



INSTRUCTION MANUAL

SMART AIR FRYER



MODEL S30201H92

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

CONTENTS

EN	-----	01-10
ES	-----	11-20
PL	-----	21-30
IT	-----	31-40
DE	-----	41-50
NL	-----	51-60
FR	-----	61-70
PT	-----	71-80
HU	-----	81-90
SK	-----	91-100
SV	-----	101-110
CS	-----	111-120
EL	-----	121-130
RO	-----	131-140
DA	-----	141-150
NO	-----	151-160

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any housing that contains electrical components and heating elements in water or rinse them under a tap.
4.  **WARNING:** This electrical appliance includes a heating function. Surfaces other than the functional surfaces can also reach high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this equipment must be used with CAUTION. Use the handles and gripping surfaces provided to touch the equipment, and use heat protection such as gloves. Surfaces other than the intended gripping surfaces must be given sufficient time to cool down before being touched.
5. Unplug the appliance from the wall socket when not in use and before cleaning. Allow it to cool down before attaching or detaching parts. The appliance needs

approximately 30 minutes to cool down to be safely handled or cleaned. To disconnect the appliance, turn any control to the 'OFF' position, then remove the plug from the wall socket.

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 hazards.
7. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter or come into contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance that contains hot foodstuffs.
12. Do not use the appliance other than for its intended use.
13. This appliance can be used by children aged eight years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised, understand the hazards involved, and have been given instruction about how to use it s

afely. Children must not play with the appliance. Children should not clean or carry out user maintenance unless they are adequately supervised.

14. Keep the appliance and cord out of reach of children under eight years old.
15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
16. Always put the ingredients to be fried in the frying basket/pot, and prevent this from coming into contact with the heating elements.
17. Do not cover the air inlets and outlets while the appliance is in operation.
18. Do not fill the pot with too much oil, as this may cause a fire hazard.
19. Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
20. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains cord, or other parts. The main power cable should not be fixed or replaced by any person unauthorized to carry out such procedures.
21. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
22. Do not place the appliance against a wall or in contact with other appliances. Leave at least 10 cm free space above and at the

back and sides of the appliance.

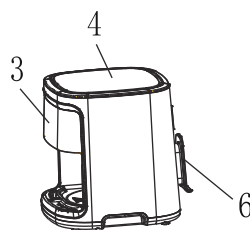
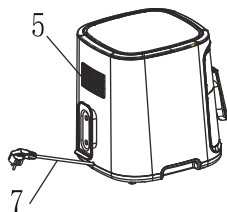
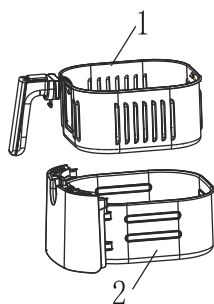
23. Do not leave the appliance unattended when in operation.
24. During hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the outlets. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
25. Immediately unplug the appliance if it starts to emit dark smoke. Wait for it to stop smoking before you remove the pot from the appliance.
26. If the appliance is used improperly or for commercial or semi-commercial purposes, or is not used according to these instructions, the guarantee will be invalidated, and the manufacturer can refuse any liability for damage caused.
27. This appliance is intended for use in household and similar applications, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	S30201H92
Power Supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power Consumption	1900W
Dimensions	L416*W318*H346mm
Capacity	7L
Operating Frequency	2400-2483.5MHz
Maximum transmitted	21dBm

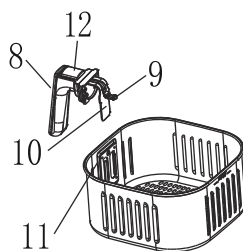
Specifications and design are subject to change without notice.

PRODUCT OVERVIEW

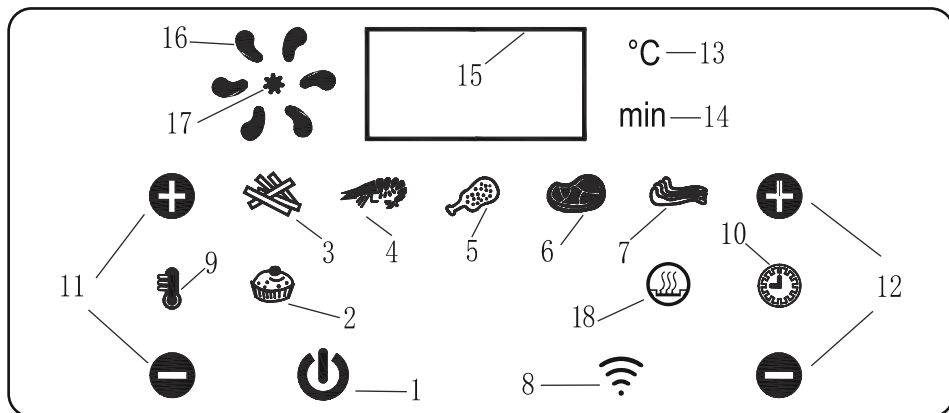


1. Frying basket
2. Pot
3. Touch panel
4. Air inlet cap
5. Air outlet cap
6. Bobbin

7. Power cord
8. Basket handle assembly
9. Screws
10. Basket arm
11. Basket arm base
12. Handle release button



KEY FUNCTIONS



1. POWER BUTTON

Once the power supply is connected, the buzzer will emit a "DI" sound, all indicators will briefly illuminate. After that, only the power button remain illuminated and the display will show "OFF". This indicates that the air fryer is in sleep mode.

Place the appliance in standby mode: Lightly touch the power button. The display will show the default setting of 200°C, 18 minutes. The other operation buttons will be illuminated at the same time.

Start the device: After setting the time and temperature, touch the power button again to start the device.

Turn off the device: Touch the power button during the frying process to shut down the appliance. The fryer will stop working and return to sleep mode

2-7. RECIPE BUTTON

The recipe button allows you to automatically set the cooking conditions for seven popular food choices. Once selected, the corresponding recipe button will flash, and the fryer will be set to the default time and temperature.

Note: These settings are the default settings. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot predetermine the best setting for all ingredients. You can increase or decrease the default time and temperature according to the nature of your ingredients by using the time/temperature control button.

Items	Ingredients	Default temperature (°C)	Default time (minutes)
2	Cake	160	30
3	Potatoes	200	22
4	Shrimp	180	15
5	Chicken	200	22
6	Steak	180	15
7	Meat	180	20

8. WIFI INDICATOR

9. TEMPERATURE CONTROL INDICATOR

10. TIME CONTROL INDICATOR

11. TEMPERATURE CONTROL BUTTONS

The + and – symbols increase or decrease the Cooking/Keep warm temperature by 10°C each time. Holding the button down will rapidly change the temperature. The temperature control ranges from 80°C-200°C.

12. TIMER CONTROL BUTTONS

The + and – symbols enable you to increase or decrease the Cooking/Keep warm time (in one-minute increments). Holding the button down will rapidly change the cooking time. The timing range is 1-60 minutes.

13. TEMPERATURE INDICATOR

14. TIME INDICATOR

15. DISPLAY

16. FAN INDICATOR

This indicates that the fan is working.

17. HEATING INDICATOR

This indicates that the heating element is working.

18. KEEP WARM BUTTON

Touch the keep warm button and start the device. The fryer will operate in keep warm mode, and the keep warm button will flash. The default setting is 80°C, 60 minutes. You can also adjust the keep warm time and temperature using the time/temperature control button.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Clean the frying basket and pot thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the product with a wet cloth.
4. **Warning:** On first use, the air fryer may emit a slight odor. This odor is not harmful and will disappear after a few minutes. This is normal with many heating appliances. It does not affect the safety of your appliance.

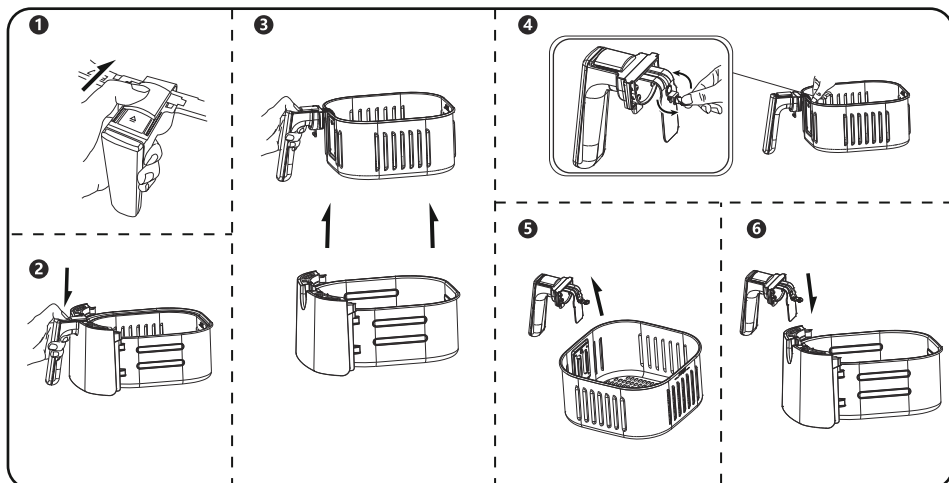
OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the fryer on a stable, horizontal, and even surface. Do not put anything on top of the fryer as this will disrupt the airflow and affect the results.
2. When the power is connected, the air fryer will make a DI sound. The digital screen will briefly illuminate. After that, only the power button, WiFi indicator

and the display will remain illuminated. This indicates that the air fryer is in sleep mode.

- Place the basket in the pot. Carefully pull the fryer pot out of the air fryer. Put the ingredients in the basket.
- Slide the fryer pot back into the air fryer.

Note: You can also assemble the basket handle to the pot directly for frying without the use of the basket (Unscrew the screw on the basket arm to detach the basket handle from the basket arm base and screw it to the pot.)



Caution: Do not touch the inside of the fryer pot or basket within 30 mins of use as they get very hot. Always use the handle provided to hold the pot.

- Determine the required cooking time and temperature for the ingredients being fried (see KEY FUNCTIONS).
- Some foods require shaking halfway through the cooking time. To shake the food, remove the pot from the fryer using the handle, and gently shake it. Then, slide the pot back into the fryer. Rapid air technology can instantly reheat the air inside the appliance. As such, removing the pot from the device during the hot air frying process does not disturb the cooking process.

Caution: Do not press the handle release button during shaking.

- When you hear the timer buzzer, the set cooking time has been reached. Use the handle to remove the pot from the appliance.
- Check if the food is thoroughly cooked. If it is not, simply slide the pot back into the appliance and set the timer for a few additional minutes.
- To remove food (e.g., fries), pull the pot out of the hot air fryer and place it onto a heat-resistant surface. Then, press the basket release button and lift the basket out of the pot. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Caution: Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the food.

Caution: The pot and food will be very hot. Depending on the type of food you have cooked in the air fryer, steam may escape from the pot.

- When one batch of food is ready, the hot air fryer is instantly ready to cook another batch.

COOKING TIPS

1. Smaller amounts of food usually require a slightly shorter cooking time than larger volumes.
2. Shaking smaller amounts of food halfway through the cooking time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
3. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot air fryer a few minutes after adding the oil.
4. Do not cook extremely greasy ingredients, such as sausages, in the hot air fryer.
5. Any snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the hot air fryer.
6. Use pre-made dough to cook filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
7. Place a baking tin or oven dish in the hot air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
The food is not cooked after operation.	There was too much food in the basket.	Put smaller amounts of food in the basket. Smaller quantities are fried more evenly.
	The set temperature was too low.	Set the temperature key to the appropriate temperature setting.
	The cooking time was too short.	Set the timer to the required cooking time.
The food has fried unevenly in the hot air fryer.	Certain types of food need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the hot air fryer.	You used a type of snack that should be cooked 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 is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the 'MAX' indicator.
	The basket is not correctly placed in the pot.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke emits from the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the hot 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 cooking result.
	The pot contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the hot air fryer.	You did not use the right type of potato.	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 hot 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 smaller potato sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance after every use.
2. Remove the plug from the wall socket and give the appliance time to cool down before cleaning.

Tip: Remove the pot from the appliance to help the hot air fryer cool down more quickly.

3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

Note: Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pot and the frying basket as this may damage the non-stick coating.

Note: If you wish to clean the basket in a dishwasher, first detach the handle component from the basket arm base. After the basket has been cleaned and is completely dry, reinstall the handle assembly on the basket arm base before tightening the screw for next use. The pot can not be washed in the dishwasher.

4. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
5. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid in it. Put the basket in the pot and allow the pot and basket to soak for approximately 10 minutes.

STORAGE

1. Unplug the appliance and allow it to cool completely before storing. Make sure all parts are clean and dry.

Store the hot air fryer in a dry location.

2. Do not place any heavy items on top of the hot air fryer during storage, as this may damage it.
3. The power cord can be wrapped on the bobbin at the back of the fryer for easy storage.

DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment.

As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.


As this appliance contains electronic components, both the fryer and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options. The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: TWO YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, las siguientes instrucciones de seguridad básicas deben seguirse:

1. Lea todas las instrucciones. Verifique que la tensión indicada en el aparato coincida la tensión local.
2. No toque las superficies calientes
3. Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja el cable eléctrico, ni los componentes eléctricos en agua ni los lave bajo el grifo.
4.  **ATENCIÓN:** Este aparato genera calor y las superficies podrían alcanzar temperaturas muy elevadas. Extreme la precaución al utilizar el producto. Manipule el equipo agarrándolo por las agarradoras o utilice guantes de cocina. Deje que las agarraderas se enfríen antes de tocarlas.
5. Desenchufe siempre el aparato antes de lavarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o desinstalar piezas. El aparato tarda aproximadamente 30 minutos en enfriarse. Para apagar el aparato, coloque todos los botones en posición OFF y desenchufe el cable de la toma de corriente.
6. No use el aparato si el cable eléctrico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente. Llévelo a un centro

- autorizado para que lo examinen y reparen.
- 7.El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar lesiones.
 - 8.Este aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
 - 9.No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa.
 - 10.No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes como cocinas de gas, placas eléctricas y hornos.
 - 11.Extreme la precaución al mover el aparato con aceite caliente en el interior.
 - 12.Utilice el aparato únicamente para el fin para el que ha sido diseñado.
 - 13.Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos. No deje que los niños jueguen con este aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable eléctrico alejados de los menores de 8 años.
 - 14.Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los menores de 8 años.

- 15.No conecte el aparato a un temporizador de encendido externo ni a un sistema de control remoto.
- 16.Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en la cesta/olla de freír, y evite que entre en contacto con las resistencias.
- 17.Mantenga las aperturas de entrada y salida de aire, libres de obstrucciones mientras el aparato esté en funcionamiento.
- 18.No eche aceite en el recipiente, ya que esto podría causar un incendio.
- 19.Nunca toque el interior de la freidora mientras está en funcionamiento.
- 20.No use el aparato si el cable eléctrico, el enchufe o cualquier otra pieza está dañada, o si el aparato no funciona correctamente. Llévelo a un centro autorizado para que lo examinen y reparen.
- 21.Nunca enchufe el aparato ni toque el panel de control con las manos húmedas.
- 22.No apoye el aparato contra la pared ni contra otro aparato. Deje un espacio de al menos 10 cm en la parte posterior, superior y a ambos lados del aparato.
- 23.Nunca deje el aparato sin supervisión.
- 24.Durante el proceso de cocinado, se libera vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Manténgase alejado de ellas. Extreme la precaución cuando retire el

recipiente. No toque la superficie.

25.Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que este emite humo. Espere hasta que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de la freidora.

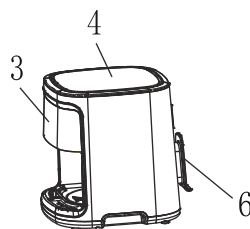
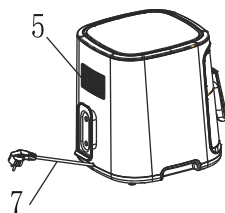
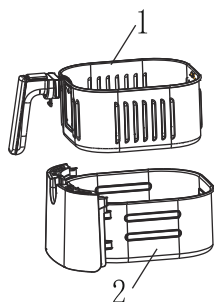
26.Si la freidora no se utiliza de manera apropiada o si se utiliza con fines profesionales o semiprofesionales o si no se siguen las instrucciones de este manual, la garantía se invalidará y el fabricante rechazará cualquier responsabilidad en caso de accidente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo N°	S30201H92
Alimentación	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo	1900W
Dimensiones	Largo 416*Ancho318*Alto346mm
Capacidad	7L
Frecuencia de funcionamiento	2400-2483,5 MHz
Transmisión máxima	21 dBm

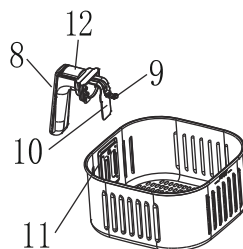
Las especificaciones y el diseño podrían cambiar sin previo aviso.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

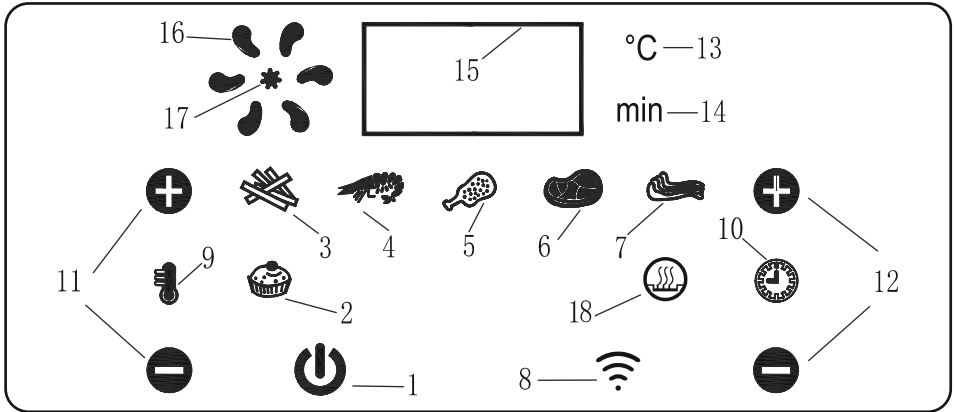


1. Cesta
2. Recipiente
3. Panel de control
4. Entrada de aire
5. Salida de aire
6. Compartimento para guardar el cable
7. Cable eléctrico

8. Estructura del asa de la cesta
9. Tornillos
10. Asa de la cesta
11. Base del asa de la cesta
12. Botón de liberación de la cesta



FUNCIONES DEL APARATO



1. BOTÓN DE ENCENDIDO

Cuando conecte la fuente de alimentación, el aparato emitirá un pitido y todos los indicadores se iluminarán brevemente. Después, solo permanecerá iluminado el botón de encendido y la pantalla mostrará "OFF". Esto quiere decir que la freidora está en modo de espera.

Salir del modo reposo: Pulse con un toque corto el botón de encendido. En la pantalla se mostrará el ajuste por defecto de 200°C, 18 minutos. Se iluminarán al mismo tiempo los otros botones.

Activar el aparato: Tras ajustar el tiempo y la temperatura, pulse de nuevo el botón de encendido para que el aparato empiece a funcionar.

Apagar el dispositivo: Pulse el botón de encendido/apagado durante el proceso para apagar el aparato. La freidora dejará de funcionar y entrará en modo reposo.

2-7. BOTÓN DE RECETAS PREDEFINIDAS

El botón de recetas seleccionará automáticamente el tiempo y la temperatura de cocinado para los siete platos más típicos. Cuando seleccione una de las recetas, el botón correspondiente a ese plato parpadeará y la freidora ajustará el tiempo y la temperatura automáticamente.

Nota: Estos ajustes son ajustes por defecto. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no se puede garantizar un ajuste óptimo para todos los ingredientes. Puede subir o bajar el tiempo y la temperatura por defecto en función de los ingredientes que use con el botón de control de tiempo/temperatura.

Número	Ingrediente	Temperatura por defecto (°C)	Tiempo por defecto (minutos)
2	Tarta	160	30
3	Patatas	200	22
4	Gambas	180	15
5	Pollo	200	22
6	Ternera	180	15
7	Carne	180	20

8. INDICADOR WIFI**9. INDICADOR DEL CONTROL DE TEMPERATURA****10. INDICADOR DEL CONTROL DE TIEMPO****11. BOTONES DE CONTROL DE LA TEMPERATURA**

Los símbolos + y - se utilizan para subir o bajar la temperatura de cocinado/de mantenimiento de calor en incrementos de 10°C cada vez. Si mantiene pulsado uno de los botones, la temperatura cambiará rápidamente. El rango de control de la temperatura es de 80°C-200°C.

12. BOTÓN DE CONTROL DEL TIEMPO DE COCINADO/MANTENER EL CALOR

Los símbolos + y - aumentan o disminuyen el tiempo de cocción/Mantener el calor (en incrementos de 1 minuto). Puede mantener pulsado el botón - para bajar el tiempo rápidamente. Rango: 1-60 minutos.

13. INDICADOR DE TEMPERATURA**14. INDICADOR DE TIEMPO****15. PANTALLA****16. INDICADOR DEL VENTILADOR**

Este indicador muestra que el ventilador está en funcionamiento.

17. INDICADOR DE CALENTADO

Este indicador permite comprobar que el elemento calefactor está en funcionamiento.

18. BOTÓN DE MANTENER EL CALOR

Pulse el botón de mantener el calor y encienda el aparato. La freidora funcionará en modo mantener el calor y el botón de mantener el calor parpadeará. El ajuste por defecto es 80°C y 60 minutos. También puede ajustar la temperatura y el tiempo de esta función utilizando el botón de control de tiempo/temperatura.

ANTES DEL PRIMER USO

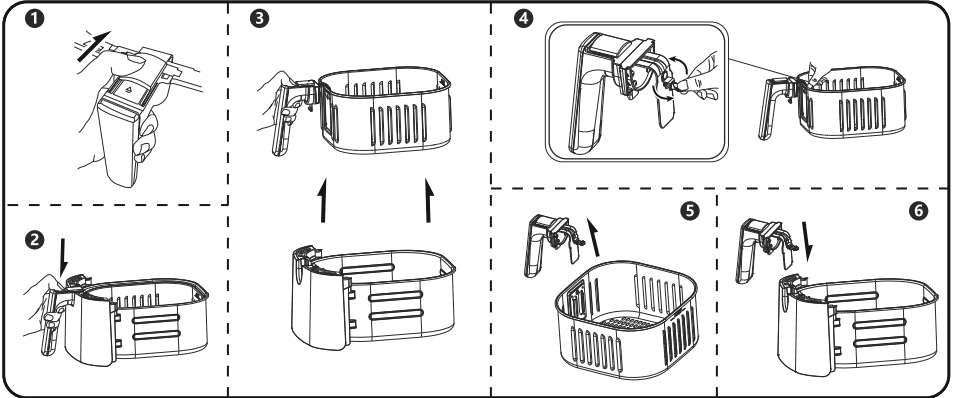
1. Saque el aparato del embalaje y retire los adhesivos y las etiquetas.
2. Lave la cesta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un trapo húmedo.
4. **Atención:** Cuando se usa la freidora por primera vez, puede emitir un ligero olor, este no es peligroso y desaparecerá tras unos minutos. Esto se debe a que se le aplica un aceite protector a las piezas para evitar daños debidos a la posible fricción durante el transporte.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la freidora sobre una superficie horizontal, estable y nivelada. No coloque ningún objeto sobre el aparato, ya que impedirá la circulación del aire afectando a los resultados.

2. Cuando se conecte la alimentación, la freidora emitirá un sonido. La pantalla digital se iluminará brevemente. Después, solo permanecerán iluminados el botón de encendido, el indicador WiFi y la pantalla. Esto indica que la freidora de aire está en modo de reposo.
3. Coloque la cesta dentro del recipiente y retire el recipiente de la freidora con cuidado.
4. Coloque el recipiente dentro de la freidora.

Nota: Puede instalar el asa de la cesta directamente en el recipiente para poder cocinar sin utilizar la cesta (Aflojar el tornillo del soporte del asa de la cesta para retirar el asa de la base y atornillarlo al recipiente).



Cuidado: No toque el recipiente cuando el aparato esté en marcha, estará muy caliente. Espere 30 minutos después del uso para poder tocarlo. Sujételo solamente por el mango.

5. Seleccione el tiempo de cocción deseado para los alimentos que vaya a freír (ver la sección de FUNCIONES)
6. Algunos alimentos necesitan que agite la cesta a mitad de la preparación. Para agitar los alimentos, saque el recipiente de cocción del aparato y agítelo. La freidora pausará la operación hasta que vuelva a colocar la cesta en la freidora. No deje el recipiente fuera de la freidora durante más de 15 minutos. La tecnología de aire rápido volverá a calentar el aire inmediatamente, por lo que retirar el recipiente para agitar los alimentos no interrumpirá el proceso de cocción.

Atención: No pulse el botón de desbloquear mientras agite los alimentos.

7. Cuando el temporizador emita una señal sonora, el tiempo de cocción seleccionado habrá terminado. Retire el recipiente de la freidora.
8. Compruebe que los alimentos estén preparados. Si aún no lo están, vuelva a colocar el recipiente en la freidora y seleccione unos minutos más en el temporizador.
9. Para sacar los alimentos (como las patatas fritas), pulse el botón de apertura de la cesta y sáquela del recipiente de cocción. Colóquelo en una superficie resistente al calor y vacíe los alimentos de la cesta en una bandeja o en un plato.

Atención: No vuelque el recipiente de cocción, ya que el aceite acumulado en la parte inferior caerá sobre los alimentos.

Atención: Los alimentos y el recipiente están muy calientes. Según el tipo de alimento, podría salir vapor del recipiente.

10. Cuando se termine de preparar una receta en la freidora estará lista para cocinar otra.

CONSEJOS DE USO

1. Al cocinar menos cantidades de alimentos, el tiempo de preparación ligeramente es más corto que al cocinar grandes cantidades.
2. Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se cocinen de forma desigual.
3. Añada un poco aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Cocine los ingredientes en la freidora de aire pocos minutos después de añadir el aceite.
4. No cocine alimentos extremadamente grasos en la freidora de aire, como salchichas.
5. Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora.
6. Puede cocinar snacks de masa fácil y rápidamente. La masa precocinada requiere menos tiempo de cocinado que la masa casera.
7. Coloque un recipiente para horno o un molde en la freidora si quiere hornear una tarta o quiche, o si quiere cocinar alimentos frágiles o rellenos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una toma de corriente de conexión a tierra.
Los alimentos introducidos en la freidora de aire no se	Colocó una cantidad excesiva de alimentos en la cesta.	Coloque tandas más pequeñas de alimentos en la cesta. Al cocinar tandas más pequeñas, el resultado es más uniforme.
	Seleccionó una temperatura demasiado baja.	Seleccione la temperatura necesaria presionando el botón de control de temperatura
	El tiempo de cocción seleccionado no es suficiente.	Seleccione el tiempo de operación necesario, según la receta.
Los alimentos no se han cocinado de manera uniforme.	Algunos alimentos deben agitarse durante la operación.	Aquellos alimentos que quedan cubiertos o cruzados entre sí (como las patatas fritas) deben agitarse durante la operación.
Los snacks cocinados no quedan crujientes.	Utilizó snacks elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Use snacks para horno o eche un poquito de aceite para obtener un resultado más crujiente.
El recipiente no entra en la freidora de aire	Hay demasiados alimentos en el recipiente	No sobrepase la marca 'MAX' de llenado.
	La cesta no está bien colocada	Introduzca la cesta en el recipiente hasta que oiga un click.
Sale humo blanco de la freidora.	Está preparando alimentos grasos.	Al freír alimentos grasos, se acumula gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. El aceite produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no perjudica a la freidora ni al resultado final.
	El recipiente de cocción aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se origina al calentarse la grasa del recipiente de cocción. Asegúrese de limpiar bien el recipiente tras cada uso
Las patatas no se cocinan uniformemente.	No ha utilizado el tipo de patata apropiada.	Utilice patatas frescas.
	No ha lavado las patatas correctamente	Lave las patatas para retirar el almidón
Las patatas fritas no están lo suficientemente crujiente	Las patatas fritas estarán más o menos crujientes según la cantidad de aceite utilizada y dependiendo de la humedad de las patatas	Asegúrese de secar bien las patatas y añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para un resultado más crujiente.
		Añada un poquito más de aceite para un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Lave el aparato tras cada uso
2. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe antes de lavarlo.

Consejo: Retire el recipiente de cocción para que la freidora se enfríe más rápido.

3. Limpie el interior del aparato con un una esponja no abrasiva húmeda y con jabón suave.

Nota: No utilice utensilios metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podría dañar la capa antiadherente

Nota: Para lavar la cesta, desmonte el asa de la base. Cuando la cesta esté limpia y completamente seca, vuelva a instalar el asa en la base de la cesta y apriete el tornillo antes del siguiente uso. No puede lavar el recipiente en el lavavajillas.

4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Consejo: En caso de que haya suciedad adherida a la cesta o a la parte inferior del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente. Coloque la cesta en el recipiente y déjelos en remojo durante 10 minutos.

ALMACENAMIENTO

1. Deje que la freidora se enfríe por completo antes de guardarla. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas. Almacene la freidora en un lugar seco.
2. No coloque objetos pesados sobre la freidora, ya que podría dañarla.
3. Puede enrollar el cable eléctrico en el compartimento para el cable de la parte trasera de la freidora para facilitar el almacenamiento.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario.

Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad.

Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil.

Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.


Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

Garantía: 3 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

WAŻNE INSTRUKCJE

DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje. Sprawdź czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w miejscu gdzie urządzenie będzie używane.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby zapobiec porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzejne w wodzie ani nie umieszczaj ich pod bieżącą wodą.
4.  **UWAGA:** Urządzenie elektryczne ma funkcję nagrzewania, a jego powierzchnie mogą osiągać wysoką temperaturę. Dlatego też urządzenia należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenie można dotykać tylko przy użyciu przeznaczonych do tego uchwytów lub używać ochronnych rękawic odpornych na wysokie temperatury. W przypadku dotyknięcia powierzchni innych niż powierzchnie przeznaczone do chwytania należy poczekać aż ich temperatura spadnie.
5. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania. Odczekaj, aż temperatura urządzenia spadnie by włożyć lub wyciągnąć części. Urządzenie potrzebuje

około 30 minut na ostygnięcie by można było je bezpiecznie przenosić lub czyścić. Aby odłączyć, ustaw dowolne pokrętko na pozycję „OFF”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

6. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony musi zostać wymieniony przez producenta, agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
7. Używanie akcesoriów, które nie są zatwierdzone przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód wisiał nad krawędzią stołu, blatu lub dotykał gorącej powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gazu, palnika elektrycznego lub gorącego piekarnika.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, które zawiera gorącą żywność.
12. Nie używaj urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
13. Urządzenie to może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia oraz wiedzy w tym zakresie, jeśli zostały one objęte nadzorem i znają instrukcję dotyczące użytkowania urządzenia w

sposób bezpieczny oraz są świadomi związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinna być dokonywana przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.

14. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
15. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
16. Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu / pojemniku do smażenia i unikaj kontaktu z elementami grzewczymi.
17. Nie zakrywaj wlotu powietrza i zewnętrznych otworów powietrznych gdy urządzenie jest używane.
18. Nie napełniaj pojemnika olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
19. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia gdy jest włączone.
20. Nie używaj urządzenia gdy uszkodzona jest wtyczka, przewód zasilania lub inne części. Osoba niewykwalifikowana w przeprowadzeniu takich procedur nie powinna naprawiać ani wymieniać głównego przewodu.
21. Nie podłączaj urządzenia do zasilania ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.

22. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach oraz nad urządzeniem.
23. Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
24. Podczas smażenia gorącym powietrzem, gorąca para uwalniana jest przez otwory wylotowe powietrza. Zachowaj bezpieczną odległość od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy zachować szczególną ostrożność również podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia. Powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące.
25. Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Poczekaj aż dym przestanie się wydobywać z urządzenia by wyciągnąć pojemnik.
26. Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z niniejszymi instrukcjami, gwarancja traci swoją ważność, a my możemy odmówić poniesienia odpowiedzialności za spowodowane szkody.
27. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz miejscach takich jak:
 - Kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy;
 - Gospodarstwach wiejskich;

- Przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach o charakterze mieszkalnym;
- W miejscach typu Bed and breakfast.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

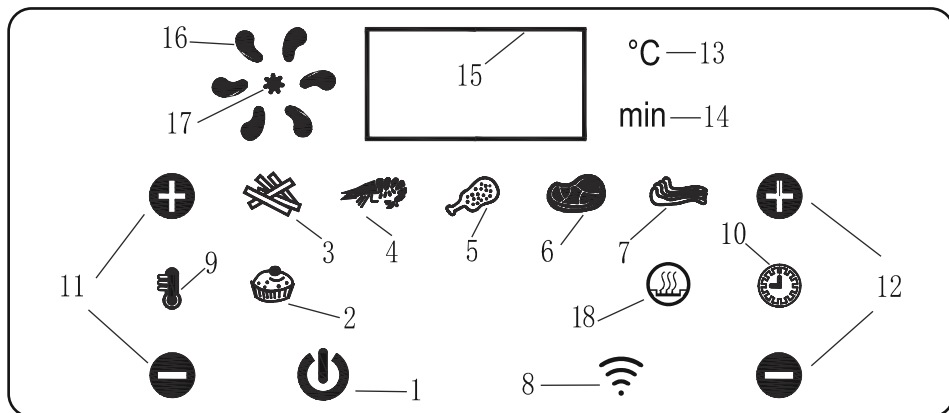
Nr modelu	S30201H92
Zasilanie elektryczne	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1900 W
Wymiary	Dł 416 * SZ 318 * W 346mm
Pojemność	7L
Częstotliwość pracy	2400-2483,5 MHz
Maksymalna transmisja	21 dBm

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

OPIS PRODUKTU



GŁÓWNE FUNKCJE



1. PRZYCIISK ZASILANIA

Po podłączeniu zasilania brzęczyk wyda dźwięk "DI", wszystkie wskaźniki na krótko zaświecą się. Po tym czasie tylko przycisk zasilania pozostanie podświetlony, a na wyświetlaczu pojawi się napis "OFF". Oznacza to, że frytkownica znajduje się w trybie uśpienia.

Przełącz urządzenie w tryb gotowości: lekko dotknij przycisk zasilania. Na wyświetlaczu pokaże się domyślne ustawienie 200°C, 18 minut. Pozostałe przyciski operacyjne podświetlą się równocześnie.

Uruchom urządzenie: po ustawieniu godziny i temperatury ponownie dotknij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie.

Wyłącz urządzenie: dotknij przycisku zasilania podczas smażenia, aby wyłączyć urządzenie. Frytkownica przestanie działać i powróci do trybu uśpienia.

2-7. PRZYCIISKI PRZEPISÓW

Przyciski przepisów pozwalają automatycznie określić ustawienia dla siedmiu popularnych potraw. Po wybraniu, odpowiedni przycisk przepisu zacznie migać i ustawiony zostanie domyślny czas i temperatura.

Uwaga: te ustawienia są ustawieniami domyślnymi. Ponieważ składniki mają różne pochodzenie, rozmiar, kształt i markę, nie możemy z góry ustalić najlepszego ustawienia dla wszystkich składników. Za pomocą przycisku kontroli czasu / temperatury można zwiększyć lub zmniejszyć domyślny czas i temperaturę w zależności od charakteru składników.

