



# INSTRUCTION MANUAL

## AIR FRYER



MODEL **B30202IYF**

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE  
APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE



# CONTENTS

---

**EN** ..... 01-08

**ES** ..... 09-16

**PL** ..... 17-24

**IT** ..... 25-32

**DE** ..... 33-40

**NL** ..... 41-48

**FR** ..... 49-56

**PT** ..... 57-64

**HU** ..... 65-72

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the followings:**

1. This appliance is not intended for use by persons (including children aged 8 and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children aged 8 and above should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquid.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking parts, and before cleaning.
6. If the supply cord is damaged, replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. Do not use outdoors or on wet surface.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
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 containing hot oil or other liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, press the power button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet.
14. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.
15. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
16.  ( CAUTION: HOT SURFCAE ! ) The surfaces are liable to get hot during use.  
CAUTION: The appliance will not work unless the pot is closed in place.  
CAUTION: After hot air frying, the outer pot, the

grilling rack and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / grilling rack to avoid scald.

17. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

18. This appliance is intended to be used for household and similar applications, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
- bed and breakfast-type environments.

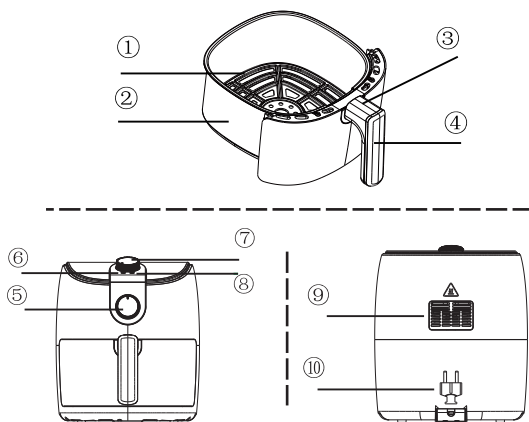
19. FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Model No.         | AF4001-M (B30202IYF) |
| Power Supply      | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Power Consumption | 1500 W               |
| Capacity          | 4 L                  |

Specifications and design are subject to change without notice.

## PRODUCT OVERVIEW



- 1.Grilling rack
- 2.Outer pot
- 3.Handle
- 4.Handle cover
- 5.Timer knob
- 6.Power indicator
- 7.Temperature knob
- 8.Heating indicator
- 9.Air outlet
- 10.Power cord

### BEFORE FIRST USE

- 1.Remove all the packing materials, stickers and labels.
- 2.Clean the grilling rack and the outer pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Do not use any abrasive cleaning materials as this will damage the appliance.
- 3.DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.
- 4.Wipe the appliance inside and out with a soft damp cloth and dry thoroughly.

### PREPARATION BEFORE USE

- 1.Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
- 2.Place the grilling rack in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
- 3.Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.

#### Warnings:

- Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
- Make sure there is at least 35cm of free space all around the air fryer.
- Do not fill the outer pot with oil or any other liquids.
- Do not put anything on the top of the appliance.
- The air fryer may malfunction if the air inlet is covered.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer.

2. Place your food on the grilling rack.

NOTE: Do not exceed the Max. indication level.

3. Slide the outer pot back into the air fryer.

Warning: Do not touch the outer pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the outer pot handle.

4 Caution: The appliance will not work unless the outer pot is closed in place.

5. How to use

- Power indicator

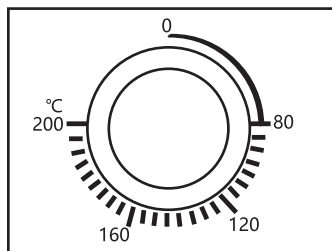
When the air fryer is in the working process, the power indicator remains on. When the pot is pulled out, the appliance power off automatically, the power indicator will go out.

- Heating indicator

When the air fryer is in the working process and the temperature does not reach the set value, the indicator light will be on. When the temperature higher than the set value, the light will be off, it will work in this cycle. When the timing knob is set to "0", the heating indicator light will be off.

- Temperature knob

Turn the temperature knob to the temperature you desired. The temperature adjustment range is 0°C to 200°C.



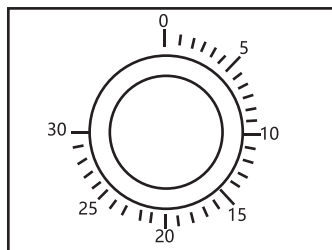
- Timer knob

The time adjustment range is 0-30 minutes, when it is set to "0", the air fryer will not working.

