

# Instruction Manual

## Space Fry

### Surface Air Fryer

*Big Space. Perfect Crisp. SpaceFry!*



Perfect for  
Pizza



11 AirFry  
Programs



PureHealth  
Technology



seeger





## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions.
  2. Do not touch hot surfaces.
  3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
  4. **WARNING:** This appliance has heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
  5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
  6. 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.
  7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
  8. Do not use outdoors
  9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
  10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
  12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet.  
To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
  13. Do not use appliance for other than intended use.
  14. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
  15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## IMPORTANT

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

- 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. Children shall not play with the appliance. 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 less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

## WARNING

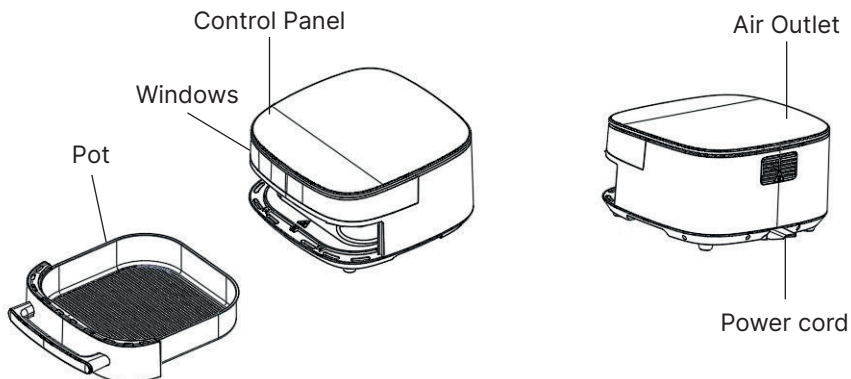
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances.  
Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Hot air are released through the air outlet in the pot. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the pot to avoid burns caused by the hot air released from the air outlet in the pot.
- Also be careful of hot air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use .
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

## CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down in order to handle or clean it safely.

## PRODUCT DESCRIPTION

This is an air fryer that provides a simple and healthy way to prepare your favorite ingredients. By using hot air to circulate quickly and the top grill, it can make a variety of dishes. The best part is that the hot air fryer can heat the food in all directions, and most of the ingredients do not require any oil.



## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
  2. Remove any stickers or labels from the appliance .
  3. Thoroughly clean the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
  4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Do not fill the pot with oil or any other liquid.  
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

## INSTRUCTIONS FOR USE







The air fryer can prepare a wide variety of ingredients. This manual helps you become familiar with the appliance.

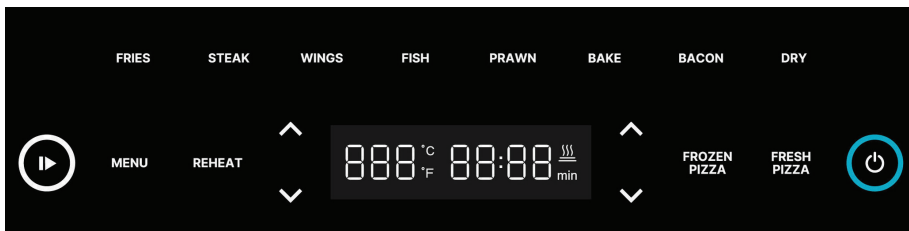
### HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the air fryer.  
Note to carefully align with the guides in the body of the air fryer.  
**Caution:** Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot.  
Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient ( see section 'food preparation' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time  
To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it.  
Then slide the pot back into the air fryer.
7. When you hear the timer beep sound, the set preparation time has elapsed.  
Pull the pot out of the appliance and place it on a heat resistant surface.  
**Note:** You can also switch off the appliance manually.
8. Check if the ingredients are ready.  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (eg, French fries), remove the pot from the hot air fryer, place it on a heat resistant surface, and take the food out of the pot using food tongs.  
It is preferred to not turn the pot upside down, as excess oil that collects in the bottom of the pot can leak onto the ingredients.  
The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

In order to select your preferred cooking option, please follow the steps below:

1. Turn the appliance on by pressing the  button.
2. The full display will be shown. Select your preferred time and temperature by using  and  down button. Alternatively, press **MENU** to select one of the preferred automatic cooking programs.  
Time and temperature can still be changed in each cooking program. Once the time and temperature are correct, press the  button to start cooking.
3. To pause during cooking, press  or take the pot from the air fryer.
4. The air fryer will continue cooking when you press  again on when you put the pot back. The air fryer will make a sound when your food is ready.



## AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

With the 'MENU' button, you may choose one of the automatic cooking programs of this device. Please find the preset temperature and time per cooking program in the table below. Please note the time and temperature can be changed per cooking program depending on your preferences. The range per program can be found in the table as well.

Programs	Preset temp. (°C)	Preset time (min)	Time range (min)	Temperature range (°C)
FRESH PIZZA	220	11	1-60	120-230
FROZEN PIZZA	220	12	1-60	120-230
REHEAT	180	5	1-60	120-230
FRIES	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
WINGS	200	20	1-60	120-200
FISH	160	18	1-60	120-200
PRAWN	180	12	1-60	120-200
BAKE	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
DRY	60	8h	1-720	40-100

## FOOD PREPARATION

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

**Note:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pulling the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	<b>Min-max amount (G)</b>	<b>Time (min.)</b>	<b>Temp (°C)</b>
<b>Potato &amp; fries</b>			
Thin frozen fries	300-800	14-18	200
Thick frozen fries	300-800	16-20	200
Potato gratin	500	20-25	200
<b>Meat &amp; Poultry</b>			
Steak	100-600	12-18	200
Pork chops	100-600	12-18	180
Hamburger	100-600	10-20	180
Sausage roll	100-600	13-15	200
Drumsticks	100-600	25-30	180
Chicken breast	100-600	18-25	180
<b>Snacks</b>			
Spring rolls	100-600	8-10	200
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180
Stuffed vegetables	100-500	12-20	170
<b>Baking</b>			
Cake	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Sweet snacks	300	20	160

## TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.  
The REHEAT function is especially suitable for reheating complete dishes or portions of meals.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

The pot is with the non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean it, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Tip:** If the dirt is sticking to the bottom of the pot, add hot water and some washing-up liquid to the pot. Let the pot soak for about 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
5. The air fryer basket is also suitable to be cleaned in the dishwasher.

## STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry before putting the device away.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in a earthed wall socket.
	You have not pressed the start button.	Press the start button.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (see section 'food preparation' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the time to the required preparation time (see section 'food preparation' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'food preparation' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Take out some ingredients from the pot.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.

Problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
The product smells bad after not using it for a long time.	Product is not cleaned after one use	Please clean the product after each use.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Wattage: 2850 Watts

Capacity: 6 L

Adjustable temperature: 40–230 °C

Timer: 1–720 min

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The disposal of such material has to be done according to the recycling regulations. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the appliance.



The product meets all the necessary requirements of the EU directives applicable to the specific product.

Changes in text, design, and technical specifications are subject to change without prior notice and we reserve the right to change them.

## ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Dompel het snoer, de stekker of de basis niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
4. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen bereiken. Aangezien temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Raak het apparaat uitsluitend aan bij de daarvoor bestemde handgrepen en gripvlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of vergelijkbaar. Andere oppervlakken dan de bedoelde gripvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert.
6. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of nabij een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact. Zet alle bedieningen op "uit" voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed-and-breakfastomgevingen.

## **BELANGRIJK**

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing met elektrische componenten en verwarmingselementen nooit onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten altijd in de pan om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Dek de luchtinlaat en luchtuitlaat niet af tijdens gebruik.
- Vul de pan niet met olie; dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenzijde van het apparaat nooit aan tijdens gebruik.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik.

## **WAARSCHUWING**

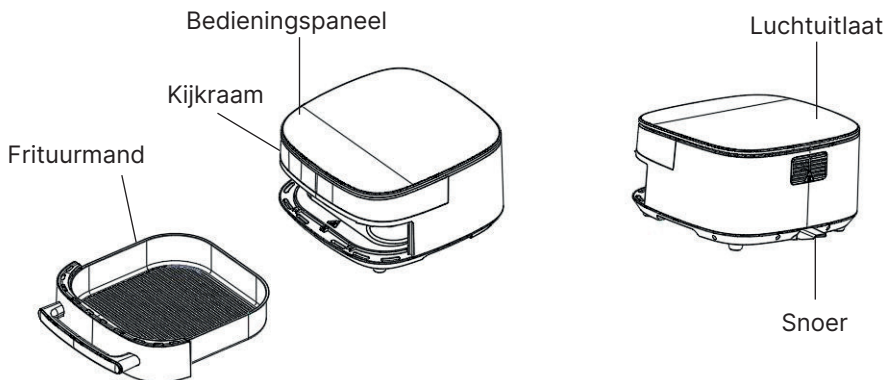
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat een beschadigd netsnoer uitsluitend vervangen door de fabrikant, een servicepartner of een gekwalificeerd persoon.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het apparaat niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Houd minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterzijde, zijkanten en bovenzijde.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd in werking.
- Hete lucht komt vrij via de luchtuitlaat in de pan. Houd handen en gezicht op veilige afstand om brandwonden te voorkomen.
- Wees voorzichtig met hete lucht bij het verwijderen van de pan.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook stopt voordat je de pan verwijdert.

## LET OP

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik in personeelskeukens, boerderijen, motels of andere niet-residentiële omgevingen, noch voor gebruik door gasten in hotels, bed & breakfasts of vergelijkbare omgevingen.
- Bij onjuist gebruik, professioneel of semi-professioneel gebruik, of gebruik in strijd met deze handleiding vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat je het verplaatst of reinigt.

## PRODUCTBESCHRIJVING

Dit is een heteluchtfriteuse die een eenvoudige en gezonde manier biedt om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door het snel circuleren van hete lucht in combinatie met het bovenste grillrooster kunnen uiteenlopende gerechten worden bereid. Het grootste voordeel is dat de heteluchtfriteuse het voedsel van alle kanten verwarmt en dat voor de meeste ingrediënten geen olie nodig is.



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
  2. Verwijder alle stickers en labels van het apparaat.
  3. Reinig de pan grondig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
  4. Reinig de binnen- en buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek.
- Dit is een olievrije friteuse die werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

## VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.  
Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
2. Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.  
Plaats niets bovenop het apparaat; hierdoor wordt de luchtstroom verstoord en dit beïnvloedt het resultaat van het heteluchtfrituren.

## GEBRUIKSAANWIJZING

De airfryer kan een groot aantal ingrediënten bereiden. Deze handleiding helpt u om het apparaat te leren kennen.