Elementy	Składniki	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas (minuty)
2	Ciasto	160	30
3	Ziemniaki	200	22
4	Krewetki	180	15
5	Kurczak	200	22
6	Stek	180	15
7	Mięso	180	20

8.KONTROLKA WIFI**9.WSKAŹNIK REGULACJI TEMPERATURY****10.WSKAŹNIK REGULACJI CZASU****11.PRZYCISKI REGULACJI TEMPERATURY**

Symbole + i – zwiększają lub zmniejszają temperaturę gotowania / podtrzymywania ciepła za każdym razem o 10°C. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury wynosi od 80°C do 200°C.

12. PRZYCISKI REGULACJI CZASU GOTOWANIA / PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

Symbole + i – pozwalają zwiększać lub zmniejszać czas gotowania / podtrzymywania ciepła (przyrost co jedną minutę). Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę czasu gotowania. Zakres czasu wynosi 1-60 minut.

13. WSKAŹNIK TEMPERATURY**14. WSKAŹNIK CZASU****15. WYŚWIETLACZ****16. WSKAŹNIK WENTYLATORA**

Wskazuje, że wentylator działa.

17. WSKAŹNIK PODGRZEWANIA

Wskazuje, że element grzejny działa.

18.PRZYCISK PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

Dotknij przycisku podtrzymywania ciepła i uruchom urządzenie. Frytkownica będzie działać w trybie podtrzymywania ciepła, a przycisk podtrzymywania ciepła będzie migał. Domyślne ustawienie to 80 °C, 60 minut. Można także zmienić czas i temperaturę podtrzymywania ciepła za pomocą przycisku regulacji czasu / temperatury.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Dokładnie wyczyść kosz do smażenia i misę gorącą wodą, środkiem czyszczącym i miękką gąbką.
3. Wytrzyj wnętrze i obudowę produktu wilgotną szmatką.
4. **Uwaga:** podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać delikatny zapach. Zapach ten nie jest szkodliwy i zniknie po kilku minutach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie wpływa to na bezpieczeństwo urządzenia.

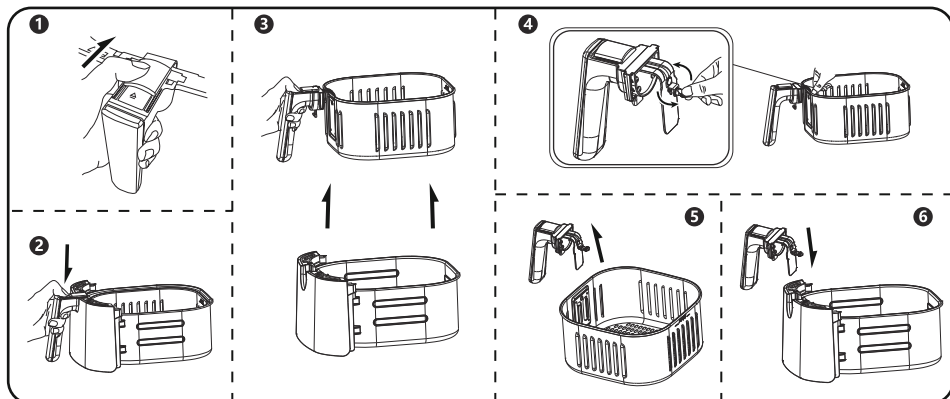
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Ustaw frytkownicę na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie kładź niczego na frytkownicy, ponieważ może to zakłócić to przepływ powietrza i wpłynąć na efekt pracy.
2. Po podłączeniu zasilania frytkownica wyda dźwięk DI. Cyfrowy ekran zaświeci

się na krótko. Następnie pozostaną podświetlone tylko przycisk zasilania, wskaźnik Wi-Fi i wyświetlacz. Oznacza to, że frytkownica znajduje się w trybie uśpienia.

- Umieść kosz w misie. Ostrożnie wyciągnij misę z frytkownicy. Umieść składniki w koszu.
- Wsunąć misę z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: można również zamontować uchwyt kosza bezpośrednio do miski w celu smażenia bez użycia kosza (odkręcić śrubę na ramieniu kosza, aby odłączyć uchwyt kosza od podstawy ramienia kosza i przykręcić do miski).



Uwaga: nie dotykaj wnętrza miski frytkownicy ani kosza w ciągu 30 minut po zakończeniu użytkowania, ponieważ są bardzo gorące. Zawsze używaj załączonego uchwytu do trzymania miski.

- Określ wymagany czas gotowania i temperaturę dla smażonych składników (patrz GŁÓWNE FUNKCJE).
- Niektóre potrawy wymagają wstrząsania w połowie czasu gotowania. Aby przemieszać jedzenie, wyjmij misę z frytkownicy za pomocą uchwytu i delikatnie nią potrząśnij. Następnie wsuń misę z powrotem do frytkownicy. Technologia rapid air pozwala natychmiast podgrzać powietrze w urządzeniu. Usunięcie miski z urządzenia podczas procesu smażenia gorącym powietrzem nie zakłóca zatem procesu gotowania.

Uwaga: nie naciskaj przycisku zwalniania uchwytu podczas wstrząsania.

- Sygnal dźwiękowy wyemitowany przez minutnik oznacza, iż upłynął ustawiony czas gotowania. Za pomocą uchwytu wyjmij misę z urządzenia.
- Sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane. Jeśli nie, wystarczy, że wsuniesz misę z powrotem do urządzenia i ustawisz minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Aby wyciągnąć jedzenie (np. frytki), wysuń misę z frytkownicy i postaw ją na żaroodpornej powierzchni. Następnie naciśnij przycisk zwalnający kosz i wyjmij kosz z miski. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.

Uwaga: nie obracaj kosza do góry nogami, gdy miska jest do niego nadal przymocowana, ponieważ nadmiar oleju z dna miski może się wylać na jedzenie.

Uwaga: miska i jedzenie będą bardzo gorące. W zależności od rodzaju potraw przyrządzanych we frytkownicy, z garnka może się wydostawać para wodna.

- Po ukończeniu pierwszej partii jedzenia frytkownica jest od razu gotowa do przygotowania kolejnej partii.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Mniejsze ilości jedzenia wymagają zwykle nieco krótszego czasu gotowania niż większe ilości.
2. Wstrząsanie mniejszą ilością jedzenia w połowie czasu gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc uniknąć nierównomiernego wysmażenia składników.
3. Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące. Smaż składniki we frytkownicy kilka minut po dodaniu oleju.
4. Nie przyrządzaj we frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
5. We frytkownicy można również przygotowywać wszelkie przekąski, które można piec w piekarniku. Użyj kupnego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski.
6. Kupne ciasto wymaga też krótszego czasu obróbki niż ciasto domowej roboty.
7. Umieść blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszyku frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo coś usmażyć. kruc

DIAGNOZOWANIE I USUWANIE USTEREK

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
Po włączeniu jedzenie pozostaje surowe.	W koszu było za dużo jedzenia.	Umieść w koszu mniejsze ilości jedzenia. Mniejsze ilości smażone są bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura była zbyt niska.	Ustaw wskaźnik temperatury na pożądaną temperaturę.
	Czas gotowania był zbyt krótki.	Ustaw minutnik na pożądaný czas gotowania.
Jedzenie smaży się nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania.	Składniki leżące na sobie lub stykające się (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po zakończeniu procesu.	Użyłeś przekąski, którą należy przygotować w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek nadających się do piekarnika lub delikatnie posmaruj je olejem, aby uzyskać chrupkość.
Nie mogę prawidłowo wsunąć misy do urządzenia.	W koszu jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX” .
	Kosz jest źle zamocowany w misie.	Docisnij kosz do misy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przyrządzasz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w beztłuszczowej frytkownicy do misy wycieka dużo oleju. Olej tworzy biały dym, a misa może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na pracę urządzenia ani na efekt gotowania.
	Misa zawiera pozostałości tłuszczu po poprzednim użyciu.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania tłuszczu w misie. Upewnij się, że po każdym użyciu prawidłowo czyszczysz garnek.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie.	Użyłeś nieodpowiedniego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia nie rozpadają się.
	Nie oplukałeś pokrojonych ziemniaków przed smażeniem.	Dokładniej oplucz pokrojone ziemniaki, aby usunąć z ich powierzchni skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po zakończeniu procesu.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Zanim dodasz olej, upewnij się, że pokrojone ziemniaki są suche.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać większą chrupkość.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed rozpoczęciem czyszczenia.

Wskazówka: wyjmij misę z frytkownicy, aby szybciej ostygła.

3. Wyczyść misę i kosz gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.

Uwaga: do czyszczenia misy i kosza nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

Uwaga: jeśli chcesz wyczyścić kosz w zmywarce, najpierw odłącz element uchwyty od podstawy ramienia kosza. Po wyczyszczeniu kosza i jego całkowitym wyschnięciu ponownie zamontuj zestaw uchwyty na podstawie ramienia kosza przed dokręceniem śruby do następnego użycia. Misy nie można myć w zmywarce do naczyń.

4. Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
5. Możesz użyć środka usuwającego tłuszcz, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: jeśli brud przywarł do kosza lub do dna misy, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kosz w misie i pozostaw do namoczenia przez około 10 minut.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć, zanim je schowasz. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche. Przechowuj frytkownicę w suchym miejscu.
2. Podczas przechowywania nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów na frytkownicy, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
3. Przewód zasilający można owinąć na szpulce z tyłu frytkownicy, aby ułatwić przechowywanie.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym nalegamy, aby postępować zgodnie z procedurą odpowiedzialnej utylizacji urządzenia i opakowania. Pomoże to w oszczędności zasobów naturalnych i zagwarantuje, że urządzenie oraz opakowanie zostanie poddane recyklingowi w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska.

Wyrzuć urządzenie i jego opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami. Ze względu na to, że urządzenie zawiera elementy elektroniczne, urządzenie i jego akcesoria należy utylizować osobno od odpadów pochodzących z gospodarstwa domowego gdy żywotność urządzenia dobiegnie końca.


Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się więcej o utylizacji i recyklingu w twoim regionie.

Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu odbioru odpadów w celu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bez żadnych opłat.

GWARANCJA: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le misure di sicurezza di base, tra cui:

1. Leggi tutte le istruzioni. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'alloggiamento che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti in acqua o sciacquarli sotto il rubinetto.
4.  **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Anche le superfici diverse da quelle funzionali possono raggiungere temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE**. Utilizzare solo le impugnature e le superfici di presa previste a tale scopo per toccare l'apparecchiatura e utilizzare una protezione termica come i guanti. Le superfici diverse dalle superfici di presa previste devono avere il tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di fissare

o staccare le parti. L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi, per essere maneggiato o pulito in sicurezza. Per disconnettersi, portare qualsiasi controllo su "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.

6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non è raccomandato dal produttore dell'apparecchio e può causare lesioni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o in un forno riscaldato.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente alimenti caldi.
12. Non utilizzare l'apparecchio in un modo diverso da quello previsto.
13. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono sorvegliati e hanno

ricevuto istruzioni su come usarlo in sicurezza e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono pulire o eseguire la manutenzione dell'utente a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

14. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
15. Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Fare attenzione ad inserire gli ingredienti da friggere nel cestello/pentola ed evitare che il cibo venga a contatto con gli elementi riscaldanti.
17. Non coprire l'ingresso e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
18. Non riempire la pentola con olio in quanto ciò potrebbe causare un incendio.
19. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
20. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti. Non far riparare o sostituire il cavo principale da persone non autorizzate a eseguire tali procedure.
21. Non collegare l'apparecchio o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
22. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare

almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.

23. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
24. Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la pentola dall'apparecchio. Qualsiasi superficie accessibile può surriscaldarsi durante l'uso.
25. Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede fumo scuro proveniente da esso. Attendere che smetta di fumare prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
26. Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni nel manuale dell'utente, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per danni causati.
27. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - Dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

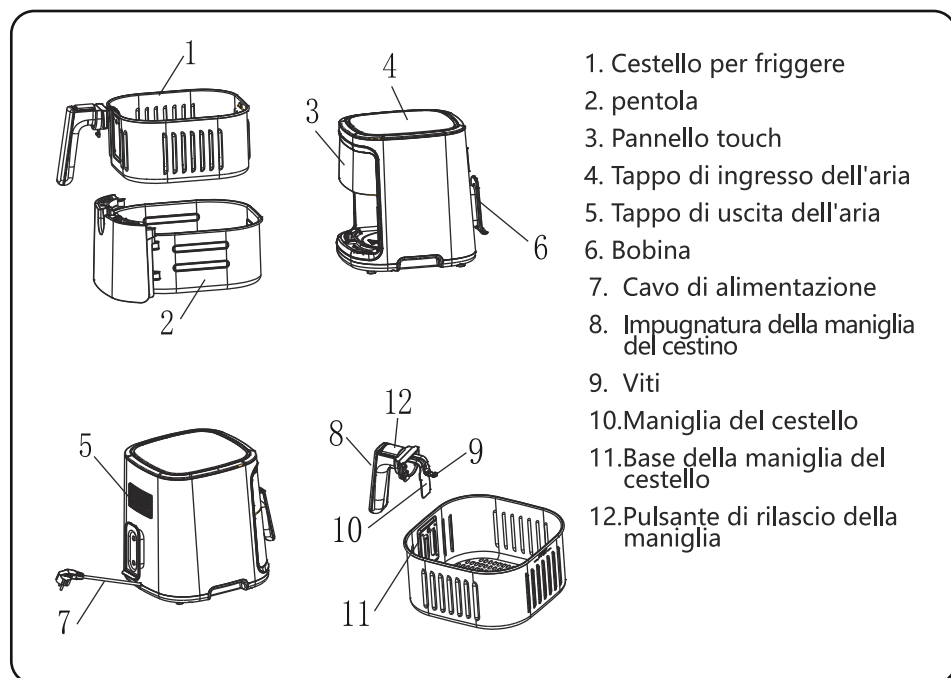
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

SPECIFICHE TECNICHE

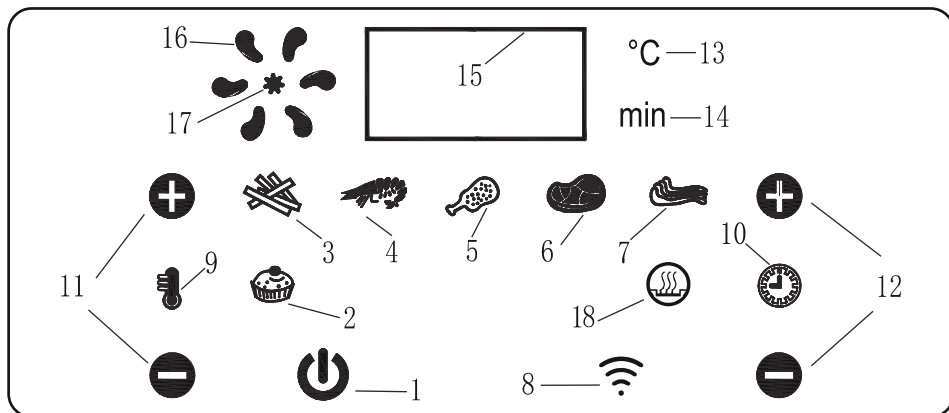
Modello No.	S30201H92
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo di energia	1900W
Dimensioni	L416*W318*H346mm
Capacità	7L
Frequenza di funzionamento	2400-2483,5 MHz
Potenza di trasmissione massima	21 dBm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



FUNZIONI DEI PULSANTI



1. TASTO DI ACCENSIONE

Una volta collegata l'alimentazione, il buzzer emetterà un segnale acustico e tutte le spie si illumineranno brevemente per poi spegnersi. Dopodiché, solo il tasto di accensione rimarrà illuminato e il display visualizzerà "OFF" ad indicare che la friggitrice ad aria è in modalità stand-by.

Mettere l'apparecchio in modalità standby (sospensione): Tocca leggermente il pulsante di accensione. Il display mostrerà l'impostazione predefinita di 200 °C, 18 minuti. Gli altri pulsanti operativi si illumineranno contemporaneamente.

Avviare il dispositivo: Dopo aver impostato l'ora e la temperatura, toccare nuovamente il pulsante di accensione per avviare il dispositivo.

Spegnere il dispositivo: Toccare il pulsante di accensione durante la cottura per spegnere l'apparecchio. La friggitrice smetterà di funzionare e tornerà in modalità di sospensione.

2-7. TASTO RICETTA

Il pulsante ricetta consente di impostare automaticamente le condizioni di cottura per sette scelte alimentari più comuni. Una volta selezionato, il pulsante della ricetta corrispondente lampeggerà e la friggitrice verrà impostata sull'ora e sulla temperatura predefinite.

Nota: queste impostazioni sono le impostazioni predefinite. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo predeterminare l'impostazione migliore per tutti gli ingredienti. Puoi aumentare o diminuire il tempo e la temperatura predefiniti in base alla caratteristica dei tuoi ingredienti usando il pulsante di controllo tempo / temperatura.

Elementi	Ingredienti	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (minutes)
2	Torte	160	30
3	Patate	200	22
4	Gamberetti	180	15
5	Pollo	200	22
6	Bistecca	180	15
7	Carne	180	20

8. INDICATORE WI-FI**9. INDICATORE DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA****10. INDICATORE DI CONTROLLO DEL TEMPO****11. PULSANTI DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURE**

I simboli + e - aumentano o diminuiscono la temperatura di cottura / mantenimento in caldo di 10 °C ogni volta. Tenendo premuto il pulsante si cambia rapidamente la temperatura. Il controllo della temperatura varia da 80 °C a 200 °C.

12. PULSANTI DI CONTROLLO TIMER COTTURA / MANTENIMENTO IN CALDO

I simboli + e - consentono di aumentare o diminuire il tempo di cottura / mantenimento in caldo (con incrementi di un minuto). Tenendo premuto il pulsante si cambia rapidamente il tempo di cottura. L'intervallo di temporizzazione è 1-60 minuti.

13. INDICATORE DI TEMPERATURA**14. INDICATORE DEL TEMPO****15. DISPLAY****16. INDICATORE DELLA VENTOLA**

Questo indica che la ventola funziona.

17. INDICATORE DI RISCALDAMENTO

Ciò indica che l'elemento riscaldante funziona.

18. TASTO DI MANTENIMENTO IN CALDO

Tocca il pulsante Mantieni in caldo e avvia il dispositivo. La friggitrice funzionerà in modalità mantenimento in caldo e il pulsante di mantenimento in caldo lampeggerà. L'impostazione predefinita è 80 ° C, 60 minuti. È inoltre possibile regolare il tempo e la temperatura di mantenimento in caldo utilizzando il pulsante di controllo tempo / temperatura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

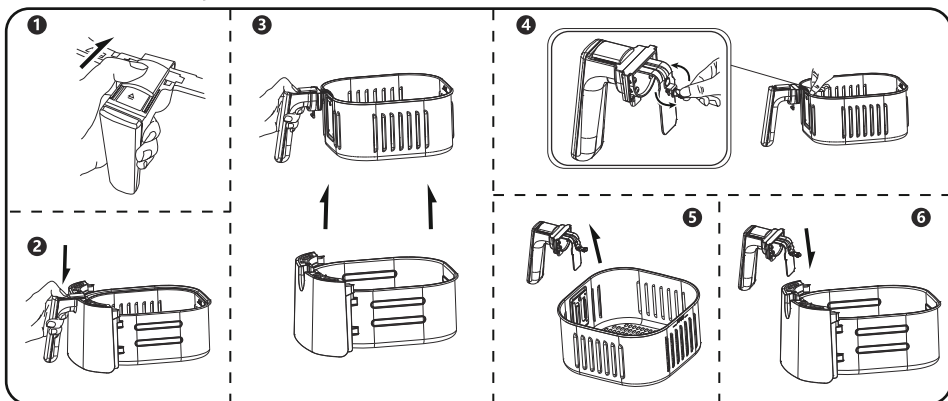
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire accuratamente il cestello e la pentola con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
4. **Avvertenza:** al primo utilizzo, la friggitrice ad aria può emettere un leggero odore. Questo odore non è dannoso e scompare dopo pochi minuti. Questo è normale con molti apparecchi di riscaldamento. Non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non appoggiare nulla sulla friggitrice perché potrebbe interrompere il flusso d'aria e influire sui risultati.

- Quando l'alimentazione è collegata, la friggitrice ad aria emetterà un suono e lo schermo digitale si illuminerà brevemente. Dopodiché, rimarranno accesi solo il pulsante di accensione, l'indicatore Wi-Fi e il display. Ciò indica che la friggitrice ad aria è in modalità stand-by.
- Mettere il cestello nella pentola. Estrarre delicatamente la pentola della friggitrice ad aria. Mettere gli ingredienti nel cestino.
- Reinserire la pentola nella friggitrice ad aria.

Nota: è anche possibile montare la maniglia del cestello direttamente nella pentola per friggere senza l'uso del cestello (svitare la vite sul braccio del cestello per staccare la maniglia del cestello dalla base del braccio del cestello e avvitarla nella pentola.)



Attenzione: Non toccare l'interno della pentola della friggitrice o il cestello entro 30 minuti dall'uso poiché diventano molto caldi. Utilizzare sempre la maniglia fornita per tenere la pentola.

- Determinare il tempo e la temperatura di cottura richiesti per gli ingredienti da friggere (vedere FUNZIONI DEI TASTI).
- Alcuni alimenti devono essere girati a metà del tempo di cottura. Per girare il cibo, rimuovere la pentola dalla friggitrice usando la maniglia e scuoterla delicatamente. Quindi, far scorrere la pentola nella friggitrice. La tecnologia ad aria rapida può riscaldare istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere la pentola dal dispositivo durante il processo di cottura ad aria calda non compromette il processo di cottura.

Attenzione: Non premere il pulsante di rilascio della maniglia durante l'agitazione.

- Quando il tempo di cottura impostato verrà raggiunto, verrà emesso un segnale acustico. Utilizzare la maniglia per rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Controlla se il cibo è ben cotto. In caso contrario, reinserire semplicemente la pentola nell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti aggiuntivi.
- Per rimuovere il cibo (ad es. patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su una superficie resistente al calore. Quindi, premi il pulsante di rilascio del cestello e solleva il cestello dalla pentola. Svuota il cestino in una ciotola o su un piatto.

Attenzione: Non capovolgere il cestello con la pentola ancora attaccata ad esso, poiché l'eventuale olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della pentola colerà sul cibo.

Attenzione: La pentola e il cibo saranno molto caldi. A seconda del tipo di cibo che hai cucinato nella friggitrice, il vapore può fuoriuscire dalla pentola.

- Una volta terminata la prima cottura, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per eseguire una nuova cottura

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

1. Piccole quantità di cibo in genere richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a volumi più grandi.
2. Mescolare piccole quantità di cibo a metà del tempo di cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.
3. Aggiungi un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggi i tuoi ingredienti nella friggitrice pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
4. Non cucinare ingredienti estremamente grassi, come salsicce, nella friggitrice.
5. Eventuali snack che possono essere cotti in un forno possono anche essere cotti nella friggitrice.
6. Usa un impasto precotto per cucinare spuntini ripieni rapidamente e facilmente. L'impasto precotto richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
7. Metti una teglia da forno nel cestello della friggitrice ad aria calda se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere fragile or filled ingredients.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
Il cibo non viene cotto dopo l'operazione.	C'era troppo cibo nel cestello.	Metti piccole quantità di cibo nel cestello. Piccole quantità vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata era troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sull'impostazione della temperatura appropriata.
	Il tempo di cottura era troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura richiesto.
Il cibo si è fritto in modo non uniforme nella friggitrice.	Alcuni tipi di alimenti devono essere girati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad es. Patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di cottura.
Gli spuntini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Hai usato un tipo di spuntino che dovrebbe essere cucinato in una friggitrice tradizionale.	Usa degli snack da forno o spazzola leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più dorato.
Non riesco a far scorrere correttamente la pentola nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel cestino.	Non riempire il carrello oltre l'indicatore "MAX".
	Il cestino non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingi il cestino verso il basso nella pentola fino a quando senti un clic.
Dall'apparecchio emette fumo bianco.	Stai cucinando ingredienti grassi.	Quando friggi gli ingredienti grassi nella friggitrice ad aria calda, una grande quantità di olio colerà nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato di fine cottura.
	La pentola contiene grasso residuo dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella pentola. Assicurati di pulire correttamente la pentola dopo ogni utilizzo.
Le frittelle fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria calda.	Non hai usato il giusto tipo di patata.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano salde durante la frittura.
	Non hai risciacquato correttamente i bastoncini di patate prima di friggerli.	Risciacquare correttamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare correttamente i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare bastoncini di patate più piccoli per un risultato più dorato.
		Aggiungi un po' più di olio per un risultato più croccante.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
2. Rimuovere la spina dalla presa a muro e attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

Suggerimento: Rimuovere la pentola dall'apparecchio per aiutare la friggitrice ad aria calda a raffreddarsi più rapidamente.

3. Pulire la pentola e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulire la pentola e il cestello per friggere poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Nota: se si desidera pulire il cestello in lavastoviglie, staccare innanzitutto il componente della maniglia dalla base del braccio del cestello. Dopo che il cestello è stato pulito e completamente asciutto, reinstallare il gruppo impugnatura sulla base del braccio del cestino prima di serrare la vite per il prossimo utilizzo. La pentola non può essere lavata in lavastoviglie.

4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. È possibile utilizzare liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: Se lo sporco è rimasto attaccato sul cestello o sul fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Metti il cestino nella pentola e lascialo in ammollo per circa 10 minuti.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di riporlo. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Conservare la friggitrice ad aria calda in un luogo asciutto.

2. Non collocare oggetti pesanti sopra la friggitrice ad aria calda durante lo stoccaggio per non danneggiarla.
3. Il cavo di alimentazione può essere avvolto sulla bobina sul retro della friggitrice per riporlo facilmente.

SMALTIMENTO



Come rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente. Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento per l'apparecchio e i suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a conservare le risorse naturali e garantire che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e la sua confezione secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, esso e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio ha raggiunto la fine della sua vita utile.

Contattare le autorità locali per conoscere le opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi gratuitamente.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie keine Kabel, Stecker oder das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser oder spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn aus.
4.  **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Auch andere Oberflächen als die Funktionsflächen können hohe Temperaturen erreichen. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden. Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe und Griffflächen, um das Gerät zu berühren, und verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe. Nicht zum Anfassen vorgesehene Oberflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden dürfen.
5. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen,

bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen. Es benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um gefahrenfrei berührt oder gereinigt zu werden. Um die Stromverbindung zu unterbrechen, drehen Sie einen beliebigen Regler auf "AUS" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

6. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät weder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner noch in dessen Nähe und auch nicht in einen beheizten Ofen.
11. Beim Transport eines Gerätes, das heiße Lebensmittel enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
13. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und Anweisungen zur

sicheren Handhabung und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten keine Reinigung oder Wartung durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und unter Aufsicht.

14. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
15. Die Geräte sind nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
16. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Frittierkorb/Topf und verhindern Sie, dass dieser mit den Heizelementen in Berührung kommt.
17. Decken Sie die Lufteinlass- und Luftaußenöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
18. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
19. Berühren Sie niemals das Innere des Gerätes, während es in Betrieb ist.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind. Lassen Sie das Netzkabel nicht von einer nicht autorisierten Person reparieren oder ersetzen.
21. Mit nassen Händen weder das Gerät anschließen noch das Bedienfeld bedienen.
22. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte.

Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten sowie über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.

23. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
24. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
25. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
26. Wird das Gerät unsachgemäß oder für berufliche oder semiprofessionelle Zwecke verwendet oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
27. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen

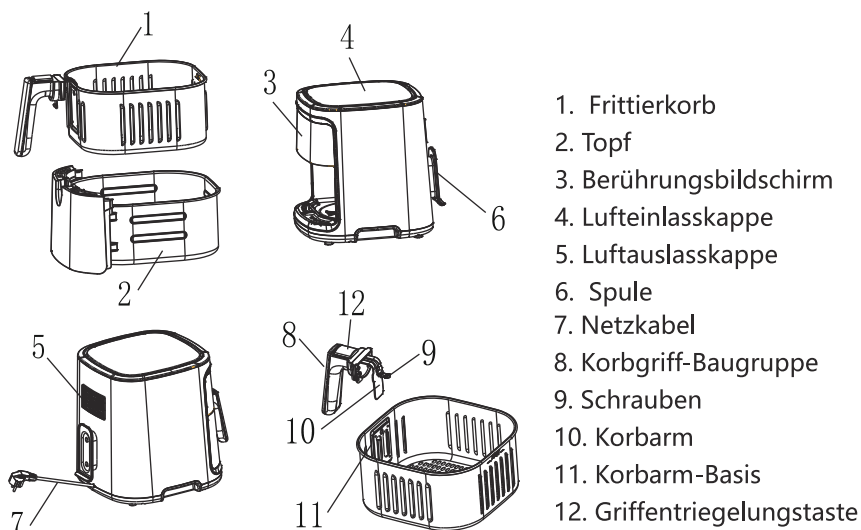
Wohngebieten;
- Bed and breakfast Umgebungen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

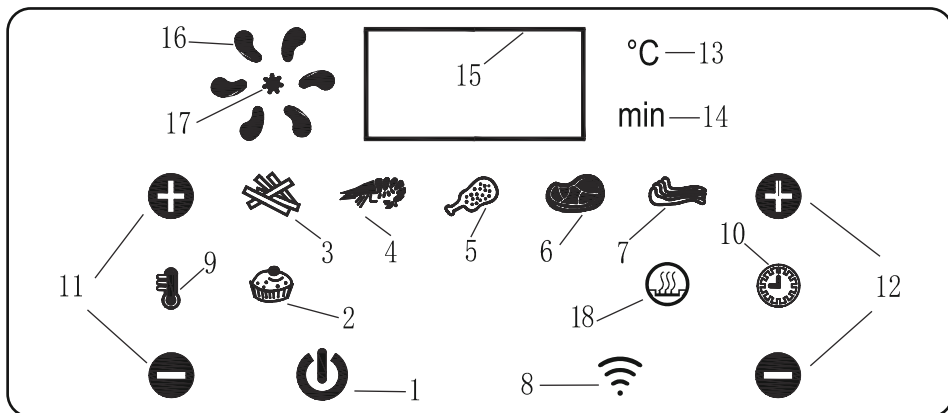
Modell Nr.	S30201H92
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	1900W
Abmessungen	L416*W318*H346mm
Kapazität	7L
Betriebsfrequenz	2400-2483,5 MHz
Maximal übertragen	21 dBm

Spezifikationen und Design können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



SCHLÜSSELFUNKTIONEN



1. EIN/AUS-SCHALTER

Sobald die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein „DI“-Ton und alle Anzeigen leuchten kurz auf. Danach leuchtet nur noch die Einschalttaste und auf dem Display erscheint „OFF“. Dies zeigt an, dass sich die Fritteuse im Schlafmodus befindet.

Versetzen Sie das Gerät in den Standby-Modus: Berühren Sie leicht die Einschalttaste. Das Display zeigt die Standardeinstellung von 200°C, 18 Minuten. Die anderen Bedientasten werden gleichzeitig beleuchtet.

Starten Sie das Gerät: Nachdem Sie die Zeit und Temperatur eingestellt haben, berühren Sie erneut den Netzschalter, um das Gerät zu starten.

Schalten Sie das Gerät aus: Drücken Sie während des Frittiervorgangs den Netzschalter, um das Gerät auszuschalten. Das Frittiervorgang hört auf zu arbeiten und kehrt in den Schlafmodus zurück.

2-7. REZEPT-TASTE

Mit der Schaltfläche "Rezept" können Sie die Kochbedingungen für sieben beliebige Nahrungsmittel automatisch einstellen. Nach der Auswahl blinkt die entsprechende Rezeptschaltfläche und die Fritteuse wird auf die Standardzeit und -temperatur eingestellt.

Hinweis: Diese Einstellungen sind die Standardeinstellungen. Da sich die Nahrungsmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke unterschiedlich, können wir nicht für alle Nahrungsmittel die beste Einstellung vorgeben. Sie können die Standardzeit und Temperatur je nach Art Ihrer Nahrungsmittel mit Hilfe der Zeit-/Temperatur-Steuertaste erhöhen oder verringern.

Punkte	Nahrungsmittel	Standard-Temperatur (°C)	Vorgabezeit (Minuten)
2	Kuchen	160	30
3	Kartoffeln	200	22
4	Garnelen	180	15
5	Huhn	200	22
6	Steak	180	15
7	Fleisch	180	20

8. WLAN-ANZEIGE**9. INDIKATOR FÜR TEMPERATURKONTROLLE****10. INDIKATOR FÜR ZEITSTEUERUNG****11. TASTEN ZUR TEMPERATURREGELUNG**

Die Symbole + und - erhöhen bzw. verringern die Koch-/Warmhaltetemperatur jedes Mal um 10°C. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur ständig. Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 80 und 200 ° C

12. STEUERTASTEN FÜR KOCH-/WARMHALTETIMER

Mit den Symbolen + und - können Sie die Koch-/Warmhaltezeit (in Schritten von einer Minute) erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird Kochzeit schnell geändert. Der Zeitbereich beträgt 1-60 Minuten.

13. TEMPERATUR-INDIKATOR**14. ZEIT-INDIKATOR****15. ANZEIGE****16. VENTILATOR-ANZEIGE**

Dies zeigt an, dass der Ventilator funktioniert.

17. HEIZUNGSANZEIGER

Dies zeigt an, dass das Heizelement funktioniert.

18. WARMHALTE-TASTE

Berühren Sie die Warmhaltetaste und starten Sie das Gerät. Die Fritteuse arbeitet im Warmhalte-Modus und die Warmhaltetaste blinkt. Die Standardeinstellung ist 80°C, 60 Minuten. Sie können die Warmhaltezeit und -temperatur auch mit der Zeit-/Temperatur-Steuertaste einstellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

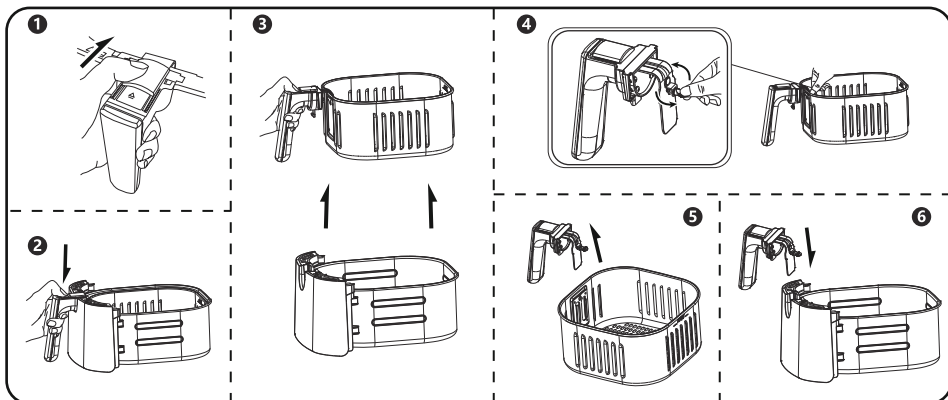
1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
4. **Warnung:** Bei der ersten Benutzung kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dieser Geruch ist nicht schädlich und wird nach einigen Minuten verschwinden. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom stört und die Ergebnisse beeinträchtigt.
2. Wenn der Strom angeschlossen wird, gibt die Fritteuse einen DI-Ton von sich. Der digitale Bildschirm leuchtet kurz auf. Danach leuchten nur noch die Einschalttaste, die WLAN-Anzeige und das Display. Dies zeigt an, dass sich die Fritteuse im Schlafmodus befindet.