After the setting the temperature, turn the timer knob clockwise to set the cooking time. At the same time, the heating indicator will light up. When the time is up, there will be a DIND sound.

CAUTION: Do not turn the pot upside down, as any excess oil will leak onto the ingredients.

CAUTION: After hot air frying, the grilling rack, the outer pot and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the grilling rack / outer pot.



## TIPS

- ▲ Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.
- ▲ For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the pot halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.
- ▲ Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- ▲ Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- ▲ This air fryer is also suitable for food reheating. To reheat food ingredients, set the temperature to 150°C, 10 minutes at most.
- ▲ Do not use non-heat-resistant containers such as plastic or paper to load food into the air fryer.
- ▲ Do not use glass or ceramic plates or lids.
- ▲ The baking time can be adjusted according to personal taste. During the grilling process, it is recommended that you check the food frequently to avoid burning.
- ▲ For better grilling and baking effects, it is recommended to preheat the appliance at 200°C for 5-10 minutes before use.
- ▲ When the air fryer is working and for a period of time after the work is over, the temperature of the outer surface and the air outlet may be very high. Please do not touch or move it to avoid danger.

## SETTINGS

- The table below will help you select the basic settings for your food types.
- NOTE: These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

| Ingredients            | Min. to Max. Amount (gram) | Time (min) | Temp (°C) |
|------------------------|----------------------------|------------|-----------|
| Thin frozen fries      | 300-500                    | 23-27      | 180       |
| Thick frozen fries     | 300-500                    | 18-22      | 200       |
| Frozen chicken nuggets | 250-500                    | 10-13      | 180       |
| Popcorn chicken        | 300-600                    | 10-15      | 180       |
| Shrimp                 | 200-400                    | 10-14      | 160       |
| Chicken Chop           | 350-700                    | 6-8        | 180       |
| Pork Chop              | 250-600                    | 8-12       | 180       |
| Croissant              | 240-480                    | 13-16      | 160       |
| Steak                  | 250-600                    | 14-18      | 180       |

## CLEANING AND MAINTENANCE

- 1.Clean the appliance after every use and before storage.
- 2.There is non-stick coating on the pot and grill rack. Do not use metal utensils or abrasive cleaning material to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- 3.Unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance to cool completely. You can also remove the outer pot from the appliance to make the appliance cool down quickly.
- 4.Wipe the outside of the unit housing with a damp cloth. Do not immerse unit housing in water or any other liquid and do not rinse under running water.
- 5.Clean the outer pot and grilling rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 6.Tips: If dirt is stuck to the grilling rack, or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water with some washing-up liquid. Put the grilling rack in the outer pot and let the outer pot and the rack soak for approximately 10 min.
- 7.Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- 8.Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
- 9.Make sure all all parts are clean and dry thoroughly before storage. Never store the air fryer when it is hot or wet.
- 10.Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

## 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, it 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: 2 YEARS

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD =

**Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:**

1. Este aparato no está destinado a que lo utilicen personas (incluidos niños a partir de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños a partir de 8 años deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o mangos. Utilice manoplas o agarraderas para el horno.
4. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Si el cable de alimentación está dañado, la sustitución y las reparaciones deberá realizarlas el fabricante, un agente de

servicios o personas con una cualificación similar para evitar riesgos.

7. No utilice el aparato al aire libre ni sobre superficies mojadas.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de estufas de gas o eléctricas calientes, ni dentro de hornos calientes.
11. Extrema las precauciones al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
12. No utilice el aparato para otro fin que no sea el previsto.
13. Para desconectar el aparato, pulse el botón de apagado para cortar la electricidad. Luego desenchúfelo de la toma de corriente.
14. No coloque el aparato pegado a la pared ni cerca de otros aparatos. Deje al menos 35 cm de separación alrededor mientras lo utiliza.
15. No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
16.  (CUIDADO: ¡SUPERFICIE CALIENTE!) Las superficies pueden calentarse durante el

funcionamiento del aparato.

**ATENCIÓN:** La freidora no se pondrá en marcha a menos que la cesta esté colocada de forma correcta en su sitio.

**ATENCIÓN:** Después de cocinar con aire caliente, la cubeta exterior, la rejilla de cocinado y los alimentos cocinados estarán calientes. Extreme las precauciones al manipular la cesta o la rejilla de cocinado cuando estén calientes para evitar quemaduras.

17. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

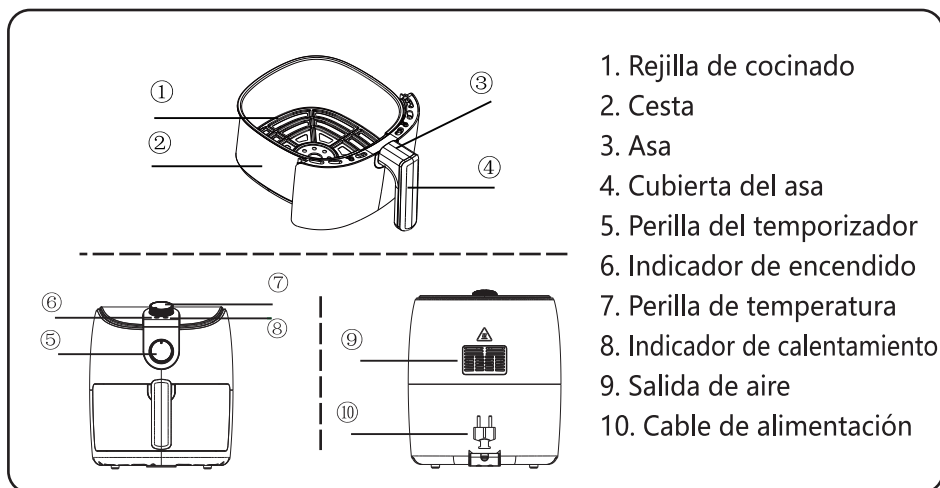
18. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Número de modelo       | AF4001-M (B30202IYF) |
| Fuente de alimentación | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Consumo energético     | 1500 W               |
| Capacidad              | 4 L                  |

Las especificaciones y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

## VISTA PREVIA DEL PRODUCTO



### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y etiquetas.
2. Limpie la rejilla de cocinado y la cesta exterior con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. No utilice ningún material de limpieza abrasivo, ya que podría dañar el aparato.
3. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA.
4. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño suave y húmedo y séquelo bien.

### PREPARACIÓN PREVIA AL USO

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie horizontal estable. No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la rejilla de cocinado dentro de la cesta y, a continuación, introduzca la cesta en la freidora de aire.
3. Asegúrese de que el cable de alimentación tenga suficiente longitud para llegar a la toma de corriente y de que haya suficiente circulación de aire alrededor del producto.

Precauciones:

- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- Asegúrese de que haya al menos 35 cm de espacio libre alrededor de la freidora de aire.
- No llene la cesta exterior de aceite u otros líquidos.
- No coloque nada en la parte superior del aparato.
- La freidora de aire podría funcionar mal si se tapa la entrada de aire.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Extraiga con cuidado la cesta de la freidora de aire.

2. Coloque los alimentos en la rejilla de cocinado.

NOTA: No sobrepase la marca de nivel máximo.

3. Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.

**Advertencia:** No toque la cesta durante el cocinado ni inmediatamente después, ya que estará demasiado caliente. Sujete el aparato solamente por el asa de toque frío.

4. Atención: El aparato no funcionará hasta que la cesta esté correctamente colocada en su sitio.

5. Modo de funcionamiento:

## ●Indicador de encendido

Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento, el indicador luminoso de encendido permanecerá encendido. Cuando se extraiga la cesta, el aparato y el indicador de encendido se apagarán automáticamente.

## ●Indicador de calentamiento

Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento y la temperatura no haya alcanzado el valor elegido, la luz indicadora permanecerá encendida. Cuando la temperatura supere el valor elegido, la luz se apagará y funcionará en este ciclo. Cuando la perilla del temporizador esté en "0", la luz del indicador de calentamiento permanecerá apagada.

## ●Perilla de temperatura

Gire la perilla de temperatura a la temperatura deseada. El rango de ajuste de la temperatura es de entre 0 °C y 200 °C.