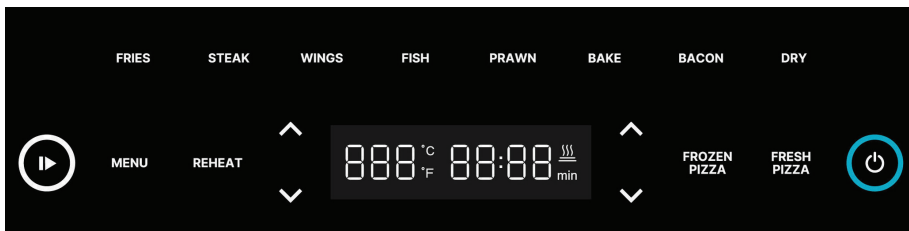
### HETELUCHTFRITUREN

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de airfryer.
3. Doe de ingrediënten in de pan.
4. Schuif de pan terug in de airfryer.  
**Opmerking:** Zorg dat de pan recht terug in de behuizing van het apparaat wordt teruggeschoven.  
**Let op:** Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze zeer heet wordt. Houd de pan uitsluitend vast aan de handgreep.
5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie secties 'Automatische kookprogramma's' en 'Voedselbereiding' in dit hoofdstuk)
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud  
Trek hiervoor de pan aan de handgreep uit het apparaat en schud de ingrediënten.  
Schuif de pan daarna terug in de airfryer.
7. Wanneer u de timer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.  
Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.  
**Opmerking:** U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.  
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuift u de pan terug in het apparaat en stelt u de timer nog enkele minuten extra in.
9. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), haalt u de pan uit de airfryer, plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond en neemt u het voedsel met een tang uit de pan.  
Het is aan te raden de pan niet ondersteboven te keren, omdat overtollige olie die zich onderin de pan verzamelt op de ingrediënten kan lekken.  
De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan ontsnappen.
10. Wanneer een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar voor het bereiden van een volgende portie.

## INSTRUCTIES BEDIENINGSPANEEL

Om de gewenste kookoptie te selecteren, volgt u de onderstaande stappen:

1. Schakel het apparaat in door op de  knop te drukken.
2. Het volledige display wordt weergegeven. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur met behulp van de  en  knoppen. U kunt ook op **MENU** drukken om een van de automatische kookprogramma's te selecteren. Tijd en temperatuur kunnen binnen elk kookprogramma nog steeds worden aangepast. Wanneer de tijd en temperatuur correct zijn ingesteld, drukt u op de  knop om het kookproces te starten.
3. Om het koken te pauzeren, drukt u op  of haalt u de pan uit de airfryer.
4. De airfryer gaat verder met koken wanneer u opnieuw op  drukt of wanneer u de pan terugplaatst. De airfryer geeft een geluidssignaal wanneer het eten klaar is.



## AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

Met de 'MENU'-knop kunt u een van de automatische kookprogramma's van dit apparaat kiezen. In de onderstaande tabel vindt u de vooraf ingestelde temperatuur en tijd per kookprogramma. Houd er rekening mee dat de tijd en temperatuur per kookprogramma kunnen worden aangepast naar jouw voorkeur. Het instelbereik per programma vindt u eveneens in de tabel.

Programma's	Voorinstelling temp. (°C)	Voor ingestelde tijd (min)	Tijdbereik (min)	Temperatuur bereik (°C)
VERSE PIZZA	220	11	1-60	120-230
DIEPVRIESPIZZA	220	12	1-60	120-230
OPWARMEN	180	5	1-60	120-230
FRIET	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
KIPVLEUGELS	200	20	1-60	120-200
VIS	160	18	1-60	120-200
GARNALEN	180	12	1-60	120-200
BAKKEN	150	18	1-60	120-200
SPEK	180	6	1-60	120-230
DROGEN	60	8h	1-720	40-100

## VOEDSELBEREIDING

De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

**Opmerking:** Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat dit de beste instelling is voor uw ingrediënten. Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat direct opnieuw opwarmt, verstoort het heteluchtfrituren nauwelijks wanneer u de pan kort uit het apparaat trekt.

	Min-max hoeveelheid (G)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)
<b>Aardappelen &amp; friet</b>			
Dunne diepvriesfriet	300-800	14-18	200
Dikke diepvriesfriet	300-800	16-20	200
Aardappelgratin	500	20-25	200
<b>Vlees &amp; gevogelte</b>			
Steak	100-600	12-18	200
Varkenskoteletten	100-600	12-18	180
Hamburger	100-600	10-20	180
Saucijzenbroodje	100-600	13-15	200
Kippenpoten	100-600	25-30	180
Kipfilet	100-600	18-25	180
<b>Snacks</b>			
Loempia's	100-600	8-10	200
Diepvries kipnuggets	100-600	8-12	180
Diepvries vissticks	100-500	6-10	200
Diepvries gepaneerde kaassnacks	100-500	8-10	180
Gevulde groenten	100-500	12-20	170
<b>Bakken</b>			
Cake	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Zoete snacks	300	20	160

## TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
  - Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd; een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd.
  - Het halverwege schudden van kleinere ingrediënten zorgt voor een beter eindresultaat en helpt ongelijkmatig bakken te voorkomen.
  - Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur de ingrediënten binnen enkele minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
  - Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worsten, in de airfryer.
  - Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
  - Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft bovendien een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
  - U kunt de airfryer ook gebruiken om losse ingrediënten op te warmen. Stel hiervoor de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten. De REHEAT functie is vooral geschikt voor het opnieuw opwarmen van complete gerechten of delen van maaltijden.
- Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer u begint met bakken terwijl de airfryer nog koud is.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pan is voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.  
**Opmerking:** Verwijder de pan om de airfryer sneller te laten afkoelen.
2. Reinig de buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek.  
U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om hardnekkig vuil te verwijderen.  
**Tip:** Zit vuil vast aan de onderzijde van de pan, voeg dan heet water en wat afwasmiddel toe en laat de pan ongeveer 10 minuten weken.
3. Reinig de binnenzijde van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
4. Reinig het verwarmingselement met een borstel om voedselresten te verwijderen.
5. De airfryer mand is ook geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

## OPSLAG

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de startknop niet ingedrukt.	Druk op de startknop
De ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Bereid kleinere porties; deze worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de juiste temperatuur in (zie 'Voedselbereiding').
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in (zie 'Voedselbereiding').
Ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moeten halverwege worden geschud.	Schud ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) halverwege de bereiding (zie 'Voedselbereiding').
Snacks zijn niet krokant.	Snacks zijn bedoeld voor een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie.
De pan schuift niet goed in het apparaat.	Te veel ingrediënten in de pan.	Verwijder een deel van de ingrediënten.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Olie kan in de pan lekken en witte rook veroorzaken; dit heeft geen invloed op het apparaat of resultaat.
	Vetrestanten van eerder gebruik.	Reinig de pan grondig na elk gebruik.
Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken.	Onjuist aardappeltype gebruikt.	Gebruik verse, vastkokende aardappelen.
	Friet niet goed afgespoeld.	Spoel de friet goed af om zetmeel te verwijderen.
Verse friet is niet krokant.	Te veel vocht / te weinig olie.	Droog de friet goed, snijd dunner en voeg iets meer olie toe.
Het product ruikt slecht na lange tijd niet gebruiken.	Apparaat niet gereinigd na gebruik.	Reinig het apparaat na elk gebruik.

## SPECIFICATIES

Spanning: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Vermogen: 2850 Watt

Capaciteit: 6 L

Instelbare temperatuur: 40-230 °C

Timer: 1-720 min

## CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet in plaats daarvan worden afgegeven bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor milieu en gezondheid te voorkomen die kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking. De afvoer van dergelijk materiaal moet plaatsvinden volgens de geldende recyclingvoorschriften. Voor meer informatie over recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalinzameldienst of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.



Het product voldoet aan alle noodzakelijke eisen van de EU-richtlijnen die van toepassing zijn op dit type product.

Wijzigingen in tekst, ontwerp en technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden doorgevoerd.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Gerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen, können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Berühren Sie das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen und verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
6. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann in die Steckdose. Zum Trennen alle Bedienelemente auf „Aus“ stellen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Pensionen und Bed-and-Breakfast-Betriebe.

## WICHTIG

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Zwecke auf.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit elektrischen Komponenten und Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten immer in den Behälter, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie während des Betriebs weder den Lufteinlass noch die Luftauslassöffnungen ab.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, da Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie das Innere des Geräts während des Betriebs niemals.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.

## WARNUNG

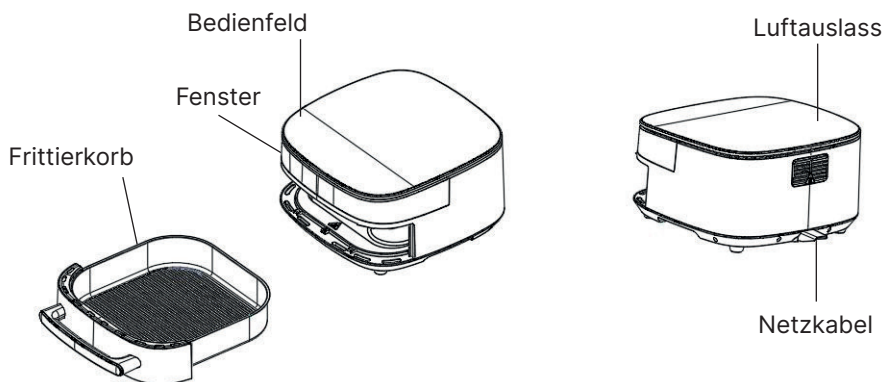
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, einem autorisierten Servicepartner oder einer qualifizierten Fachkraft austauschen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand an den Seiten, an der Rückseite und oberhalb des Geräts ein.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Heiße Luft tritt über den Luftauslass im Behälter aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig mit heißer Luft beim Herausnehmen des Behälters.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung beendet ist, bevor Sie den Behälter entnehmen.

## VORSICHT

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und waagerechte Fläche.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Personalküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels oder anderen nicht-wohnlischen Umgebungen geeignet, noch für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen oder ähnlichen Einrichtungen vorgesehen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch, professioneller oder halbprofessioneller Nutzung oder Nichtbeachtung dieser Anleitung erlischt die Garantie, und es wird keine Haftung für entstandene Schäden übernommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Dies ist eine Heißluftfritteuse, die eine einfache und gesunde Möglichkeit bietet, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Zirkulation heißer Luft in Kombination mit dem oberen Grill können verschiedene Gerichte zubereitet werden. Der größte Vorteil besteht darin, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und für die meisten Zutaten kein Öl erforderlich ist.



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Behälter gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.  
Dies ist eine ölfreie Heißluftfritteuse. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Fett.

## VORBEREITUNG VOR DER VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie nichts auf das Gerät; dadurch wird der Luftstrom gestört und das Heißluft-Frittierergebnis beeinträchtigt.

## GEBRAUCHSANWEISUNG







Die Heißluftfritteuse kann eine große Anzahl an Zutaten zubereiten. Diese Bedienungsanleitung hilft Ihnen, das Gerät kennenzulernen.

### HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
4. Schieben Sie den Behälter wieder in die Heißluftfritteuse.  
**Hinweis:** Richten Sie den Behälter sorgfältig an den Führungen im Gehäuse aus.  
**Vorsicht:** Berühren Sie den Behälter während des Betriebs und noch einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Behälter nur am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "speisenzubereitung" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Ziehen Sie dazu den Behälter am Griff heraus und schütteln Sie die Zutaten. Schieben Sie den Behälter anschließend wieder in das Gerät.
7. Wenn der Timer piept, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Behälter heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.  
**Hinweis:** Sie können das Gerät auch manuell ausschalten.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie den Behälter zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten.
9. Zum Entnehmen der Zutaten (z. B. Pommes frites) nehmen Sie den Behälter heraus, stellen ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und entnehmen das Essen mit einer Küchenzange. Es wird empfohlen, den Behälter nicht umzudrehen, da überschüssiges Öl, das sich am Boden sammelt, auf die Zutaten laufen kann. Behälter und Zutaten sind heiß. Je nach Zutaten kann Dampf aus dem Behälter austreten.
10. Sobald eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die nächste Portion.