3. Legen Sie den Korb in den Topf. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Fritteuse heraus. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Stellen Sie den Frittiertopf wieder in die Fritteuse.

Hinweis: Sie können den Korbgriff auch ohne den Korb direkt am Topf zum Braten montieren (Lösen Sie die Schraube am Korbarm, um den Korbgriff vom Korbarmboden zu lösen und am Topf anzuschrauben).



Vorsicht: Berühren Sie das Innere des Topfes oder Korbes der Fritteuse nicht innerhalb von 30 Minuten nach dem Gebrauch, da diese sehr heiß werden. Benutzen Sie immer den mitgelieferten Griff, um den Topf zu halten.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Kochzeit und Temperatur für die zu frittierenden Zutaten (siehe SCHLÜSSELFUNKTIONEN).
6. Einige Nahrungsmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Um die Nahrungsmittel zu drehen, nehmen Sie den Topf mit dem Griff aus der Fritteuse und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Fritteuse. Die Rapid Air-Technologie kann die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizen. Daher stört das Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Frittierprozesses mit Heißluft den Garprozess nicht.

Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelvorgangs nicht auf den Entriegelungsknopf des Handgriffs.

7. Wenn Sie den Timer summen hören, ist die eingestellte Garzeit erreicht. Benutzen Sie den Griff, um den Topf aus dem Gerät zu nehmen.
8. Prüfen Sie, ob das Essen gründlich gegart ist. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr für einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Nahrungsmittel (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie dann den Korb freigabeknopf und heben Sie den Korb aus dem Topf. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Vorsicht: Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Lebensmittel überläuft.

Vorsicht: Der Topf und das Essen werden sehr heiß sein. Je nach Art der Lebensmittel, die Sie in der Fritteuse zubereitet haben, kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Wenn eine Ladung Lebensmittel fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Ladung zu verarbeiten.

KOCHTIPPS

1. Kleinere Lebensmittelmengen erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Mengen.
2. Das Schütteln kleinerer Lebensmittelmengen während der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
3. Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie Ihre Zutaten einige Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftbratpfanne.
4. Garen Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten, wie z.B. Würste, in der Heißluftbratpfanne.
5. Alle Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftbratpfanne zubereitet werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Kochzeit als hausgemachter Teig.
7. Legen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftbratpfanne, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen braten möchten..

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
Das Essen wird nach der Operation nicht gekocht.	Es war zu viel Essen im Korb.	Legen Sie kleinere Mengen Lebensmittel in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur-Taste auf die entsprechende Temperatureinstellung ein.
	Die Kochzeit war zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
Das Essen ist in der Heißluftbratpfanne ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen während der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.	Übereinander oder übereinander liegende Zutaten (z.B. Pommes Frites) müssen während der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Backofensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über den Indikator 'MAX' hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in den Topf gestellt.	Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie kochen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftbratpfanne braten, läuft eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies kann sich nicht nachteilig auf das Gerät oder das endgültige Garergebnis auswirken.
	Der Topf enthält Fettrückstände aus der früheren Verwendung.	Weißer Rauch wird durch die Erwärmung von Fett im Topf verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelsticks gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie kleinere Kartoffelstäbchen für ein knusprigeres Ergebnis.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und geben Sie dem Gerät vor der Reinigung Zeit zum Abkühlen.

Tipp: Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät, damit die Heißluftbratpfanne schneller abkühlen kann.

3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes und des Frittierkorbes keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

Hinweis: Wenn Sie den Korb in der Geschirrspülmaschine reinigen möchten, müssen Sie zunächst die Griffkomponente vom Korbbamboden lösen. Nachdem der Korb gereinigt wurde und vollständig trocken ist, bringen Sie die Griffbaugruppe wieder an der Korbbambasis an, bevor Sie die Schraube für den nächsten Gebrauch anziehen. Der Korb kann nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser, in dem sich etwas Spülmittel befindet. Setzen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie Topf und Korb etwa 10 Minuten einweichen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen Ort auf.
2. Legen Sie während der Lagerung keine schweren Gegenstände auf die Heißluftbratpfanne, da diese dadurch beschädigt werden könnte.
3. Das Netzkabel kann zur einfachen Aufbewahrung auf die Spule an der Rückseite der Fritteuse gewickelt werden.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler achten wir auf die Umwelt. Daher bitten wir Sie, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien einzuhalten. Dies wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, muss es mit seinem Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Verwertungsmöglichkeiten zu informieren.

Das Gerät sollte zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum gebracht werden. Einige Sammelstellen akzeptieren Geräte kostenlos.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies. Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
2. Raak geen warme oppervlakken aan.
3. Dompel het snoer, de stekkers of de behuizing met elektrische componenten en verwarmingselementen niet onder in water en spoel ze niet af onder de kraan om elektrische schokken te voorkomen.
4.  **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Andere oppervlakken dan de functionele oppervlakken kunnen ook hoge temperaturen bereiken. Aangezien temperaturen door verschillende mensen verschillend worden waargenomen, moet deze apparatuur VOORZICHTIG worden gebruikt. Gebruik alleen de daarvoor bestemde handgrepen en grijpoppervlakken om de apparatuur aan te raken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen. Afgezien van de handgrepen moeten andere oppervlakken voldoende worden afgekoeld voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker van het apparaat uit het

stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert. Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen zodat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd. Om uit te schakelen, draait u de knop op 'UIT' en haalt u de stekker uit het stopcontact.

6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires wordt niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat en kan letsel veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of een hete oven.
11. Bij het verplaatsen van een apparaat dat hete levensmiddelen bevat, moet uiterste voorzichtigheid worden betracht.
12. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
13. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of

mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, zolang zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van dit apparaat in een veilige manier en zij ten volle de aanwezige gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

14. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
15. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
16. Leg de te frituren ingrediënten altijd in de frituurmand/pan en voorkom dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.
17. Bedek de luchtinlaat en de buitenste luchtopeningen niet terwijl het apparaat in werking is.
18. Vul de pan niet met olie, aangezien dit brand kan veroorzaken.
19. Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
20. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn. Laat het netsnoer niet repareren of vervangen door iemand die niet bevoegd is om dergelijke procedures uit te voeren.
21. Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.

22. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en boven het apparaat.
23. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is.
24. Tijdens het frituren van hete lucht komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Let ook op hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt. Nabije oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
25. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u ziet dat er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer is voordat u de pan uit het apparaat haalt.
26. Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, wordt de garantie ongeldig en kunnen we elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
27. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijwoningen;

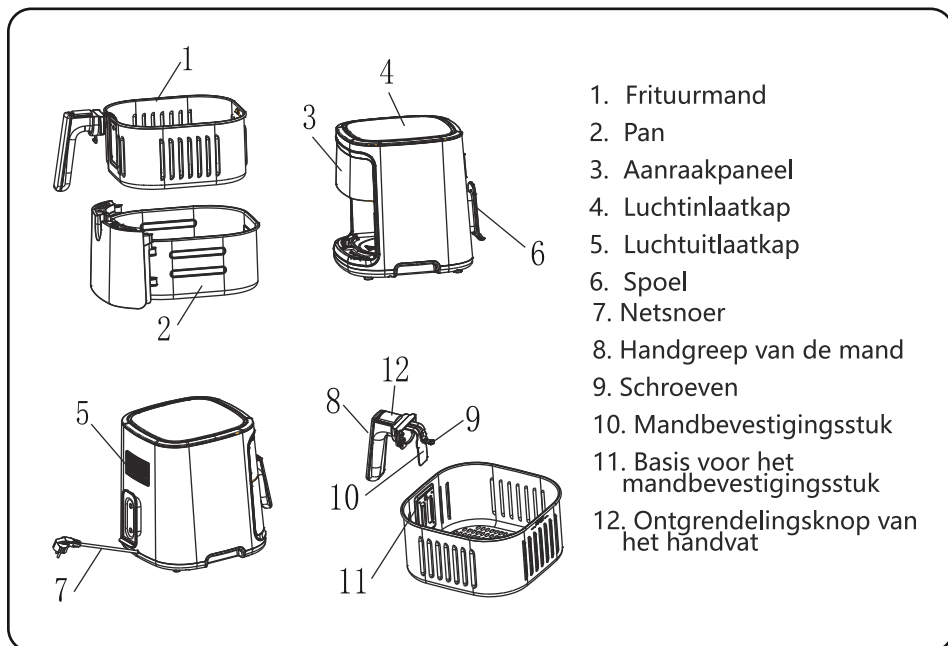
- Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- B&B-omgevingen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

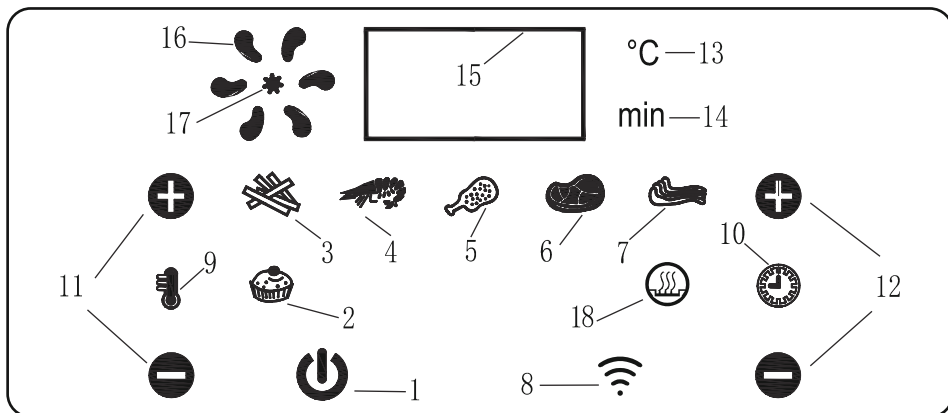
Model No.	S30201H92
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50/60Hz
Stroomverbruik	1900W
Afmetingen	L416*B318*H346mm
Capaciteit	7L
Werkingsfrequentie	2400-2483,5 MHz
Maximaal zendvermogen	21dBm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



BELANGRIJKSTE FUNCTIES



1. AAN/UIT-KNOP

Zodra de voeding is aangesloten, zal de zoemer een "DI"-geluid laten horen, alle indicatielampjes zullen kort oplichten. Daarna blijft alleen de aan/uit-knop verlicht en wordt op het display "OFF" weergegeven. Dit geeft aan dat de airfryer in de slaapstand staat.

Zet het apparaat in de standby-modus: Raak de aan/uit-knop zachtjes aan. Het display toont de standaardinstelling van 200 °C, 18 minuten. De andere bedieningsknoppen lichten tegelijkertijd op.

Start het apparaat: Raak na het instellen van de tijd en temperatuur opnieuw de aan/uit-knop aan om het apparaat te starten.

Schakel het apparaat uit: Raak tijdens het frituren de aan/uit-knop aan om het apparaat uit te schakelen. De fritusee stopt met werken en gaat terug naar de slaapstand.

2-7. RECEPTKNOP

Met de receptknop kunt u automatisch de kookomstandigheden instellen voor zeven populaire recepten. Eenmaal geselecteerd, gaat de overeenkomstige receptknop branden en wordt de fritusee ingesteld op de standaardtijd en -temperatuur.

Opmerking: Deze instellingen zijn de standaardinstellingen. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet vooraf bepalen. U kunt de standaardtijd en -temperatuur verhogen of verlagen afhankelijk van de aard van uw ingrediënten met behulp van de tijd-/ temperatuurregelknop.

Items	Ingrediënten	Standaard Temperatuur (°C)	Standaardtijd (minuten)
2	Cake	160	30
3	Aardappelen	200	22
4	Garnalen	180	15
5	Kip	200	22
6	Biefstuk	180	15
7	Vlees	180	20

8. WIFI-INDICATOR**9. TEMPERATUURREGEL-INDICATOR****10. TIJDCONTROLE-INDICATOR****11. KNOPPEN VOOR TEMPERATUURREGELING**

De + en - symbolen verhogen of verlagen Kook-/Warmhoudtemperatuur telkens met 10 °C. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. De temperatuurregeling varieert van 80 °C -200 °C.

12. TIMER BEDIENINGSKNOPPEN VOOR KOKEN/WARMHOUDEN

Met de symbolen + en - kunt u de kook-/warmhoudtijd (in stappen van 1 minuut) verlengen of verkorten. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de kooktijd snel. Het timerbereik is 1-60 minuten.

13. TEMPERATUURINDICATOR**14. TIJDINDICATOR****15. SCHERMPJE****16. VENTILATORINDICATIELAMPJE**

Dit geeft aan dat de ventilator werkt.

17. VERWARMINGSINDICATIELAMPJE

Dit geeft aan dat het verwarmingselement werkt.

18. WARMHOUDKNOP

Raak de warmhoudknop aan en start het apparaat. De friteuse werkt in de warmhoudmodus en de warmhoudknop knippert. De standaardinstelling is 80 °C, 60 minuten. U kunt de warmhoudtijd en -temperatuur ook aanpassen met de tijd-/temperatuurregelknop.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

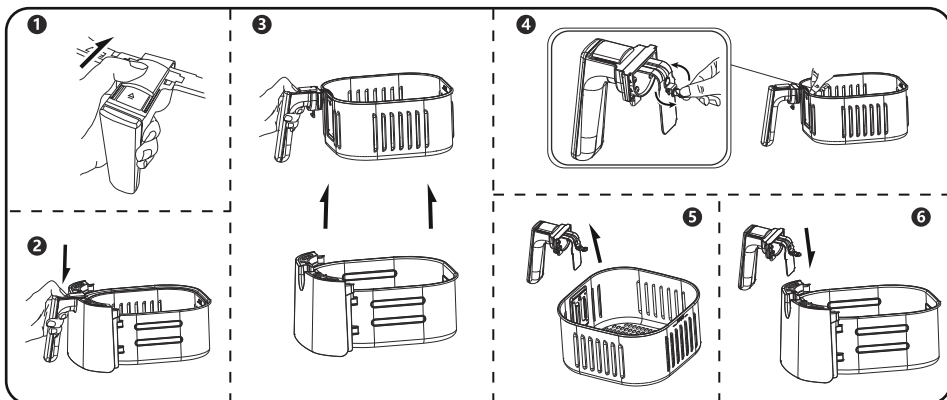
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Reinig de frituurmand en de pan grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
3. Veeg de binnenkant en buitenkant van het product af met een natte doek.
4. **Waarschuwing:** Bij het eerste gebruik kan de heteluchtfriteuse een lichte geur afgeven. Deze geur is niet schadelijk en verdwijnt na enkele minuten. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

1. Plaats de friteuse op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats er niets bovenop, omdat dit de luchtstroom verstoort en de resultaten beïnvloedt.
2. Wanneer de stroom is aangesloten, maakt de airfryer een DI-geluid. Het digitale scherm zal kort oplichten. Daarna blijven alleen de aan/uit-knop, WiFi-indicator en het display verlicht. Dit geeft aan dat de airfryer in de slaapstand staat.

- Plaats de mand in de pan. Trek de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse. Stop de ingrediënten in de mand.
- Schuif de frituurpan terug in de luchtfriteuse.

Opmerking: U kunt de handgreep van de mand ook rechtstreeks op de pan monteren om te frituren zonder de mand te gebruiken (Draai de schroef op het mandbevestigingsstuk los om het handvat van de mand los te maken van de basis voor het mandbevestigingsstuk en schroef hem in de pan.)



Let op: Raak de binnenkant van de frituurpan of mand niet binnen 30 minuten na gebruik aan, want deze wordt erg heet. Gebruik altijd het meegeleverde handvat om de pan vast te houden.

- Bepaal de vereiste kooktijd en temperatuur voor de ingrediënten die gefrituurd dienen te worden (zie SLEUTELFUNCTIES).
- Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege de kooktijd worden geschud. Om het voedsel te schudden, trekt u de pan uit het apparaat via het handvat en schudt u deze. Schuif vervolgens de pan terug in de friteuse. Rapid air-technologie kan de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmen. Als zodanig verstoort het verwijderen van de pan uit het apparaat tijdens het frituren met hete lucht het kookproces niet.

Let op: Druk niet op de ontgrendelknop van het handvat tijdens het schudden.

- Wanneer u de timerzoemer hoort, is de ingestelde kooktijd bereikt. Gebruik het handvat om de pan uit het apparaat te verwijderen.
- Controleer of het voedsel gaar is. Als dit niet het geval is, schuift u de pan eenvoudig terug in het apparaat en stelt u de timer een paar extra minuten in.
- Om voedsel (bijvoorbeeld frieten) te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak. Druk vervolgens op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan. Leeg de mand in een kom of op een bord.

Let op: Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, omdat overtollige olie, die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, op het voedsel zal lekken.

Let op: De pan en het voedsel zullen erg heet zijn. Afhankelijk van het soort voedsel dat in de friteuse kookt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.

- Wanneer een hoeveelheid voedsel gefrituurd is, is de heteluchtfriteuse klaar om een andere portie te frituren.

KOOKTIPS:

1. Kleinere hoeveelheden voedsel vereisen meestal een iets kortere kooktijd dan grotere.
2. Schudden van kleinere hoeveelheden voedsel halverwege de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt het ongelijk gebakken van de ingrediënten.
3. Voor een knapperig resultaat voegt u wat olie toe aan verse aardappelen. Bak uw ingrediënten enkele minuten na het toevoegen van de olie in de hetelucht friteuse.
4. Kook geen extreem vette ingrediënten zoals worsten, in de heteluchtfriteuse.
5. Snacks die in een oven kunnen worden gebakken, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gebakken.
6. Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en gemakkelijk te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere kooktijd dan zelfgemaakt deeg.
7. Plaats een bakvorm of ovenschaal in de frituurmand als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde ingrediënten wilt bakken.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
Het voedsel wordt na gebruik niet gaar.	Er was te veel voedsel in de mand.	Stop kleinere hoeveelheden voedsel in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur was te laag.	Stel de temperatuurtoets in op de juiste temperatuurstelling.
	De kooktijd was te kort.	Stel de timer in volgens de vereiste kooktijd.
Het voedsel is ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege de kooktijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frieten) moeten halverwege de kooktijd worden geschud.
De gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U heeft een soort snack gebakken die bedoeld is voor een traditionele frituurpan.	Gebruik ovensnacks of borstel licht wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er is te veel voedsel in de mand.	Vul het mandje niet verder dan de 'MAX'-aanduiding.
	De mand is niet juist in de pan geplaatst.	Duw de mand omlaag in de pan totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U kookt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse frituurt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindkookresultaat.
	De pan bevat vetresten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frieten worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U heeft de aardappelsticks niet goed gespoeld voordat u ze frituurt.	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frieten zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Het krokante van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij kleinere aardappelsticks voor een knappiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig het apparaat na elk gebruik.
2. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Tip: Haal de pan uit het apparaat om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

3. Reinig de pan en mand met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Opmerking: Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de pan en de frituurmand schoon te maken omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

Opmerking: als u de mand in een vaatwasser wilt reinigen, moet u eerst het handvat van de basis voor het mandbevestigingsstuk verwijderen. Nadat de mand is schoongemaakt en helemaal droog is, installeert u het handvat opnieuw op het mandbevestigingsstuk voordat u de schroef voor het volgende gebruik vastdraait. De pan mag niet in de vaatwasser.

4. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
5. U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil op de mand of de bodem van de pan zit, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel erin. Doe de mand in de pan en laat de pan en mand ongeveer 10 minuten weken.

OPSLAG

1. Koppel het apparaat los en laat het volledig afkoelen voordat u het opbergt. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Bewaar de heteluchtfriteuse op een droge plaats.

2. Plaats tijdens de opslag geen zware voorwerpen op de heteluchtfriteuse, omdat deze de heteluchtfriteuse kunnen beschadigen.
3. Het netsnoer kan eenvoudig op de spoel aan de achterkant van de friteuse worden gewikkeld.

AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid.

Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden.

Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre tout risque d'électrocution, n'immergez pas le câble, les prises ou le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, et ne les rincez pas sous le robinet.
4.  **ATTENTION** : Cet appareil électrique chauffe. Les surfaces autres que les surfaces fonctionnelles peuvent également atteindre des températures élevées. Puisque les températures sont perçues différemment par chacun, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Utilisez uniquement les poignées et les surfaces de préhension prévues à cet effet pour toucher l'appareil et utilisez des protections thermiques telles que des gants. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent refroidir suffisamment de temps avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le

- nettoyer. Laissez-le refroidir avant de fixer ou détacher des éléments. L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité. Pour le déconnecter, placez toutes les commandes sur « OFF », puis débranchez-le de la prise murale.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 7. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut entraîner des blessures.
 8. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
 9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
 10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que cuisinières à gaz, plaques chauffantes et fours.
 11. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments chauds.
 12. N'utilisez pas l'appareil autrement que pour l'usage auquel il est destiné.
 13. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont

supervisées et ont reçu des instructions sur la façon de l'utiliser en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ils ne doivent pas non plus nettoyer ou faire l'entretien de l'appareil, à moins d'être âgés de plus de 8 ans et être sous surveillance.

14. Maintenez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
15. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
16. Placez toujours les aliments à frire dans le panier/récipient de friture et évitez qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
17. Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée d'air et de sortie lorsque l'appareil est en marche.
18. Ne remplissez pas le récipient d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
19. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
20. N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés. Ne faites pas réparer ou remplacer le câble principal par une personne non autorisée à effectuer de telles procédures.
21. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

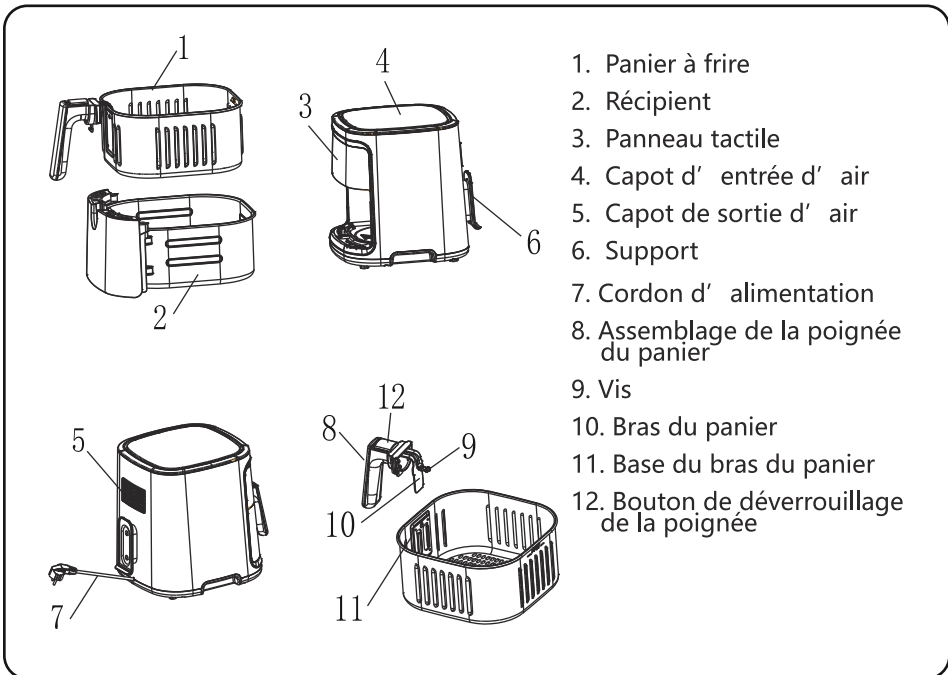
22. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, ainsi qu'au-dessus de l'appareil.
23. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
24. Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de l'appareil. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
25. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez qu'il arrête de fumer avant de retirer le récipient de l'appareil.
26. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide d'utilisation, la garantie devient invalide et nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.
27. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

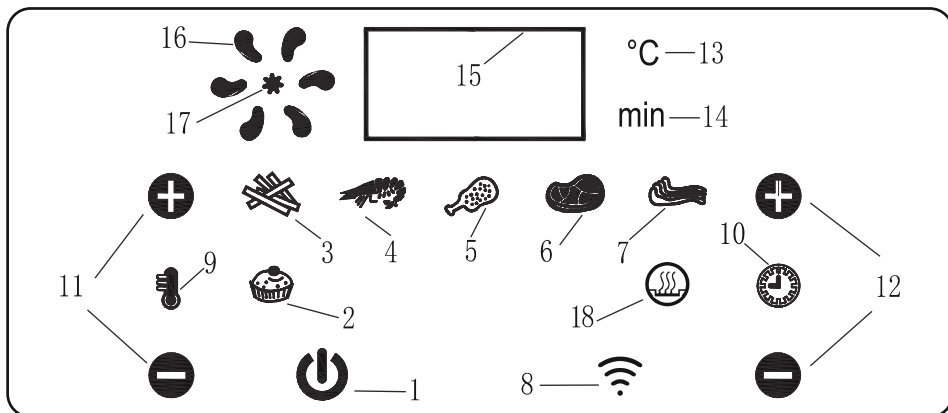
Modèle n°	S30201H92
Alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	1900W
Dimensions	416*318*346mm (L*I*h)
Capacité	7L
Fréquence de fonctionnement	2400-2483.5MHz
Transmission maximale	21dBm

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

SCHÉMA DE L' APPAREIL



FONCTIONS PRINCIPALES



1. BOUTON D'ALIMENTATION

Une fois l'appareil branché, il émettra un son "DI" et tous les indicateurs s'allumeront brièvement. Après cela, seul le bouton d'alimentation reste allumé et l'écran affiche "OFF". Cela indique que la friteuse est en mode veille.

Mettre l'appareil en mode veille: appuyez légèrement sur le bouton d'alimentation. L'écran affichera le réglage par défaut: 200°C, 18 minutes. Les autres boutons de fonctionnement seront illuminés en même temps.

Démarrage de l'appareil: Après avoir réglé le temps de cuisson et la température, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.

Éteindre l'appareil: appuyez sur le bouton d'alimentation pendant le processus de friture pour arrêter l'appareil. La friteuse cesse de fonctionner et revient en mode veille.

2-7. BOUTONS DE RECETTES

Les boutons de recettes vous permettent de définir automatiquement les réglages de cuisson pour sept aliments populaires. Une fois sélectionné, le bouton de recette correspondant clignote et la friteuse est automatiquement réglée sur le temps et la température par défaut pour cet aliment.

Remarque: ces paramètres sont des paramètres par défaut. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps et la température par défaut en fonction de la nature de vos ingrédients en utilisant les boutons de contrôle de temps et de température.

Bouton	Aliments	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (minutes)
2	Gâteaux	160	30
3	Pommes de terre	200	22
4	Crevettes	180	15
5	Poulet	200	22
6	Steak	180	15
7	Viande	180	20

8. INDICATEUR WI-FI**9. INDICATEUR DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE****10. INDICATEUR DE CONTRÔLE DU TEMPS****11. BOUTONS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE**

Les symboles + et – permettent d'augmenter ou diminuer la température de cuisson / maintien au chaud de 10 °C à chaque fois. Maintenir le bouton enfoncé permet de changer plus rapidement la température. La température varie sur la plage de 80°C à 200°C.

12. BOUTONS DE COMMANDE DE LA MINUTERIE DE CUISSON / MAINTIEN AU CHAUD

Les symboles + et - permettent d'augmenter ou diminuer le temps de cuisson / maintien au chaud (par incréments d'une minute). Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier rapidement le temps de cuisson. La plage de réglage est de 1 à 60 minutes.

13. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE**14. INDICATEUR DE TEMPS****15. AFFICHAGE****16. INDICATEUR DE VENTILATION**

Cela indique que le ventilateur fonctionne.

17. INDICATEUR DE CHAUFFAGE

Cela indique que l'élément chauffant fonctionne.

18. BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud et démarrez l'appareil. La friteuse fonctionnera en mode de maintien au chaud et le bouton correspondant clignotera. Le réglage par défaut est 80°C, 60 minutes. Vous pouvez également régler le temps de maintien au chaud et la température à l'aide des boutons de commande de temps et température.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez soigneusement le panier à frire et le récipient avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle sur une éponge non abrasive.
3. Essayez ensuite l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
4. **Avertissement:** lors de la première utilisation, la friteuse à air peut dégager une légère odeur. Cette odeur n'est pas nocive et disparaîtra après quelques minutes. Ceci est normal avec de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

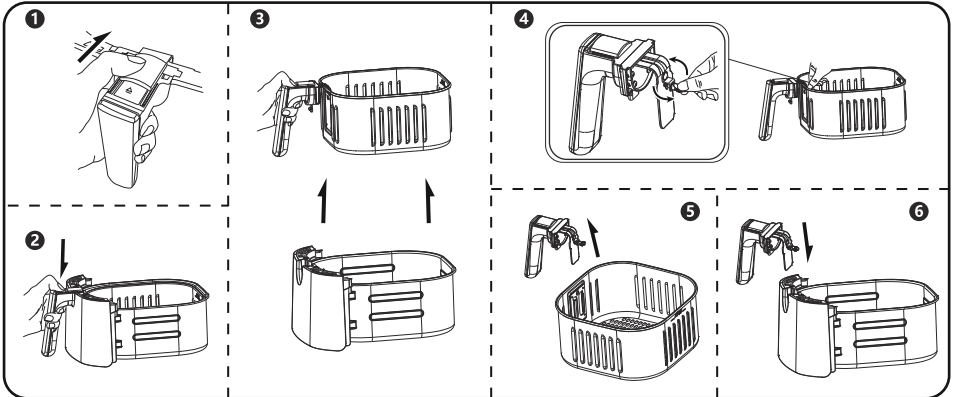
FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme. Ne posez rien dessus car cela perturberait le flux d'air et affecterait les résultats de friture.
2. Lorsque l'alimentation est connectée, la friteuse émettra un son. L'écran numérique s'allume brièvement. Après cela, seuls le bouton d'alimentation, l'indicateur WiFi et l'écran resteront allumés, indiquant que la friteuse est en

mode veille.

- Retirez délicatement le récipient de la friteuse. Placez le panier dans le récipient puis mettez les ingrédients dans le panier.
- Faites glisser le récipient dans la friteuse.

Remarque: vous pouvez également assembler la poignée du panier directement sur le récipient pour la friture sans panier. Pour cela, dévissez la vis située sur le bras du panier pour le détacher de sa base et vissez-la sur le récipient.



Attention: Ne touchez pas l'intérieur du récipient ou du panier dans les 30 minutes après l'utilisation car ils deviennent très chauds. Utilisez toujours la poignée fournie pour tenir le récipient.

- Déterminez le temps et la température de cuisson requis selon les aliments à frire (voir FONCTIONS PRINCIPALES).
- Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson. Pour les remuer, retirez le récipient de la friteuse à l'aide de la poignée et remuez-le doucement. Ensuite, remettez le récipient dans la friteuse.

La technologie à air rapide réchauffe instantanément l'intérieur de l'appareil. Pour cette raison, retirez le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil ne perturbe pas le processus de cuisson.

Attention: N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage de la poignée lorsque vous remuez les aliments.

- Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, cela signifie que le temps de cuisson réglé est atteint. Utilisez la poignée pour retirer le récipient de l'appareil.
- Vérifiez si les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, glissez simplement à nouveau le récipient dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le récipient de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ensuite, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors du récipient. Videz le panier dans un plat ou sur une assiette.

Attention: Ne retournez pas le panier avec le récipient toujours attaché, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond du récipient coulerait sur les aliments.

Prudence: Le récipient et les aliments seront très chauds. Selon le type d'aliment utilisé, de la vapeur peut s'échapper du récipient.

- Lorsqu'une série d'aliments est prête, la friteuse est instantanément prête pour la cuisson d'une nouvelle série.

CONSEILS DE CUISSON

1. Les petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les plus grandes.
2. Remuer les aliments à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter des aliments non frits.
3. Ajoutez de l'huile sur les pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
4. Ne faites pas cuire des ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
5. Les collations pouvant être cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse à air chaud.
6. Utilisez de la pâte préparée pour cuire rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
7. Placez un plat à gratin ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L' appareil n' est pas branché.	Branchez la friteuse dans une prise murale mise à la terre.
Les aliments frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	Vous avez placé une quantité excessive de nourriture dans le panier.	Placez de plus petites séries d' aliments dans le panier. Les fritures de plus petites séries sont plus uniformes.
	Vous avez choisi une température trop basse.	Réglez la température sur la température appropriée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson approprié.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les aliments qui sont couverts ou qui se croisent entre eux (comme les frites) doivent être remués durant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous utilisez des snacks pour la cuisson en friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou mettez dessus un petit peu d' huile pour un résultat plus croustillant.
Le récipient ne s' insère pas correctement dans la friteuse.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	La quantité de nourriture ne doit pas dépasser la marque « MAX ».
	Le panier n' est pas bien positionné dans le récipient.	Poussez le panier dans le récipient jusqu' à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s' échappe de la friteuse.	Vous préparez des aliments gras.	En cuisant des aliments gras, une grande quantité d' huile est accumulée dans le récipient de cuisson. L' huile produit de la fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d' habitude. Cela ne nuit pas à la friteuse ou au résultat final.
	Le récipient de cuisson a encore des résidus de graisse de l' utilisation précédente.	La fumée blanche est provoquée par la graisse qui se réchauffe dans le récipient de cuisson. Assurez-vous de nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément.	Vous n' utilisez pas le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu' elles conservent la fermeté pendant la cuisson.
	Vous n' avez pas bien lavé les pommes de terre avant de les frire.	Lavez bien les pommes de terre pour éliminer l' amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les pommes de terre avant d' ajouter de l' huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un petit peu plus d' huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Retirez la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Conseil: retirez le récipient de l'appareil pour aider la friteuse à refroidir plus rapidement.

3. Nettoyez le récipient et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque: N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le récipient et le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Remarque: Si vous souhaitez nettoyer le panier au lave-vaisselle, détachez d'abord la poignée. Une fois le panier nettoyé et complètement sec, réinstallez la poignée et serrez la vis pour la prochaine utilisation. Le récipient ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 5. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
- Conseil:** Si des restes sont collés au panier ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans le récipient et laissez tremper le tout pendant environ 10 minutes.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.
Stockez l' appareil dans un endroit sec.
2. Ne placez aucun objet lourd sur la friteuse pendant son stockage, cela pourrait l'endommager.
3. Le cordon d'alimentation peut être enroulé sur le support à l'arrière de la friteuse pour un rangement facile.

RECYCLAGE



En tant que fabricant responsable, nous nous soucions de l'environnement. Pour cette raison, nous vous invitons à suivre la procédure d' élimination appropriée pour l' appareil et les matériaux d' emballage. Cela contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que celles-ci soient recyclées de manière à protéger la santé et l'environnement.

Vous devez éliminer cet appareil et son emballage conformément aux lois et règlements en vigueur.