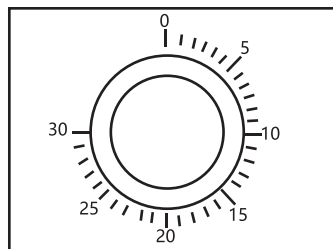
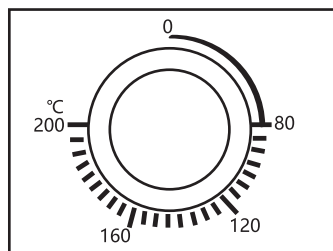
## ●Perilla de temporizador

El rango de ajuste del tiempo es de entre 0 y 30 minutos, cuando esté en "0", la freidora de aire no funcionará.

Después de ajustar la temperatura, gire la perilla de tiempo en sentido horario para ajustar el tiempo de cocinado. Al mismo tiempo, el indicador de calentamiento se encenderá. Cuando se acabe el tiempo, emitirá un pitido.

**PRECAUCIÓN:** No ponga la cesta boca abajo, el exceso de aceite se derramaría sobre los alimentos.

**PRECAUCIÓN:** Después de cocinar con aire caliente, la rejilla de cocinado, la cesta exterior y los alimentos cocinados estarán calientes. Extreme las precauciones al manipular la rejilla de cocinado y la cesta.



## CONSEJOS

- ▲ Los alimentos de menor tamaño más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación inferior que los de mayor tamaño.
- ▲ Para conseguir mejores resultados con alimentos como patatas fritas, aros de cebolla y nuggets de pollo, agite para moverlos en la cesta durante el cocinado. Esto ayudará a evitar que los alimentos se cocinen de manera desigual.
- ▲ Añada un poco de aceite a las patatas natural para conseguir un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire a los pocos minutos de añadir el aceite.
- ▲ Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- ▲ Esta freidora de aire también es perfecta para recalentar alimentos. Para hacerlo, ajuste la temperatura a 150 °C, 10 minutos como máximo.
- ▲ No utilice recipientes que no sean resistentes al calor, como los de plástico o papel, para introducir alimentos en la freidora de aire.
- ▲ No utilice platos ni tapas de cristal o cerámica.
- ▲ El tiempo de cocinado se puede ajustar según el gusto personal. Durante el proceso de cocinado, se recomienda comprobar los alimentos con frecuencia para evitar que se quemen.
- ▲ Para conseguir mejores efectos de cocinado y horneado, se recomienda precalentar el aparato a 200 °C durante 5-10 minutos antes de usarlo.
- ▲ Cuando la freidora de aire esté funcionando e inmediatamente después de terminar el cocinado, la temperatura de la superficie exterior y de la salida de aire puede ser muy elevada. Evite tocarla y moverla para evitar daños.

## AJUSTES

- La siguiente tabla le ayudará a tener una orientación sobre los ajustes básicos para diferentes tipos de alimentos.
- NOTA: Estos ajustes solo son orientativos, será necesario ajustar el tiempo en función del tamaño y la forma de los alimentos que esté cocinando.

| <b>Ingredientes</b>               | <b>Cantidad mínima y máxima (gramos)</b> | <b>Tiempo (min.)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> |
|-----------------------------------|------------------------------------------|----------------------|-------------------------|
| Patatas fritas congeladas finas   | 300-500                                  | 23-27                | 180                     |
| Patatas fritas congeladas gruesas | 300-500                                  | 18-22                | 200                     |
| Nuggets de pollo congelados       | 250-500                                  | 10-13                | 180                     |
| Palomitas de pollo                | 300-600                                  | 10-15                | 180                     |
| Gambas                            | 200-400                                  | 10-14                | 160                     |
| Chuletas de pollo                 | 350-700                                  | 6-8                  | 180                     |
| Chuletas de cerdo                 | 250-600                                  | 8-12                 | 180                     |
| Croissants                        | 240-480                                  | 13-16                | 160                     |
| Filetes                           | 250-600                                  | 14-18                | 180                     |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el aparato después de cada uso y antes de guardarlo.
2. La cesta y la rejilla de cocinado tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, podría dañar el revestimiento antiadherente.
3. Desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo. También puede retirar la cesta exterior del aparato para que se enfríe más rápido.
4. Limpie el exterior de la carcasa del aparato con un paño húmedo. No sumerja la carcasa en agua ni en ningún otro líquido y no la aclare bajo el grifo.
5. Limpie la cesta exterior y la rejilla de cocinado con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
6. Consejos: Si la suciedad se queda adherida a la rejilla de cocinado o al fondo de la cesta exterior, llene la cesta exterior con agua caliente y un poco de jabón líquido. Coloque la rejilla de cocinado dentro de la cesta y déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
7. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
8. Limpie la resistencia con un paño húmedo o un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
9. Asegúrese de que todas las piezas estén bien limpias y secas antes de guardarlas. Nunca guarde la freidora de aire cuando esté caliente o húmeda.
10. Guarde la freidora en su caja o en un lugar limpio y seco.