## ANWEISUNGEN BEDIENFELD

Um die gewünschte Kochoption auszuwählen, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die  Taste drücken.
2. Das vollständige Display wird angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur mit der  und der  taste. Alternativ drücken Sie **MENU**, um eines der automatischen Kochprogramme auszuwählen. Zeit und Temperatur können in jedem Kochprogramm weiterhin angepasst werden. Sobald Zeit und Temperatur korrekt eingestellt sind, drücken Sie die  Taste, um den Garvorgang zu starten.
3. Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie  oder nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse.
4. Die Heißluftfritteuse setzt den Garvorgang fort, wenn Sie erneut  drücken oder den Behälter wieder einsetzen. Die Heißluftfritteuse gibt ein Signalton aus, wenn das Essen fertig ist.



## AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

Mit der Taste „MENU“ können Sie eines der automatischen Kochprogramme dieses Geräts auswählen. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die voreingestellte Temperatur und Zeit pro Kochprogramm. Bitte beachten Sie, dass Zeit und Temperatur je nach Kochprogramm und Ihren Vorlieben angepasst werden können. Der Einstellbereich pro Programm ist ebenfalls in der Tabelle angegeben.

Programme	Voreinstellung temp. (°C)	Voreingestellte Zeit (min)	Zeitbereich (min)	Temperatur Bereich (°C)
FRISCHE PIZZA	220	11	1-60	120-230
TIEFKÜHLPIZZA	220	12	1-60	120-230
AUFWÄRMEN	180	5	1-60	120-230
POMMES FRITES	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
HÄHNCHENFLÜGEL	200	20	1-60	120-200
FISCH	160	18	1-60	120-200
GARNELN	180	12	1-60	120-200
BACKEN	150	18	1-60	120-200
SPECK	180	6	1-60	120-230
TROCKNEN	60	8h	1-720	40-100

## SPEISENZUBEREITUNG

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da Zutaten sich in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, wird der Garprozess kaum gestört, wenn Sie den Behälter während des Heißluftfrittierens kurz herausziehen.

	<b>Min-max Menge (G)</b>	<b>Zeit (min.)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>
<b>Kartoffeln &amp; Pommes frites</b>			
Dünne Tiefkühlpommes	300-800	14-18	200
Dicke Tiefkühlpommes	300-800	16-20	200
Kartoffelgratin	500	20-25	200
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>			
Steak	100-600	12-18	200
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180
Hamburger	100-600	10-20	180
Wurstchen im Teig	100-600	13-15	200
Hähnchenschenkel	100-600	25-30	180
Hähnchenbrust	100-600	18-25	180
<b>Snacks</b>			
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-600	8-12	180
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100-500	6-10	200
Tiefgekühlte panierte Käse-Snacks	100-500	8-10	180
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	170
<b>Backen</b>			
Kuchen	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Süße Snacks	300	20	160

## TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.
- Größere Mengen benötigen nur eine geringfügig längere Garzeit, kleinere Mengen eine etwas kürzere.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Garzeit verbessert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßiges Garen.
- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzufügen und die Zutaten kurz nach dem Hinzufügen des Öls frittieren.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie Würste in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, eignen sich auch für die Heißluftfritteuse.
- Verwenden Sie fertigen Teig für gefüllte Snacks – er ist schnell, einfach und benötigt weniger Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen verwendet werden: 150 °C für bis zu 10 Minuten. Die REHEAT-Funktion ist besonders geeignet zum erneuten Erwärmen kompletter Gerichte oder von Portionsgrößen.

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Behälter ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
**Hinweis:** Entfernen Sie den Behälter, damit das Gerät schneller abkühlt.
2. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch.  
Verwenden Sie bei Bedarf ein fettlösendes Reinigungsmittel.  
**Tipp:** Bei festsitzendem Schmutz heißes Wasser und Spülmittel einfüllen und ca. 10 Minuten einweichen lassen.
3. Reinigen Sie das Innere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste.
5. Der Heißluftfritteusen-Korb ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Starttaste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Starttaste.
Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Behälter ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen in den Behälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein (siehe Abschnitt „speisenzubereitung“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die erforderliche Garzeit ein (siehe Abschnitt „speisenzubereitung“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten werden ungleichmäßig gegart.	Bestimmte Zutaten müssen während der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder kreuzweise liegen, müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „speisenzubereitung“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nach der Zubereitung nicht knusprig.	Sie haben Snacks verwendet, die für eine herkömmliche Fritteuse vorgesehen sind.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Behälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.	Zu viele Zutaten im Behälter.	Nehmen Sie einen Teil der Zutaten aus dem Behälter.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten sehr fetthaltige Zutaten zu.	Beim Frittieren fetthaltiger Zutaten kann viel Öl in den Behälter tropfen. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Endergebnis.
	Fett- oder Speisereste aus vorherigem Gebrauch befinden sich noch im Behälter.	Weißer Rauch entsteht durch erhitztes Fett. Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gegart.	Falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um Stärke von der Oberfläche zu entfernen.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Frische Pommes frites sind nicht knusprig.	Der Knusprigkeitsgrad hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich, bevor Sie Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Pommes dünner und geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Das Produkt riecht unangenehm, nachdem es längere Zeit nicht benutzt wurde.	Das Gerät wurde nach dem Gebrauch nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

## TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Leistung: 2850 Watt

Kapazität: 6 L

Einstellbare Temperatur: 40–230 °C

Timer: 1–720 min

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung entstehen könnten. Die Entsorgung muss gemäß den geltenden Recyclingvorschriften erfolgen.

Für detaillierte Informationen zur Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Entsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



Dieses Produkt erfüllt alle erforderlichen Anforderungen der für dieses Produkt geltenden EU-Richtlinien.

Änderungen von Text, Design und technischen Daten sind vorbehalten und können ohne vorherige Ankündigung erfolgen.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil dispose d'une fonction de chauffage. Les surfaces, y compris celles autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que la perception de la température varie selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Ne touchez l'appareil qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues à cet effet et utilisez une protection thermique telle que des gants ou équivalent. Les surfaces autres que celles prévues pour la préhension doivent disposer d'un temps de refroidissement suffisant avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou de retirer des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez toutes les commandes sur « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
15. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

## IMPORTANT

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence ultérieure.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur une utilisation sûre et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas pénétrer de l'eau ou tout autre liquide dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans la cuve afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant l'utilisation.

## AVERTISSEMENT

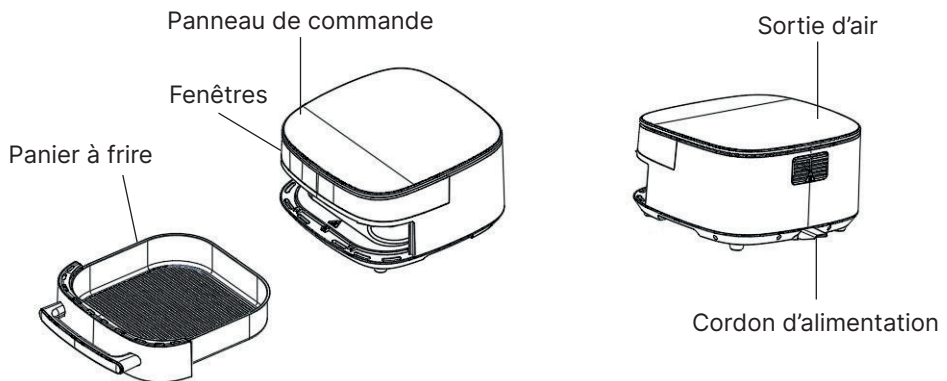
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés.
- Ne confiez jamais le remplacement d'un cordon endommagé à une personne non autorisée.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou à proximité d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- De l'air chaud est évacué par la sortie d'air de la cuve. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité pour éviter les brûlures.
- Faites également attention à l'air chaud lors du retrait de la cuve.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée sombre s'en échappe. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve.

## ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane, stable et horizontale.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il ne convient pas à une utilisation sûre dans des environnements tels que cuisines professionnelles, fermes, motels ou autres environnements non résidentiels, ni pour une utilisation par des clients dans des hôtels, chambres d'hôtes ou environnements similaires.
- En cas d'utilisation incorrecte, professionnelle ou semi-professionnelle, ou non conforme aux instructions de ce manuel, la garantie devient invalide et toute responsabilité pour les dommages causés peut être refusée.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Cet appareil est une friteuse à air chaud offrant une méthode simple et saine pour préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud combinée à la grille supérieure, il permet de réaliser une grande variété de plats. Son principal avantage est qu'il chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
  2. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
  3. Nettoyez soigneusement la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
  4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile fonctionnant à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture.

## PRÉPARATION AVANT UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.  
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni d'un autre liquide.  
Ne placez rien sur l'appareil : le flux d'air serait perturbé et cela affecterait le résultat de la cuisson à l'air chaud.

## MODE D'EMPLOI







La friteuse à air chaud peut préparer un grand nombre d'ingrédients.  
Ce mode d'emploi vous aide à vous familiariser avec l'appareil.

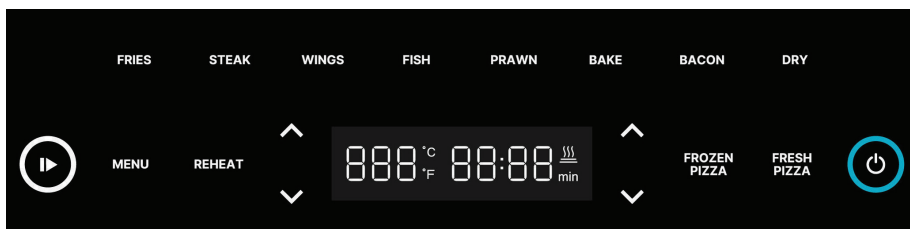
### HOT AIR FRYING

Cuisson à l'air chaud

1. Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans la cuve.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air.  
**Remarque:** Alignez soigneusement la cuve avec les glissières dans le corps de l'appareil.  
**Attention:** Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et quelques temps après, car elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation nécessaire (voir la Sections « Programmes de cuisson automatiques » et « Préparation des aliments » dans ce chapitre
6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez la cuve par la poignée et secouez les ingrédients, puis remettez la cuve dans l'appareil.
7. Lorsque le minuteur émet un bip, le temps réglé est écoulé. Retirez la cuve et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.  
**Remarque:** Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement.
8. Vérifiez que les ingrédients sont cuits.  
Si ce n'est pas le cas, remettez la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (p. ex. des frites), retirez la cuve, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et sortez les aliments à l'aide d'une pince.  
Il est préférable de ne pas retourner la cuve, car l'excès d'huile qui s'accumule au fond peut se déverser sur les ingrédients.  
La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
10. Lorsqu'une portion est prête, la friteuse à air est immédiatement prête pour préparer une nouvelle portion.

## INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Afin de sélectionner l'option de cuisson souhaitée, veuillez suivre les étapes ci-dessous : Allumez l'appareil en appuyant sur le  bouton.
2. L'affichage complet apparaît. Sélectionnez le temps et la température souhaités à l'aide des boutons  et . Vous pouvez également appuyer sur **MENU** pour sélectionner l'un des programmes de cuisson automatiques. Le temps et la température peuvent toujours être modifiés dans chaque programme. Une fois le temps et la température correctement réglés, appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson.
3. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur  ou retirez le panier de la friteuse à air chaud. La friteuse à air chaud reprend la cuisson lorsque vous appuyez de nouveau sur  ou lorsque vous remettez le panier en place.
4. La friteuse à air chaud émet un signal sonore lorsque les aliments sont prêts.



## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES

À l'aide du bouton « MENU », vous pouvez sélectionner l'un des programmes de cuisson automatiques de cet appareil. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous la température et le temps pré-réglés pour chaque programme de cuisson. Veuillez noter que le temps et la température peuvent être modifiés par programme selon vos préférences. La plage de réglage par programme est également indiquée dans le tableau.

Programmes	Préréglage temp. (°C)	Temps pré-réglé (min)	Plage de temps (min)	Température plage (°C)
PIZZA FRAÎCHE	220	11	1-60	120-230
PIZZA SURGELÉE	220	12	1-60	120-230
RÉCHAUFFER	180	5	1-60	120-230
FRITES	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
AILERONS DE POULET	200	20	1-60	120-200
POISSON	160	18	1-60	120-200
CREVETTES	180	12	1-60	120-200
CUISSON (FOUR)	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
SÉCHAGE	60	8h	1-720	40-100

## PRÉPARATION DES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

**Remarque :** Ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients pouvant varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. La technologie Rapid Air réchauffant instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement la cuve pendant la cuisson à l'air chaud perturbe à peine le processus.

	Min-max quantité (G)	Temps (min.)	Température (°C)
<b>Pommes de terre &amp; frites</b>			
Frites fines surgelées	300-800	14-18	200
Frites épaisses surgelées	300-800	16-20	200
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200
<b>Viande &amp; volaille</b>			
Steak	100-600	12-18	200
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180
Hamburger	100-600	10-20	180
Feuilleté à la saucisse	100-600	13-15	200
Pilons de poulet	100-600	25-30	180
Blanc de poulet	100-600	18-25	180
<b>Snacks</b>			
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200
Snacks au fromage panés surgelés	100-500	8-10	180
Légumes farcis	100-500	12-20	170
<b>Pâtisserie</b>			
Gâteau	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Snacks sucrés	300	20	160

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court.
  - Une plus grande quantité demande seulement un peu plus de temps, une plus petite quantité un peu moins.
  - Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson améliore le résultat final et évite une cuisson inégale.
  - Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant.
  - Évitez les ingrédients très gras comme les saucisses.
  - Les snacks pouvant être préparés au four peuvent aussi être préparés dans l'airfryer.
  - Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour des snacks farcis rapides et faciles.
  - Pour réchauffer : 150 °C pendant max. 10 minutes. La fonction REHEAT est particulièrement adaptée pour réchauffer des plats complets ou des portions de repas.
- Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est encore froid.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le récipient est doté d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.  
**Remarque :** Retirez le récipient afin de permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.  
Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer les saletés restantes.  
**Conseil :** Si des résidus sont collés au fond du récipient, ajoutez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle dans le récipient. Laissez tremper le récipient pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les résidus alimentaires.
5. Le panier de la friteuse à air est également adapté pour être nettoyé au lave-vaisselle.

## RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant rangement.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage.	Appuyez sur le bouton de démarrage.
Les ingrédients cuits dans la friteuse à air ne sont pas suffisamment cuits.	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Les petites quantités cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température appropriée (voir la section « préparation des aliments »)
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le temps de préparation requis (voir la section « préparation des aliments »)
Les ingrédients sont cuits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-temps de la cuisson.	Les ingrédients qui se chevauchent ou sont empilés doivent être secoués à mi-temps de la cuisson. Voir la section « préparation des aliments »
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air.	Vous avez utilisé des snacks destinés à une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas insérer correctement la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.	Retirez une partie des ingrédients de la cuve.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients très gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras, une grande quantité d'huile peut s'écouler dans la cuve. Cette huile produit de la fumée blanche et la cuve peut chauffer davantage que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe. Assurez-vous de nettoyer soigneusement la cuve après chaque utilisation.

Problème	Cause	Solution
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale.	Le type de pomme de terre utilisé n'est pas approprié.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été correctement rincés avant la cuisson.	Rincez soigneusement les bâtonnets pour éliminer l'excès d'amidon à leur surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Séchez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez-les plus fins et ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le produit dégage une mauvaise odeur après une longue période sans utilisation.	L'appareil n'a pas été nettoyé après utilisation.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Puissance : 2850 Watts

Capacité : 6 L

Température réglable : 40-230 °C

Minuteur : 1-720 min

## ÉLIMINATION APPROPRIÉE DE CE PRODUIT



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à l'élimination appropriée de ce produit, vous contribuez à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une gestion inappropriée des déchets de ce produit. L'élimination doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière de recyclage. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service local de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Le produit répond à toutes les exigences des directives européennes applicables à ce type de produit.

Des modifications de texte, de conception et de spécifications techniques peuvent être effectuées sans préavis.

## INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato tiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso aquellas distintas de las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que la percepción de la temperatura varía entre las personas, este aparato debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Toque el aparato únicamente por las asas y superficies de agarre previstas y utilice protección térmica como guantes o similares. Las superficies distintas de las destinadas al agarre deben dejarse enfriar el tiempo suficiente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada similar para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilizar en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Debe extremarse la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego a la toma de corriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "apagado" y retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Este aparato no está destinado a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos de tipo bed and breakfast.

## IMPORTANTE

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en el recipiente para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el uso.

## ADVERTENCIA

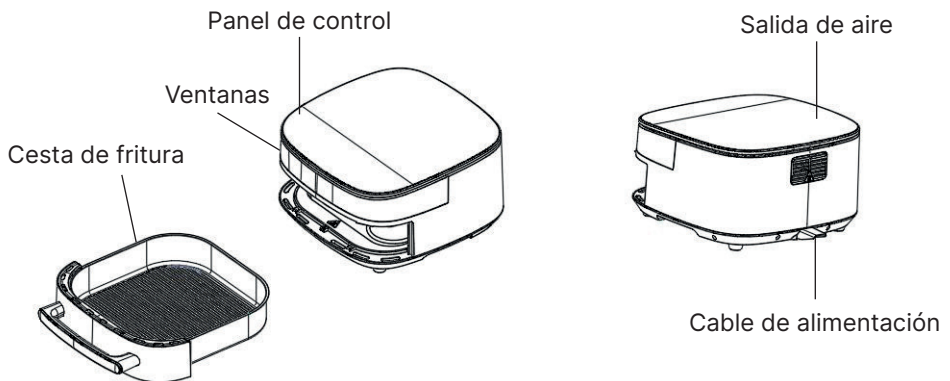
- Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincida con el voltaje de la red eléctrica.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte está dañada.
- No acuda a personal no autorizado para sustituir o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni junto a otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y la parte superior.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- El aire caliente sale por la abertura de salida de aire del recipiente. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado con el aire caliente al retirar el recipiente del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar el recipiente.

## PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie plana, estable y horizontal.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No es adecuado para su uso seguro en cocinas de personal, granjas, moteles u otros entornos no residenciales, ni para ser utilizado por clientes en hoteles, hostales, bed and breakfasts u otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o no conforme a este manual, la garantía quedará anulada y no se asumirá responsabilidad alguna por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este es un freidora de aire que ofrece una forma sencilla y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la rápida circulación de aire caliente y la parrilla superior, permite elaborar una gran variedad de platos. La principal ventaja es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y que la mayoría de los ingredientes no requieren aceite.



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
  2. Retire todas las pegatinas y etiquetas del aparato.
  3. Limpie a fondo el recipiente con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
  4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite ni grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.  
No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido.  
No coloque nada encima del aparato; el flujo de aire se verá interrumpido y esto afectará el resultado de la fritura con aire caliente.







## INSTRUCCIONES DE USO

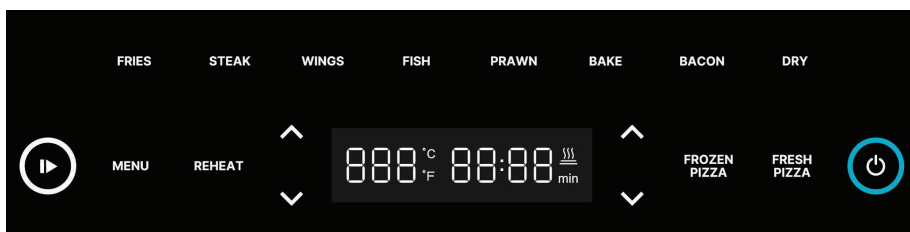
La freidora de aire puede preparar una gran variedad de ingredientes. Este manual le ayuda a familiarizarse con el aparato.

### FRITURA CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
2. Saque con cuidado el recipiente de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en el recipiente.
4. Deslice el recipiente de nuevo en la freidora de aire.  
**Nota:** Alinee cuidadosamente el recipiente con las guías del cuerpo de la freidora de aire.  
**Precaución:** No toque el recipiente durante el uso ni durante un tiempo después, ya que se calienta mucho. Sujete el recipiente únicamente por el asa.
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la Secciones «Programas de cocción automáticos » y « Preparación de alimentos » en este capítulo
6. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte Secciones « Programas de cocción automáticos » y « Preparación de alimentos » en este capítulo.  
Para agitar, saque el recipiente por el asa y agite los ingredientes.  
Luego vuelva a introducir el recipiente en el aparato.
7. Cuando escuche el pitido del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Saque el recipiente y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.  
**Nota:** También puede apagar el aparato manualmente.
8. Compruebe si los ingredientes están listos.  
Si aún no lo están, vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (p. ej., patatas fritas), saque el recipiente, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y retire los alimentos con unas pinzas.  
Se recomienda no volcar el recipiente, ya que el exceso de aceite que se acumula en el fondo puede derramarse sobre los ingredientes.  
El recipiente y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes, puede salir vapor del recipiente.
10. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire estará inmediatamente lista para preparar otra tanda.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

1. Para seleccionar la opción de cocción deseada, siga los pasos a continuación:  
Encienda el aparato presionando el  botón.
2. Se mostrará la pantalla completa. Seleccione el tiempo y la temperatura deseados utilizando los botones  y . También puede pulsar MENU para seleccionar uno de los programas automáticos de cocción. El tiempo y la temperatura pueden ajustarse en cada programa. Una vez que el tiempo y la temperatura sean correctos, pulse el botón  para iniciar la cocción.
3. Para pausar durante la cocción, pulse  o retire el recipiente de la freidora de aire. La freidora de aire continuará cocinando cuando vuelva a pulsar  o cuando coloque de nuevo el recipiente.
4. La freidora de aire emitirá una señal sonora cuando la comida esté lista.



## PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

Con el botón « MENU » puede seleccionar uno de los programas de cocción automáticos de este aparato. En la tabla siguiente encontrará la temperatura y el tiempo preestablecidos para cada programa de cocción. Tenga en cuenta que el tiempo y la temperatura pueden ajustarse por programa según sus preferencias. El rango de ajuste por programa también se indica en la tabla.

Programas	Preajuste temp. (°C)	Tiempo preestablecido	Rango de tiempo (min)	Temperatura range (°C)
PIZZA FRESCA	220	11	1-60	120-230
PIZZA CONGELADA	220	12	1-60	120-230
RECALENTAR	180	5	1-60	120-230
PATATAS FRITAS	200	20	1-60	120-200
BISTEC	200	12	1-60	120-230
ALITAS	200	20	1-60	120-200
PESCADO	160	18	1-60	120-200
GAMBAS	180	12	1-60	120-200
HORNEAR	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
SECAR	60	8h	1-720	40-100

## PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

**Nota:** Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que sea el mejor ajuste para sus ingredientes. Como la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato de forma instantánea, sacar el recipiente brevemente durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

	<b>Min-max Cantidad (G)</b>	<b>Tiempo (min.)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>
<b>Patatas y fritos</b>			
Patatas fritas finas congeladas	300-800	14-18	200
Patatas fritas gruesas congeladas	300-800	16-20	200
Gratinado de patata	500	20-25	200
<b>Carne y aves</b>			
Bistec	100-600	12-18	180
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180
Hamburguesa	100-600	10-20	180
Hojaldre de salchicha	100-600	13-15	200
Muslos de pollo	100-600	25-30	180
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180
<b>Aperitivos</b>			
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200
Snacks de queso empanados congelados	100-500	8-10	180
Verduras rellenas	100-500	12-20	160
<b>Horneado</b>			
Pastel	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Snacks dulces	300	20	160

## CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo; una cantidad menor solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y ayuda a evitar que se frían de manera desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire dentro de los pocos minutos posteriores a haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los snacks que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- Utilice masa ya preparada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa ya preparada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para recalentar, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos. La función REHEAT es especialmente adecuada para recalentar platos completos o porciones de comidas.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire aún esté fría.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

El recipiente cuenta con un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlo, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.  
**Nota:** Retire el recipiente para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.  
Puede utilizar un detergente desengrasante para eliminar la suciedad restante.  
**Consejo:** Si la suciedad está adherida al fondo del recipiente, añada agua caliente y un poco de detergente para lavavajillas. Deje el recipiente en remojo durante unos 10 minutos.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de alimentos.
5. La cesta de la freidora de aire también es apta para lavarse en el lavavajillas.

## ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco antes de guardarlo.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
	No ha pulsado el botón de inicio.	Pulse el botón de inicio.
Los alimentos preparados en la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de alimentos en el recipiente es demasiado grande.	Prepare cantidades más pequeñas. Las porciones pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura adecuada (consulte la Secciones « Programas de cocción automáticos » y « Preparación de alimentos » en este capítulo
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de preparación necesario (consulte la Secciones « Programas de cocción automáticos » y « Preparación de alimentos » en este capítulo
Los alimentos se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Algunos tipos de alimentos deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los alimentos que estén apilados o superpuestos (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato».
Los snacks fritos no quedan crujientes al salir de la freidora de aire.	Ha utilizado snacks destinados a una freidora tradicional.	Utilice snacks para horno o pincele ligeramente los snacks con aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el recipiente correctamente en el aparato.	Hay demasiados alimentos en el recipiente.	Retire parte de los alimentos del recipiente.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando alimentos grasos.	Al freír alimentos grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite puede gotear en el recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta. Asegúrese de limpiar correctamente el recipiente después de cada uso.

Problema	Causa	Solución
Las patatas fritas frescas se fríen de manera desigual.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para eliminar el almidón de la superficie.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	El nivel de crujiente depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite. Corte las patatas en trozos más pequeños y añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.
El producto desprende mal olor tras no utilizarlo durante mucho tiempo.	El producto no se limpió después del uso.	Limpie el producto después de cada uso.

## ESPECIFICACIONES

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Potencia: 2850 Vatios

Capacidad: 6 L

Temperatura ajustable: 40-230 °C

Temporizador: 1-720 min

## ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como un residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en un punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al garantizar la eliminación adecuada de este producto, usted ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de estos residuos. La eliminación de este material debe realizarse de acuerdo con la normativa de reciclaje.

Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio local de gestión de residuos o la tienda donde compró el aparato.



El producto cumple con todos los requisitos necesarios de las directivas de la UE aplicables a este tipo de producto.

Los cambios en el texto, el diseño y las especificaciones técnicas pueden realizarse sin previo aviso.

## ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o in altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** Questo apparecchio è dotato di una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché la percezione della temperatura varia da persona a persona, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. Toccare l'apparecchio solo dalle impugnature e dalle superfici di presa previste e utilizzare protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle destinate alla presa devono avere tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, né che tocchi superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né all'interno di un forno caldo.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e poi inserire il cavo nella presa di corrente. Per scollegare, portare tutti i comandi su "off" e quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Questo apparecchio non è destinato a funzionare tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case di campagna;
- utilizzo da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

## IMPORTANTE

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono sotto supervisione o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere mai l'alloggiamento contenente componenti elettrici ed elementi riscaldanti in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria durante il funzionamento.
- Non riempire il cestello con olio, poiché potrebbe causare un incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante l'uso.

## AVVERTENZA

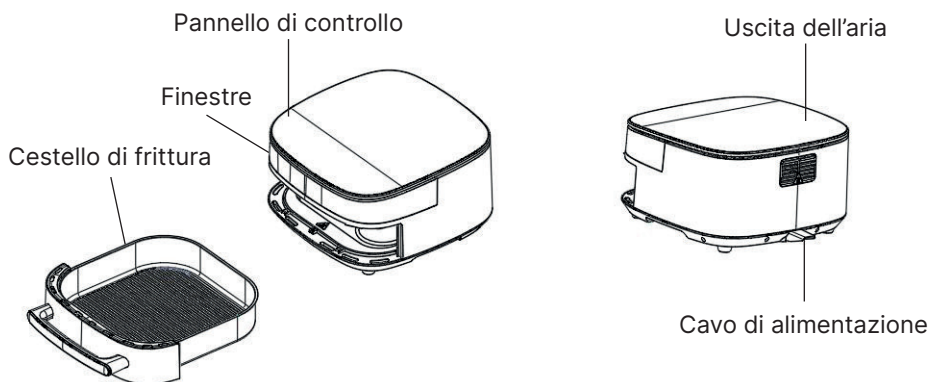
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiati.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per la sostituzione o la riparazione del cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o vicino ad altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- L'aria calda viene rilasciata attraverso l'uscita dell'aria nel cestello. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza per evitare ustioni.
- Prestare attenzione all'aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si osserva fumo scuro fuoriuscire dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il cestello.

## ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto per un uso sicuro in cucine del personale, fattorie, motel o altri ambienti non residenziali, né per l'uso da parte di clienti in hotel, bed & breakfast o ambienti simili.
- In caso di uso improprio, professionale o semi-professionale, o non conforme alle istruzioni di questo manuale, la garanzia decade e non verrà assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.
- L'apparecchio necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questa è una friggitrice ad aria che offre un modo semplice e salutare per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando aria calda che circola rapidamente e la griglia superiore, consente di preparare una vasta gamma di piatti. Il principale vantaggio è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non richiede olio.



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
  2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
  3. Pulire accuratamente il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
  4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per frittura.

## PREPARAZIONE ALL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.  
Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.  
Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrebbe ostacolato e ciò influirebbe sul risultato della frittura ad aria calda.







## ISTRUZIONI PER L'USO

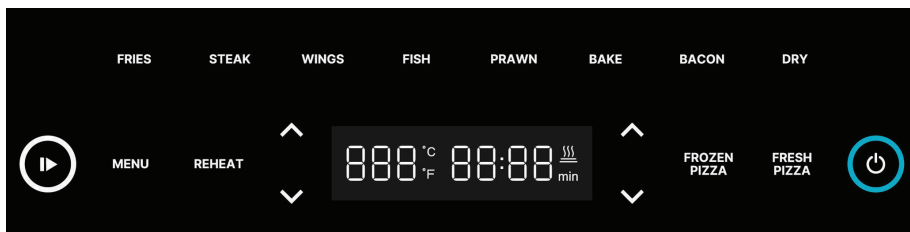
La friggitrice ad aria può preparare un'ampia varietà di ingredienti.  
Questo manuale ti aiuta a conoscere l'apparecchio.

### FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire gli ingredienti nel cestello.
4. Reinserrire il cestello nella friggitrice ad aria.  
**Nota:** Allineare con attenzione il cestello alle guide presenti nel corpo della friggitrice.  
**Attenzione:** Non toccare il cestello durante l'uso e per un certo tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo dall'impugnatura.
5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione «Programmi di cottura automatici» e «Preparazione degli alimenti» in questo capitolo)
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere «Programmi di cottura automatici» e «Preparazione degli alimenti» in questo capitolo. Per scuoterli, estrarre il cestello afferrando l'impugnatura e scuotere gli ingredienti. Quindi reinserrire il cestello nella friggitrice ad aria.
7. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo impostato è trascorso.  
Estrarre il cestello e posizionarlo su una superficie resistente al calore.  
**Nota:** È possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente.
8. Verificare che gli ingredienti siano pronti.  
Se non sono ancora pronti, reinserrire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti aggiuntivi.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es. patatine fritte), estrarre il cestello, posizionarlo su una superficie resistente al calore e prelevare il cibo con una pinza da cucina.  
Si consiglia di non capovolgere il cestello, poiché l'olio in eccesso che si raccoglie sul fondo può fuoriuscire sugli ingredienti.  
Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti, dal cestello può fuoriuscire vapore.
10. Quando una porzione è pronta, la friggitrice ad aria è subito pronta per prepararne un'altra.

## ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Per selezionare l'opzione di cottura desiderata, seguire i passaggi indicati di seguito: Accendere l'apparecchio premendo il  pulsante.
2. Verrà visualizzato il display completo. Selezionare il tempo e la temperatura desiderati utilizzando i pulsanti  e . In alternativa, premere **MENU** per selezionare uno dei programmi di cottura automatici. Tempo e temperatura possono essere modificati in ogni programma. Quando tempo e temperatura sono corretti, premere il pulsante  per avviare la cottura.
3. Per mettere in pausa la cottura, premere  o rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria. La friggitrice ad aria riprenderà la cottura quando si preme nuovamente  o quando si reinserisce il cestello.
4. La friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico quando il cibo è pronto.



## PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

Con il pulsante « MENU » è possibile selezionare uno dei programmi di cottura automatici di questo apparecchio. Nella tabella sottostante sono indicati il tempo e la temperatura preimpostati per ciascun programma di cottura. Si prega di notare che tempo e temperatura possono essere modificati per ogni programma in base alle proprie preferenze. L'intervallo di regolazione per ciascun programma è riportato anch'esso nella tabella.

Programmi	Preset temp. (°C)	Tempo preimpostato	Intervallo tempo (min)	Temperatura intervallo (°C)
PIZZA FRESCA	220	11	1-60	120-230
PIZZA SURGELATA	220	12	1-60	120-230
RISCALDARE	180	5	1-60	120-230
PATATINE FRITTE	200	20	1-60	120-200
BISTECCA	200	12	1-60	120-230
ALI	200	20	1-60	120-200
PESCE	160	18	1-60	120-200
GAMBERI	180	12	1-60	120-200
CUOCERE AL FORNO	150	18	1-60	120-200
PANCETTA	180	6	1-60	120-230
ESSICCARE	60	8h	1-720	40-100

## PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

**Nota:** Tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti. Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda immediatamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il cestello durante la frittura ad aria calda non disturba quasi il processo.

	<b>Min-max Quantità (G)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>
<b>Patate e fritti</b>			
Patatine sottili surgelate	300-800	14-18	200
Patatine spesse surgelate	300-800	16-20	200
Gratin di patate	500	20-25	200
<b>Carne e pollame</b>			
Bistecca	100-600	12-18	200
Costolette di maiale	100-600	12-18	180
Hamburger	100-600	10-20	180
Rotolo di salsiccia	100-600	13-15	200
Cosce di pollo	100-600	25-30	180
Petto di pollo	100-600	18-25	180
<b>Snack</b>			
Involtini primavera	100-600	8-10	200
Nuggets di pollo surgelati	100-600	8-12	180
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200
Snack di formaggio impanati surgelati	100-500	8-10	180
Verdure ripiene	100-500	12-20	170
<b>Cottura al forno</b>			
Torta	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Snack dolci	300	20	160

## CONSIGLI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono generalmente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo; una quantità minore richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e aiuta a prevenire una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- Utilizzare impasti pronti per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. Gli impasti pronti richiedono inoltre un tempo di preparazione più breve rispetto agli impasti fatti in casa.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti. La funzione REHEAT è particolarmente adatta per riscaldare nuovamente piatti completi o porzioni di pasti.

Nota: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere con la friggitrice ad aria ancora fredda.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il cestello è dotato di rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo né materiali di pulizia abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.  
**Nota:** Rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.  
È possibile utilizzare un detergente sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco. **Suggerimento:** Se lo sporco è aderente al fondo del cestello, aggiungere acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Lasciare il cestello in ammollo per circa 10 minuti.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola di pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
5. Il cestello della friggitrice ad aria è anche adatto per essere lavato in lavastoviglie.

## CONSERVAZIONE

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato premuto il pulsante di avvio.	Premere il pulsante di avvio.
Gli ingredienti preparati con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Inserire quantità minori di ingredienti nel cestello. Le porzioni più piccole vengono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la temperatura corretta (vedere la sezione "Programmi di cottura automatici" e "Preparazione degli alimenti" in questo capitolo
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il tempo di preparazione necessario (vedere la sezione "Programmi di cottura automatici" e "Preparazione degli alimenti" in questo capitolo
Gli ingredienti vengono cotti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o incrociati (ad es. le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Programmi di cottura automatici" e "Preparazione degli alimenti" in questo capitolo
Gli snack fritti non risultano croccanti al termine della cottura.	Sono stati utilizzati snack destinati a una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno oppure spennellare leggermente gli snack con un po' di olio per ottenere un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente il cestello nell'apparecchio.	Nel cestello sono presenti troppi ingredienti.	Rimuovere una parte degli ingredienti dal cestello.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio può colare nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del normale. Ciò non influisce sull'apparecchio né sul risultato finale.
	Nel cestello sono presenti residui di grasso da un utilizzo precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso. Assicurarsi di pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.

Problema	Causa	Soluzione
Le patatine fresche vengono cotte in modo non uniforme.	È stato utilizzato un tipo di patata non adatto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	Le patatine non sono state risciacquate correttamente prima della cottura.	Risciacquare accuratamente le patatine per rimuovere l'amido dalla superficie.
Le patatine fresche non risultano croccanti.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio e acqua contenuta nelle patatine.	Asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patatine più sottili e aggiungere leggermente più olio per un risultato più croccante.
Il prodotto emette un cattivo odore dopo un lungo periodo di inutilizzo.	Il prodotto non è stato pulito dopo l'uso.	Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Potenza: 2850 Watt

Capacità: 6 L

Temperatura regolabile: 40-230 °C

Timer: 1-720 min

## SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO



Questo apparecchio è etichettato in conformità con la Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il simbolo presente sul prodotto o sul suo imballaggio indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta idoneo per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Assicurando il corretto smaltimento di questo prodotto, aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che altrimenti potrebbero derivare da una gestione inadeguata dei rifiuti. Lo smaltimento deve essere effettuato secondo le normative locali sul riciclo.

Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, contattate il vostro comune, il servizio locale di smaltimento dei rifiuti o il negozio dove avete acquistato l'apparecchio.



Il prodotto soddisfa tutti i requisiti necessari delle direttive UE applicabili a questo tipo di prodotto.

Modifiche al testo, al design e alle specifiche tecniche possono essere effettuate senza preavviso.

## ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
  2. Rör inte vid heta ytor.
  3. För att skydda mot elektriska stötar får sladden, kontakten eller basen inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.
  4. **VARNING:** Denna apparat har en uppvärmningsfunktion. Ytor, även andra än de funktionella ytorna, kan bli mycket heta. Eftersom temperatur uppfattas olika av olika personer ska denna apparat användas med FÖRSIKTIGHET. Rör endast apparaten vid avsedda handtag och greppytor och använd värmeskydd som handskar eller liknande. Ytor som inte är avsedda för grepp ska ges tillräcklig tid att svalna innan de vidrörs.
  5. Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan delar sätts på eller tas av.
  6. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
  7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
  8. Använd inte utomhus.
  9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, eller komma i kontakt med heta ytor.
  10. Placera inte apparaten på eller nära en varm gas- eller elplatta eller i en uppvärmd ugn.
  11. Var ytterst försiktig vid flytt av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
  12. Anslut alltid först kontakten till apparaten och sätt sedan i kontakten i vägguttaget. För att koppla bort, ställ alla reglage i läge "av" och dra sedan ur kontakten ur vägguttaget.
  13. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
  14. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och står under tillsyn.
  15. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
  16. Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer såsom:
- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - bondgårdar;
  - av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
  - bed and breakfast-miljöer.

## VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida referens.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och står under tillsyn.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Sänk aldrig ned höljet som innehåller elektriska komponenter och värmeelement i vatten och skölj det inte under rinnande vatten.
- Låt inte vatten eller andra vätskor komma in i apparaten för att undvika elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna i behållaren för att undvika kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintag eller luftutsläpp medan apparaten är i drift.
- Fyll inte behållaren med olja eftersom detta kan orsaka brandrisk.
- Rör aldrig vid apparatens insida när den är i drift.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög under användning.

## VARNING

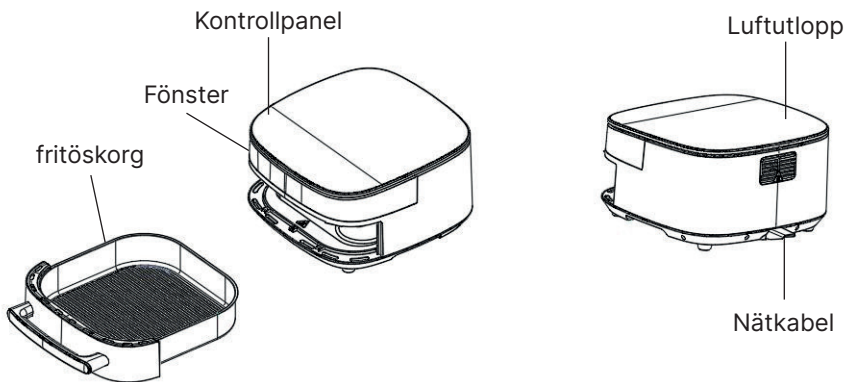
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med nätspänningen.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätkabeln eller andra delar är skadade.
- Låt endast tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person byta ut en skadad nätkabel.
- Håll nätkabeln borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller nära andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna och ovanför apparaten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Lämna inte apparaten obevakad under drift.
- Het luft släpps ut genom luftutloppet i behållaren. Håll händer och ansikte på säkert avstånd för att undvika brännskador.
- Var försiktig med het luft när du tar ut behållaren ur apparaten.
- Åtkomliga ytor kan bli heta under användning.
- Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet upphör innan du tar ut behållaren.

## FÖRSIKTIGHET

- Se till att apparaten står på en plan, stabil och horisontell yta.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte lämplig för säker användning i personalkök, på gårdar, i motell eller andra icke-bostadsmiljöer, och inte heller avsedd för användning av gäster på hotell, bed & breakfasts eller liknande miljöer.
- Vid felaktig användning, professionell eller semiprofessionell användning, eller användning som inte följer denna bruksanvisning upphör garantin att gälla och inget ansvar tas för eventuella skador.
- Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
- Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den kan hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

## PRODUKTBESKRIVNING

Detta är en varmlufts-fritös som erbjuder ett enkelt och hälsosamt sätt att tillaga dina favoritingredienser. Genom snabb cirkulation av het luft i kombination med det övre grillelementet kan en mängd olika rätter tillagas. Den största fördelen är att varmlufts-fritösen värmer maten från alla håll och att de flesta ingredienser inte kräver någon olja.



## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten.
3. Rengör behållaren noggrant med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.
4. Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.  
Detta är en oljefri fritös som fungerar med het luft. Fyll inte behållaren med olja eller frityrfett.

## FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och plan yta.  
Placera inte apparaten på en yta som inte är värmetålig.
2. Fyll inte behållaren med olja eller någon annan vätska.  
Placera ingenting ovanpå apparaten; luftflödet störs och resultatet av varmluftsfriteringen påverkas.







## BRUKSANVISNING

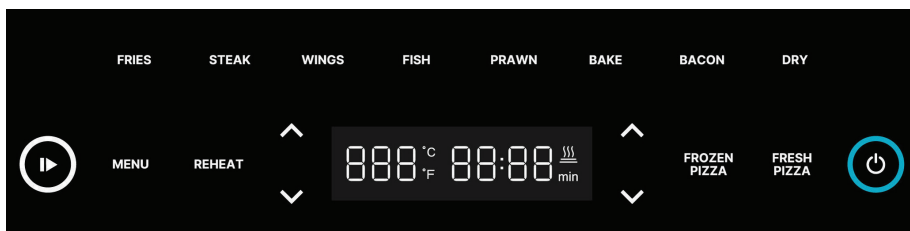
Airfryern kan tillaga ett stort antal ingredienser. Denna bruksanvisning hjälper dig att lära känna apparaten.