Puisqu' ils contiennent des composants électroniques, l'appareil et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint sa fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur l'élimination et le recyclage. L'appareil doit être amené à votre point de collecte local pour recyclage. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE: 2 ANS

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, sempre devem ser seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções. Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, os plugues ou a carcaça que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento em água ou enxágue-os com água corrente.
4.  **AVISO:** Este aparelho elétrico possui uma função de aquecimento. Superfícies diferentes das superfícies funcionais também podem atingir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser usado com CUIDADO. Use apenas as alças e as superfícies de aperto fornecidas para esse fim para tocar no equipamento e use proteção contra o calor, como luvas. Superfícies diferentes das superfícies de preensão pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.
5. Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza.

Deixe esfriar antes de prender ou desmontar as peças. O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para ser manuseado ou limpo com segurança. Para desconectar, gire qualquer controle para 'OFF' e remova o plugue da tomada.

6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar perigos.
7. O uso de acessórios não é recomendado pelo fabricante do aparelho e pode causar ferimentos.
8. Não use o aparelho ao ar livre.
9. Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
10. Não coloque o aparelho em cima ou perto de queimadores a gás ou elétricos quentes ou em um forno aquecido.
11. Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho contendo alimentos quentes.
12. Não use o aparelho além do uso pretendido.
13. Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas e

tiverem recebido instruções sobre como usá-lo com segurança e entender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem limpar ou realizar manutenção do usuário, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

14. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
15. Os aparelhos não devem ser operados por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
16. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto/panela de fritos e evite que estes entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
17. Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o aparelho estiver em operação.
18. Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
19. Nunca toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em operação.
20. Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, no cabo de alimentação ou em outras partes. Não tenha o cabo principal fixo ou substituído por qualquer pessoa não autorizada para executar esses procedimentos.
21. Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
22. Não coloque o aparelho contra uma parede

ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais, bem como acima do aparelho.

23. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
24. Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao remover a panela do aparelho. Quaisquer superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
25. Desconecte imediatamente o aparelho se houver fumo escuro saindo dele. Espere que ele pare de fumar antes de remover a panela do aparelho.
26. Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia se tornará inválida e poderemos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
27. Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros

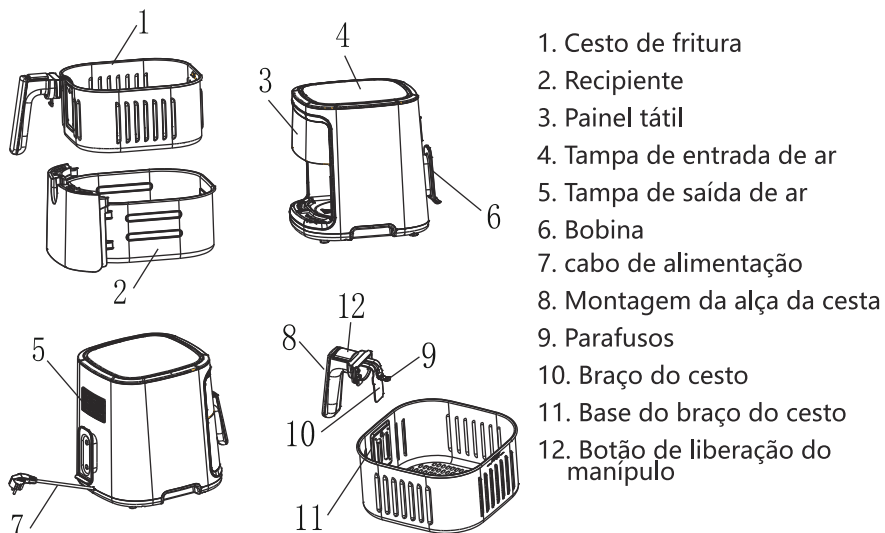
ambientes residenciais;
- Ambientes tipo cama e pequeno almoço

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

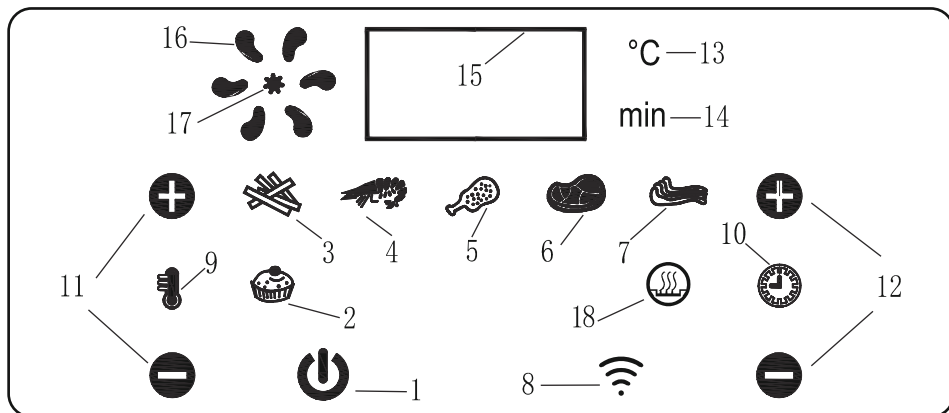
Modelo No.	S30201H92
Fonte de energia	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo de energia	1900W
Dimensões	L416*W318*H346mm
Capacidade	7L
Frequência operacional	2400-2483.5MHz
Máximo transmitido	21dbm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

VISÃO GERAL DO PRODUTO



FUNÇÕES PRINCIPAIS



1. BOTÃO LIGA / DESLIGA

Depois que a fonte de alimentação estiver conectada, a campainha emitirá um som "DI", todos os indicadores irão iluminar brevemente. Depois disso, apenas o botão liga / desliga permanece iluminado e a tela será exibida "Desligado". Isso indica que a fritadeira está no modo de suspensão.

Coloque o aparelho no modo de espera: toque levemente no botão liga / desliga. O visor mostrará a configuração padrão de 200 °C, 18 minutos. Os outros botões de operação acenderão ao mesmo tempo.

Iniciar o dispositivo: Depois de definir a hora e a temperatura, toque no botão liga / desliga novamente para iniciar o dispositivo.

Desligue o dispositivo: toque no botão liga / desliga durante o processo de fritura para desligar o aparelho. A fritadeira para de funcionar e volta ao modo de suspensão.

2-7. BOTÃO DE RECEITA

O botão de receita permite definir automaticamente as condições de cozimento para sete opções de alimentos populares. Depois de selecionado, o botão correspondente da receita piscará e a fritadeira será ajustada no tempo e temperatura padrão.

Nota: Essas configurações são as configurações padrão. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos predeterminar a melhor configuração para todos os ingredientes. Pode aumentar ou diminuir o tempo e a temperatura padrão de acordo com a natureza de seus ingredientes usando o botão de controle de tempo / temperatura.

Ítems	Ingredientes	Temperatura predefinida (°C)	Tempo padrão (minutos)
2	Bolo	160	30
3	Batatas	200	22
4	Camarão	180	15
5	Frango	200	22
6	Bife	180	15
7	Carne	180	20

8. INDICADOR WIFI**9. INDICADOR DE CONTROLE DE TEMPERATURA****10. INDICADOR DE CONTROLE DO TEMPO****11. BOTÕES DE CONTROLE DE TEMPERATURA**

Os símbolos + e - aumentam ou diminuem a temperatura de cozinhar / manter quente em 10 °C cada vez. Manter o botão pressionado mudará rapidamente a temperatura. O controle de temperatura varia de 80 °C -200 °C.

12. COZINHAR / MANTER OS BOTÕES DE CONTROLE DO TIMER QUENTE

Os símbolos + e - permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozinhar / manter quente (em incrementos de um minuto). Manter o botão pressionado altera rapidamente o tempo de cozimento. O intervalo de tempo é de 1 a 60 minutos.

13. INDICADOR DE TEMPERATURA**14. INDICADOR DE TEMPO****15. VISOR****16. INDICADOR DE VENTILADOR**

Isso indica que o ventilador está funcionando.

17. INDICADOR DE AQUECIMENTO

Isso indica que o elemento de aquecimento está a funcionar.

18. MANTENHA O BOTÃO QUENTE

Toque no botão manter quente e inicie o dispositivo. A fritadeira funcionará no modo manter quente e o botão manter quente piscará. A configuração padrão é 80 °C, 60 minutos. Também pode ajustar o tempo e a temperatura de aquecimento usando o botão de controle de tempo / temperatura.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe bem o cesto e a panela com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe a parte interna e externa do produto com um pano húmido.
4. Aviso: Na primeira utilização, a fritadeira pode emitir um leve odor. Este odor não é prejudicial e desaparecerá após alguns minutos. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Não afeta a segurança do seu aparelho.

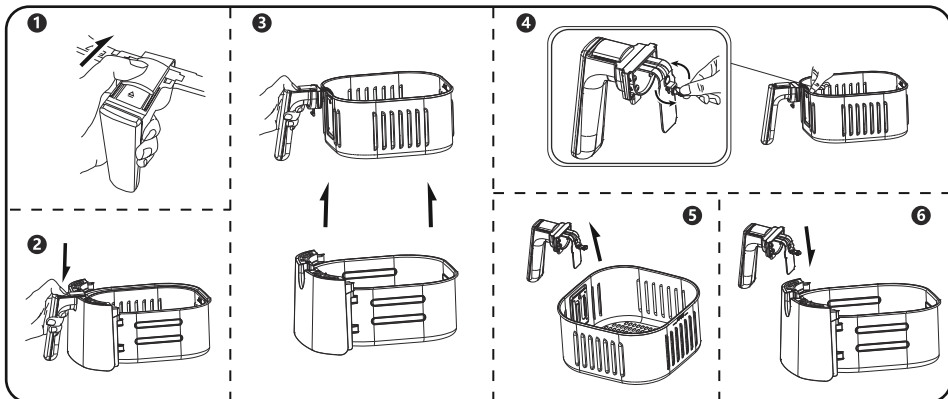
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque a fritadeira em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque nada em cima da fritadeira, pois isso interromperá o fluxo de ar e afetará os resultados.
2. Quando a energia estiver conectada, a fritadeira fará um som DI. A tela digital acenderá brevemente. Depois disso, apenas o botão liga / desliga, o indicador

WiFi e a tela permanecerão iluminados. Isso indica que a fritadeira está no modo de suspensão.

3. Coloque a cesta na panela. Puxe cuidadosamente a panela da fritadeira para fora da fritadeira. Coloque os ingredientes na cesta.
4. Deslize a panela da fritadeira de volta para a fritadeira.

Nota: Também pode montar a alça da cesta na panela diretamente para fritar sem o uso da cesta (desaparafuse o parafuso no braço da cesta para soltar a alça da cesta da base do braço da cesta e parafuse-a na panela.)



Cuidado: Não toque no interior da panela ou cesto da fritadeira dentro de 30 minutos de uso, pois eles ficam muito quentes. Sempre use a alça fornecida para segurar a panela.

5. Determine o tempo de cozimento e a temperatura necessários para os ingredientes que estão sendo fritos (consulte FUNÇÕES PRINCIPAIS).
6. Alguns alimentos exigem agitação no meio do tempo de cozimento. Para agitar os alimentos, retire a panela da fritadeira usando a alça e agite-a com cuidado. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira. A tecnologia de ar rápido pode reaquecer instantaneamente o ar dentro do aparelho. Como tal, remover a panela do dispositivo durante o processo de fritura com ar quente não atrapalha o processo de cozimento.

Cuidado: Não pressione o botão de liberação da alça durante a agitação.

7. Quando ouvir a campainha do timer, o tempo de cozimento ajustado foi atingido. Use a alça para remover a panela do aparelho.
8. Verifique se os alimentos estão bem cozidos. Caso contrário, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o temporizador por mais alguns minutos.
9. Para remover alimentos (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira e coloque-a em uma superfície resistente ao calor. Em seguida, pressione o botão de liberação do cesto e levante o cesto para fora da panela. Esvazie a cesta em uma tigela ou em um prato.

Cuidado: Não vire a cesta de cabeça para baixo com a panela ainda acoplada a ela, pois qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da panela vazará sobre os alimentos.

Cuidado: A panela e a comida estarão muito quentes. Dependendo do tipo de alimento que cozinhou na fritadeira, o vapor pode escapar da panela.

10. Quando um lote de comida estiver pronto, a fritadeira de ar quente estará instantaneamente pronta para cozinhar outro lote.

DICAS DE COZINHA

1. Quantidades menores de comida geralmente requerem um tempo de cozimento um pouco menor do que volumes maiores.
2. Agitar pequenas quantidades de comida na metade do tempo de cozimento otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual.
3. Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos depois de adicionar o óleo.
4. Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
5. Qualquer lanche que possa ser cozido no forno também pode ser cozido na fritadeira.
6. Use massa pré-fabricada para cozinhar lanches recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de cozimento menor do que a massa caseira.
7. Coloque uma assadeira ou forno no cesto da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira não funciona.	O aparelho não está conectado.	Ligue a ficha a uma tomada de terra.
A comida não é cozida após a operação.	Havia muita comida na cesta.	Coloque pequenas quantidades de comida na cesta. Quantidades menores são fritas de maneira mais uniforme.
	A temperatura definida estava muito baixa.	Coloque a chave de temperatura na configuração de temperatura apropriada.
	O tempo de cozimento foi muito curto.	Defina o temporizador para o tempo de cozimento necessário.
A comida frita de forma irregular na fritadeira de ar quente.	O tempo de cozimento foi muito curto.	Os ingredientes que estão em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser sacudidos na metade do tempo de cozimento.
Lanches fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Certos tipos de alimentos precisam ser sacudidos na metade do tempo de cozimento.	Use lanches no forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os lanches para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a panela corretamente no aparelho.	Há muita comida na cesta.	Não encha a cesta além do indicador "MAX".
	O cesto não está colocado corretamente na panela.	Empurre a cesta para dentro da panela até ouvir um clique.
A fumaça branca sai do aparelho.	está cozinhando ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vaza na panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final do cozimento.
	A panela contém resíduos de graxa de uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da graxa na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
As batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira de ar quente.	não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
	não enxaguou bem os palitos de batata antes de fritá-los.	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido da parte externa dos palitos.
As batatas fritas não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Seque os palitos de batata corretamente antes de adicionar o óleo.
		Corte pequenos palitos de batata para obter um resultado mais crocante
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais nítido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o aparelho após cada uso.
2. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de limpá-lo.
Dica: Remova a panela do aparelho para ajudar a fritadeira a arrefecer mais rapidamente.
3. Limpe a panela e o cesto com água quente, um pouco de detergente para a louça e uma esponja não abrasiva.
Nota: Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a panela e o cesto de fritar, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
Nota: Se deseja limpar a cesta na máquina de lavar louça, primeiro desconecte o componente da alça da base do braço da cesta. Depois que o cesto estiver limpo e completamente seco, reinstale o conjunto da alça na base do braço do cesto antes de apertar o parafuso para a próxima utilização. A panela não pode ser lavada na máquina de lavar louça.
4. Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
5. pode usar líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.
Dica: Se a sujidade estiver grudada no cesto ou no fundo da panela, encha a panela com água quente com um pouco de detergente. Coloque a cesta na panela e deixe a panela e a cesta de molho por aproximadamente 10 minutos.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe arrefecer completamente antes de guardar. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.
Guarde a fritadeira em local seco.
2. Não coloque itens pesados sobre a fritadeira durante o armazenamento, pois isso pode danificá-la.
3. O cabo de alimentação pode ser enrolado na bobina na parte traseira da fritadeira para facilitar o armazenamento.

DISPOSIÇÃO



Como revendedor responsável, nos preocupamos com o meio ambiente. Portanto, recomendamos que siga os procedimentos corretos de descarte do aparelho e de seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.

deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentos locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, ele e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando chegar ao fim de sua vida útil.


Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre suas opções de descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado ao seu centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos gratuitamente.

GARANTIA: 2 ANOS

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:

1. Olvasson el minden utasítást. Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
2. Ne érintse meg a forró felületeket.
3. Az áramütés elkerülése érdekében a hálózati kábelt, a csatlakozót, vagy a készülék bármelyik, elektromos alkatrészt vagy fűtőegységet tartalmazó részét ne merítse vízbe és ne öblítse folyóvíz alatt.
4.  **FIGYELEM:** ez az elektromos készülék fűtőegységet tartalmaz. A fűtőegységen kívül más felületek is erősen felmelegedhetnek. Mivel minden ember másképp érzékeli a hőmérsékletet, a készülékkel ÓVATOSAN kell bánni. A készüléket csak a fogantyúknál és a megfogófelületeknél érintse meg, és használjon hővédő kesztyűt. A megfogófelületen kívüli felületek lehűléséhez idő kell, és csak utána szabad megérinteni őket.
5. A készüléket mindig csatlakoztassa le a hálózati feszültségről, ha nincs használatban, vagy tisztítani szeretné. Az alkatrészek leválasztása vagy

visszaillesztése előtt hagyja lehűlni a készüléket. A készülék körülbelül 30 perc alatt hűl le annyira, hogy biztonságosan kezelhető vagy tisztítható legyen. Az elektromos hálózatról való lecsatlakoztatáskor fordítsa az „OFF” helyzetbe bármelyik beállítást, majd húzza ki a csatlakozódugaszt a fali aljzatból.

6. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával, vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
7. A gyártó nem javasolja kiegészítők használatát, mert ezek sérülést okozhatnak.
8. Ne használja kültéren a készüléket.
9. Ne hagyja, hogy a hálózati kábel lelógjon az asztal vagy a pult szélén, vagy forró felülettel érintkezzen.
10. Ne helyezze forró gázégő vagy elektromos főzőlap közelébe, illetve működő sütőbe.
11. Forró élelmiszert tartalmazó készülék mozgatása esetén rendkívül óvatosan járjon el.
12. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
13. Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező

személyek is használhatják, amennyiben felügyelik őket, vagy a készülék biztonságos használatát ismertették és megértették velük a veszélyeit. Gyermek nem játszhat a készülékkel. Gyermek csak megfelelő felügyelet mellett tisztíthatják vagy tarthatják karban a készüléket.

- 14.A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, valamint annak kábelétől.
- 15.A készüléket ne használja külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- 16.A sütni kívánt hozzávalókat mindig helyezze a sütőkosárba/-edénybe, és ügyeljen rá, hogy ez ne érintkezzen a fűtőelemekkel.
- 17.A készülék működése közben ne fedje le a levegőbemeneti és -kimeneti nyílásokat.
- 18.Az edénybe ne öntsön túl sok olajat, mert ez tűzveszélyes.
- 19.Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
- 20.Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábele, hálózati dugasa vagy más része sérült. A készülék hálózati kábelét csak ilyen munkára képesített személy javíthatja vagy cserélheti.
- 21.Nedves kézzel ne csatlakoztassa a hálózati feszültségre és ne üzemeltesse a készüléket.

22. A készülék ne érintkezzen a fallal vagy más készülékkal. A készülék felett, a hátoldala és az oldalai mellett hagyjon legalább 10 cm szabad helyet.
23. Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
24. A forrólevegős sütés közben forró gőz távozik a levegőkimeneteken. Arcát és kezét tartsa biztonságos távolságban a gőztől és a levegőkimenetektől. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor az edényt kiveszi a készülékből. Használat közben a megérinthető részek felforrósodhatnak.
25. Ha a készülékből sötét füst távozik, azonnal csatlakoztassa le a hálózati feszültségről. Az edényt csak akkor vegye ki a készülékből, ha a füstképződés megszűnt.
26. A készülék helytelen vagy kereskedelmi, illetve fél-kereskedelmi célú, a jelen utasításoknak nem megfelelő használata esetén a jótállás megszűnhet, és a gyártó minden felelősséget elháríthat a keletkezett károkkal kapcsolatban.
27. A készülék háztartási, vagy ahhoz hasonló használatra alkalmas, mint például:
- személyzeti konyha üzletben, irodában és más munkakörnyezetben;
 - vidéki házban;
 - hotel, motel és más lakóterületi jellegű környezetben;

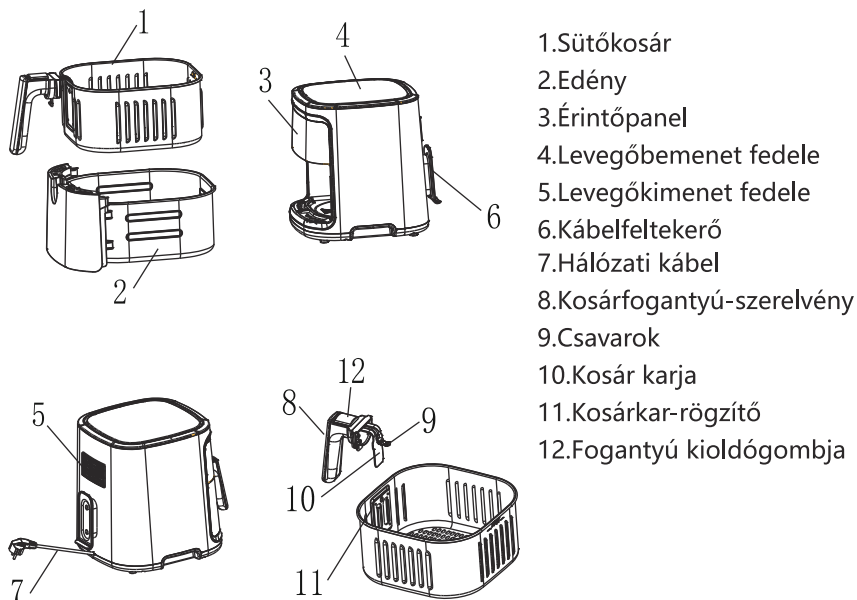
- Bed and breakfast típusú környezetben.

MŰSZAKI ADATOK

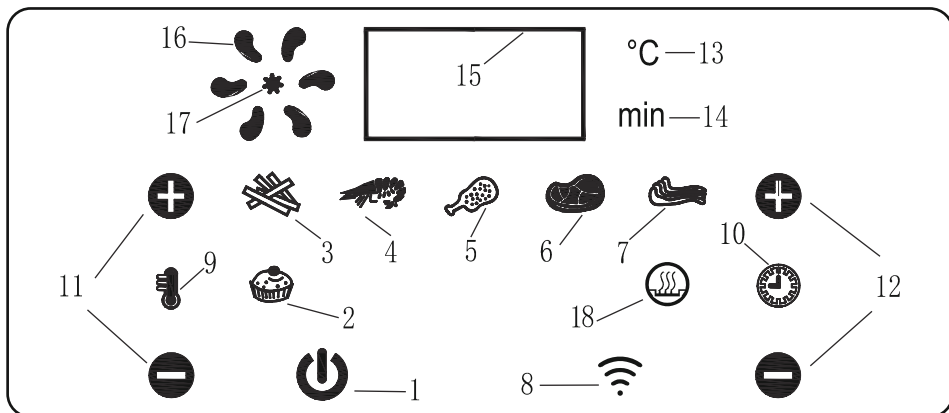
Modellszám	S30201H92
Tápfeszültség	220-240V ~ 50/60Hz
Teljesítményfelvétel	1900 W
Méretek	hossz: 416, szélesség:318, magasság: 346 mm
Úrtartalom	7 l
Működési frekvencia	2400-2483.5 MHz
Legnagyobb átviteli teljesítmény	21 dBm

A műszaki adatok és a kialakítás előzetes értesítés nélkül változhatnak.

ÁTTEKINTÉS



FŐ FUNKCIÓK



1. BEKAPCSOLÓ GOMB

A tápegység csatlakoztatása után "DI" hangjelzés hallható és az összes kijelző rövid időre kigyullad. Ezt követően csak a bekapcsológomb világít, és a kijelzőn az "OFF" felirat jelenik meg. Ez azt jelzi, hogy a légsütő alvó üzemmódban van.

A készülék készenléti állapotba kapcsolása: érintse meg a bekapcsoló gombot. A kijelző az alapértelmezett beállítást mutatja: 200 °C és 18 perc. A többi kezelőgomb megvilágítása is bekapcsolódik.

A készülék elindítása: az idő és a hőmérséklet beállítása után érintse meg a bekapcsoló gombot és a készülék üzemelni kezd.

A készülék kikapcsolása: sütés közben a bekapcsoló gombot megérintve a készülék leáll. A készülék működése leáll és visszatér az alvó üzemmódba.

2-7. RECEPT-GOMB

A recept-gombbal automatikusan beállíthatja hét általánosan kedvelt étel elkészítését. A kiválasztott recept-gomb villog, a készülék pedig beállítja a hozzá tartozó alapértelmezett időt és hőmérsékletet.

Megjegyzés: ezek a beállítások az alapértelmezett beállítások. Mivel az összetevők származási helye, mérete, alakja és márkája változhat, nem lehet előre meghatározni a minden összetevőre vonatkozóan legjobb beállítást. Az idő- és hőmérsékletbeállító gombbal az összetevőknek megfelelően megváltoztathatja az alapértelmezett időt és hőmérsékletet.

Items	Összetevő	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Alapértelmezett idő (perc)
2	Torta	160	30
3	Burgonya	200	22
4	Garnélarák	180	15
5	Csirke	200	22
6	Steak	180	15
7	Hús	180	20

8. WIFI-JELZŐ**9. HŐMÉRSÉKLET-BEÁLLÍTÓ JELZŐFÉNYE****10.IDŐBEÁLLÍTÓ JELZŐFÉNYE****11.HŐMÉRSÉKLETBEÁLLÍTÓ GOMBOK**

A + és – gomb minden megnyomásra 10 °C-kal növeli vagy csökkenti a sütési/melegen tartási hőmérsékletet. A gombot nyomva tartva a hőmérséklet gyorsan változik. A hőmérséklet 80 °C és 200 °C között szabályozható.

12.IDŐBEÁLLÍTÓ GOMBOK

A + és – gombbal a sütési/melegen tartási időt egy perces lépésekben lehet növelni vagy csökkenteni. A gombot nyomva tartva a sütési idő gyorsan változik. Az idő 1 és 60 perc között állítható.

13.HŐMÉRSÉKLETKIJELZŐ**14.IDŐKIJELZŐ****15.KIJELZŐ****16.VENTILÁTOR-KIJELZŐ**

Azt jelzi, hogy a ventilátor működik.

17.FŰTÉSJELZŐ

Azt jelzi, hogy a fűtőegység működik.

18.MELEGEN TARTÁS GOMB

A készülék elindításához tartsa nyomva a melegen tartás gombot. A készülék melegen tartás üzemmódban kezd működni, és a melegen tartás gomb villog. Az alapértelmezett beállítás: 80 °C, 60 perc. A melegen tartás idejét és hőmérsékletét az idő- és hőmérsékletbeállító gombbal módosítani lehet.

A HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- 1.Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2.Meleg vízzel, mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal tisztítsa meg az edényt és a sütőkosarat.
- 3.Nedves ruhával törölje át a készülék belsejét és külsejét.
- 4.Figyelem: az első bekapcsolás után a készülék enyhe szagot bocsáthat ki. Ez a szag nem káros, és pár perc múlva eltűnik. Ez a jelenség minden fűtőkészülék esetében normális. Nem befolyásolja a készülék biztonságát.

HASZNÁLATI ELŐÍRÁSOK

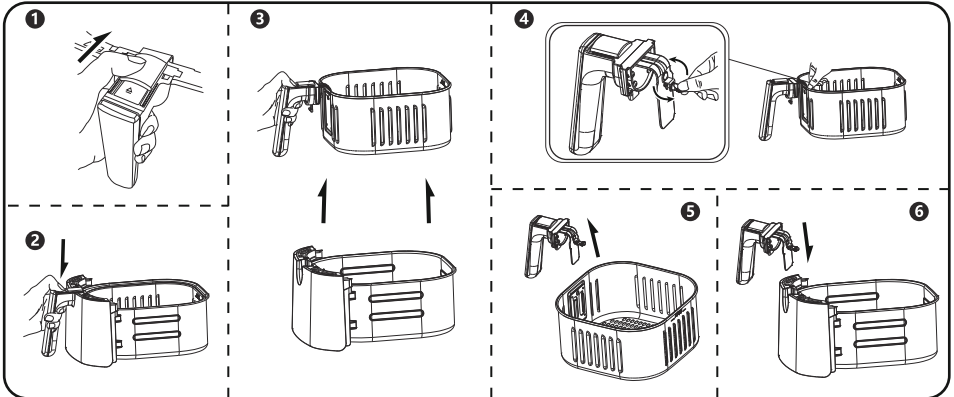
- 1.A sütőt stabil, vízszintes és sík felületen helyezze el. Ne tegyen semmit a készülék tetejére, mert ekkor megszakad a levegő áramlása, és ez befolyásolja a sütés eredményét.
2. Az áramforrás csatlakoztatásakor a légkeveréses sütő DI hangot ad. A digitális képernyő rövid időre felvillan. Ezt követően csak a bekapcsológomb, a

WiFi-kijelző és a kijelző fog világítani. Ez azt jelzi, hogy a légkeveréses sütő alvó üzemmódban van.

3.A kosarat tegye az edénybe. Az edényt óvatosan húzza ki a készülékből. Az összetevőket tegye a kosárba.

4.Az edényt tolja vissza a készülékbe.

Megjegyzés: a kosár fogantyúját közvetlenül az edényre is erősítheti, a kosár használata nélkül (csavarozza ki a fogantyú csavarját, vegye le a fogantyút a kosárról, és csavarozza az edényre).



Vigyázat: a készülék használatának befejezése után 30 percig ne érintse meg az edény vagy a kosár belsejét, mert ezek nagyon forrók. Az edény mozgatásához mindig a mellékelt fogantyút használja.

5.Határozza meg a felhasznált összetevők számára szükséges sütési időt és hőmérsékletet (lásd: FŐ FUNKCIÓK).

6.Néhány élelmiszer esetén a sütési idő felénél meg kell rázni az edényt. Ehhez a fogantyú használatával húzza ki az edényt a készülékből, és finoman rázza meg. Ezután tolja vissza az edényt a készülékbe. A gyors levegőforgatásos technológia gyorsan ismét felmelegíti a készülék belsejének levegőjét. Ezért a sütési folyamatot nem zavarja meg, ha közben kivesszük az edényt.

Vigyázat: rázás közben ne nyomja meg a fogantyú kioldógombját.

7.Az időzítő hangjelzése azt jelenti, hogy a beállított sütési idő lejárt. A fogantyút használva vegye ki az edényt a készülékből.

8.Ellenőrizze, hogy az étel átsült-e. Ha nem, egyszerűen tolja vissza az edényt és az az időzítőn állítson be néhány pernyi további sütést.

9.Az étel (pl. sült krumpli) eltávolításához húzza ki az edényt a készülékből és helyezze hóálló felületre. Ezután nyomja meg a kosárkioldó gombot és a kosarat emelje ki az edényből. A kosár tartalmát ürítse ki egy tálba vagy tányérra.

Vigyázat: Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, ha az még az edényben van, mert az edény alján esetleg összegyűlt olaj az ételre folyhat.

Vigyázat: az edény és az étel nagyon forró. A forrólevegős sütőben sült étel típusától függően gőz távozhat az edényből.

10.Ha egy adag étel elkészült, a forrólevegős sütő azonnal készen áll a következő adag megsütésére.

SÜTÉSI TANÁCSOK

1. Kisebb mennyiségű élelmiszerhez kissé rövidebb sütési időt használjon, mint a nagyobb mennyiségűhöz.
2. Ha kisebb mennyiségű élelmiszert a sütési idő felénél megrázza, akkor az eredmény jobb lesz, és az egyenetlen sütést is megakadályozza.
3. Ha a nyers burgonyához kevés olajat ad, az eredmény ropogós lesz. Az összetevők sütését pár perccel az olaj hozzáadása után kezdje meg.
4. A forrólevegős sütőben ne süssön nagyon zsíros ételeket, például kolbászt.
5. Minden ételt, amit sütőben lehet sütni, a forrólevegős sütőben is meg lehet sütni.
6. A töltött ételek gyors és egyszerű sütéséhez használjon előregyártott tésztát. Az előregyártott tészta sütési ideje rövidebb, mint a házilag készített tésztaé.
7. Torta/pite sütéséhez, vagy törekeny/töltött ételekhez használjon sütőedényt vagy tortaformát a kosárban.

HIBABEHATÁROLÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A forrólevegős sütő nem működik.	A készülék nem csatlakozik a hálózati feszültségre.	A hálózati csatlakozót dugja egy földelt hálózati csatlakozóba.
A sütési idő letelte után az étel nem sült meg.	Túl sok élelmiszer volt a kosárban.	Tegyen kevesebb élelmiszert a kosárba. A kisebb mennyiség egyenetlesebben sül meg.
	A beállított hőmérséklet túl kicsi volt.	A beállítógombokkal állítson be megfelelő hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid volt.	Az időzítőt állítsa a szükséges sütési időre.
Az étel nem egyenetlenül sült meg a forrólevegős sütőben.	Bizonyos típusú élelmiszereket a sütési idő felénél meg kell rázni.	A felül, vagy egymáson elhelyezkedő összetevőket (pl. burgonya) a sütési idő felénél meg kell rázni.
A sült snackek nem ropogósak a sütés végén.	Olyan snacket használt, amit hagyományos olajsütőben kell sütni.	Sütőben süthető snackeket használjon, vagy ecsetelje meg a tetejüket olajjal, hogy ropogósabbak legyenek.
Nem lehet megfelelően betolni az edényt a készülékbe.	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	A kosárba helyezett étel mennyisége ne haladja meg a MAX jelölésű szintet.
	A kosár nem megfelelően helyezkedik el az edényben.	A kosarat kattanásig nyomja bele az edénybe.
Fehér füst távozik a készülékből.	Zsíros összetevőket süt.	Ha a készülékben zsíros összetevőket süt, akkor nagy mennyiségű zsír vagy olaj kerül az edénybe. Ez fehér füstöt eredményez, és az edény a szokásosnál jobban felmelegedhet. A jelenség nincs hatással a készülékre és a sütés végeredményére.
	Az edényben zsír vagy olaj maradt az előző sütés után.	Az edényben felmelegedő zsír vagy olaj fehér füstöt okoz. Minden használat után megfelelően tisztítsa meg az edényt.
A friss étel nem egyenetlenül sült meg a forrólevegős sütőben.	Nem a megfelelő típusú burgonyát használta.	Használjon friss burgonyát, és gondoskodjon róla, hogy a sütés közben ne mozogjanak.
	A sütés előtt nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat.	A burgonyahasábokat megfelelően le kell öblíteni, hogy a külsejükön található keményítő ne maradjon rajtuk.
A sült burgonya nem ropogós a sütés végén.	A ropogósság az olaj és a víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt megfelelően szárítsa meg a burgonyahasábokat.
		A ropogósabb eredmény eléréséhez vágjon kisebb burgonyahasábokat.
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá kissé több olajat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
2. Húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból, és a tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Tanács: a gyorsabb lehűlés érdekében vegye ki az edényt a készülékből.

3. Az edényt és a kosarat meleg vízzel, kevés mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal tisztítsa meg.

Megjegyzés: az edény és a kosár tisztításához ne használjon fémből készült eszközt vagy súrolószert, mert ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.

Megjegyzés: ha a kosarat mosogatógépben tisztítja, előzőleg vegye le róla a fogantyút. A kosár megtisztítása és teljes megszáradása után, a következő használat előtt tegye vissza a fogantyút a kosárra és húzza meg a csavart. Az edényt nem lehet mosogatógépbe tenni.


4. A készülék külsejét nedves ruhával törölje le.
5. A maradék szennyeződés eltávolításához zsíroldő folyadékot lehet használni.