## ELIMINACIÓN



Como minoristas responsables, nos preocupamos por el medio ambiente.

Por ello, le instamos a que siga los procedimientos correctos para eliminar el aparato y sus materiales de embalaje. Esto ayudará a conservar los recursos naturales y garantizará que estos artículos se reciclen de forma que se proteja la salud y el medio ambiente. Debe desechar el aparato y su embalaje de acuerdo con las leyes y reglamentos locales.

Dado que este aparato contiene componentes electrónicos, éste y sus accesorios deberán desecharse separados de los residuos domésticos cuando el aparato llegue al final de su vida útil.

Póngase en contacto con las autoridades locales para conocer las opciones de eliminación y reciclaje.

Lleve el aparato a su centro de reciclaje local. Algunos puntos de recogida aceptan aparatos de forma gratuita.

**GARANTÍA:** Tres años cuyo origen de defecto sea de fabricación.

## WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA =

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała osób, w tym następujących:

1. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci od 8 roku życia) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub znajdują się pod nadzorem.
2. Dzieci w wieku od 8 lat powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. Nie dotykaj gorącej powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek. Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów na naczynia.
4. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem, nie należy zanurzać urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
5. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygnie.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, wymiana i naprawa musi być przeprowadzona przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
7. Nie stosować na zewnątrz i na mokrej powierzchni.
8. Używanie akcesoriów niezalecanych lub

niesprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.

9. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub lady, ani dotykał gorącej powierzchni.
10. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny.
12. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.
13. Aby odłączyć, należy nacisnąć przycisk zasilania, aby odciąć zasilanie. Następnie należy wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
14. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Pozostaw co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia, gdy jest ono używane.
15. Nie należy zakrywać wlotu powietrza ani wylotu, gdy urządzenie pracuje.
16.  (UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA!) Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

UWAGA: Urządzenie nie będzie działać, jeśli pojemnik nie będzie zamknięty na swoim miejscu.

UWAGA: Po smażeniu gorącym powietrzem, pojemnik zewnętrzny, stojak do grillowania i przygotowywane potrawy są gorące. Podczas obsługi gorącego pojemnika zewnętrznego / stojaka do grillowania należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

17. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

18. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- obszary kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;

- gospodarstwa rolne;

- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;

- środowiska typu bed and breakfast.

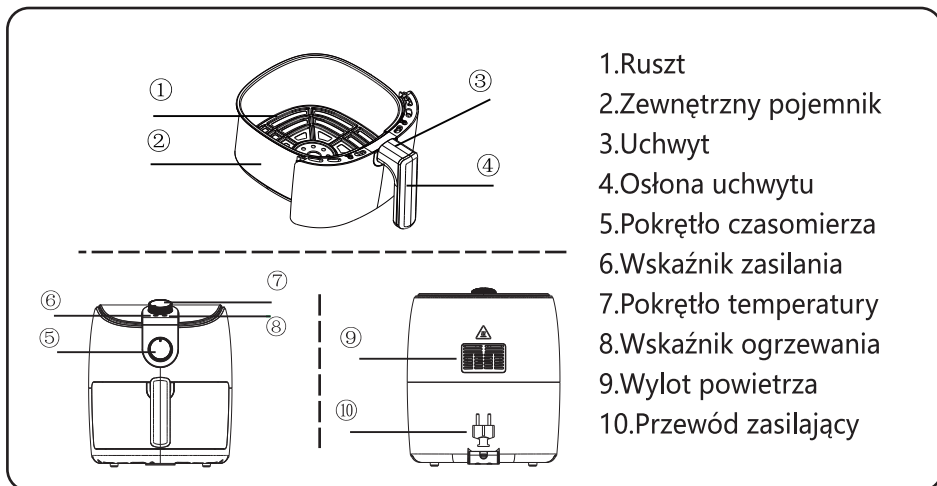
19. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

## DANE TECHNICZNE

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Numer modelu | AF4001-M (B30202IYF) |
| Zasilanie    | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Moc          | 1500 W               |
| Pojemność    | 4 L                  |

Specyfikacja i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

## PRZEGLĄD PRODUKTU



### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść ruszt do grillowania i pojemnik zewnętrzny za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i gąbki nieściernej. Nie należy używać żadnych ściernych materiałów czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
3. **NIE NALEŻY ZANURZAĆ KORPUSU FRYTOWNICY W WODZIE.**
4. Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.

