , і значок  блиматиме. Значення часу та температури по чергово відобразатимуться на екрані.
 - Аерофритюрниця автоматично вимкнеться й подасть 3 звукові сигнали після завершення таймера.
6. Перейдіть до кроку 12.



















Розігрів у попередньо встановленому режимі

7. Для розігріву в попередньо встановленому режимі торкніться , щоб переглянути 8 режимів приготування, і зупиниться, коли потрібний режим буде виділено (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ).
 - На панелі керування блиматиме виділений попередньо встановлений режим.

UA

8. Якщо вам потрібно змінити температуру за замовчуванням у попередньо встановленому режимі, торкніться  або  біля  (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ).
9. Якщо вам потрібно налаштувати таймер автоматичного вимкнення за замовчуванням у попередньо встановленому режимі, торкніться  або  біля .
10. Додайте **3 хвилини** до таймера автоматичного вимкнення, щоб розігріти прилад.
11. Натисніть , щоб підтвердити й запустити фритюрницю.
 - На панелі керування відобразиться , блиматиме значок  і значок попередньо встановленого режиму. Значення часу та температури почергово відобразатимуться на екрані.

Смаження в аерофритюрниці

12. Після закінчення **3 хвилин** візьміться за ручку й натисніть кнопку розблокування, щоб витягнути кошик аерофритюрниці. Поставте кошик аерофритюрниці на рівну термостійку поверхню.
 - Аерофритюрниця вимикається та призупиняє час приготування (якщо його встановлено), коли кошик аерофритюрниці вийнято.
13. Покладіть підготовлені інгредієнти в кошик аерофритюрниці. Не перевищуйте позначку рівня «MAX» усередині кошика, щоб забезпечити належне приготування їжі та циркуляцію повітря.
14. Вставте кошик аерофритюрниці назад в основний блок.
 - Приготування продовжиться, коли кошик буде повернуто в аерофритюрницю.
15. **Тільки ручний режим.** Торкніться  або  біля  та , щоб встановити бажану температуру та час приготування (→ ІНСТРУКЦІЯ ЗІ СМАЖЕННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ). Натисніть , щоб підтвердити та розпочати приготування.
16. Деякі продукти слід струшувати посеред процесу приготування (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ). Посеред процесу приготування натисніть кнопку фіксатора та витягніть кошик аерофритюрниці, щоб перевірити підрум'янювання та готовність продуктів. Акуратно струсіть або переверніть продукти за допомогою щипців, якщо це можливо, і знову вставте кошик аерофритюрниці в основний блок.
 - Якщо ви готуєте в попередньо встановленому режимі, фритюрниця подасть звуковий сигнал у середині часу приготування, щоб нагадати вам про необхідність струснути або перевернути продукти, залежно від попередньо встановленого режиму (→ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ).
17. Якщо їжа ще не готова і вам потрібно відрегулювати таймер або температуру під час приготування, торкніться  /  біля  або .
18. Якщо вам потрібно зупинити або призупинити процес приготування, натисніть кнопку .
 - Приготування зупиниться, а значок  не відобразатиметься. Значок  блиматиме протягом 15 секунд, а потім вимкнеться. Ви можете знову натиснути кнопку , щоб продовжити приготування.
19. Зачекайте, доки таймер закінчиться і фритюрниця вимкнеться.
 - Коли таймер закінчиться, на панелі керування з'явиться напис «END», загориться червоним кнопка  і блиматиме значок . Через 15 секунд значок  згасне, пролунають 3 звукові сигнали, коли вентилятор зупиниться, і відобразатиметься лише червона кнопка , коли фритюрниця буде вимкнена й перебуватиме в режимі очікування.
20. 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.
21. Якщо вам потрібно продовжити та приготувати ще одну партію, використовуйте кухонний папір, щоб витерти зайвий жир та олію з дна кошика аерофритюрниці та запобігти появі диму.
22. Щоб вимкнути аерофритюрницю, натисніть і утримуйте кнопку  протягом **2 секунд**.
23. Після завершення приготування вимикайте прилад із розетки, якщо він не використовується.
24. 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.

6.2. БЕЗПЕЧНА МІНІМАЛЬНА ВНУТРІШНЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

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

6.3. 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 втирайте, наносьте пензликом або розпорошуйте олію на продукти.
- Наріжте продукти на дрібніші шматочки, щоб створити більше площі поверхні для хрусткої скоринки.
- Готуючи м'ясо, кладіть його в один шар у кошик аерофритюрниці, щоб забезпечити рівномірне підрум'янення та просмажування шматочків.
- Щоб приготувати хрустку домашню картоплю фрі 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 крихілі 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 140 °C приблизно на 10 хвилин.

UA

6.4. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

| Їжа | Мін.-макс. Кількість (г) | Час (хв) | Температура (°С) | Струшування/ перевертання | Зауваження |
|---|--------------------------------|-------------|---------------------|------------------------------|--|
| Смажена картопля та картопля фрі | | | | | |
| Тонка заморожена картопля фрі | 300–1400 | 15–20 | 200 | Струшування | / |
| Товста заморожена картопля фрі | 300–1400 | 20–25 | 200 | Струшування | / |
| Картопляний гратен | 500 | 20–25 | 200 | / | / |
| М'ясо та птиця | | | | | |
| Стейк | 100–500 | 15–20 | 180 | Перевертання | / |
| Свинячі відбивні | 100–500 | 15–20 | 180 | Перевертання | / |
| Гамбургер | 100–500 | 15–20 | 180 | Перевертання | / |
| Сосиска в тісті | 100–500 | 13–15 | 200 | / | / |
| Курячі ніжки | 100–500 | 15–22 | 180 | Струшування/ перевертання | / |
| Куряча грудка | 100–500 | 15–20 | 180 | Перевертання | / |
| Закуси | | | | | |
| Фаршировані млинці | 100–400 | 8–10 | 200 | Перевертання | Використовуйте готові до духовки |
| Заморожені курячі нагетси | 100–500 | 10–15 | 200 | Струшування | Використовуйте готові до духовки |
| Заморожені рибні палички | 100–400 | 15–20 | 200 | Струшування/ перевертання | Використовуйте готові до духовки |
| Заморожені сирні закуски в паніровці | 100–400 | 8–10 | 180 | / | Використовуйте готові до духовки |
| Фаршировані овочі | 100–400 | 10–15 | 160 | / | / |
| Випічка | | | | | |
| Пиріг | 300 | 10–15 | 160 | / | Використовуйте форму для випікання |
| Кіш | 400 | 20–22 | 180 | / | Використовуйте форму для випікання/ посуд для духовки |
| Кекси | 300 | 15–18 | 200 | / | Використовуйте форму для випікання |
| Солодкі закуски | 400 | 20 | 160 | / | Використовуйте форму для випікання/ посуд для духовки |

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.
- Очистьте кошик аерофритюрниці теплою мильною водою за допомогою м'якої губки. Прополощіть і ретельно висушіть. Кошик аерофритюрниці можна мити на верхній полиці посудомийної машини.
- Очистьте вентиляційну решітку теплою мильною водою за допомогою м'якої губки. Замочіть приблизно на 10 хвилин, щоб розм'якшити стійкі залишки їжі, якщо потрібно. Прополощіть і 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

UA

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.

Винятки 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 батареї, 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 пиłosоса, 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.

UA

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).

FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - 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
PT - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa
Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa,
E-mail : info.MarcaAuchan@auchan.pt
PL - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500
Piaseczno - www.auchan.pl
HU - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4.
- www.auchan.hu
RO - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444,
Bucureşti, România - www.auchan.ro

600143580

AF-511A



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

Made in China