Tanács: Ha a kosáron vagy az edény alján szennyeződés maradt, töltsen meg az edényt meleg, mosogatószeres vízzel. A kosarat tegye az edénybe, és hagyja ázni kb. 10 percig.

TÁROLÁS

1. A tárolás előtt csatlakoztassa le a készüléket a hálózati feszültségről és hagyja teljesen lehűlni. Minden alkatrész legyen tiszta és teljesen száraz. A forrólevegős sütőt száraz helyen tárolja.
2. A tárolás során ne helyezzen nehéz tárgyat a forrólevegős sütő tetejére, mert ezzel megrongálhatja.
3. A hálózati kábelt tároláskor a kábelfeltekerőre lehet feltekerni.

HULLADÉKKEZELÉS

	<p>Felelős viszonteladóként nagy gondot fordítunk a környezetre. Ezért arra biztatjuk Önt, hogy a készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a megfelelő eljárásokkal végezze. Ezzel segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az így kezelt hulladék ne károsítsa az emberi egészséget és a környezetet.</p> <p>A készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően kell végezni.</p> <p>Mivel a készülék elektronikus alkatrészeket tartalmaz, a forrólevegős sütő és tartozékainak hulladékkezelését a háztartási hulladéktól elkülönítve kell végezni. A hulladékkezelési és újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a helyi hatóságnál.</p> <p>A készüléket a helyi újrahasznosítási központban kell leadni. Egyes gyűjtőhelyeken díjmentesen befogadják a készüléket.</p>
---	--

JÓTÁLLÁS: KÉT ÉV

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať nasledujúce preventívne bezpečnostné pokyny:

1. Prečítajte si všetky pokyny. Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu miestnej elektrickej siete.
2. Nedotýkajte sa horúcich častí.
3. V rámci ochrany pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani žiadny kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie telesá do vody, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou.
4.  **UPOZORNENIE:** Tento elektrický spotrebič obsahuje funkciu ohrevu. Iné povrchy ako funkčné povrchy môžu tiež dosahovať vysoké teploty. Keďže teploty vnímajú rôzni ľudia odlišne, toto zariadenie sa musí používať POZORNE. Na dotýkanie sa zariadenia používajte poskytnuté rukoväte a úchopové plochy a používajte tepelnú ochranu, ako sú rukavice. Iným povrchom, ako sú povrchy určené na uchopenie, sa musí pred dotykcom poskytnúť dostatočný čas na vychladnutie.
5. Keď spotrebič nepoužívate, a aj pred čistením, odpojte ho zo zásuvky. Pred pripojením alebo odpojením častí ho nechajte vychladnúť. Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie, aby sa s ním dalo

- bezpečne manipulovať alebo ho čistiť. Ak chcete spotrebič odpojiť, otočte ľubovoľný ovládač do polohy „OFF “ (VYPNUTÉ) a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
6. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom alebo servisným zástupcom, prípadne podobne kvalifikovanými osobami, aby sa predišlo rizikám.
 7. Použitie príslušenstva neodporúča výrobca spotrebiča a môže spôsobiť zranenie.
 8. Spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
 9. Nedovoľte, aby kábel visel cez okraj stola alebo pultu ani sa nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
 10. Spotrebič neumiestňujte na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do jeho blízkosti ani do vyhriatej rúry.
 11. Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje horúce potraviny, musíte byť mimoriadne opatrní.
 12. Spotrebič nepoužívajte inak, ako na účely, na ktoré je určený.
 13. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku osem rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom, rozumejú možným rizikám a dostali pokyny, ako aby ste ho bezpečne používali. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti by nemali

- čistiť ani vykonávať užívateľskú údržbu, pokiaľ nie sú pod primeraným dozorom.
14. Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako osem rokov.
 15. Spotrebič nie je určený na používanie s externým časovačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
 16. Suroviny na vyprážanie vždy vložte do košíka na vyprážanie/hrnca a zabráňte ich kontaktu s ohrievacími prvkami.
 17. Nezakrývajte vstupy a výstupy vzduchu, keď je spotrebič v prevádzke.
 18. Neplňte hrniec príliš veľkým množstvom oleja, pretože to môže spôsobiť požiar.
 19. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí spotrebiča, keď je v prevádzke.
 20. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo iné časti. Hlavný napájací kábel by nemala pripevňovať ani vymieňať osoba, ktorá nie je oprávnená vykonávať takéto postupy.
 21. Spotrebič nezapájajte ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukami.
 22. Neumiestňujte spotrebič k stene ani do kontaktu s inými spotrebičmi. Ponechajte aspoň 10 cm voľného miesta nad a na zadnej strane a po stranách spotrebiča.
 23. Počas používania nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.

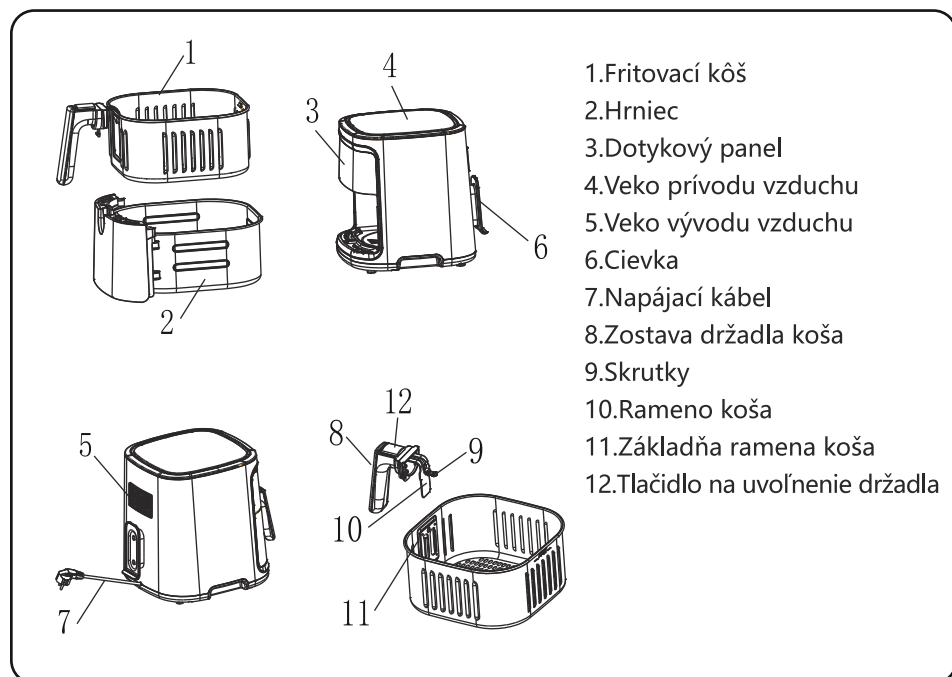
24. Počas smaženia horúcim vzduchom sa cez výstupy vzduchu uvoľňuje horúca para. Uchovávajúte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a vývodov. Pri vyberaní hrnca zo spotrebiča dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch. Všetky prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať.
25. Ak zo spotrebiča začne vychádzať tmavý dym, okamžite ho odpojte. Pred vybratím hrnca zo spotrebiča počkajte, kým prestane dymiť.
26. Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na komerčné alebo polokomerčné účely, alebo sa nepoužíva v súlade s týmito pokynmi, záruka stráca platnosť a výrobca môže odmietnuť akúkoľvek zodpovednosť za spôsobené škody.
27. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných použitíach, napríklad:
- kuchynským personálom v obchodoch, kanceláriách a na ďalších pracoviskách;
 - na farmách;
 - klientmi v hotelových, motelových a iné ubytovacích zariadeniach;
 - v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

TECHNICKÉ ÚDAJE

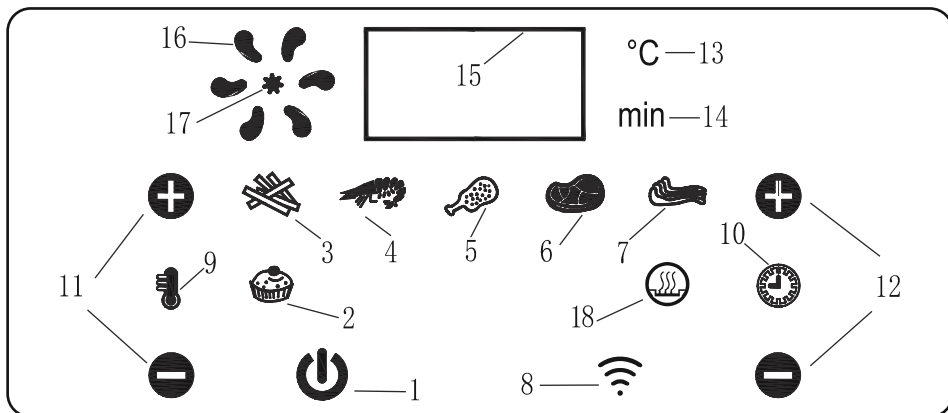
Číslo modelu	S30201H92
Elektrické napájanie	220–240 V ~ , 50/60 Hz
Spotreba energie	1900 W
Rozmery	D416 * Š318 * V346 mm
Objem	7 litrov
Prevádzková frekvencia	2400–2483,5MHz
Maximálny prenos	21dBm

Špecifikácie a dizajn sa môžu zmeniť bez upozornenia.

OPIS SPOTREBIČA



HLAVNÉ FUNKCIE



1. TLAČIDLO VYPÍNAČA

Po pripojení napájacieho zdroja bzučiak vydá zvuk, všetky indikátory sa krátko rozsvietia. Potom zostane svietiť iba tlačidlo napájania a na displeji sa zobrazí „OFF“ (VYPNUTÉ). To znamená, že teplovzdušná fritéza je v režime spánku.

Uvedenie spotrebiča do pohotovostného režimu: Zľahka stlačte tlačidlo vypínača. Na displeji sa zobrazí predvolené nastavenie 200 °C, 18 minút. Súčasne sa rozsvietia ostatné ovládacie tlačidlá.

Spustenie zariadenia: Po nastavení času a teploty znova stlačte vypínač, čím spustíte zariadenie.

Vypnutie zariadenia: Stlačte vypínač počas procesu fritovania, čím spotrebič vypnete. Fritéza prestane pracovať a vráti sa do režimu spánku.

2-7. TLAČIDLO RECEPT

Tlačidlo receptu vám umožňuje automaticky nastaviť podmienky varenia pre sedem obľúbených jedál. Po výbere bude príslušné tlačidlo receptu blikať a fritéza sa nastaví na predvolený čas a teplotu.

Poznámka: Tieto nastavenia sú predvolené. Keďže ingrediencie sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme vopred určiť najlepšie nastavenie pre všetky ingrediencie. Predvolený čas a teplotu môžete zvýšiť alebo znížiť podľa povahy vašich ingrediencií pomocou tlačidla ovládania času/teploty.

Položky	Ingrediencie	Predvolená teplota (°C)	Prednastavený čas (minúty)
2	Koláč	160	30
3	Zemiaky	200	22
4	Krevety	180	15
5	Kura	200	22
6	Steak	180	15
7	Mäso	180	20

8.INDIKÁTOR WI-FI**9.INDIKÁTOR OVLÁDANIA TEPLoty****10.INDIKÁTOR OVLÁDANIA ČASU****11.TLAČIDLÁ OVLÁDANIA TEPLoty**

Symbole + a - zvyšujú alebo znižujú teplotu varenia/udržiavania teploty zakaždým o 10 ° C.Podržaním tlačidla sa teplota mení rýchlo.Teplotný rozsaj je od 80 ° C do 200 °C.

12.TLAČIDLÁ OVLÁDANIA ČASOVAČA

Symbole + a - vám umožňujú zvýšiť alebo znížiť čas varenia/udržiavania tepla (v jednominútových prírastkoch).Podržaním tlačidla sa doba varenia mení rýchlo.Rozsah časovača je 1 – 60 minút.

13.INDIKÁTOR TEPLoty**14.INDIKÁTOR ČASU****15.DISPLEJ****16.INDIKÁTOR VENITILÁTORA**

To znamená, že ventilátor je v prevádzke.

17.INDIKÁTOR OHREVVU

To znamená, že výhrevné teleso je v prevádzke.

18.TLAČIDLO UDRŽIAVANIA TEPLoty

Stlačte tlačidlo udržiavania teploty a spustíte zariadenie.Fritéza bude fungovať v režime udržiavania teploty a tlačidlo udržiavania teploty bude blikať.Predvolené nastavenie je 80 ° C, 60 minút.Čas a teplotu udržiavania teploty môžete upraviť aj pomocou tlačidla ovládania času/teploty.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1.Odstráňte všetky obalové materiály.
- 2.Vyčistite kôš a hrniec dôkladne horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou.
- 3.Utrite vnútornú a vonkajšiu stranu výrobku vlhkou handričkou.
- 4.Upozornenie: Pri prvom použití môže z fritézy vychádzať mierny zápach.Tento zápach nie je škodlivý a po niekoľkých minútach zmizne.Pri mnohých výhrevných spotrebičoch je to normálne.Nemá to vplyv na bezpečnosť spotrebiča.

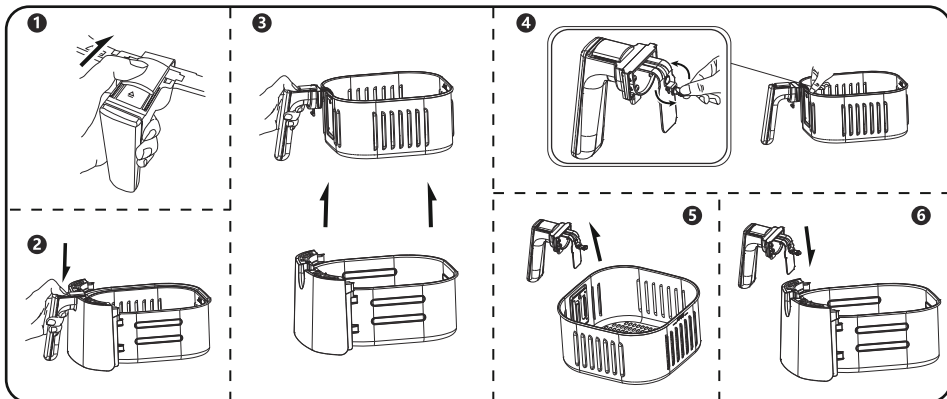
PREVÁDZKOVÉ POKYNY

- 1.Umiestnite fritézu na stabilný, vodorovný a rovný podklad.Na fritézu nič nedávajte, pretože to naruší prúdenie vzduchu a ovplyvní výsledky.
- 2.Po pripojení napájania vzduchová fritéza vydá zvuk.Digitálna obrazovka krátko zasvieti.Potom zostane svietiť len tlačidlo vypínača, indikátor Wi-Fi a displej.To znamená, že teplovzdušná fritéza je v režime spánku.

3. Vložte kôš do hrnca. Opatrne vyťahnite hrniec z fritézy. Vložte do koša prísady.

4. Nasuňte hrniec fritézy naspäť do teplovzdušnej fritézy.

Poznámka: Držadlo koša môžete namontovať aj priamo na hrniec na vyprážanie bez použitia koša (odskrutkujte skrutku na ramene koša, aby ste oddelili držadlo koša od základne ramena koša a priskrutkujte ho k hrncu.)



Pozor: Nedotýkajte sa vnútrajška hrnca ani koša do 30 minút od použitia, pretože sú veľmi horúce. Na držanie hrnca vždy používajte držadlo.

5. Staňovte požadovaný čas varenia a teplotu pre vyprážané suroviny (pozrite KLÚČOVÉ VLASTNOSTI).

6. Niektoré potraviny vyžadujú potrasenie v polovici doby varenia. Ak chcete jedlo zatriať, vyťahnite hrniec z fritézy pomocou držadla a jemne ním zatrasť. Potom ho zasuňte naspäť do fritézy. Technológia Rapid Air dokáže okamžite zohriať vzduch vo vnútri spotrebiča. Vyťahnutie hrnca zo zariadenia počas procesu smaženia horúcim vzduchom teda nenaruší proces varenia.

Pozor: Počas trasenia nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie držadla.

7. Keď začujete bzučiak časovača, nastavený čas varenia bol dosiahnutý. Pomocou držadla vyťahnite hrniec zo spotrebiča.

8. Skontrolujte, či je jedlo poriadne uvarené. Ak nie je, jednoducho zasuňte hrniec späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

9. Ak chcete vybrať jedlo (napr. hranolky), vyťahnite hrniec z teplovzdušnej fritézy a položte ho na tepelne odolný povrch. Potom stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a vyťahnite kôš z hrnca. Vyprázdňte kôš do misky alebo na tanier.

Pozor: Neprevracajte kôš hore dnom, keď je na ňom stále pripevnený hrniec, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne hrnca, vytečie na jedlo.

Pozor: Hrnec a jedlo budú veľmi horúce. V závislosti od typu jedla, ktoré ste varili v teplovzdušnej fritéze, môže z hrnca unikať para.

10. Keď je jedna várka jedla hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na varenie ďalšej várky.

TIPY K VARENIU

1. Menšie množstvá potravín zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas varenia ako väčšie objemy.
2. Pretrasenie menšieho množstva jedla v polovici doby varenia optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomerne vypráženým ingredienciám.
3. Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Suroviny smažte v teplovzdušnej fritéze niekoľko minút po pridaní oleja.
4. V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne mastné suroviny, ako sú klobásy.
5. Akékoľvek občerstvenie, ktoré sa dá variť v rúre, sa dá variť aj v teplovzdušnej fritéze.
6. Použite vopred pripravené cesto na rýchle a jednoduché varenie plnených jedál. Vopred pripravené cesto si vyžaduje aj kratší čas varenia ako domáce cesto.
7. Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete vyprážať krehké či plnené suroviny, vložte do koša teplovzdušnej fritézy formu na pečenie alebo nádobu na pečenie.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná Príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte zástrčku napájacieho kábla do elektrickej zásuvky.
Po použití nie je jedlo uvarené.	V koši bolo príliš veľa jedla.	Vkladajte do koša menšie množstvá jedla. Menšie množstvá sa vyprážajú rovnomernejšie.
	Je nastavená príliš nízka teplota.	Nastavte tlačidlo teploty na príslušné nastavenie teploty.
	Doba varenia bola príliš krátka.	Nastavte časovač na potrebnú dobu varenia.
Jedlo sa v teplovzdušnej fritéze vyprážalo nerovnomerne.	Určité druhy potravín je potrebné v polovici doby varenia pretriať.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. hranolčeky), je potrebné v polovici doby varenia pretrepať.
Vyprážené pochutiny nie sú chrumkavé, keď vyjdú z teplovzdušnej fritézy.	Použili ste typ pochutín, ktoré by sa mali variť v tradičnej fritéze.	Pre chrumkavejší výsledok použite pochutiny do rúry alebo pochutiny jemne potrite trochu oleja.
Nemôžeme správne zasunúť hrniec do spotrebiča.	V koši je príliš veľa jedla.	Neplňte kôš nad značku „MAX“.
	Kôš nie je v hrnci vložený správne.	Zatlačte kôš dole do hrnca, kým nebudete počuť cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Varíte mastné prísady.	Keď v teplovzdušnej fritéze vyprážate mastné suroviny, do hrnca vytečie veľké množstvo oleja. Olej vytvára biely dym a hrniec sa môže zahriať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok varenia.
	Hrniec obsahuje zvyšky mastnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká zahrievaním mastnoty v hrnci. Po každom použití sa uistite, že ste hrniec riadne vyčistili.
Čerstvé hranolčeky sa v teplovzdušnej fritéze vyprážajú nerovnomerne.	Nepoužívate správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas vyprážania zostanú pevné.
	Zemiakové tyčinky ste pred vyprážením poriadne neopláchlí.	Zemiakové tyčinky riadne opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob z vonkajšej strany.
Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé, keď vyjdú z teplovzdušnej fritézy.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste zemiakové tyčinky správne vysušili.
		Nakrájajte menšie zemiakové tyčinky, aby bol výsledok chrumkavejší.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Spotrebič vyčistíte po každom použití.
2. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Tip: Vytiahnite hrniec zo spotrebiča, aby mohla teplovzdušná fritéza rýchlejšie vychladnúť.

3. Vyčistíte hrniec a kôš horúcou vodou, trochou saponátu a neabrazívnou špongiou.

Poznámka: Na čistenie hrnca a koša na vyprážanie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože to môže poškodiť neprílnavý povlak.

Poznámka: Ak chcete umývať kôš v umývačke riadu, najskôr odpojte časť s držadlom od základne ramena koša. Po vyčistení a úplnom vyschnutí koša nainštalujte zostavu držadla späť na základňu ramena koša a zatiahnite skrutku na ďalšie použitie. Hrniec nie je možné umývať v umývačke riadu.

4. Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
5. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovaciu tekutinu.

Tip: Ak je na koši alebo na dne hrnca prilepená nečistota, naplňte hrniec horúcou vodou s trochou saponátu. Vložte kôš do hrnca a nechajte hrniec a kôš namočené približne 10 minút.

SKLADOVANIE

1. Odpojte spotrebič a pred uložením ho nechajte úplne vychladnúť. Uistite sa, že všetky diely sú čisté a suché.
Uschovajte teplovzdušnú fritézu na suchom mieste.
2. Počas uschovania nekladte na horúcu fritézu žiadne ťažké predmety, pretože by sa mohla poškodiť.
3. Napájací kábel je možné navinúť na cievku v zadnej časti fritézy pre ľahké skladovanie.

LIKVIDÁCIA



Ako zodpovednému predajcovi nám záleží na životnom prostredí.

Preto vás vyzývame, aby ste dodržiavali správne postupy likvidácie spotrebiča a jeho obalových materiálov. Pomôže to zachovať prírodné zdroje a zabezpečiť, že tieto položky budú recyklované spôsobom, ktorý chráni zdravie a životné prostredie.

Spotrebič a jeho obal musíte zlikvidovať v súlade s miestnymi zákonmi a predpismi.

Keďže tento spotrebič obsahuje elektronické súčiastky, fritézu aj jej príslušenstvo je potrebné zlikvidovať oddelene od domáceho odpadu v prípade, že spotrebič dosiahne koniec svojej životnosti.

Ak sa chcete dozvedieť o možnostiach likvidácie a recyklácie, obráťte sa na miestny úrad. Spotrebič by ste mali odovzdať do miestneho recyklačného strediska. Niektoré zberné miesta prijímajú spotrebiče bezplatne.

ZÁRUKA: DVA ROKY

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

När elektriska apparater används ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla anvisningar. Kontrollera om spänningen som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
2. Rör inte vid heta ytor.
3. För att skydda mot elektrisk stöt ska sladden, kontakten eller någon del av höljet som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, sänkas ned i vatten eller sköljas under rinnande vatten.
4.  **WARNING:** Den här elektriska apparaten innehåller en värmefunktion. Även de icke funktionella ytorna kan nå höga temperaturer. Då temperaturer uppfattas olika av olika personer ska den här apparaten användas med FÖRSIKTIGHET. Använd de inkluderade handtagen och greppytorna för att hantera utrustningen och använd värmeskydd såsom handskar. Andra ytor än avsedda greppytor måste få tillräckligt med tid att svalna innan de kan vidröras.
5. Koppla bort apparaten från eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du monterar eller tar bort delar. Apparaten måste svalna under cirka 30

minuter för att kunna hanteras eller rengöras på ett säkert sätt. Vrid valfritt vred till läget " AV" och sedan dra ut kontakten ur eluttaget för att helt koppla bort apparaten.

6. Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade tekniker för att undvika faror.
7. Att använda tillbehör rekommenderas inte av apparatens tillverkare och det kan orsaka personskador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller bänk, eller komma i kontakt med heta ytor.
10. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
11. Extrem försiktighet måste iakttas när du flyttar en apparat som innehåller varma livsmedel.
12. Apparaten ska endast användas för vad den är avsedd för.
13. Den här apparaten får användas av barn från åtta år samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas, förstår de risker som kan uppstå och har fått anvisningar om hur man använder den på ett säkert sätt. Barn får inte leka med apparaten. Barn får endast

- rengöra eller utföra användarunderhåll på apparaten om de övervakas på lämpligt sätt.
14. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.
 15. Apparaten är inte avsedd att utlösas av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
 16. Placera alltid ingredienserna som ska friteras i friturekorgen och förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
 17. Täck inte över luftintag och -utlopp medan apparaten används.
 18. Fyll inte behållaren med för mycket olja då det kan orsaka brandrisk.
 19. Vidrör aldrig apparatens insida medan den används.
 20. Använd inte apparaten om det finns skador på kontakten, strömsladden eller andra delar. Strömsladden ska endast underhållas eller bytas ut av en person som är behörig att utföra sådana procedurer.
 21. Du får inte ansluta apparaten eller använda kontrollpanelen med våta händer.
 22. Placera inte apparaten nära en vägg eller i kontakt med andra apparater. Lämna minst 10 cm utrymme ovanför, bakom och vid sidorna av apparaten.
 23. Lämna inte apparaten utan uppsyn medan den används.

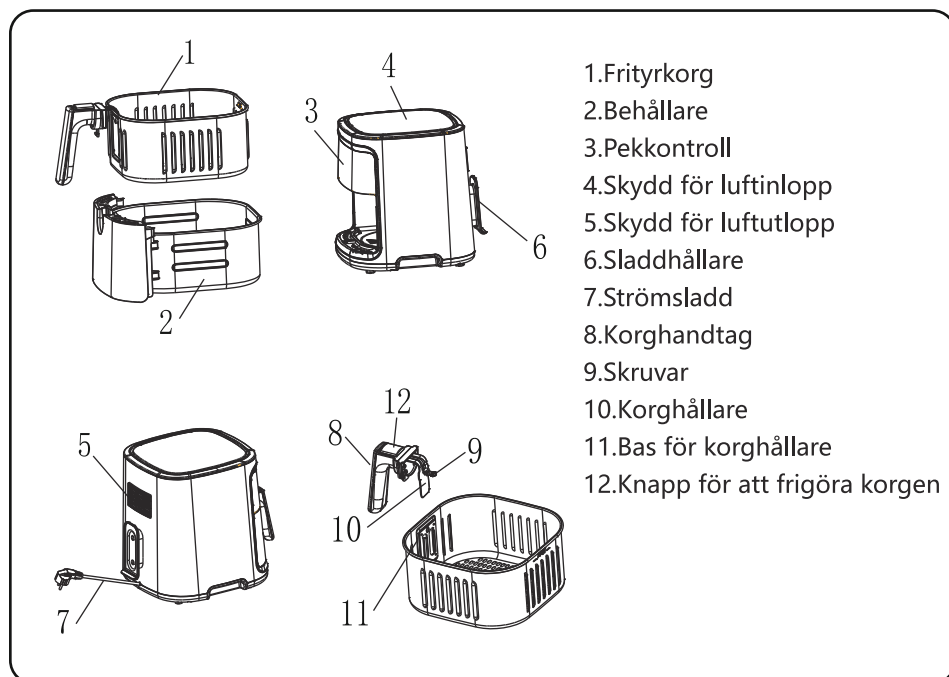
24. Under varmluftsfritering frigörs het ånga genom luftutloppen. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och utloppen. Var dessutom försiktig med varm ånga och luft när behållaren tas ut från apparaten. Tillgängliga ytor kan bli heta under användning.
25. Koppla omedelbart bort apparaten om den börjar avge mörk rök. Vänta till det slutar ryka innan behållaren tas ut från apparaten.
26. Om apparaten används felaktigt, för kommersiella eller semi-kommersiella ändamål eller inte används enligt dessa anvisningar upphör garantin att gälla och tillverkaren kan vägra ansvar för skada som uppstår.
27. Den här apparaten är endast avsedd att användas i hushåll och liknande omgivningar såsom:
- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Kunder på hotell, motell och i andra bostadsområden.
 - Omgivningar av typen bed and breakfast.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

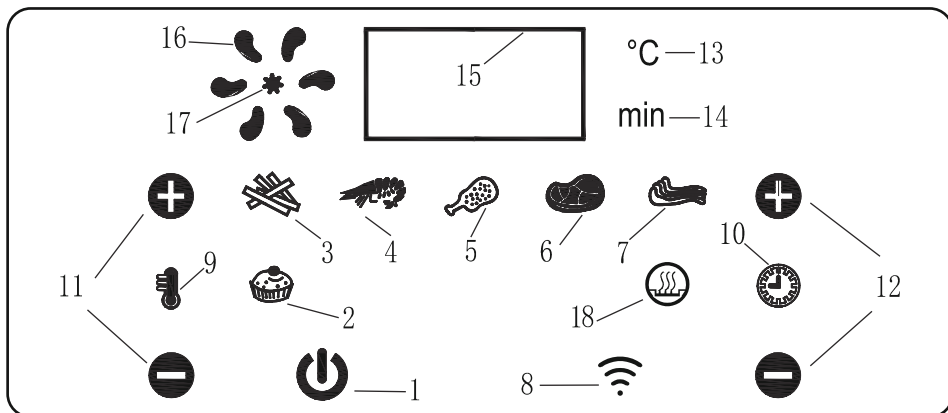
Modellnummer	S30201H92
Nättaggretat	220–240 V ~ , 50/60 Hz
Energiförbrukning	1900 W
Mått	416 x 318 x 346 mm (L x B x H)
Kapacitet	7 l
Driftfrekvens	2 400– 2 483,5 MHz
Maximal sändning	21 dBm

Specifikationerna och designen kan ändras utan föregående meddelande.

PRODUKTÖVERSIKT



KNAPPARNAS FUNKTIONER



1.STRÖMBRYTARE

När strömförsörjningen ansluts ljuder summern ett pip ljud och alla indikatorer tänds kort. Sedan förblir endast strömbrytaren tänd och skärmen visar " AV" . Detta indikerar att luftfritösen är i viloläge.

Aktivera apparatens standby-läge: Tryck kort på strömbrytaren. Skärmen visar sedan standardinställningen som är 200 ° C under 18 minuter. De andra funktionsknapparna lyser samtidigt.

Starta apparaten: Ställ först in tid och temperatur och tryck sedan på strömbrytaren igen för att starta apparaten.

Stänga av apparaten: Tryck på strömbrytaren under fritering för att stänga av apparaten. Fritösen stannar och återgår till viloläget

2-7.KNAPPEN RECEPT

Knappen låter dig automatiskt ställa in tillagningsförhållandena för sju populära maträtter. När den har valts blinkar motsvarande receptknapp och fritösen ställs in till standardtiden och -temperaturen.

Obs: Dessa inställningar är standardinställningarna. Då ingredienser skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera de bästa inställningarna för alla ingredienser. Du kan använda kontrollknappen för tid/temperatur för att öka eller sänka standardtiden och -temperaturen beroende på ingredienserna.

Artiklar	Ingredienser	Standardtemperatur (°C)	Standardtid (minuter)
2	Kaka	160	30
3	Potatis	200	22
4	Räkor	180	15
5	Kyckling	200	22
6	Biff	180	15
7	Kött	180	20

8.WI-FI-INDIKATOR**9.TEMPERATURREGLAGEINDIKATOR****10.TIDSREGLAGEINDIKATOR****11.KNAPPAR FÖR TEMPERATURREGLAGE**

Symbolerna + och - höjer eller sänker tillagnings-/varmhållningstemperaturen med 10 ° C per steg.Håll knappen nedtryckt för att ändra temperaturen snabbt.Temperaturreglagets intervall är 80–200 °C.

12.KNAPPAR FÖR TIDSREGLAGE

Symbolerna + och - ökar eller minskar tiden för tillagning/varmhållning (i steg om en minut).Håll knappen nedtryckt för att ändra tillagningstemperaturen snabbt.Tidsintervallet är 1–60 minuter.

13.TEMPERATURINDIKATOR**14.TIDSINDIKATOR****15.SKÄRM****16.FLÄKTINDIKATOR**

Den indikerar att fläkten fungerar.

17.VÄRMEINDIKATOR

Den indikerar att värmeelementet fungerar.

18.KNAPP FÖR VARMHÅLLNING

Tryck på knappen Varmhållning och starta enheten.Fritösen arbetar i varmhållningsläge och knappen Varmhållning blinkar.Standardinställningen är 80 ° C under 60 minuter.Du kan även justera värmeållningstiden och temperaturen med knappen för tids-/temperaturreglage.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

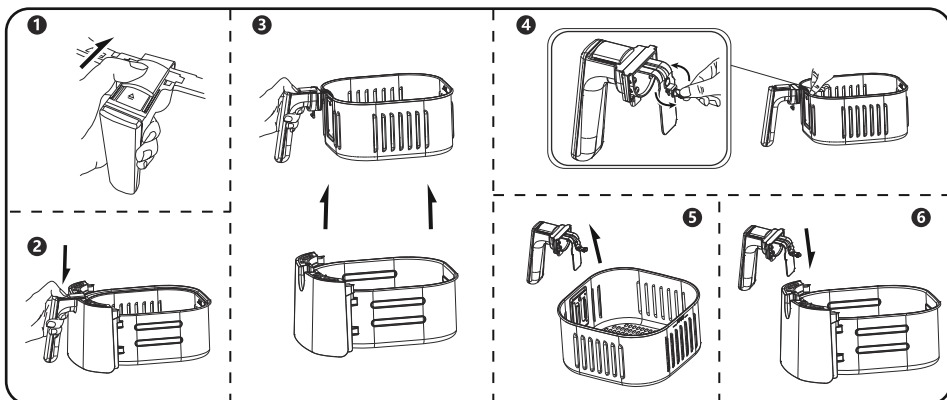
- 1.Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2.Rengör frityrkorg och -behållaren noggrant med varmt vatten, diskmedel och en icke skurande svamp.
- 3.Torka av produktens in- och utsida med en våt trasa.
- 4.Varning: Vid första användning kan fritösen avge en lätt lukt.Den här lukten är inte farlig och försvinner efter några minuter.Detta är normalt med de flesta tillagningsapparater.Detta påverkar inte apparatens säkerhet.

BRUKSANVISNINGAR

- 1.Placera fritösen på en stabil, horisontell och jämn yta.Placera inget ovanpå fritösen då det stör luftflödet och påverka tillagningen.
- 2.När strömmen ansluts ljuder fritösen ett pipljud.Den digitala skärmen tänds kort.Efter det förblir endast strömbrytare, Wi-Fi-indikatorn och skärmen upplysta.Detta indikerar att luftfritösen är i viloläge.

- Placera korgen i behållaren. Ta försiktigt ut fryrtyrbehållaren ur fritösen. Placera ingredienserna i korgen.
- Skjut tillbaka fryrtyrbehållaren i luftfritösen.

Obs: Du kan även montera korghandtaget direkt på behållaren för att fritera utan att använda korgen (skruva loss skruven på korgarmen för att lossa korghandtaget från basen för korghållaren och skruva sedan fast den på behållaren.)



Observera: Vänta 30 minuter efter användning innan du vidrör insidan av fryrtyrbehållaren eller -korgen då de blir mycket varma. Använd alltid det medföljande handtaget för att manipulera behållaren.

- Bestäm önskad tillagningstid och -temperatur för ingredienserna som ska friteras (se KNAPPARNAS FUNKTIONER).
- Vissa livsmedel kräver att de skakas om halvvägs genom tillagningstiden. För att skaka om livsmedel ska du ta ut behållaren från fritösen med handtaget och skaka den försiktigt. Skjut sedan tillbaka behållaren i fritösen. Snabbluftsteknik kan värma upp luften inuti apparaten omedelbart. Att ta ut behållaren från apparaten under varmluftsfrityren stör därför inte tillagningsprocessen.