### VARMLUFTSFRITERING

1. Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut behållaren ur varmluftsfritysen.
3. Lägg ingredienserna i behållaren.
4. Skjut tillbaka behållaren i varmluftsfritysen.  
**Obs:** Rikta in behållaren noggrant med styrningarna i fritysens hölje.  
**Försiktighet:** Rör inte behållaren under användning och en stund efteråt, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i handtaget.
5. Bestäm den nödvändiga tillagningstiden för ingrediensen (se avsnitten "Automatiska tillagningsprogram" och "Matberedning" i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden (se Avsnitten "Automatiska tillagningsprogram" och "Matberedning" i detta kapitel).  
Dra ut behållaren med handtaget och skaka ingredienserna. Skjut sedan tillbaka behållaren i apparaten.
7. När du hör timerns signal har den inställda tiden gått ut. Dra ut behållaren och placera den på en värmetålig yta.  
**Obs:** Du kan även stänga av apparaten manuellt.
8. Kontrollera om ingredienserna är klara.  
Om ingredienserna inte är klara, skjut tillbaka behållaren och ställ in timern på några extra minuter.
9. För att ta ut ingredienser (t.ex. pommes frites), ta ut behållaren, placera den på en värmetålig yta och ta upp maten med en mattång.  
Det rekommenderas att inte vända behållaren upp och ned, eftersom överflödiga olja som samlas i botten kan rinna över på ingredienserna.  
Behållaren och ingredienserna är varma. Beroende på ingredienserna kan ånga komma ut ur behållaren.
10. När en omgång är klar är varmluftsfritysen omedelbart redo att tillaga nästa omgång.

## INSTRUKTIONER FÖR KONTROLLPANELEN

1. Slå på apparaten genom att trycka på  knappen.
2. Hela displayen visas. Välj önskad tid och temperatur med hjälp  och  knappen. Alternativt kan du trycka på **MENU** för att välja ett av de automatiska tillagningsprogrammen. Tid och temperatur kan fortfarande justeras i varje program.
3. När tid och temperatur är korrekt inställda, tryck på  knappen
4. för att starta tillagningen.  
För att pausa under tillagningen, tryck på  eller ta ut korgen ur airfryern. Airfryern fortsätter tillagningen när du trycker på  igen eller när du sätter tillbaka korgen. Airfryern avger en ljudsignal när maten är klar.



## AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM

Med knappen "MENU" kan du välja ett av apparatens automatiska tillagningsprogram. I tabellen nedan hittar du den förinställda temperaturen och tiden för varje tillagningsprogram. Observera att tid och temperatur kan justeras per program beroende på dina önskemål. Inställningsintervallet för varje program anges också i tabellen.

Program	Förinställning temp. (°C)	Förinställd tid (min)	Tidsintervall (min)	Temperatur range (°C)
FÄRSK PIZZA	220	11	1-60	120-230
FRYST PIZZA	220	12	1-60	120-230
VÄRMA UPP	180	5	1-60	120-230
POMMES FRITES	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
VINGAR	200	20	1-60	120-200
FISK	160	18	1-60	120-200
RÄKOR	180	12	1-60	120-200
BAKA	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
TORKA	60	8h	1-720	40-100

## TILLAGNING AV LIVSMEDEL

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

**Obs:** Tänk på att dessa inställningar endast är riktvärden. Eftersom ingredienser kan variera i ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser. Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften i apparaten igen, störs processen knappt om du drar ut behållaren en kort stund under varmluftsritering.

	Min-max mängd (G)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
<b>Potatis &amp; pommes frites</b>			
Tunna frysta pommes	300-800	14-18	200
Tjocka frysta pommes	300-800	16-20	200
Potatisratäng	500	20-25	200
<b>Kött &amp; fågel</b>			
Steak	100-600	12-18	200
Fläskkotletter	100-600	12-18	180
Hamburgare	100-600	10-20	180
Korvrulle	100-600	13-15	200
Kycklingklubbor	100-600	25-30	180
Kycklingfilé	100-600	18-25	180
<b>Snacks</b>			
Vårrullar	100-600	8-10	200
Frysta kycklingnuggets	100-600	8-12	180
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200
Frysta panerade ostsnavs	100-500	8-10	180
Fyllda grönsaker	100-500	12-20	170
<b>Bakning</b>			
Kaka	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Söta snacks	300	20	160

## TIPS

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver endast en något längre tillagningstid, medan en mindre mängd endast kräver en något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämnt tillagade ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigt resultat. Tillaga ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, såsom korv, i varmluftsfritysen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan även tillagas i varmluftsfritysen.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks. Färdig deg kräver dessutom kortare tillagningstid än hemmagjord deg.
- Du kan även använda varmluftsfritysen för att värma upp ingredienser. För uppvärmning, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter. REHEAT-funktionen är särskilt lämplig för att värma upp hela rätter eller portionsdelar av måltider.

Obs: Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om du börjar fritera medan varmluftsfritysen fortfarande är kall.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör apparaten efter varje användning.

Behållaren har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial vid rengöring, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.  
**Obs:** Ta ut behållaren för att låta varmluftsfritysen svalna snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.  
Du kan använda ett avfettningsmedel för att ta bort kvarvarande smuts.  
**Tips:** Om smutsen sitter fast i botten av behållaren, tillsätt varmt vatten och lite diskmedel. Låt behållaren stå i blöt i cirka 10 minuter.
3. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
4. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.
5. Airfryer-korgen är också lämplig att rengöra i diskmaskin.

## FÖRVARING

1. Dra ur stickkontakten och låt apparaten svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra innan apparaten ställs undan.

## FELSÖKNING

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
	Startknappen har inte tryckts in.	Tryck på startknappen.
Ingredienserna som tillagats i varmluftsfritysen är inte klara.	Mängden ingredienser i behållaren är för stor.	Tillaga mindre portioner. Mindre portioner tillagas jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in rätt temperatur (se avsnittet "Matberedning" i kapitlet "Användning av apparaten").
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in den nödvändiga tillagningstiden (se avsnittet "Matberedning" i kapitlet "Användning av apparaten").
Ingredienserna tillagas ojämnt i varmluftsfritysen.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå varandra eller korsvis (t.ex. pommes frites) ska skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnittet "Matberedning" i kapitlet "Användning av apparaten".
Friterade snacks blir inte krispiga när de tas ut ur varmluftsfritysen.	Du har använt snacks som är avsedda för en traditionell frityr.	Använd ugnsnacks eller pensla snacksen lätt med lite olja för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in behållaren ordentligt i apparaten.	Det finns för mycket ingredienser i behållaren.	Ta bort en del av ingredienserna från behållaren.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När feta ingredienser tillagas i varmluftsfritysen kan en stor mängd olja rinna ner i behållaren. Oljan producerar vit rök och behållaren kan bli varmare än normalt. Detta påverkar varken apparaten eller slutresultatet.
	Behållaren innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i behållaren. Se till att rengöra behållaren noggrant efter varje användning.
Färska pommes frites tillagas ojämnt.	Fel typ av potatis har använts.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under tillagningen.
	Potatisstavarna sköljdes inte ordentligt före tillagning.	Skölj potatisstavarna noggrant för att avlägsna stärkelse från ytan.

Problem	Orsak	Lösning
Färska pommes frites blir inte krispiga.	Krispigheten beror på mängden olja och vatten i pommes frites.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan. Skär potatisstavarna i mindre bitar och tillsätt något mer olja för ett krispigare resultat.
Produkten luktar illa efter att inte ha använts under en längre tid.	Produkten rengjordes inte efter användning.	Rengör produkten efter varje användning.

## SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Effekt: 2850 Watt

Kapacitet: 6 L

Justerbar temperatur: 40–230 °C

Timer: 1–720 min

## KORREKT AVFALLSHANTERING AV DENNA PRODUKT



Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Symbolen på produkten eller förpackningen anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den ska istället lämnas in på en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga potentiella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan orsakas av felaktig avfallshantering. Kasseringen ska ske i enlighet med gällande återvinningsbestämmelser.

För mer information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun, din lokala avfallshantering eller butiken där du köpte apparaten.



Produkten uppfyller alla nödvändiga krav i de EU-direktiv som är tillämpliga på denna produkt.

Ändringar i text, design och tekniska specifikationer kan göras utan föregående meddelande.

## GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
  2. Rør ikke ved varme overflader.
  3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller base ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
  4. ADVARSEL: Dette apparat har en opvarmingsfunktion. Overflader, også andre end de funktionelle overflader, kan opnå høje temperaturer. Da temperatur opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette apparat anvendes med FORSIGTIGHED. Rør kun apparatet ved de dertil beregnede håndtag og grebsoverflader, og anvend varmebeskyttelse såsom handsker eller lignende. Overflader, der ikke er beregnet til greb, skal have tilstrækkelig tid til at køle af, før de berøres.
  5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før dele sættes på eller tages af.
  6. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicepartner eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
  7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre personskaade.
  8. Må ikke anvendes udendørs.
  9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade eller komme i kontakt med varme overflader.
  10. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.
  11. Der skal udvises stor forsigtighed ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
  12. Tilslut altid først stikket til apparatet og derefter til stikkontakten. For at afbryde, sæt alle betjeningsknapper på "sluk" og træk derefter stikket ud af stikkontakten.
  13. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
  14. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
  15. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
  16. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom:
- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - stuehuse på gårde;
  - brug af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
  - bed and breakfast-miljøer.

## VIGTIGT

Læs denne brugsanvisning grundigt, før apparatet tages i brug, og gem den til fremtidig reference.

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Nedsenk aldrig kabinettet, der indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det ikke under rindende vand.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Placer altid ingredienserne i beholderen for at forhindre kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtag eller luftudtag til, mens apparatet er i brug.
- Fyld ikke beholderen med olie, da dette kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i drift.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj under brug.

## ADVARSEL

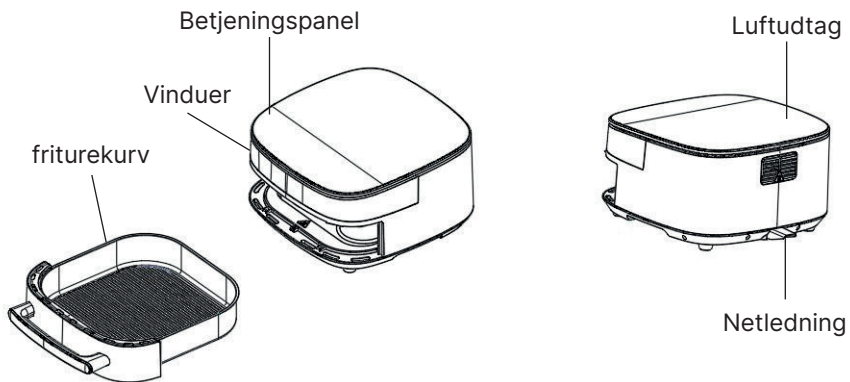
- Kontroller, at den angivne spænding på apparatet svarer til netspændingen.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Få aldrig uautoriserede personer til at udskifte eller reparere en beskadiget netledning.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke apparatet og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller tæt på andre apparater. Sørg for mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne og over apparatet.
- Placer ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Varm luft frigives gennem luftudtaget i beholderen. Hold hænder og ansigt i sikker afstand for at undgå forbrændinger.
- Vær også forsigtig med varm luft, når beholderen fjernes fra apparatet.
- Tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent, indtil røgudviklingen er ophørt, før beholderen fjernes.