Observera: Tryck inte på handtagets frigöringsknapp medan du skakar.

- När timerns summer ljuder har den inställda tillagningstiden löpt ut. Använd handtaget för att ta ut behållaren ur apparaten.
- Kontrollera om maten är helt tillagad. Om så inte är fallet ska du skjuta tillbaka behållaren i apparaten och ställ in timern på ytterligare några minuter.
- Du kan ta bort mat (såsom pommes frites) genom att ta ut behållaren ur fritösen och placera den på en värmebeständig yta. Tryck sedan på korgens frigöringsknapp och lyft ut den ur grytan. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

Observera: Vänd inte korgen upp och ned med behållaren fortfarande fäst vid den då all överflödigt olja som har ansamlats i botten hålls ut på maten.

Observera: Både behållaren och maten blir väldigt varma. Beroende på typen av mat som har tillagats i fritösen kan ånga komma ut ur behållaren.

- När en omgång mat är tillagad är varmluftsfrityren omedelbart redo att tillaga ytterligare en.

TIPS FÖR TILLAGNING

1. Mindre mängder mat kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större.
2. Att skaka om mindre mängder mat halvvägs genom tillagningen skapar ett bättre slutresultat och kan hjälpa till att förhindra ojämnt friterade ingredienser.
3. Tillsätt lite olja till färsk potatis för en knaprig yta. Friter ingredienserna i varmluftsfitösen några minuter efter att oljan tillsätts.
4. Tillaga inte extremt feta ingredienser såsom korv i varmluftsfitösen.
5. Alla tilltugg som kan tillagas i en ugn kan även tillagas i varmluftsfitösen.
6. Använd färdiggjord deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda tilltugg. Färdiggjord deg kräver även kortare tillagningstid än hemgjord deg.
7. Placera en ugnform i varmluftsfitösens behållare för att baka en tårta eller paj eller steka sköra eller fyllda ingredienser.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig Orsak	Lösning
Luffritösen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Anslut kontakten till ett jordat eluttag.
Maten är inte tillagad efter tillagningstiden.	För stora mängder mat placerades i korgen.	Placera mindre mängder mat i korgen. Mindre mängder mat friteras jämnare.
	Den inställda temperaturen var för låg.	Ställ in temperaturreglaget till lämplig temperatur.
	Tillagningstiden var för kort.	Ställ in timern på korrekt tillagningstid.
Maten har friterats ojämnt i varmluftsfitösen.	Vissa typer av mat måste skakas om halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå, eller tvärs över varandra (såsom pommes frites), måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.
Friterade tilltugg är inte krispiga när de har tillagats i varmluftsfitösen.	Du försöker tillaga en typ av tilltugg som borde tillagas i en traditionell fritös.	Använd tilltugg som vanligtvis tillagas i ugnen eller pensla lite olja på tilltuggen för en krispigare yta.
Det går inte att skjuta in behållaren ordentligt i apparaten.	För stora mängder mat har placerats i korgen.	Fyll inte korgen över " MAX " -indikationen.
	Korgen har inte placerats korrekt i behållaren.	Tryck ner korgen i behållaren till ett klick hörs.
Vit rök kommer ut från apparaten.	Du lagar feta ingredienser.	När du friterar feta ingredienser i varmluftsfitösen läcker en stor mängd fett ut i behållaren. Fettet producerar vit rök och behållaren kan värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller tillagningen.
	Behållaren innehåller fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i behållaren. Se till att behållaren rengörs ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt i varmluftsfitösen.	Du använde inte rätt sorts potatis.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under friteringen.
	Du sköljde inte av potatisen ordentligt innan friteringen.	Skölj potatisstavar ordentligt för att få bort alla stärkelse på utsidan.
Friterade pommes frites är inte krispiga när de har tillagats i varmluftsfitösen.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till att torka potatisstavar ordentligt innan olja tillsätts.
		Skär mindre potatisstavar för en krispigare yta.
		Tillsätt lite mer olja för en krispigare yta.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Rengör apparaten efter varje användning.
2. Koppla bort kontakten från eluttaget och låt apparaten svalna innan rengöring.
Tips: Ta bort behållaren från apparaten för att låta varmluftsfritysen svalna snabbare.
3. Rengör behållaren och korgen med hett vatten, lite diskmedel och en icke skurande svamp.
Obs: Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra behållaren och frityrkorgen då detta kan skada den ej vidhäftande beläggningen.
Obs: För att rengöra korgen i en diskmaskin ska du först lossa handtaget från basen för korghållaren. Efter att korgen har rengjorts och är helt torr kan du, innan nästa användning, sätta tillbaka handtaget på basen för korghållaren innan du drar åt skruven. Behållaren kan inte diskas i diskmaskin.
4. Torka av utsidan på apparaten med en fuktig trasa.
5. Du kan använda en avfettningssväska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.
Tips: Om smuts har fastnat på korgen eller botten av behållaren kan du fylla behållaren med hett vatten och lite diskmedel. Placera korgen i behållaren och låt dem dra i cirka 10 minuter.

FÖRVARING

1. Koppla bort apparaten och låt den svalna helt innan förvaring. Se till att delarna är rena och torra.
Förvara varmluftsfritysen på en torr plats.
2. Placera inga tunga föremål ovanpå luftfritösen under förvaring då den kan skadas.
3. Strömsladden kan lindas på sladdhållaren på baksidan av fritösen för enkel förvaring.

KASSERA



Som en ansvarsfull återförsäljare bryr vi oss om miljön.

Därför uppmanar vi dig att följa de korrekta kasseringsprocedurerna beträffande apparaten och förpackningsmaterialet. Detta hjälper till att bevara våra naturresurser och garanterar att dessa enheter återvinns på ett sätt som skyddar både hälsan och miljön.

Apparaten och dess förpackning måste kasseras i enlighet med lokala lagstiftningar och förordningar.


Då den här apparaten innehåller elektroniska komponenter måste både den och dess tillbehör kasseras separat från hushållsavfall vid slutet av sin livslängd.

Kontakta dina lokala myndigheter för mer information om alternativ för kassering och återvinning. Apparaten ska lämnas in till en lokal återvinningsstation. Vissa insamlingsställen tar emot apparater utan kostnad.

GARANTI: TVÅ ÅR

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je nutné vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zkontrolujte, jestli napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní rozvodné síti.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani žádný prostor, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, do vody a nemyjte je pod tekoucí vodou.
4.  **VAROVÁNÍ:** Tento elektrický spotřebič má funkci ohřevu. I jiné než funkční povrchy mohou dosahovat vysokých teplot. Jelikož různí lidé vnímají teplotu různě, musí být zařízení používáno OBEZŘETNĚ. Při kontaktu se zařízením používejte rukojeti a úchopové povrchy a noste ochranu proti teplu, třeba rukavice. Před dotykem povrchů jiných než určených úchopových povrchů je zapotřebí dostatečně dlouho počkat, než vychladnou.
5. Pokud spotřebič nepoužíváte nebo když jej chcete vyčistit, odpojte jej ze zásuvky. Před připojováním nebo odpojováním součástí nechejte spotřebič vychladnout. Než bude možné se spotřebičem bezpečně manipulovat nebo jej čistit, potřebuje k vychladnutí přibližně

30 minut. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte všechny ovládací prvky do polohy „VYPNUTO“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

6. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, abyste předešli nebezpečí.
7. Používání doplňků příslušenství není výrobcem spotřebiče doporučováno a může způsobit úraz.
8. Nepoužívejte spotřebič ve venkovních prostorech.
9. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a zajistěte, aby nepřišel do styku s horkými povrchy.
10. Spotřebič nestavte na horké plynové nebo elektrické hořáky ani do vyhřívané trouby.
11. Při přesouvání spotřebiče, v němž se nacházejí horké potraviny, je zapotřebí extrémní opatrnosti.
12. Nepoužívejte spotřebič k jinému než zamýšlenému účelu.
13. Tento spotřebič mohou používat děti od osmi let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, rozumí souvisejícím nebezpečím a byly poučeny o bezpečném

používání tohoto spotřebiče. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti by neměly spotřebič čistit ani provádět uživatelskou údržbu, pokud nejsou pod adekvátním dohledem.

14. Uchovávejte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších osmi let.
15. Spotřebič není určen k používání spolu s externím časovačem nebo samostatným systémem vzdáleného ovládání.
16. Fritované přísady vždy vkládejte do fritovacího koše/hrnce a zabraňte jejich styku s topnými tělesy.
17. Je-li spotřebič v provozu, nezakrývejte přívody ani odvody vzduchu.
18. Nenalévejte do hrnce příliš mnoho oleje, mohlo by to způsobit nebezpečí požáru.
19. Je-li spotřebič v provozu, nedotýkejte se jeho vnitřních částí.
20. Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou zástrčka, napájecí kabel nebo jiné části jakkoli poškozeny. Napájecí kabel by neměla opravovat ani měnit žádná osoba, která není k takovým činnostem oprávněna.
21. Nezapojujte spotřebič ani neobsluhujte ovládací panel mokřýma rukama.
22. Nepokládejte spotřebič ke stěně ani do kontaktu s jinými spotřebiči. Nad spotřebičem, za ním a po jeho stranách ponechte alespoň

10 cm volného místa.

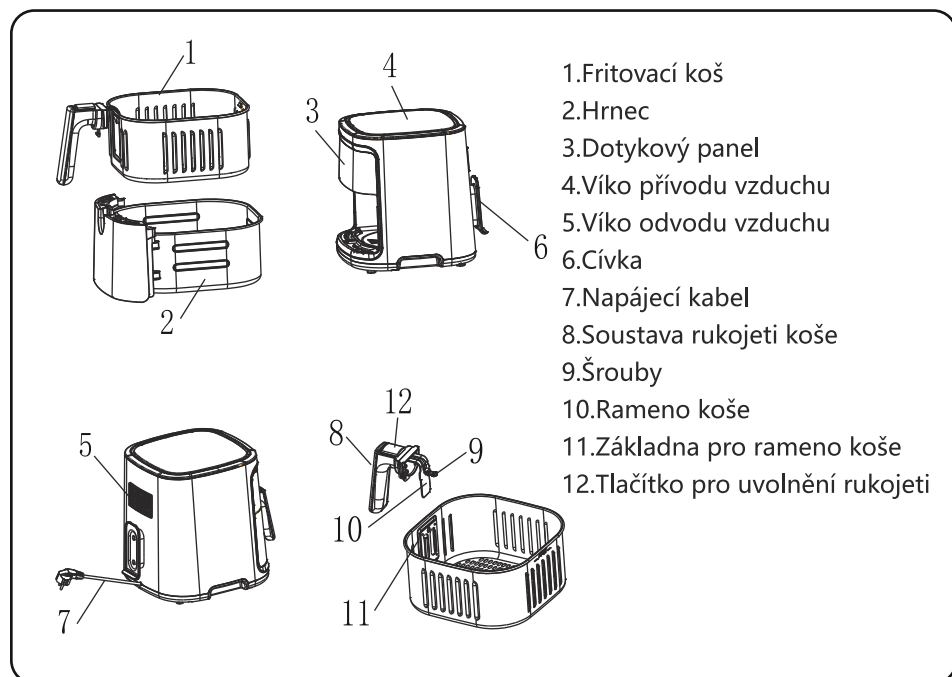
23. Je-li spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
24. Během horkovzdušného fritování vychází z odvodů vzduchu horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a odvodů. Zároveň dávejte pozor na horkou páru a vzduch při vyjímání hrnce ze spotřebiče. Všechny přístupné povrchy mohou být za provozu horké.
25. Pokud spotřebič začne vydávat tmavý kouř, okamžitě jej odpojte. Než ze spotřebiče vyjmete hrnec, počkejte, než přestane kouřit.
26. Pokud bude spotřebič používán nesprávně nebo pro komerční, případně částečně komerční účely, nebo pokud nebude používán v souladu s těmito pokyny, nebude se na něj vztahovat záruka a výrobce může odmítnout veškerou odpovědnost za způsobené škody.
27. Tento spotřebič je určen pro domácnosti a podobná prostředí, například:
 - kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích,
 - statky,
 - klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních,
 - zařízení krátkodobého ubytování.

TECHNICKÉ ÚDAJE

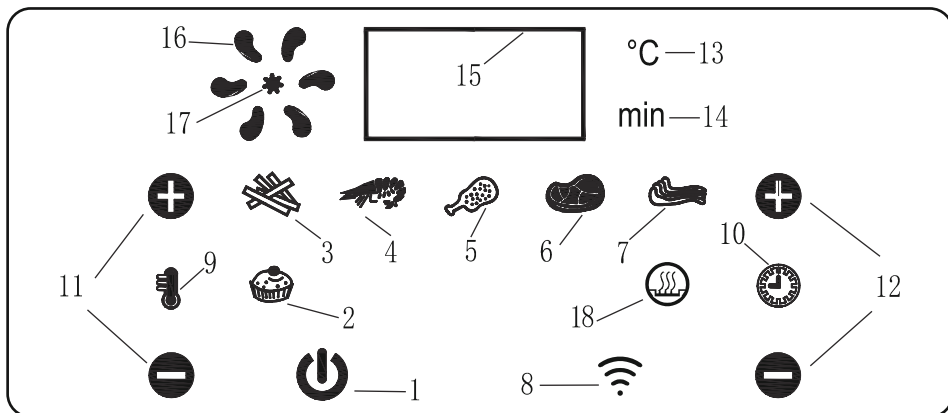
Č.modelu	S30201H92
Napájení	220–240 V ~ 50/60 Hz
Spotřeba energie	1900 W
Rozměry	D 416 × Š 318 × V 346 mm
Kapacita	7 l
Provozní frekvence	2400–2483,5 MHz
Maximální přenos	21dBm

Technické údaje a design se mohou změnit bez předchozího upozornění.

PŘEHLED VÝROBKU



KLÍČOVÉ FUNKCE



1.VYPÍNAČ

Po připojení zdroje napájení vydá zařízení zvuk „DI “ a na krátkou chvíli se rozsvítí všechny indikátory.Poté zůstane rozsvícen jen vypínač a na displeji se zobrazí OFF.To znamená, že je horkovzdušná fritéza v režimu spánku.

Přepnutí spotřebiče do pohotovostního režimu: Jemně se dotkněte vypínače.Na displeji se zobrazí výchozí nastavení 200 ° C, 18 minut.Ve stejnou chvíli se rozsvítí další ovládací tlačítka.

Spuštění zařízení: Po nastavení času a teploty se znovu dotkněte vypínače, aby se zařízení spustilo.

Vypnutí zařízení: Dotykem vypínače během fritování vypnete spotřebič.Fritéza ukončí svou činnost a vrátí se do režimu spánku

2-7.TLAČÍTKO RECEPTU

Tlačítko receptu umožňuje automaticky nastavit přípravu pro sedm oblíbených pokrmů.Po výběru bude blikat odpovídající tlačítko receptu a fritéza bude nastavena na výchozí čas a teplotu.

Poznámka: Tato nastavení jsou výchozí.Jelikož se přísady liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nedokážeme předem určit nejlepší nastavení pro všechny přísady.S ohledem na povahu přísad můžete výchozí čas a teplotu zvýšit nebo snížit pomocí ovládacího tlačítka pro čas a teplotu.

Položky	Přísady	Výchozí teplota (°C)	Výchozí čas (v minutách)
2	Koláč	160	30
3	Brambory	200	22
4	Krevety	180	15
5	Kuře	200	22
6	Steak	180	15
7	Maso	180	20

8.INDIKÁTOR WI-FI**9.INDIKÁTOR OVLÁDÁNÍ TEPLoty****10.INDIKÁTOR OVLÁDÁNÍ ČASU****11.TLAČÍTKA PRO OVLÁDÁNÍ TEPLoty**

Symbole + a - zvyšují nebo snižují teplotu přípravy nebo udržování teploty vždy o 10 ° C.Podržením tlačítka se bude teplota rychle měnit.Teplotu lze regulovat v rozmezí 80 °C – 200 °C.

12.TLAČÍTKA PRO OVLÁDÁNÍ ČASOVAČE

Symbole + a - umožňují zvýšit nebo snížit dobu přípravy nebo udržování teploty (po minutách).Podržením tlačítka se bude čas přípravy rychle měnit.Časový rozsah je 1–60 minut.

13.INDIKÁTOR TEPLoty**14.INDIKÁTOR ČASU****15.DISPLEJ****16.INDIKÁTOR VENTILÁTORU**

Indikuje, že je v provozu ventilátor.

17.INDIKÁTOR OHŘEVU

Indikuje, že je v provozu topné těleso.

18.TLAČÍTKO PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Dotkněte se tlačítka pro udržování teploty a spusťte spotřebič.Fritéza bude pracovat v režimu udržování teploty a tlačítko pro udržování teploty bude blikat.Výchozí nastavení je 80 ° C, 60 minut.Dobu a udržovanou teplotu můžete upravit tlačítky pro ovládání času a teploty.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1.Sejměte veškerý obalový materiál.
- 2.Důkladně vyčistěte fritovací koš a hrnec horkou vodou, čisticím prostředkem a jemnou houbou.
- 3.Otřete vnitřní a vnější části výrobku mokrým hadříkem.
- 4.Varování: Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vydávat mírný zápach.Tento zápach není škodlivý a po několika minutách ustane.Je to běžný jev u spousty topných spotřebičů.Nemá to vliv na bezpečí vašeho spotřebiče.

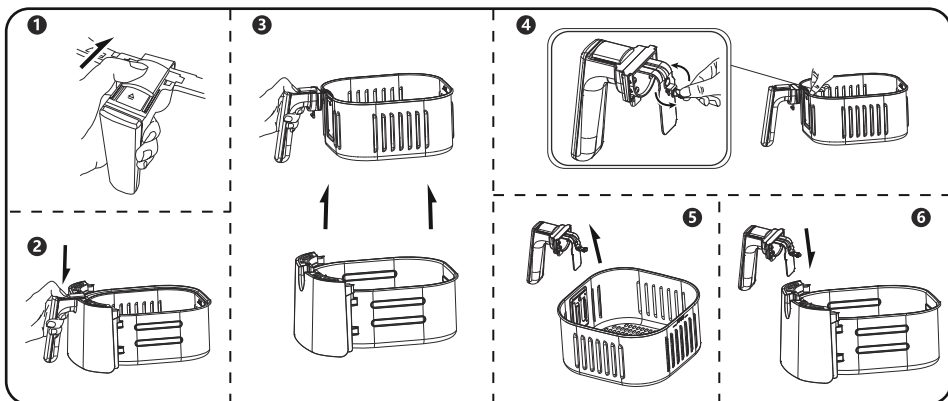
NÁVOD K OBSLUZE

- 1.Položte fritézu na pevný, vodorovný a plochý povrch.Na fritézu nic nepokládejte, protože by to narušilo průtok vzduchu a nepříznivě ovlivnilo výsledky.
- 2.Po zapojení napájení vydá horkovzdušná fritéza zvuk DI.Na krátkou chvíli se rozsvítí digitální obrazovka.Poté zůstane rozsvícen jen vypínač, indikátor Wi-Fi

a displej. To znamená, že je horkovzdušná fritéza v režimu spánku.

3. Vložte koš do hrnce. Opatrně vytáhněte fritovací hrnec z fritézy. Vložte přísady do koše.
4. Zasuňte fritovací hrnec zpět do fritézy.

Poznámka: Rukojeť koše můžete připevnit i přímo k hrnci, pokud chcete fritovat bez koše (pokud chcete odpojit rukojeť koše od ramena koše, odšroubujte šroub na ramenu koše a přišroubujte rukojeť k hrnci).



Upozornění: Po dobu 30 minut od použití se nedotýkejte vnitřního prostoru fritovacího hrnce ani koše, protože se velmi silně zahřívají. Vždy k držení hrnce používejte poskytnutou rukojeť.

5. Stanovte potřebnou dobu a teplotu přípravy pro fritované přísady (podívejte se na KLÍČOVÉ FUNKCE).
6. Některé potraviny je zapotřebí v polovině přípravy protřepat. Pokud chcete potraviny protřepat, vyjměte pomocí rukojeti hrnec z fritézy a jemně s ním zatřeste. Pak zasuňte hrnec zpět do fritézy. Technologie rychlého proudění vzduchu dokáže okamžitě znovu zahřát vnitřní prostor spotřebiče. Proto vyjmutí hrnce ze zařízení během procesu horkovzdušného fritování nenaruší proces přípravy.

Upozornění: Při protřepávání nemačkejte tlačítko pro uvolnění rukojeti.

7. Když uslyšíte zvukový signál časovače, bylo dosaženo nastaveného času přípravy. Pomocí rukojeti vyjměte hrnec ze spotřebiče.
8. Zkontrolujte, zda je pokrm dostatečně uvařen. Pokud není, jednoduše zasuňte hrnec zpět do spotřebiče a nastavte časovač na dalších několik minut.
9. Budete-li chtít vyjmout pokrm (např. hranolky), vytáhněte hrnec z horkovzdušné fritézy a položte jej na povrch odolný proti horku. Pak stiskněte tlačítko pro uvolnění rukojeti a vytáhněte koš z hrnce. Vyprázdněte koš do mísy nebo na talíř.

Upozornění: Neotáčejte koš, který je stále připojený k hrnci, vzhůru nohama, protože by na pokrm vytekl zbytek oleje, který se nahromadil na dně hrnce.

Upozornění: Hrnec a pokrm budou velmi horké. V závislosti na typu potravin, které jste v horkovzdušné fritěze připravili, může z hrnce unikat pára.

10. Jakmile bude připravena jedna dávka potravin, je horkovzdušná fritéza okamžitě připravena na přípravu další dávky.

TIPY K PŘÍPRAVĚ

1. Menší množství potravin obvykle vyžadují mírně kratší dobu přípravy než větší objemy.
2. Protřepání menších množství potravin v polovině doby přípravy zlepšuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrnému fritování přísad.
3. Pokud chcete čerstvé brambory křupavé, přidejte trochu oleje. Jakmile přidáte olej, fritujte své přísady několik minut v horkovzdušné fritéze.
4. V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné přísady, jako jsou klobásy.
5. Jakékoli pokrmy, které lze připravovat v troubě, lze připravovat v horkovzdušné fritéze.
6. Pro rychlou a snadnou přípravu plněných potravin využijte předpřipravené těsto. Předpřipravené těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
7. Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete fritovat křehké nebo plněné přísady, vložte do koše horkovzdušné fritézy pečicílobal nebo táč.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná Příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte zástrčku do uzemněné zásuvky.
Po použití spotřebiče nejsou potraviny připraveny.	V koši bylo příliš mnoho potravin.	Vložte do koše menší množství potravin. Menší množství se fritují rovnoměrněji.
	Nastavená teplota byla příliš nízká.	Nastavte vhodnou teplotu.
	Doba přípravy byla příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy.
Potraviny se v horkovzdušné fritéze fritovaly nerovnoměrně.	Určité typy potravin je zapotřebí v polovině doby přípravy protřepat.	Přísady, které leží na sobě (např. hranolky), je zapotřebí v polovině doby přípravy protřepat.
Fritované pokrmy nejsou po přípravě v horkovzdušné fritéze křupavé.	Použili jste typ pokrmu, který by se měl připravovat v běžném fritovacím hrnci.	Použijte pokrmy určené do trouby, nebo jemně pokrm potřete trochou oleje, aby byl křupavější.
Nedaří se mi správně zasunout hrnec do spotřebiče.	V koši se nachází příliš mnoho potravin.	Nenaplňujte koš nad indikátor „MAX“.
	Koš není správně vložen do hrnce.	Zasouvejte koš do hrnce, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné přísady.	Když v horkovzdušné fritéze fritujete mastné přísady, unikne do hrnce velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a hrnec se může zahřát více, než je obvyklé. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek přípravy.
	Hrnc obsahuje zbytek mastnoty z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben ohřevem mastnoty v hrnci. Nezapomeňte po každém použití důkladně vyčistit hrnec.
Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze fritovaly nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během fritování zůstávají pevné.
	Před fritováním jste hranolky dostatečně neopláchlí.	Opláchněte je dostatečně tak, abyste odstranili z jejich povrchu škrob.
Hranolky nejsou po přípravě v horkovzdušné fritéze křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Nezapomeňte hranolky před přidáním oleje dostatečně vysušit.
		Křupavějšího výsledku dosáhnete s menšími hranolky.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
Tip: Vyjměte hrnec ze spotřebiče, aby horkovzdušná fritéza vychladla rychleji.
- Hrnc a koš čistěte horkou vodou, trochou prostředku na nádobí a jemnou houbou.
Poznámka: K čištění hrnce ani fritovacího koše nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrasivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch.
Poznámka: Pokud chcete umývat koš v myčce na nádobí, nejprve odpojte rukojeť od základny ramena koše. Jakmile bude koš umyt a zcela suchý, namontujte sestavu rukojeti zpět na základnu ramena koše a před dalším použitím přitáhněte šroub. Hrnc nelze mýt v myčce na nádobí.
- Vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- K odstranění zbývajících nečistot můžete využít odmašťovací přípravek.
Tip: Pokud se ke koši nebo na dno hrnce přichytí nečistoty, naplňte hrnc horkou vodou a trochou prostředku na nádobí. Vložte koš do hrnce a nechte hrnc i koš přibližně 10 minut odmáčet.

SKLADOVÁNÍ

- Před uskladněním spotřebiče jej odpojte od sítě a nechte jej zcela vychladnout. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.
Horkovzdušnou fritézu skladujte na suchém místě.
- Během skladování nepokládejte na horní část horkovzdušné fritézy žádné těžké předměty, protože by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Pro snadné skladování fritézy lze napájecí kabel smotat na cívku na zadní straně fritézy.


LIKVIDACE

	<p>Jako odpovědnému prodejci nám záleží na životním prostředí. Proto vás vyzýváme, abyste dodržovali správné postupy pro likvidaci spotřebiče a jeho obalových materiálů. Pomůžete tím šetřit přírodní zdroje a zajistíte, že tyto předměty budou recyklovány způsobem, který chrání zdraví a životní prostředí. Spotřebič a jeho obal musíte zlikvidovat v souladu s místními zákony a předpisy. Vzhledem k tomu, že tento spotřebič obsahuje elektronické součástky, musí být fritéza i její příslušenství po skončení životnosti zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Informace o možnostech likvidace a recyklace získáte na místním úřadě. Spotřebič byste měli odevzdat do místního recyklačního centra. Některá sběrná místa přijímají spotřebiče zdarma.</p>
---	--

ZÁRUKA: DVA ROKY

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων μέτρων ασφάλειας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση δικτύου.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες.
3. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή οποιοδήποτε περίβλημα που περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμαντικά στοιχεία σε νερό και μην τα ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
4.  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η ηλεκτρική συσκευή περιλαμβάνει λειτουργία θέρμανσης. Κάποιες επιφάνειες εκτός από τις λειτουργικές μπορούν επίσης να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες γίνονται αντιληπτές διαφορετικά από κάθε άτομο, αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ. Χρησιμοποιήστε τις λαβές και τις επιφάνειες λαβής που παρέχονται για να αγγίξετε τον εξοπλισμό και χρησιμοποιήστε προστασία από τη θερμότητα, όπως γάντια. Εκτός από τις προβλεπόμενες επιφάνειες λαβής, οι άλλες επιφάνειες πρέπει να ψυχθούν για επαρκές διάστημα προτού τις αγγίξετε.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα τοίχου όταν δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη να ψυχθεί προτού

συνδέσετε ή αποσυνδέσετε εξαρτήματα. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να ψυχθεί, ώστε να μπορείτε να την αγγίξετε ή να την καθαρίσετε με ασφάλεια. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, γυρίστε όλα τα κουμπιά ελέγχου στη θέση «OFF» (Απενεργοποίηση) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φως από την πρίζα τοίχου.

6. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
7. Η χρήση εξαρτημάτων δεν συνιστάται από τον κατασκευαστή τη συσκευής και ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς.
8. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου και δεν βρίσκεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε εστία αερίου, ηλεκτρική εστία ή φούρνο.
11. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μεταφέρετε τη συσκευή γεμάτη με θερμά τρόφιμα.
12. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για χρήσεις πέραν της προβλεπόμενης.
13. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας οκτώ ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και εξειδίκευσης εφόσον υπάρχει επίβλεψη, έχουν κατανοήσει τους

σχετικούς κινδύνους και έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να καθαρίζουν ή να εκτελούν συντήρηση από τον χρήστη, εκτός εάν επιβλέπονται.

14. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των οχτώ ετών.
15. Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
16. Τοποθετείτε πάντα τα προς τηγάνισμα υλικά στο καλάθι/δοχείο και εμποδίζετε την επαφή τους με τα θερμαντικά στοιχεία.
17. Μην καλύπτετε τις εισόδους και τις εξόδους αέρα όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
18. Μην γεμίζετε το δοχείο με υπερβολική ποσότητα λαδιού, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
19. Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής όσο αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
20. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά στο βύσμα, στο καλώδιο τροφοδοσίας ή σε άλλα μέρη. Το κεντρικό καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να στερεώνεται ή να αντικαθίσταται από άτομα που δεν είναι εξουσιοδοτημένα να εκτελούν τέτοιες διαδικασίες.
21. Μην συνδέετε τη συσκευή ή χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
22. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επαφή με τον τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10cm ελεύθερο χώρο πάνω, πίσω και στις πλευρές της συσκευής.

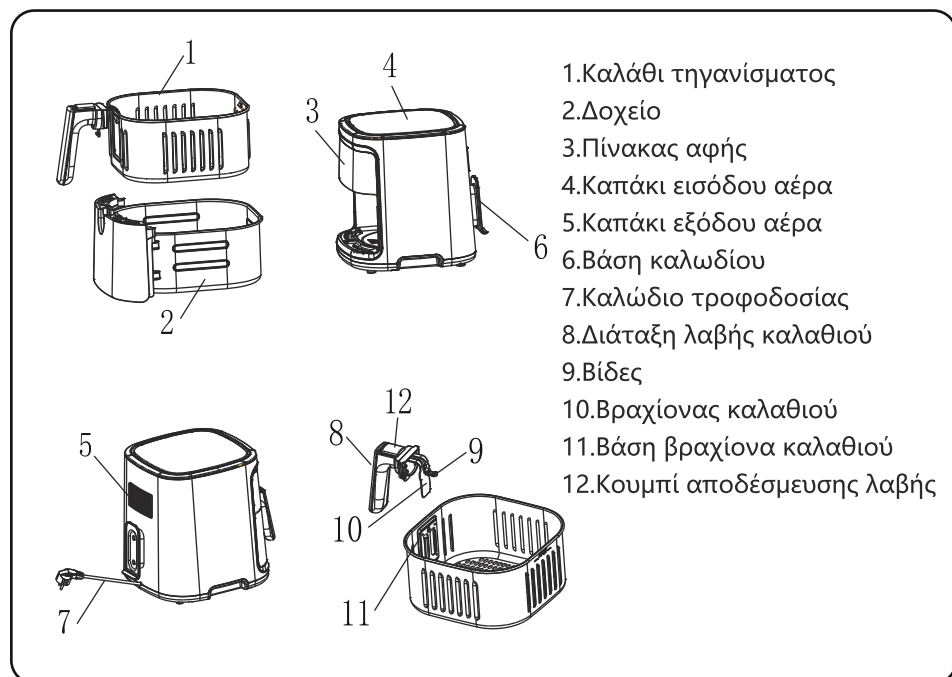
- 23.Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία της.
- 24.Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με θερμό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός μέσω των εξόδων αέρα.Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τις εξόδους.Επίσης, προσέχετε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το δοχείο από τη συσκευή.Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να καίνε κατά τη χρήση.
- 25.Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν αρχίσει να εκπέμπει μαύρο καπνό.Περιμένετε έως ότου σταματήσει να βγάζει καπνό προτού αφαιρέσετε το δοχείο από τη συσκευή.
- 26.Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή για εμπορικούς ή ημιεμπορικούς σκοπούς, ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, η εγγύηση ακυρώνεται και ο κατασκευαστής μπορεί να αρνηθεί οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν.
- 27.Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
- Προσωπικό κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
 - αγροικίες,
 - χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβαλλοντα οικιακού τύπου,
 - χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

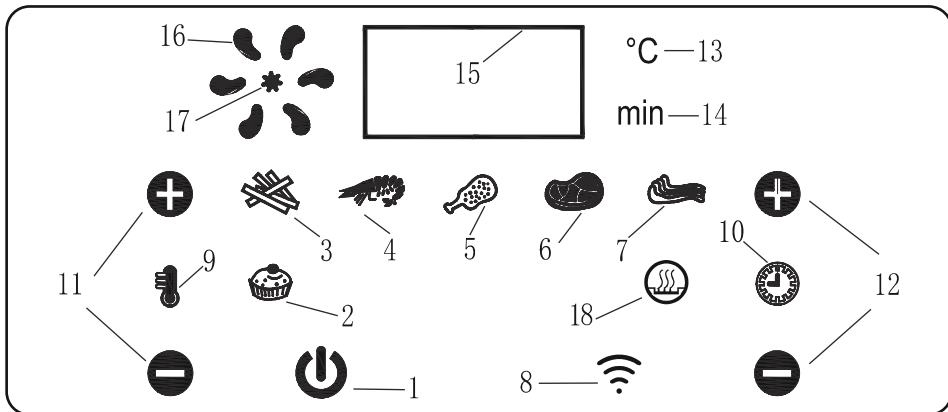
Αρ.μοντέλου	S30201H92
Τροφοδοσία ισχύος	220-240 V ~ 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	1900 W
Διαστάσεις	M416 * P318 * Y346 mm
Χωρητικότητα	7 L
Συχνότητα λειτουργίας	2400-2483,5MHz
Μέγιστη μετάδοση	21dBm

Οι προδιαγραφές και ο σχεδιασμός υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΛΗΚΤΡΩΝ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις συνδεθεί η παροχή ρεύματος, ο βομβητής εκπέμπει έναν ήχο και όλες οι ενδείξεις ανάβουν για λίγο. Μετά από αυτό, μόνο το κουμπί τροφοδοσίας παραμένει αναμμένο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (Απενεργοποίηση). Αυτό υποδεικνύει ότι η φριτέζα βρίσκεται σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.

Θέστε τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής: Πατήστε ελαφρά το κουμπί τροφοδοσίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη ρύθμιση 200 °C, 18 λεπτά. Τα άλλα κουμπιά λειτουργίας ανάβουν ταυτόχρονα.

Εκκίνηση συσκευής: Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, πατήστε ξανά το κουμπί τροφοδοσίας για να εκκινήσετε τη συσκευή.

Απενεργοποίηση συσκευής: Πατήστε το κουμπί τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η φριτέζα σταματά να λειτουργεί και επιστρέφει σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.

2-7. ΚΟΥΜΠΙ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Το κουμπί συνταγής σας επιτρέπει να ρυθμίζετε αυτόματα τις συνθήκες μαγειρέματος για επτά δημοφιλείς επιλογές τροφίμων. Μετά την επιλογή, το αντίστοιχο κουμπί συνταγής αναβοσβήνει και η φριτέζα ρυθμίζεται στον προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία.

Σημείωση: Αυτές οι ρυθμίσεις αποτελούν τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Επειδή τα υλικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τον τύπο τους, δεν μπορούμε να προκαθορίσουμε την καλύτερη ρύθμιση για όλα τα υλικά. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία ανάλογα με το είδος των υλικών σας, χρησιμοποιώντας το κουμπί έλεγχου χρόνου/θερμοκρασίας.

Επιλογή	Συστατικά	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)
2	Κέικ	160	30
3	Πατάτες	200	22
4	Γαρίδες	180	15
5	Κοτόπουλο	200	22
6	Μπριζόλα	180	15
7	Κρέας	180	20

8.ΕΝΔΕΙΞΗ WIFI**9.ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ****10.ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΧΡΟΝΟΥ****11.ΚΟΥΜΠΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**

Τα σύμβολα + και - αυξάνουν ή μειώνουν τη θερμοκρασία μαγειρέματος/διατήρησης θερμοκρασίας κατά 10 ° C τη φορά.Εάν κρατήσετε το κουμπί πατημένο, αλλάζει γρήγορα η θερμοκρασία.Το εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας κυμαίνεται από 80°C -200°C.

12.ΚΟΥΜΠΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Τα σύμβολα + και - σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος/διατήρησης θερμοκρασίας (σε βήματα του ενός λεπτού).Εάν κρατήσετε το κουμπί πατημένο, αλλάζει γρήγορα ο χρόνος μαγειρέματος.Το εύρος χρόνου είναι 1-60 λεπτά.

13.ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**14.ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΥ****15.ΟΘΟΝΗ****16.ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ**

Αυτό υποδεικνύει ότι ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

17. ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Αυτό υποδεικνύει ότι το θερμαντικό στοιχείο λειτουργεί.

18.ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Πατήστε το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.Η φριτέζα λειτουργεί στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας και το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας αναβοσβήνει.Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 80°C, 60 λεπτά.Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία διατήρησης θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

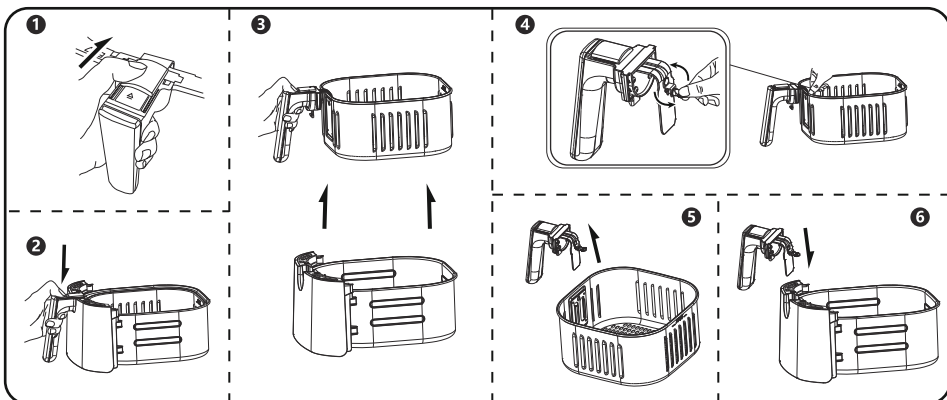
- 1.Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2.Καθαρίστε το καλάθι τηγανίσματος και το δοχείο με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- 3.Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα νωπό πανί.
- 4.Προειδοποίηση: Κατά την πρώτη χρήση, η φριτέζα ενδέχεται να αναδύει μια ελαφριά οσμή.Αυτή η οσμή είναι φυσιολογική και θα εξαφανιστεί μετά από μερικά λεπτά.Αυτό είναι φυσιολογικό σε πολλές συσκευές θέρμανσης.Δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- 1.Τοποθετήστε τη φριτέζα πάνω σε μια σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη φριτέζα, καθώς αυτό θα διαταράξει τη ροή του αέρα και θα επηρεάσει τα αποτελέσματα.
- 2.Μόλις συνδεθεί στην τροφοδοσία, η φριτέζα αέρα παράγει έναν ήχο.Η ψηφιακή οθόνη ανάβει για λίγο.Μετά από αυτό, μόνο το κουμπί τροφοδοσίας, η ένδειξη WiFi και η οθόνη παραμένουν αναμμένα.Αυτό υποδεικνύει ότι η φριτέζα βρίσκεται σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.

3. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο. Τραβήξτε προσεκτικά το δοχείο φριτέζας από τη φριτέζα αέρα. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
4. Σύρετε το δοχείο φριτέζας πίσω στη φριτέζα αέρα.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να συναρμολογήσετε τη λαβή καλαθιού απευθείας στο δοχείο για τηγάνισμα χωρίς τη χρήση καλαθιού (Ξεβιδώστε τη βίδα του βραχίονα καλαθιού για να αποσυνδέσετε τη λαβή καλαθιού από τη βάση βραχίονα καλαθιού και βιδώστε την στο δοχείο).



Προσοχή: Μην αγγίζετε το εσωτερικό του δοχείου ή του καλαθιού της φριτέζας εντός 30 λεπτών από τη χρήση, καθώς θερμαίνονται υπερβολικά. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή που παρέχεται για να κρατάτε το δοχείο.

5. Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία για τα υλικά που τηγανίζετε (βλ. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΛΗΚΤΡΩΝ).
6. Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ανακίνηση στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Για να ανακινήσετε το φαγητό, αφαιρέστε το δοχείο από τη φριτέζα χρησιμοποιώντας τη λαβή και ανακινήστε το απαλά. Στη συνέχεια, σύρετε το δοχείο πίσω στη φριτέζα. Η τεχνολογία γρήγορου αέρα μπορεί να αναθερμάνει άμεσα τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής. Ως εκ τούτου, η αφαίρεση του δοχείου από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με θερμό αέρα δεν διαταράσσει τη διαδικασία μαγειρέματος.

Προσοχή: Μην πιέζετε το κουμπί αποδέσμευσης λαβής κατά τη διάρκεια της ανακίνησης.

7. Όταν ηχεί ο βομβητής του χρονοδιακόπτη, ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε το δοχείο από τη συσκευή.
8. Ελέγξτε εάν το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο. Εάν δεν είναι, απλώς σύρετε το δοχείο πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά επιπλέον λεπτά.
9. Για να αφαιρέσετε το φαγητό (π.χ. τηγανητές πατάτες), αφαιρέστε το δοχείο από τη φριτέζα θερμού αέρα και τοποθετήστε το πάνω σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης καλαθιού και ανασηκώστε το καλάθι από το δοχείο. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.

Προσοχή: Μην γυρίζετε το καλάθι ανάποδα όταν το δοχείο είναι ακόμα συνδεδεμένο σε αυτό, καθώς τυχόν περίσσεια λαδιού που έχει συλλεχθεί στο κάτω μέρος του δοχείου θα διαρρεύσει πάνω στο φαγητό.

Προσοχή: Το δοχείο και το φαγητό θα είναι υπερβολικά ζεστά. Ανάλογα με τον τύπο φαγητού που έχετε μαγειρέψει στη φριτέζα αέρα, ενδέχεται να διαφύγει ατμός από το δοχείο.

10. Μόλις ετοιμαστεί μια παρτίδα φαγητού, η φριτέζα θερμού αέρα μπορεί να μαγειρέψει αμέσως άλλη παρτίδα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Οι μικρότερες ποσότητες φαγητού απαιτούν συνήθως ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με τις μεγαλύτερες ποσότητες.
2. Η ανακίνηση μικρότερων ποσοτήτων φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιόμορφα τηγανισμένων υλικών.
3. Προσθέστε λίγο λάδι σε φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα θερμού αέρα λίγα λεπτά μετά την προσθήκη λαδιού.
4. Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά συστατικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα θερμού αέρα.
5. Σνακ που μπορούν να μαγειρευτούν σε φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα θερμού αέρα.
6. Χρησιμοποιήστε προπαρασκευασμένη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προπαρασκευασμένη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με την σπιτική ζύμη.
7. Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα πιάτο φούρνου στο καλάθι της φριτέζας θερμού αέρα εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μια κίς λορέν ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην τροφοδοσία.	Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί κατά τη ολοκλήρωση της λειτουργίας.	Υπήρχαν υπερβολικά πολλά τρόφιμα στο καλάθι.	Τοποθετήστε μικρότερες ποσότητες φαγητού στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία ήταν υπερβολικά χαμηλή.	Ρυθμίστε το πλήκτρο θερμοκρασίας στην κατάλληλη ρύθμιση θερμοκρασίας.
	Ο χρόνος μαγειρέματος ήταν υπερβολικά σύντομος.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
Το φαγητό έχει τηγανιστεί ανομοιόμορφα στη φριτέζα θερμού αέρα.	Ορισμένοι τύποι φαγητού πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα θερμού αέρα.	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για μαγείρεμα σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή λαδώστε ελαφρά τα σνακ με ένα πινέλο για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το δοχείο στη συσκευή.	Υπάρχουν υπερβολικά πολλά τρόφιμα στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πέρα από την ένδειξη «MAX».
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω στο δοχείο μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Λευκός καπνός εξέρχεται από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα θερμού αέρα, συγκεντρώνεται μεγάλη ποσότητα λαδιού στο δοχείο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το δοχείο ενδέχεται να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.
	Το δοχείο περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο δοχείο. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε το δοχείο σωστά μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα θερμού αέρα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν τραγανές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα μπιστουνάκια πατάτας προτού τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε σωστά τα μπιστουνάκια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα θερμού αέρα.	Το πόσο τραγανή είναι η πατάτα εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις πατάτες προτού προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 1.Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- 2.Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί προτού την καθαρίσετε.

Συμβουλή: Αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή για να ψυχθεί πιο γρήγορα η φριτέζα θερμού αέρα.

- 3.Καθαρίστε το δοχείο και το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Συμβουλή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το δοχείο και το καλάθι τηγανίσματος, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.

Συμβουλή: Αν θέλετε να καθαρίσετε το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων, αποσυνδέστε πρώτα το εξάρτημα της λαβής από τη βάση της λαβής.Αφού το καλάθι καθαριστεί και στεγνώσει εντελώς, επανατοποθετήστε τη λαβή στη βάση της λαβής και σφίξτε τη βίδα για την επόμενη χρήση.Το δοχείο δεν μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

- 4.Σκουπίστε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.
- 5.Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρό απολίπανσης για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα.

Συμβουλή: Εάν κολλήσουν υπολείμματα στο καλάθι ή στο κάτω μέρος του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- 1.Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να ψυχθεί εντελώς προτού την αποθηκεύσετε.Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

Αποθηκεύστε τη φριτέζα θερμού αέρα σε ξηρό μέρος.

- 2.Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης, καθώς αυτό ενδέχεται να τη φθείρει.
- 3.Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο τροφοδοσίας στη βάση καλωδίου στο πίσω μέρος της φριτέζας για εύκολη αποθήκευση.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Ως υπεύθυνη εταιρεία, ενδιαφερόμαστε πραγματικά για το περιβάλλον.

Σας συνιστούμε λοιπόν ανεπιφύλακτα να ακολουθήσετε τις κατάλληλες διαδικασίες διάθεσης της συσκευής, καθώς και του υλικού συσκευασίας της.Οι συγκεκριμένες οδηγίες συμβάλουν στην προστασία των φυσικών πόρων και διασφαλίζουν την ανακύκλωση αυτών των στοιχείων με τρόπο που συνιστά στην προστασία της υγείας και του περιβάλλοντος.

Η διάθεση της συσκευής και του υλικού συσκευασίας της θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους και την ισχύουσα νομοθεσία.


Επειδή η συγκεκριμένη συσκευή περιέχει ηλεκτρονικά εξαρτήματα, τόσο η φριτέζα όσο και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα άλλα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος της διάρκειας ζωής της συσκευής.

Για να μάθετε για τις επιλογές απόρριψης και ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.Η συσκευή θα πρέπει να απορριφθεί σε τοπικό κέντρο ανακύκλωσης.Ορισμένα σημεία συγκέντρωσης δέχονται συσκευές χωρίς καμία επιβάρυνση.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE

PRIVIND ȘIGURANȚA

Când utilizați aparate electrice, trebuie să luați întotdeauna măsuri de protecție elementare, inclusiv:

1. Citiți toate instrucțiunile. Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat se potrivește cu tensiunea rețelei locale.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu scufundați cablul, ștecărul sau orice carcasă care conține componente electrice și elemente de încălzire în apă și nu le clătiți sub jet de apă.
4.  **AVERTIZARE:** Acest aparat electric include o funcție de încălzire. Și alte suprafețele decât cele funcționale pot atinge temperaturi ridicate. Întrucât temperaturile sunt percepute diferit de oameni diferiți, acest echipament trebuie utilizat cu PRECAUȚIE. Utilizați mânerul și suprafețele de apucare furnizate pentru a atinge echipamentul și utilizați dispozitive de protecție la căldură precum mănușile. Suprafețele, altele decât cele destinate apucării, trebuie lăsate să se răcească suficient timp înainte de a le atinge.
5. Scoateți ștecărul aparatului din priză când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de montarea sau demontarea componentelor. Aparatul are nevoie să se răcească timp de aproximativ 30 de minute pentru a putea fi manipulat sau curățat în siguranță. Pentru a

deconecta aparatul, rotiți orice element de control în poziția „OPRIT” , apoi scoateți ștecărul din priză.

6. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător, reprezentantul său de service sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita eventuale riscuri.
7. Utilizarea de accesorii nu este recomandată de producătorul aparatului și poate cauza rănirea.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul de alimentare suspendat de marginea unui mese sau a unui blat și nu-l lăsați să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
10. Nu așezați aparatul pe sau lângă o plită pe gaz sau electrică fierbinte sau într-un cuptor încălzit.
11. Trebuie să fiți foarte atent(ă) atunci când mutați un aparat care conține alimente fierbinți.
12. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care este prevăzut.
13. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de opt ani sau mai mari și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, înțeleg pericolele implicate și au fost instruite cum să utilizeze aparatul în siguranță. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie să curețe sau să efectueze operațiuni de întreținere, cu excepția cazului în care sunt

supravegheați în mod corespunzător.

14. Păstrați aparatul și cablul departe de accesul copiilor mai mici de opt ani.
15. Aparatul nu trebuie utilizat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de control de la distanță.
16. Așezați întotdeauna ingredientele pentru friptură în coșul/vasul de prăjire și preveniți intrarea acestora în contact cu elementele de încălzire.
17. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului când aparatul este în funcțiune.
18. Nu umpleți vasul cu prea mult ulei, acest lucru putând genera pericol de incendiu.
19. Nu atingeți niciodată interiorul aparatului cât timp acesta este în funcțiune.
20. Nu utilizați aparatul dacă există deteriorări ale ștecărului, ale cablului de alimentare principal sau ale altor componente. Cablul de alimentare principal nu trebuie să fie fixat sau înlocuit de o persoană neautorizată să efectueze astfel de lucrări.
21. Nu introduceți în priză aparatul și nu utilizați panoul de control cu mâinile ude.
22. Nu utilizați aparatul lipit de perete sau în contact cu alte aparate. Lăsați liber un spațiu de cel puțin 10 cm deasupra, în spatele și în părțile laterale ale aparatului.
23. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atât timp cât

este în funcțiune.

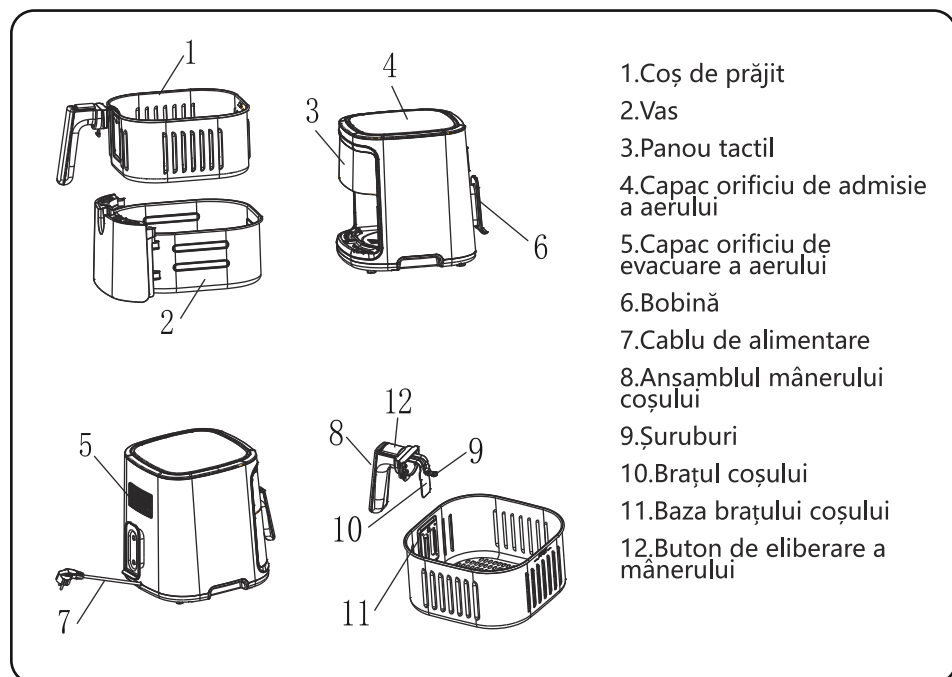
24. În timpul prăjirii cu aer cald, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare. De asemenea, fiți atenți la aburul și aerul fierbinte atunci când îndepărtați vasul din aparat. Orice suprafață accesibilă se poate înfierbânta în timpul utilizării.
25. Scoateți imediat din priză aparatul dacă începe să emane fum negru. Așteptați să se oprească din fumegat înainte de a înlătura vasul din aparat.
26. Dacă aparatul este utilizat necorespunzător sau în scopuri comerciale sau cvasicomerciale sau dacă nu este utilizat în conformitate cu aceste instrucțiuni, garanția va fi anulată și producătorul poate refuza orice răspundere pentru dauna produsă.
27. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare precum:
 - zone de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tipul cazare și mic dejun.

SPECIFICAȚII TEHNICE

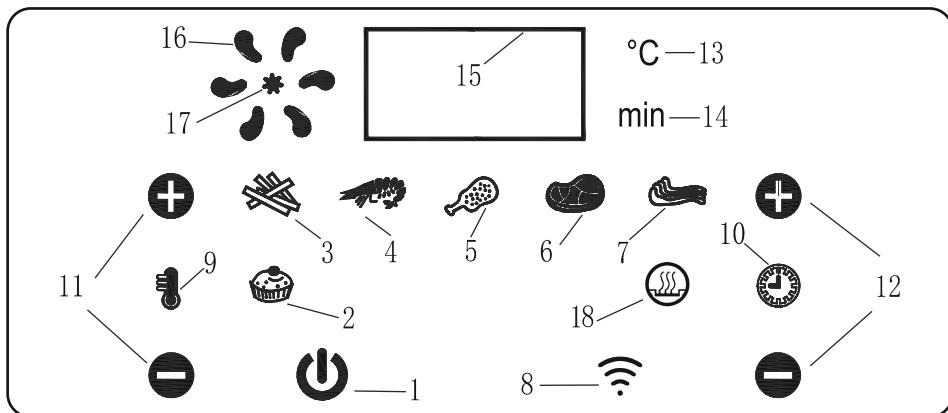
Nr.model	S30201H92
Alimentare electrică	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consum de putere	1900 W
Dimensiuni	L416 * l318 * H346 mm
Capacitate	7 l
Frecvența de funcționare	2400-2483.5MHz
Maxim transmis	21dBm

Specificațiile și design-ul pot fi modificate fără notificare prealabilă.

PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI



FUNCȚIILE TASTELOR



1. BUTON DE ALIMENTARE

De îndată ce sursa de alimentare electrică este conectată, buzerul va emite o dată sunetul „Di” și toți indicatorii se vor aprinde pentru scurt timp. După aceasta, doar butonul de alimentare va rămâne aprins, iar afișajul va arăta „OPRIRE”. Aceasta indică faptul că friteuza cu aer este în modul de repaus.

Aducerea aparatului în modul de repaus: atingeți ușor butonul de alimentare. Afișajul va arăta setarea implicită 200 °C, 18 minute. Celelalte butoane funcționale vor lumina în același timp.

Pornirea dispozitivului: după setarea timpului și a temperaturii, atingeți din nou butonul de alimentare pentru a porni dispozitivul.

Oprirea dispozitivului: atingeți butonul de alimentare în timpul procesului de prăjire pentru a opri aparatul. Friteuza se va opri din lucru și va reveni în modul de repaus.

2-7. BUTON DE REȚETĂ

Acest buton vă permite să setați automat condițiile de preparare pentru șapte opțiuni de mâncare populare. Odată selectat, butonul de rețetă corespunzător va clipi și friteuza va fi setată la timpul și temperatura implicite.

Notă: Aceste setări sunt setările implicite. Întrucât ingredientele diferă ca origine, dimensiuni, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru toate ingredientele. Puteți crește sau reduce timpul și temperatura implicite în funcție de natura ingredientelor dvs. utilizând butonul de control al timpului/temperaturii.

Articole	Ingrediente	Temperatură implicită (°C)	Timp implicit (minute)
2	Prăjitură	160	30
3	Cartofi	200	22
4	Creveți	180	15
5	Pui	200	22
6	Biftec	180	15
7	Carne	180	20

8.INDICATOR DE WIFI**9.INDICATOR DE CONTROL AL TEMPERATURII****10.INDICATOR DE CONTROL AL TIMPULUI****11.BUTOANE DE CONTROL AL TEMPERATURII**

Simbolurile + și - cresc sau reduc Temperatura de preparare/păstrare în stare caldă cu câte 10 ° C.Menținerea apăsată a butonului va modifica rapid temperatura.Intervalul de temperatură este 80 °C – 200 °C.

12.BUTOANE DE CONTROL AL TEMPORIZATORULUI

Simbolurile + și - vă permit să creșteți și să reduceți Timpul de preparare/păstrare în stare caldă (în pași de un minut).Menținerea apăsată a butonului va modifica rapid timpul de preparare.Intervalul de timp este 1-60 de minute.

13.INDICATOR DE TEMPERATURĂ**14.INDICATOR DE TIMP****15.AFIȘAJ****16.INDICATOR VENTILATOR**

Acesta indică faptul că ventilatorul funcționează.

17.INDICATOR DE ÎNCĂLZIRE

Acesta indică faptul că elementul de încălzire funcționează.

18.BUTON DE PĂSTRARE ÎN STARE CALDĂ

Atingeți butonul de păstrare în stare caldă și porniți dispozitivul.Friteuza va funcționa în modul de păstrare în stare caldă și butonul de păstrare în stare caldă va clipi.Setarea implicită este 80 °C, 60 minute.Puteți regla timpul de păstrare în stare caldă și temperatura și cu ajutorul butonului de control al timpului/temperaturii.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1.Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- 2.Curățați temeinic interiorul coșului de prăjit și al vasului cu apă fierbinte, detergent și un burete neabraziv.
- 3.Ștergeți interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă umedă.
- 4.Avertizare: La prima utilizare, friteuza cu aer va emana un ușor miros.Acest miros nu este nociv și va dispărea după câteva minute.Acest lucru este normal în cazul multor aparate de încălzire.Aceasta nu afectează siguranța aparatului dvs.

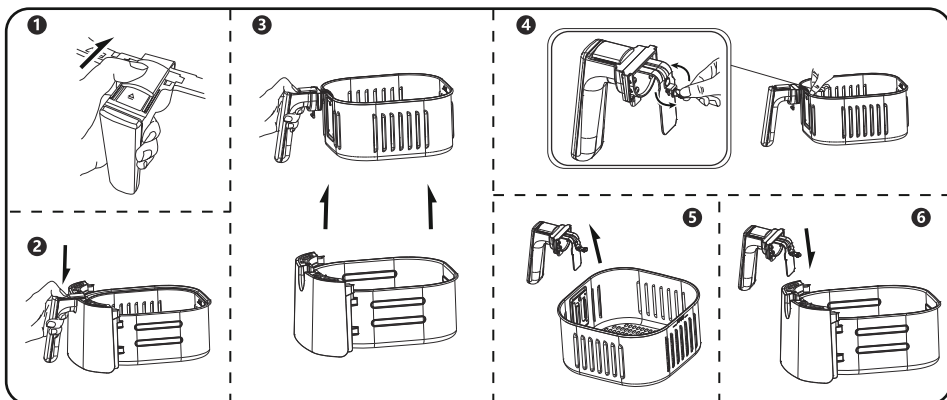
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- 1.Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și netedă.Nu așezați nimic pe friteuză, întrucât acest lucru va perturba fluxul de aer și va afecta rezultatele.
- 2.Când alimentarea este conectată, friteuza de aer va emite sunetul Di o dată.Ecranul digital se va aprinde scurt.După aceasta, doar butonul de alimentare, indicatorul de

WiFi și afișajul vor rămâne aprinse. Aceasta indică faptul că friteuza cu aer este în modul de repaus.

- Introduceți coșul în vas. Scoateți cu grijă vasul friteuzei cu aer. Puneți ingredientele în coș.
- Introduceți vasul la loc în friteuza cu aer cald.

Notă: De asemenea, puteți asambla mânerul coșului direct de vas pentru a prăji fără a utiliza coșul (Desfaceți șurubul de pe brațul coșului pentru a detașa mânerul coșului de pe baza brațului coșului și înșurubați-l pe vas.)



Atenție: Nu atingeți interiorul vasului friteuzei sau al coșului în 30 de minute de la utilizare, deoarece acestea se înfierbântă puternic. Folosiți întotdeauna mânerul furnizat pentru a ține vasul.

- Determinați timpul și temperatura de preparare necesare pentru prăjirea ingredientelor (vezi FUNCȚIILE CHEIE).
- Anumite mâncăruri trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Pentru a agita mâncarea, scoateți vasul din friteuză cu ajutorul mânerului și agitați-l ușor. Apoi, introduceți vasul la loc în friteuză. Tehnologia de circulare rapidă a aerului poate reîncălzi instantaneu aerul din aparat. Astfel, îndepărtarea vasului din dispozitiv în timpul procesului de prăjire cu aer cald nu afectează procesul de preparare.

Atenție: Nu apăsați butonul de eliberare a mânerului în timpul agitării.

- Atunci când auziți buzerul temporizatorului, înseamnă că timpul de preparare setat s-a scurs. Folosiți mânerul pentru a îndepărta vasul din aparat.
- Verificați dacă alimentul este preparat bine. În caz contrar, introduceți pur și simplu vasul înapoi în aparat și setați temporizatorul pentru încă câteva minute.
- Apoi scoateți mâncarea (de ex. cartofii prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer cald și așezați-l pe o suprafață termorezistentă. Apoi apăsați butonul de eliberare a mânerului și scoateți coșul din vas. Goliți conținutul coșului într-un bol sau pe un platou.

Atenție: Nu întoarceți coșul cu susul în jos cu vasul încă atașat de acesta, întrucât uleiul în exces care s-a adunat pe fundul vasului se poate scurge pe mâncare.

Atenție: Vasul și mâncarea sunt foarte fierbinți. În funcție de tipul de mâncare pe care l-ați preparat în friteuza cu aer, poate scăpa abur din vas.

- Când un lot de mâncare este gata, friteuza cu aer cald este imediat gata pentru prepararea unui alt lot.

SFATURI DE PREPARARE

1. Cantitățile mai mici de mâncare necesită de obicei un timp de preparare puțin mai scurt decât cele mari.
2. Agitarea cantităților mici de mâncare la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate preveni prăjirea neuniformă a ingredientelor.
3. Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru obținerea unui rezultat crocant. Prăjiți ingredientele dvs. în friteuza cu aer cald timp de câteva minute după adăugarea uleiului.
4. Nu preparați ingrediente cu o cantitate mare de grăsime precum sosurile în friteuza cu aer cald.
5. Orice gustare care poate fi preparată într-un cuptor poate fi preparată și în friteuza cu aer cald.
6. Folosiți aluat semipreparat pentru a prepara gustări mai rapid și mai ușor. Aluatul semipreparat necesită un timp de preparare mai scurt decât în cazul aluatului preparat în casă.
7. Așezați o tavă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau umplute.

DEPANARE

Problemă	Cauză Posibilă	Soluție
Friteuza cu aer nu funcționează.	Aparatul nu este introdus în priză.	Introduceți ștecărul într-o priză cu protecție prin împământare.
Mâncarea este nefăcută după utilizare.	S-a pus o cantitate prea mare de aliment în coș.	Puneți cantități mai mici de aliment în coș. Cantitățile mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea joasă.	Setați tasta de temperatură la setarea de temperatură adecvată.
	Timpul de preparare a fost prea scurt.	Setați temporizatorul la timpul de preparare necesar.
Mâncarea s-a făcut neuniform în friteuza cu aer cald.	Anumite mâncăruri trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unele peste celelalte sau amestecate (de ex. cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante când sunt scoase din friteuza cu aer cald.	Utilizați un tip de gustare care trebuie preparat într-o friteuză adâncă tradițională.	Folosiți gustări pentru cuptor sau ungeți ușor cu o pensulă puțin ulei peste gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect vasul în aparat.	În coș se află o cantitate prea mare de aliment.	Nu umpleți coșul dincolo de indicatorul „MAX” .
	Coșul nu este introdus corect în vas.	Împingeți coșul în vas până când auziți un clic.
Aparatul emană fum alb.	Preparați ingrediente grase.	Dacă prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer cald, o mare cantitate de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb și vasul se poate înfierbânta mai mult decât de obicei. Aceasta nu afectează aparatul sau rezultatul final al preparării.
	Vasul conține reziduuri de grăsime din utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se înfierbântă în vas. Aveți grijă să curățați bine vasul după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer cald.	Nu ați utilizat soiul de cartofi adecvat.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă aceștia se mențin fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați scurs bine de apă cartofii înainte de a-i prăji.	Scurgeți cartofii corespunzător, pentru a elimina amidonul din exteriorul cartofilor.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți când sunt scoși din friteuza cu aer cald.	Cât de crocanți vor fi cartofii prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofii prăjiți.	Asigurați-vă că uscați cartofii înainte de a-i introduce în ulei.
		Tăiați cartofii mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
Sfat: Îndepărtați vasul din aparat pentru răcirea mai rapidă a friteuzei cu aer cald.
3. Curățați vasul și coșul cu apă fierbinte, puțin detergent lichid și un burete neabraziv.
Notă: Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice sau materiale de curățare abrazive pentru a curăța vasul și coșul friteuzei, acestea putând deteriora stratul antiaderent.
Notă: Dacă doriți să curățați coșul într-o mașină de spălat vase, detașați mai întâi mânerul de pe baza brațului coșului. După curățarea și uscarea completă a coșului, montați la loc ansamblul mânerului pe baza brațului coșului înainte de a strânge șurubul pentru următoarea utilizare. Vasul nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
5. Puteți utiliza detergent lichid pentru a îndepărta complet murdăria rămasă.
Sfat: Dacă este lipită murdărie de coș sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte cu puțin detergent lichid. Puneți coșul în vas și lăsați vasul și coșul la muiat timp de aproximativ 10 minute.

DEPOZITAREA

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l depozita. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate. Depozitați friteuza cu aer cald într-un loc uscat.
2. Nu așezați obiecte grele pe friteuza cu aer cald în timpul depozitării, acest lucru putând duce la deteriorarea sa.
3. Cablul de alimentare poate fi înfășurat pe bobina din spatele friteuzei pentru depozitarea ușoară.

ELIMINAREA



În calitate de distribuitor cu amănuntul responsabil, ne pasă de mediu. Prin urmare, vă îndemnăm să respectați procedurile de eliminare corectă a aparatului și a materialelor sale de ambalare. Aceasta va contribui la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestor articole în așa fel încât sănătatea și mediul să fie protejate. Trebuie să eliminați aparatul și ambalajul acestuia în conformitate cu legislația și reglementările locale. Întrucât acest aparat conține componente electronice, atât friteuza, cât și accesoriile sale trebuie eliminate separat de gunoiul menajer când aparatul ajunge la sfârșitul duratei sale de viață. Contactați autoritatea dvs. locală pentru a afla ce posibilități de eliminare și reciclare există. Aparatul trebuie predat în centrul local de reciclare. Anumite centre de colectare acceptă aparate în mod gratuit.

GARANȚIE: DOI ANI

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsregler altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle anvisninger. Kontrollér, at spændingen angivet på airfryeren passer til spændingen i den lokale strømforsyning.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. For at beskytte mod elektriske stød må du ikke lægge ledningen, stikket eller kabinetter med elektriske komponenter og varmeelementer ned i vand eller skylle dem under vandhanen.
4.  **ADVARSEL:** Airfryeren indeholder en varmefunktion. Overflader, der ikke er arbejdsflader, kan også blive meget varme. Da personer opfatter temperaturer forskelligt, skal airfryeren bruges med FORSIGTIGHED. Brug håndtagene og grebsfladerne, når du skal røre ved airfryeren og, brug beskyttelse mod varme såsom handsker. Andre overflader, der ikke er beregnet som grebsflader, skal afkøle i en tilstrækkelig periode, før du rører ved dem.
5. Træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten i væggen, når den ikke er i brug og før rengøring. Lad airfryeren køle af, før du monterer eller fjerner tilbehør. Airfryeren skal køle af i ca. 30 minutter, før det er sikkert at håndtere eller rengøre den. Drej en kontrolknop til stillingen 'FRA', og træk derefter stikket ud af stikkontakten i væggen.

- 6 .Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- 7.Brug af tilbehør anbefales ikke af producenten af airfryeren og kan medføre personskaade.
8. Brug ikke airfryeren udendørs.
- 9.Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en disk, og lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader.
- 10.Placér ikke airfryeren på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogepade eller i en varm ovn.
- 11.Vær meget forsigtig, når du flytter en airfryer med varm mad.
- 12.Brug ikke airfryeren til andre formål end det tilsigtede.
- 13.Airfryeren må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn, forstår de involverede farer og har modtaget instruktion i sikker brug af airfryeren. Børn må ikke lege med airfryeren. Børn må ikke udføre rengøring eller brugervedligeholdelse, medmindre de er under passende opsyn.
- 14.Hold airfryeren og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- 15.Airfryeren er ikke beregnet til brug sammen

med et eksternt tidsur eller en separat fjernbetjening.

16. Læg altid ingredienserne, der skal tilberedes, i kurven/gryden for at undgå, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
17. Tildæk ikke luftindtag og -udtag, når airfryeren er i brug.
18. Hæld ikke for meget olie i gryden, da det kan udgøre en brandfare.
19. Rør aldrig de indvendige sider af airfryeren under brugen.
20. Brug ikke airfryeren, hvis der er skader på stikket, ledningen eller andre dele. Ledningen må ikke repareres eller udskiftes af personer, der ikke er autoriserede til at udføre sådanne opgaver.
21. Sæt ikke ledningen til airfryeren i stikkontakten med våde hænder, og brug ikke kontrolpanelet med våde hænder.
22. Anbring ikke airfryeren op mod en mur eller andre apparater. Efterlad mindst 10 cm frirum over, bagved og på siderne af airfryeren.
23. Efterlad ikke airfryeren uden opsyn, når den er i brug.
24. Under tilberedning med varm luft frigives der varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og luftudtagene. Pas også på varm damp og luft, når

du tager gryden ud af airfryeren. Tilgængelige overflader kan blive varme under brugen.