## FORSIGTIGHED

- Sørg for, at apparatet er placeret på en plan, stabil og vandret overflade.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til sikker brug i personalekøkkener, på gårde, moteller eller andre ikke-beboelsesmiljøer og er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, bed & breakfasts eller lignende miljøer.
- Ved forkert brug, professionel eller semiprofessionel anvendelse eller brug, der ikke er i overensstemmelse med denne brugsanvisning, bortfalder garantien, og der påtages intet ansvar for skader.
- Tag altid stikket ud, når apparatet ikke er i brug.
- Apparater kræver cirka 30 minutters afkøling, før de kan håndteres eller rengøres sikkert.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Dette er en varmluftsfriture, som giver en enkel og sund måde at tilberede dine yndlingsingredienser på. Ved hjælp af hurtig cirkulation af varm luft og den øverste grill kan der tilberedes en lang række retter. Den største fordel er, at varmluftsfrituren opvarmer maden fra alle sider, og at de fleste ingredienser ikke kræver olie.



## FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alle klistermærker og etiketter fra apparatet.
3. Rengør beholderen grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet indvendigt og udvendigt af med en fugtig klud.  
Dette er en oliefri friture, der fungerer med varm luft. Fyld ikke beholderen med olie eller friturefedt.

## KLARGØRING FØR BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og plan overflade.  
Placer ikke apparatet på en overflade, der ikke er varmebestandig.
2. Fyld ikke beholderen med olie eller andre væsker.  
Placer ikke noget oven på apparatet; luftstrømmen forstyrres og påvirker resultatet af varmluftsriture.







## BRUGSANVISNING

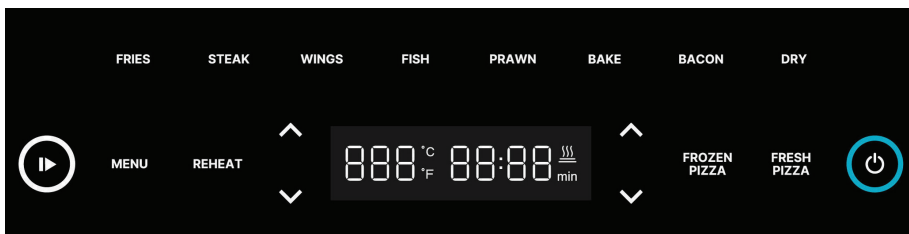
Airfryeren kan tilberede et stort antal ingredienser. Denne brugsanvisning hjælper dig med at lære apparatet at kende.

### VARMLUFTSFRITURE

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Træk forsigtigt beholderen ud af airfryeren.
3. Læg ingredienserne i beholderen.
4. Skub beholderen tilbage i airfryeren.  
**Bemærk:** Sørg for at justere beholderen omhyggeligt i forhold til føringerne i airfryerens kabinet.  
**Forsigtighed:**Rør ikke ved beholderen under brug og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun i håndtaget.
5. Fastlæg den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se Afsnittene "Automatiske tilberedningsprogrammer" og "Madlavning" i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se "Afsnittene "Automatiske tilberedningsprogrammer" og "Madlavning" i dette kapitel").  
Træk beholderen ud ved håndtaget og ryst ingredienserne. Skub derefter beholderen tilbage i airfryeren.
7. Når du hører timerens bip, er den indstillede tid udløbet. Træk beholderen ud og placer den på en varmebestandig overflade.  
**Bemærk:** Du kan også slukke apparatet manuelt.
8. Kontroller, om ingredienserne er færdige.  
Hvis ingredienserne ikke er færdige endnu, skub beholderen tilbage i apparatet og indstil timeren til et par ekstra minutter.
9. For at tage ingredienserne ud (f.eks. pommes frites) tages beholderen ud, placeres på en varmebestandig overflade, og maden tages op med en tang.  
Det anbefales ikke at vende beholderen på hovedet, da overskydende olie, der samler sig i bunden, kan løbe ud over ingredienserne.  
Beholderen og ingredienserne er varme. Afhængigt af ingredienserne kan der slippe damp ud af beholderen.
10. Når en portion er færdig, er airfryeren straks klar til at tilberede en ny portion.

## INSTRUKTIONER TIL BETJENINGSPANELET

1. For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal du følge nedenstående trin:  
Tænd apparatet ved at trykke på  knappen.
2. Hele displayet vises. Vælg den ønskede tid og temperatur ved hjælp af  og  knappen. Alternativt kan du trykke på **MENU** for at vælge et af de automatiske tilberedningsprogrammer. Tid og temperatur kan stadig justeres i hvert program. Når tid og temperatur er korrekt indstillet, tryk på  knappen for at starte tilberedningen.
3. For at sætte tilberedningen på pause, tryk på  eller tag beholderen ud af airfryeren.
4. Airfryeren fortsætter tilberedningen, når du trykker på  igen, eller når du sætter beholderen tilbage. Airfryeren afgiver et lydssignal, når maden er klar.



## AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Med knappen "MENU" kan du vælge et af apparatets automatiske tilberedningsprogrammer. I tabellen nedenfor finder du den forudindstillede temperatur og tid for hvert tilberedningsprogram. Bemærk, at tid og temperatur kan justeres pr. program afhængigt af dine præferencer. Indstillingsområdet for hvert program fremgår også af tabellen.

Programmer	Forvalg temp. (°C)	Forvalgt tid (min)	Tidsinterval (min)	Temperatur interval (°C)
FRISK PIZZA	220	11	1-60	120-230
FROSSEN PIZZA	220	12	1-60	120-230
GENOPVARM	180	5	1-60	120-230
POMMES FRITES	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
VINGER	200	20	1-60	120-200
FISK	160	18	1-60	120-200
REJER	180	12	1-60	120-200
BAGE	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
TØRRE	60	8h	1-720	40-100

## TILBEREDNING AF MAD

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge grundindstillinger for ingredienserne.

**Bemærk:** Disse indstillinger er kun vejledende. Da ingredienser kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling til dine ingredienser. Da Rapid Air-teknologien straks genopvarmer luften inde i apparatet, forstyrrer det næsten ikke processen at trække beholderen kort ud under varmluftstilberedning.

	Min-max mængde (G)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
<b>Kartofler &amp; pommes frites</b>			
Tynde frosne pommes	300-800	14-18	200
Tykkede frosne pommes	300-800	16-20	200
Kartoffelgratin	500	20-25	200
<b>Kød &amp; fjerkræ</b>			
Steak	100-600	12-18	200
Svinekoteletter	100-600	12-18	180
Hamburger	100-600	10-20	180
Pølsehorn	100-600	13-15	200
Kyllingelår	100-600	25-30	180
Kyllingebryst	100-600	18-25	180
<b>Snacks</b>			
Forårsruller	100-600	8-10	200
Frosne kyllingenuggets	100-600	8-12	180
Frosne fiskepinde	100-500	6-10	200
Frosne panerede ostesnacks	100-500	8-10	180
Fyldte grøntsager	100-500	12-20	170
<b>Bagning</b>			
Kage	300	18	150
Quiche	300	20-22	180
Muffins	300	15-18	200
Søde snacks	300	20	160

## TIPS

- Mindre ingredienser kræver som regel en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde ingredienser kun kræver en lidt kortere tilberedningstid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt tilberedte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Tilbered ingredienserne i airfryeren inden for få minutter efter, at olien er tilsat.
- Tilbered ikke ekstremt fedtholdige ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver desuden kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. Til genopvarmning indstilles temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.  
REHEAT-funktionen er særligt velegnet til genopvarmning af hele retter eller portionsdele af måltider.

Bemærk: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at tilberede, mens airfryeren stadig er kold.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør apparatet efter hver brug.

Beholderen har en non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøring, da dette kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.  
**Bemærk:** Fjern beholderen for at lade airfryeren køle hurtigere af.
2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.  
Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne eventuelt resterende snavs.  
**Tip:** Hvis snavset sidder fast i bunden af beholderen, tilsæt varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad beholderen stå i blød i ca. 10 minutter.
3. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
4. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
5. Airfryer-kurven er også egnet til at blive rengjort i opvaskemaskinen.

## OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre, før apparatet stilles væk.

## FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
	Startknappen er ikke blevet trykket.	Tryk på startknappen.
Ingredienserne, der er tilberedt i airfryeren, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i beholderen er for stor.	Tilbered mindre portioner. Mindre portioner bliver tilberedt mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil den korrekte temperatur (se afsnittet »Madlavning« i kapitlet »Brug af apparatet«).
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil den nødvendige tilberedningstid (se afsnittet »Madlavning« i kapitlet »Brug af apparatet«).
Ingredienserne bliver tilberedt ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på hinanden eller krydser hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet »Madlavning« i kapitlet »Brug af apparatet«.
Friterede snacks er ikke sprøde, når de tages ud af airfryeren.	Der er brugt snacks, som er beregnet til en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller pensl snacksene let med lidt olie for et mere sprødt resultat.
Jeg kan ikke skubbe beholderen korrekt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i beholderen.	Fjern nogle af ingredienserne fra beholderen.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Der tilberedes meget fedtholdige ingredienser.	Når fedtholdige ingredienser tilberedes i airfryeren, kan en stor mængde olie løbe ned i beholderen. Olien danner hvid røg, og beholderen kan blive varmere end normalt. Dette påvirker hverken apparatet eller slutresultatet.
	Beholderen indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg opstår, når fedt opvarmes i beholderen. Sørg for at rengøre beholderen grundigt efter hver brug.

Problem	Årsag	Løsning
Friske pommes frites bliver tilberedt ujævnt.	Der er ikke anvendt den rigtige type kartofler.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under tilberedningen.
	Kartoffelstavene blev ikke skyllet korrekt inden tilberedning.	Skyl kartoffelstavene grundigt for at fjerne stivelse fra overfladen.
Friske pommes frites bliver ikke sprøde.	Friske pommes frites bliver ikke sprøde.	Sørg for at tørre kartoffelstavene grundigt, før du tilsætter olie. Skær kartoffelstavene mindre, og tilsæt lidt mere olie for et mere sprødt resultat.
Produktet lugter dårligt efter ikke at have været brugt i lang tid.	Produktet blev ikke rengjort efter brug.	Rengør produktet efter hver brug.

## SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240 V ~ 50-60Hz

Effekt: 2850 Watt

Kapacitet: 6 L

Justerbar temperatur: 40-230 °C

Timer: 1-720 min

## KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette apparat er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et passende indsamlingssted til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at sikre korrekt bortskaffelse af dette produkt hjælper du med at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan opstå ved forkert affaldshåndtering.

Bortskaffelsen skal ske i overensstemmelse med gældende genanvendelsesregler.

For mere information om genanvendelse af dette produkt, kontakt din kommune, din lokale affaldsservice eller butikken, hvor du købte apparatet.



Produktet opfylder alle nødvendige krav i de EU-direktiver, der gælder for dette produkt.

Ændringer i tekst, design og tekniske specifikationer kan foretages uden forudgående varsel.

# Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | [myseeger.com](https://myseeger.com)