25. Træk straks stikket ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af airfryeren. Vent, indtil røgen stopper, før du tager gryden ud af airfryeren.

26. Hvis airfryeren bruges forkert eller til kommercielle eller halvkommercielle formål eller ikke bruges i overensstemmelse med brugervejledningen, ugyldiggøres garantien, og producenten kan afvise ethvert ansvar for forårsagede skader.

27. Airfryeren er beregnet til husholdningsbrug eller lignende anvendelser såsom:

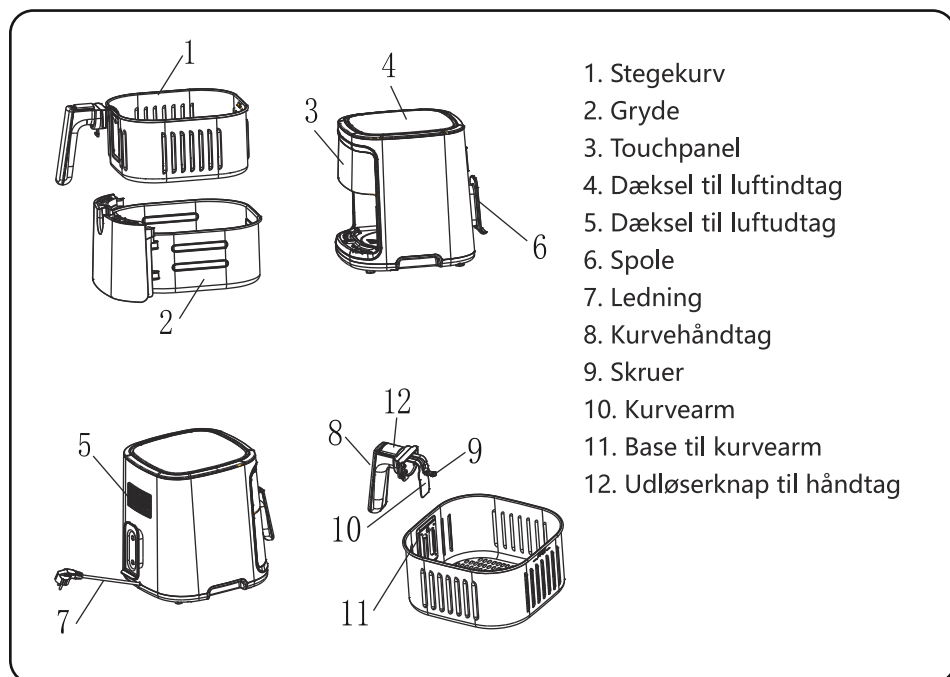
- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- landbrugsejendomme;
- gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesejendomme;
- gæsteboliger og pensionater.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

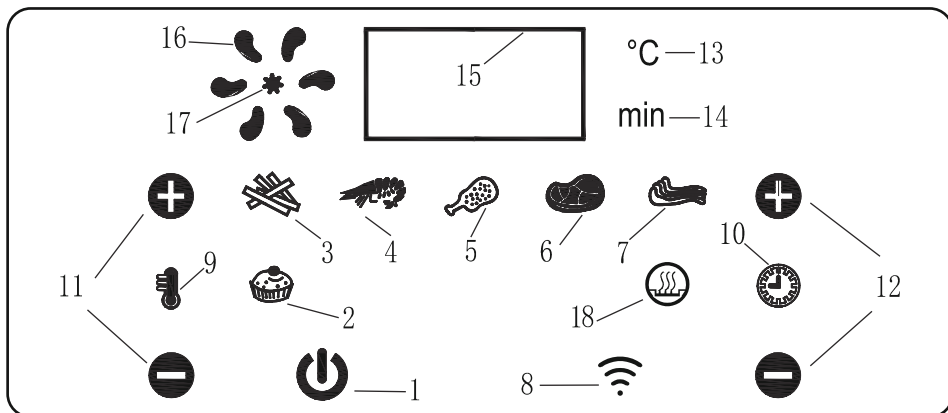
Modelnr.	S30201H92
Strømforsyning	220-240 V ~ 50/60 Hz
Energiforbrug	1900 W
Mål	416 x 318 x 346 mm (L x B x H)
Rumindhold	7 liter
Driftsfrekvens	2400-2483.5MHz
Maksimalt transmitteret	21 dBm

Specifikationer og design kan ændres uden varsel.

PRODUKTBESKRIVELSE



TASTFUNKTIONER



1. TÆND/SLUK-KNAP

Når strømforsyningen tilsluttes, udsender brummeren et bip, og alle kontrollamper lyser op et kort øjeblik. Derefter er kun tænd/sluk-knappen belyst, og displayet viser meddelelsen "FRA". Det betyder, at airfryeren er i dvaletilstand.

Sæt airfryeren i standbytilstand: Tryk let på tænd/sluk-knappen. Displayet viser standardindstillingen på 200 °C og 18 minutter. De andre knapper lyser på samme tid.

Start airfryeren: Tryk igen på tænd/sluk-knappen for at tænde airfryeren, når du har indstillet tid og temperatur.

Sluk airfryeren: Tryk på tænd/sluk-knappen under tilberedningen for at slukke airfryeren. Airfryeren stopper og vender tilbage til dvaletilstand

2-7. OPSKRIFTSKNAP

Med opskriftsknappen kan du angive tilberedningsindstillingerne for syv populære retter automatisk. Efter valget blinker den relevante opskriftsknap, og airfryeren indstilles til standardtid og -temperatur.

Bemærk: Indstillingerne er standardindstillinger. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og efter varemærke, kan vi ikke på forhånd fastsætte den bedste indstilling for alle ingredienser. Du kan forøge eller reducere standardtid og -temperatur i henhold til karakteren af dine ingredienser ved hjælp af kontrolknappen for tid og temperatur.

Elementer	Ingredienser	Standardtemperatur (°C)	Standardtid (minutter)
2	Kage	160	30
3	Kartofler	200	22
4	Rejer	180	15
5	Kylling	200	22
6	Steak	180	15
7	Kød	180	20

8. INDIKATOR FOR WI-FI**9. INDIKATOR FOR TEMPERATURSTYRING****10. INDIKATOR FOR TIDSSTYRING****11. KONTROLKNAPPER FOR TEMPERATUR**

Symbolerne + og - forøger eller reducerer temperaturen for tilberedning og funktionen Hold varm med 10 ° for hvert tryk. Temperaturen skifter hurtigt, hvis du holder knappen nede. Temperaturen kan kontrolleres i intervallet 80-200 °C.

12. KONTROLKNAPPER FOR TIMER

Symbolerne + og - giver dig mulighed for at forøge eller reducere tiden for tilberedning og for funktionen Hold varm (i trin på 1 minut). Tilberedningstiden skifter hurtigt, hvis du holder knappen nede. Tiden kan indstilles i intervallet 1-60 minutter.

13. TEMPERATURINDIKATOR**14. INDIKATOR FOR TID****15. DISPLAY****16. KONTROLLAMPE FOR BLÆSER**

Viser, at blæseren kører.

17. KONTROLLAMPE FOR VARME

Viser, at varmeelementet er i brug.

18. KNAPPEN HOLD VARM

Tryk på knappen Hold varm, og start airfryeren. Airfryeren fungerer i tilstanden for Hold varm, og knappen for Hold varm blinker. Standardindstillingen er 80 ° C og 60 minutter. Du kan også justere tid og temperatur for funktionen Hold varm ved hjælp af kontrolknappen for tid og temperatur.

FØR FØRSTE BRUG

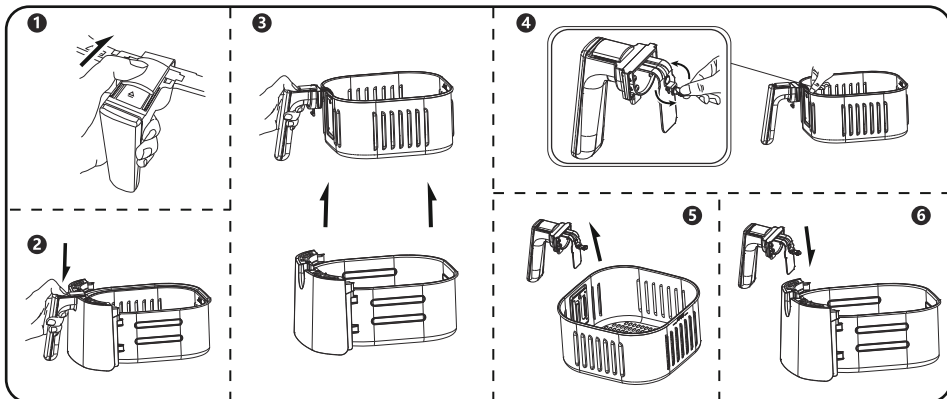
1. Fjern al emballage.
2. Rengør stegekurven og gryden grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
3. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en våd klud.
4. **Advarsel:** Airfryeren kan udsende en let røg ved første brug. Røgen er uskadelig og forsvinder efter nogle få minutter. Det er helt normalt for apparater med varmeelementer. Det påvirker ikke airfryerens sikkerhed.

BETJENINGSVEJLEDNING

1. Sæt airfryeren på en stabil, vandret og plan overflade. Læg ikke genstande oven på airfryeren, da det afbryder luftstrømmen og påvirker resultatet.
2. Airfryeren udsender et bip, når strømmen tilsluttes. Det digital display tændes et kort øjeblik. Derefter er kun tænd/sluk-knappen, indikatoren for wi-fi og displayet oplyst. Det betyder, at airfryeren er i dvaletilstand.

3. Anbring kurven i gryden. Træk forsigtigt gryden ud af airfryeren. Læg ingredienserne i kurven.
4. Skub gryden tilbage i airfryeren.

Bemærk: Du kan også sætte håndtaget til kurven direkte på gryden for madlavning uden kurv (skrue skruen på kurvearmen af, tag håndtaget til kurven af basen til kurvearmen, og skru det fast til gryden).



Forsigtig: Vent 30 minutter efter brug, før du rører ved indersiden af gryden eller stegekurven, da de bliver meget varme. Brug altid håndtaget, der fulgte med gryden.

5. Fastsæt den krævede tilberedningstid og -temperatur for ingredienserne, der skal steges (se TASTFUNKTIONER).
6. Nogle madvarer skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Træk gryden ud af airfryeren med håndtaget, og ryst den for at ryste maden. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren. Teknologien med hurtig luft kan straks genopvarme luften i airfryeren. Derfor forstyrres tilberedningsprocessen ikke, når du fjerner gryden fra airfryeren under stegning med varm luft.
- Forsigtig:** Tryk ikke på udløserknappen til håndtaget, når du ryster maden.
7. Når du hører brummeren fra timeren, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Brug håndtaget til at fjerne gryden fra airfryeren.
8. Kontrollér, at maden er kogt. Hvis dette ikke er tilfældet, skal du blot skubbe gryden tilbage i airfryeren og indstille timeren til nogle flere minutter.
9. Træk gryden ud af airfryeren, og placér den på en varmebestandig overflade, når du skal tage maden ud (fx pommes frites). Tryk derefter på udløserhåndtaget til kurven, og løft den ud af gryden. Hæld indholdet af kurven over i en skål eller på en tallerken.

Forsigtig: Vend ikke stegekurven på hovedet, mens den fortsat er fastgjort til gryden, fordi eventuel opsamlet overskydende olie i bunden af gryden kan løbe ud over maden.

Forsigtig: Gryden og maden er meget varm. Der kan slippe damp ud fra gryden afhængigt af typen af mad, som du har tilberedt i airfryeren.

10. Når en portion af mad er tilberedt, kan airfryeren straks bruges igen til tilberedning af en ny portion.

TIPS OM MADLAVNING

1. Mindre mængder af mad kræver normalt en smule kortere tilberedningstid end større mængder.
2. Du opnår et bedre slutresultat ved at ryste mindre mængder af madvarer halvvejs gennem tilberedningstiden, og det kan også hjælpe med til at undgå ujævnt tilberedte ingredienser.
3. Tilsæt lidt olie til rå kartofler for at gøre dem sprøde. Tilbered ingredienserne i airfryeren inden for nogle få minutter, efter du har tilsat olien.
4. Tilbered ikke stærkt fedtholdige ingredienser såsom pølser i airfryeren.
5. Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
6. Brug færdigdej til hurtig og let tilberedning af fyldte snacks. Færdigdej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
7. Sæt en bageform eller et ovnfad i airfryerens kurv, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Airfryeren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
Maden er ikke kogt efter tilberedningen.	Der er for meget mad i kurven.	Læg mindre mængder mad i kurven. Mindre mængder tilberedes mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil den relevante temperatur med temperaturtasten.
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil timeren til den krævede tilberedningstid.
Maden i airfryeren er tilberedt ujævnt.	Visse madvarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger i lag (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du har brugt en type snack, der skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnklare snacks, eller børst lidt olie på snackene for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden helt ind i airfryeren.	Der er for meget mad i kurven.	Fyld ikke kurven op over maksimumsmærket.
	Kurven er ikke korrekt anbragt i gryden.	Tryk kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Du tilbereder ingredienser med fedtindhold.	Når du tilbereder fedtholdige ingredienser i airfryeren, kan der dryppe store mængder fedt ned i gryden. Fedtet afgiver en hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Det påvirker ikke airfryeren eller slutresultatet af madlavningen.
	Gryden indeholder fedtrestre fra sidste brug.	Hvid røg stammer fra fedt, der varmes op i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Rå pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du har brugt en forkert type kartoffel.	Brug rå kartofler, og kontrollér, at de ikke bliver bløde under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt før stegningen.	Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
Rå pommes frites er ikke sprøde, når de tages ud af airfryeren.	Sprødheden af pommes fritene afhænger af mængden af olie og vand i fritene.	Sørg for at aftørre kartoffelstængerne ordentligt, før du tilføjer olie.
		Skær kartoffelstængerne i mindre stykker for at opnå et sprødere resultat.
		Tilføj en anelse mere olie for at opnå et sprødere resultat.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Rengør apparatet efter hver brug.
2. Træk ledningen ud af stikkontakten i væggen, og lad airfryeren køle af før rengøringen.

Tip: Fjern gryden fra airfryeren, så airfryeren kan køle hurtigere af.

3. Rengør gryden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Bemærk: Brug ikke køkkengrej af metal eller slibende rengøringsmaterialer til rengøringen af gryden og stegekurven, da det kan ødelægge slip-let belægningen.

Bemærk: Fjern først håndtaget fra basen til kurvearmen, hvis du vil lægge kurven i opvaskemaskinen. Sæt håndtaget tilbage på basen til kurvearmen, når kurven er rengjort og helt tør, før du spænder skruen og bruger airfryeren igen. Gryden kan ikke lægges i opvaskemaskinen.

4. Tør airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
5. Du kan fjerne eventuelle rester af snavs med et affedtningsmiddel.

Tip: Fyld varmt vand med lidt opvaskemiddel i gryden, hvis der sidder fastbrændte ingredienser på kurven eller i bunden af gryden. Sæt kurven i gryden, og lad dem stå i blød i ca. 10 minutter.

OPBEVARING

1. Træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten, og lad airfryeren køle helt af før opbevaring. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
Opbevar airfryeren et tørt sted.
2. Placér ikke tunge genstande oven på airfryeren under opbevaringen, da det kan beskadige airfryeren.
3. Ledningen kan snoes om spolen på bagsiden af airfryeren for nem opbevaring.

BORTSKAFFELSE



Som en ansvarlig forhandler tænker vi på miljøet. Derfor tilskynder vi dig til at følge den korrekte bortskaffelsesprocedure for airfryeren og tilhørende emballage. Det hjælper med til at bevare naturressourcer og sikre, at disse elementer genbruges på en måde, der beskytter sundheden og miljøet.

Du skal bortskaffe airfryeren og tilhørende emballage i henhold til lokale love og bestemmelser.

Fordi airfryeren indeholder elektroniske komponenter, skal både airfryeren og tilbehøret bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald, når airfryeren når slutningen af sin levetid.

Kontakt din kommune for at få mere at vide om dine muligheder for bortskaffelse og genbrug. Airfryeren skal indleveres til dit lokale genbrugscenter. Nogle indsamlingssteder modtager apparater gratis.

GARANTI: TO ÅR

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler. Dette gjelder blant annet:

1. Les alle instruksene. Sjekk at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med den lokale nettspenningen.
2. Ikke ta på varme overflater.
3. For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke dyppe ledningen, støpselet eller skroget med de elektriske komponentene og varmeelementene i vann, og heller ikke skylle dem under rennende vann.
4.  **ADVARSEL:** Dette elektriske apparatet har en oppvarmingsfunksjon. Andre overflater enn selve varmeelementene kan også nå høye temperaturer. Siden temperaturer oppfattes forskjellig av ulike personer, må dette apparatet brukes med VARSOMHET. Bruk håndtakene og gripeflatene til å ta på utstyret, og bruk varmebeskyttelse som f.eks. hansker. Andre overflater enn de som er ment å berøres må få nok tid til å kjøle seg ned før man tar på dem.
5. Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Før du monterer eller demonterer deler, må du la apparatet kjøles ned. Apparatet må avkjøles i ca. 30 minutter før det kan håndteres eller rengjøres på en trygg måte. For å koble fra apparatet må du sette

bryteren på OFF, og deretter trekke støpselet ut av stikkontakten.

6. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, dens serviceavdeling eller andre kvalifiserte personer for å unngå uhell.
7. Produsenten anbefaler å ikke bruke noe tilleggsutstyr, noe som kan føre til skader.
8. Ikke bruk apparatet utendørs.
9. La ikke ledningen henge over kanten på et bord eller en benk eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en varm ovn.
11. Vær svært forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varme matvarer.
12. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er beregnet for.
13. Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover, og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått ordentlig oppfølging, eller instruksjoner om hvordan de skal bruke det på en sikker måte, og de har fått full forståelse for farene forbundet med apparatet. Barn skal ikke leke med dette apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold på apparatet med mindre de er under tilstrekkelig tilsyn.

14. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
15. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes med en ekstern timer eller et eget fjernstyringsystem.
16. Legg alltid ingrediensene som skal stekes i stekekurven/-gryten, og unngå at den kommer i kontakt med varmeelementene.
17. Ikke dekk til luftinntakene og luftutløpene mens apparatet er i bruk.
18. Ikke fyll gryten med for mye olje, da dette kan medføre brann.
19. Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i bruk.
20. Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller andre deler er skadet. Hovedledningen skal ikke repareres eller skiftes ut av personer som ikke er autorisert til å utføre slike prosedyrer.
21. Ikke koble til apparatet eller bruk betjeningspanelet med våte hender.
22. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller i kontakt med andre apparater. La det være minst 10 cm avstand over, bak og på sidene av apparatet.
23. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk.
24. Varmluftstekning frigjør varm damp gjennom luftutløpene. Hold hender og ansikt på god avstand fra dampen og fra uttakene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar gryten ut av apparatet. Alle overflater kan bli

varme under bruk.

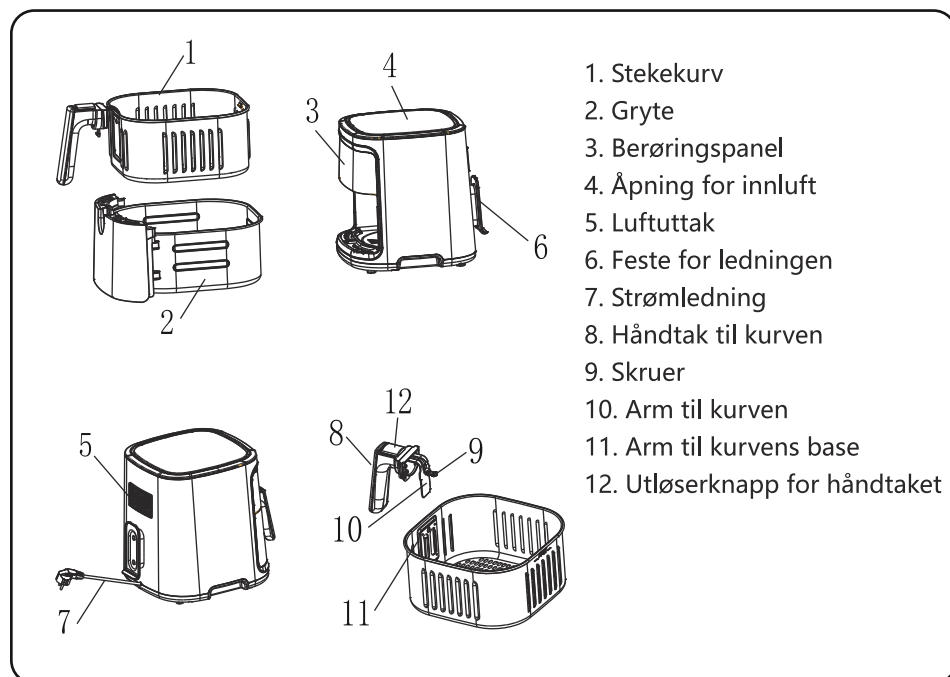
25. Trekk støpselet straks ut hvis apparatet begynner å avgi en mørk røyk. Vent til det har sluttet å ryke før du tar gryten ut av apparatet.
26. Hvis apparatet brukes på feil måte eller til kommersielle eller semi-kommersielle formål, eller det ikke brukes i henhold til instruksjonene, vil garantien bortfalle, og produsenten kan fraskrive seg ethvert ansvar for eventuelle skader.
27. Apparatet er ment for bruk i husholdningen og i andre lignende miljøer, som for eksempel:
 - Personalkjøkken i butikker, kontor og andre arbeidsplasser;
 - Gårdsbruk;
 - Av kunder i hoteller, moteller, og andre typer boenheter;
 - I "bed and brakfast" -miljøer.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

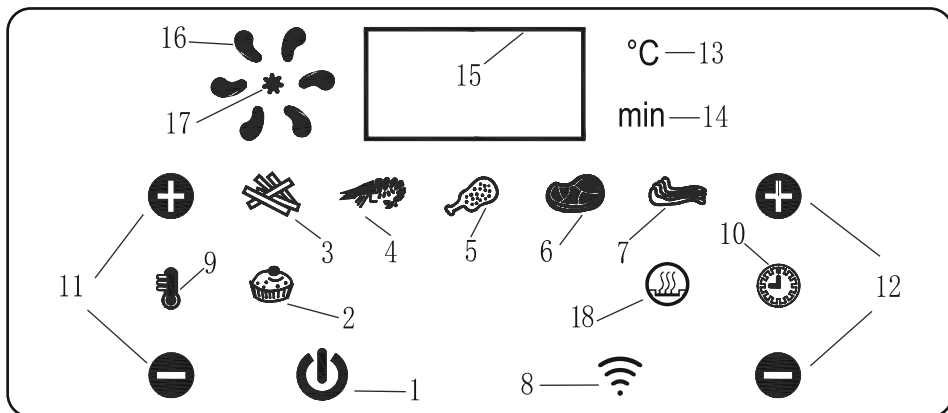
Modell nr.	S30201H92
Strømforsyning	220-240 V ~ 50/60 Hz
Strømforbruk	1900 W
Mål	L416 * W318 * H346 mm
Kapasitet	7 L
Frecvența de funcționare	2400-2483.5MHz
Maxim transmis	21dBm

Spesifikasjoner og design kan endres uten varsel om dette.

PRODUKTOVERSIKT



NØKKELFUNKSJONER



1. AV/PÅ-KNAPP

Når strømmen er tilkoblet, avgir summeren en "DI"-lyd, og alle indikatorene vil blinke. Deretter er det bare Av/På-knappen som lyser, og displayet viser "OFF". Det betyr at airfryeren er i dvalemodus.

Sett apparatet i Standby-modus: Trykk lett på Av/På-knappen. Skjermen viser standardinnstillingen 200 ° C, 18 minutter. De andre betjeningsknappene lyser samtidig.

Start apparatet: Når du har stilt inn tiden og temperaturen, trykker du igjen på Av/På-knappen for å starte apparatet.

Slå av apparatet: Trykk på Av/På-knappen under stekeprosessen for å slå av apparatet. Airfryeren slår seg av og går tilbake til dvalemodus

2-7. OPPSKRIFTSKNAPPEN

Med oppskriftsknappen kan du automatisk velge tilberedningsinnstillingene for syv populære matretter. Når du har valgt innstilling, blinker den tilsvarende oppskriftsknappen, og airfryeren stilles inn med standard tid og temperatur.

Merk: Disse innstillingene er standardinnstillinger. Ettersom ingrediensene varierer med tanke på opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke forhåndsdefinere den beste innstillingen for alle ingrediensene. Du kan øke eller redusere standardtiden og -temperaturen alt etter de ingredienser du velger, ved hjelp av tids-/temperaturkontrollknappen.

Valg	Ingredienser	Standard temperatur (°C)	Standard tid (minutter)
2	Kake	160	30
3	Poteter	200	22
4	Reker	180	15
5	Kylling	200	22
6	Biff	180	15
7	Kjøtt	180	20

8. WI-FI-INDIKATOR**9. TEMPERATUR KONTROLLINDIKATOR****10. TID-INDIKATOR****11. KNAPPER FOR TEMPERATURSTYRING**

Symbolene + og - øker eller reduserer temperaturen for tilberednings-/holdevarmtemperaturen med 10 °C hver gang. Hvis du holder knappen nede, endres temperaturen raskt. Temperaturreguleringen varierer fra 80 °C – 200 °C.

12. KNAPPER FOR KONTROLL AV TID

Med symbolene + og - kan du øke eller redusere tilberednings-/holdevarmtiden (med ett minutt ad gangen). Hvis du holder knappen nede, vil steketiden endres raskt. Tidsintervallet er 1-60 minutter.

13. TEMPERATURINDIKATOR**14. TIDINDIKATOR****15. DISPLAY****16. VIFTEINDIKATOR**

Dette indikerer at viften er i gang.

17. OPPVARMINGSINDIKATOR

Dette indikerer at varmeelementet er aktivert.

18. HOLDE VARM-KNAPP

Trykk på holde varm-knappen, og start apparatet. Airfryeren vil da gå i holdevarm-modus, og holdevarm-knappen vil blinke. Standardinnstillingen er 80 °C, 60 minutter. Du kan også justere holdevarm-tiden og temperaturen ved hjelp av tids-/temperaturknappen.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1.Fjern all emballasje.
- 2.Rengjør stekekurven og gryten grundig med varmt vann, rengjøringsmiddel, og ikke bruk skrubbe.
- 3.Tørk av innsiden og utsiden av produktet med en våt klut.
- 4.Advarsel: Ved første gangs bruk kan airfryeren avgir en svak lukt. Denne lukten er ikke skadelig og vil forsvinne etter noen minutter. Det er normalt for mange oppvarmingsapparater. Det påvirker ikke apparatets sikkerhet.

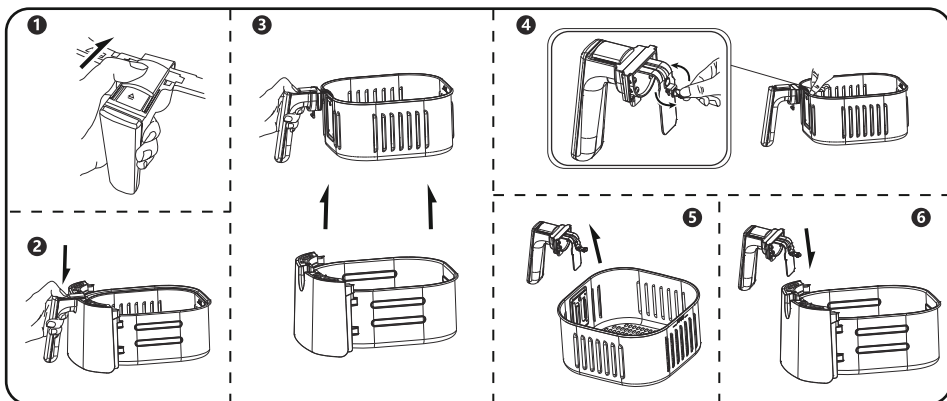
BRUKSINSTRUKSER

- 1.Plasser airfryeren på en stabil, plan og jevn overflate. Ikke legg noe på toppen av airfryeren, da dette vil forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet.
- 2.Når strømmen slås av, avgir airfryeren en DI-lyd. Det digitale displayet vil lyse en kort stund. Deretter er det bare strømknappen, Wi-Fi-indikatoren og skjermen som lyser. Det betyr at airfryeren er i dvalemodus.

3. Sett kurven inn i gryten. Trekk gryten forsiktig ut av airfryeren. Legg ingrediensene i kurven.

4. Skyv gryten tilbake i airfryeren.

Merk: Du kan også montere kurvhåndtaket direkte på stekegryten uten å bruke kurven (skru ut skruen på kurvarmen for å løsne håndtaket fra kurvarmens base, og skru det fast på gryten.)



Forsiktig: Ikke ta på innsiden av airfryeren eller airfryerens kurv innen 30 minutter etter bruk, da de kan være svært varme. Bruk alltid håndtaket når du holder gryten.

5. Bestem ønsket steketid og temperatur for ingrediensene som skal stekes (se NØKKELFUNKSJONER).

6. Noen matvarer må ristes halvveis i steketiden. For å riste på maten tar du gryten ut av airfryeren ved hjelp av håndtaket, og rister den forsiktig. Skyv deretter gryten tilbake i airfryeren. Rapid air-teknologien kan umiddelbart varme opp luften inne i apparatet. Hvis gryten tas ut av apparatet under steking med varmluft, vil det ikke forstyrre stekeprosessen.

Forsiktig: Ikke trykk på håndtakets utløserknapp mens du rister.

7. Når du hører lydsignalet, betyr det at den innstilte tilberedningstiden er nådd. Bruk håndtaket for å ta gryten ut av apparatet.

8. Sjekk at maten er godt stekt. Hvis den ikke er det, setter du ganske enkelt gryten tilbake i apparatet og stiller inn timeren noen ekstra minutter.

9. For å ta ut maten (f.eks. pommes frites) trekker du gryten ut av airfryeren og setter den på et varmebestandig underlag. Trykk deretter på utløserknappen for kurven, og løft kurven ut av gryten. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.

Forsiktig: Ikke snu kurven opp ned mens gryten fortsatt er festet til den, siden du risikerer at overflødig olje som har samlet seg i bunnen av gryten vil renne over på maten.

Forsiktig: Gryten og maten blir veldig varme. Avhengig av hvilken type mat du har laget i airfryeren, kan det komme damp ut av gryten.

10. Når en porsjon mat er ferdig, er airfryeren umiddelbart klar til å tilberede en ny porsjon.

TIPS TIL MATLAGING

1. Mindre mengder mat krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større mengder.
2. Å riste mindre mengder av mat halvveis i tilberedningstiden vil optimalisere sluttresultatet, og du vil slippe at ingrediensene stekes ujevnt.
3. Tilsatt litt olje når du bruker ferske poteter for å få et sprøstekt resultat. Stek ingrediensene i airfryeren noen minutter etter at oljen er tilsatt.
4. Ikke tilbered fettholdige ingredienser, for eksempel pølses, i airfryeren .
5. Alt snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i airfryeren.
6. Bruk ferdigdeig til å lage fylte snacks raskt og enkelt. Ferdigdeig krever også kortere steketid enn hjemmelaget deig.
7. Legg en stekeform eller et ildfast fat i airfryeren hvis du vil bake en kake eller en quiche, eller hvis du vil steke ømfintlige matvarer eller varer med fyll.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til strømmen.	Sett støpselet i en stikkontakt med jording.
Maten er ikke ferdig etter steketiden.	Det var for mye mat i kurven.	Legg mindre mengder mat i kurven. Mindre mengder vil kunne stekes jevnt.
	Den innstilte temperaturen var for lav.	Still temperaturen riktig med temperaturtasten.
	Steketiden var for kort.	Still inn timeren på ønsket tilberedningstid.
Maten har en ujevn steking i airfryeren.	Enkelte typer mat må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes halvveis under steketiden.
Friterte snacks er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Du har brukt en type snacks som skal tilberedes i en vanlig frityr Gryte.	Bruk ovnsnacks eller pensle litt olje på snacksen for å få et sprøere resultat.
Jeg får ikke satt gryten ordentlig inn i apparatet.	Det er for mye mat i kurven.	Ikke fyll kurven over "MAX"-indikatoren.
	Kurven er ikke riktig plassert i gryten.	Skyv kurven ned i gryten til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil store mengder olje lekke ut i gryten. Oljen produserer hvit røyk, og gryten kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige matlagingsresultatet.
	Gryten inneholder fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i gryten. Sørg for å rengjøre gryten skikkelig etter hver bruk.
Ferske pommes frites har en ujevn steking i airfryeren.	Du har ikke brukt riktig type potet.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking.
	Du skyllet ikke potetstavene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetstavene godt for å fjerne stivelsen fra stavene.
De ferske pommes fritene er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Hvor sprø pommes fritene blir, avhenger av mengden olje og vann i pommes fritene.	Pass på at du tørker potetstavene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær mindre potetstaver for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Rengjør apparatet etter hver bruk.
2. Trekk støpselet ut av stikkontakten, og la apparatet kjøles ned før du rengjør det.

Tips: Ta gryten ut av apparatet slik at airfryeren nedkjøles raskere.

3. Rengjør gryten og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel, men ikke bruk skrubb.

Merk: Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre gryten og stekekurven, da dette kan skade non-stick-belegget.

Merk: Hvis du ønsker å rengjøre kurven i oppvaskmaskin, må du først løsne håndtaket fra kurvarmens base. Etter at kurven er rengjort og helt tørr, monterer du håndtaket på kurvarmens base før du strammer til skruen for neste bruk. Gryten kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

4. Tørk utsiden av apparatet med en våt klut.
5. Du kan bruke avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Tips: Hvis det sitter fast smuss i kurven eller i bunnen av gryten, fyller du gryten med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Legg kurven i gryten og la gryten og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.

LAGRING:

1. Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt før du setter det bort for lagring. Sørg for at alle delene er rene og tørre.
Oppbevar airfryeren på et tørt sted.
2. Ikke plasser tunge gjenstander oppå airfryeren når den lagres. Det kan skade den.
3. Strømledningen kan vikles rundt et feste på baksiden av airfryeren for en lett oppbevaring.

AVHENDING



Som ansvarlig forhandler er vi opptatt av miljø. Vi oppfordrer deg derfor til å følge de riktige avhendingsprosedyrene for apparatet og dets emballasje. Dette vil bidra til å spare naturressurser og sikre at disse gjenstandene resirkuleres på en helse- og miljøvennlig måte. Apparatet og emballasjen må kasseres i henhold til lokale regler og forskrifter. Ettersom dette apparatet inneholder elektroniske komponenter, må både airfryeren og dets tilbehør kastes separat fra husholdningsavfallet når apparatet er ødelagt. Kontakt de lokale myndighetene for å vite mer om alternativene for avhending. Apparatet skal leveres til din lokale gjenvinningsstasjon. Noen innsamlingssteder tar imot hvitevarer gratis.

GARANTI: TO ÅR



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
MADE IN CHINA