### PRZYGOTOWANIE PRZED UŻYCIEM

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na działanie ciepła.
2. Umieść ruszt do grillowania w zewnętrznym naczyniu, a następnie włóż zewnętrzne naczynie do frytkownicy.
3. Upewnij się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazdka i że wokół produktu jest wystarczająca dobra cyrkulacja powietrza.

Ostrzeżenia:

- Nie należy stawiać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na działanie ciepła.
- Upewnij się, że wokół frytkownicy jest co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy napełniać zewnętrznego naczynia olejem ani żadnymi innymi płynami.
- Nie kładź niczego na górnej części urządzenia.
- Frytkownica może działać nieprawidłowo, jeśli wlot powietrza jest zakryty.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Ostrożnie wyciągnij zewnętrzne naczynie z frytkownicy.

2. Umieść jedzenie na ruszcie.

**UWAGA:** Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia.

3. Wsuń naczynie z powrotem do frytkownicy.

**Ostrzeżenie:** Nie należy dotykać naczynia podczas i jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Należy trzymać wyłącznie za uchwyt zewnętrznego pojemnika.

4. Uwaga: Urządzenie nie będzie działać, jeśli pojemnik nie zostanie wsunięty na swoje miejsce.

5. Jak używać

## •Wskaźnik zasilania

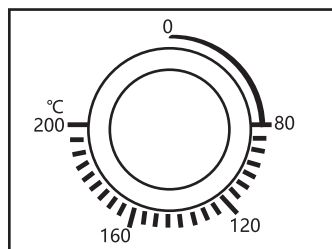
Kiedy frytkownica pracuje, wskaźnik zasilania pozostaje włączony. Kiedy naczynie zostanie wyciągnięte, urządzenie wyłączy się automatycznie, a wskaźnik zasilania zgaśnie.

## •Wskaźnik ogrzewania

Kiedy frytkownica pracuje, a temperatura nie osiąga ustawionej wartości, zacznie się świecić lampka kontrolna. Gdy temperatura będzie wyższa niż ustawiona wartość, lampka zgaśnie i urządzenie będzie pracować w tym cyklu. Gdy pokrętko timera jest ustawione na "0", lampka kontrolna grzania będzie zgaszona.

## •Pokrętko temperatury

Przekręć pokrętko temperatury do żądanej temperatury. Zakres regulacji temperatury wynosi od 0°C do 200°C.



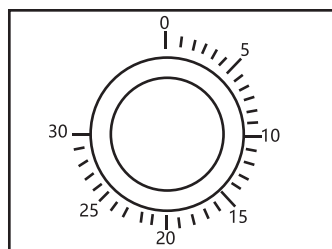
## •Pokrętko timera

Zakres regulacji czasu wynosi 0-30 minut, gdy jest ustawiony na "0", frytkownica nie będzie działać.

Po ustawieniu temperatury, obróć pokrętko timera w prawo, aby ustawić czas pracy. W tym samym czasie zaświeci się wskaźnik nagrzewania. Po upływie czasu urządzenie wyda dźwięk "DIND".

**UWAGA:** Nie odwracaj pojemnika do góry nogami, bo nadmiar tłuszczu wycieknie na składniki.

**UWAGA:** Po smażeniu gorącym powietrzem ruszt, zewnętrzne naczynie i przygotowane produkty są gorące. Podczas manipulowania rusztem/naczyniem należy zachować szczególną ostrożność.



## WSKAZÓWKI

- ▲ Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- ▲ Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku mniejszych produktów, takich jak frytki, krążki cebulowe i nuggetsy z kurczaka, potrząśnij, aby wymieszać jedzenie w garnku w połowie czasu gotowania. Może to pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu jedzenia.
- ▲ Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący rezultat. Smaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- ▲ Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- ▲ Ta frytkownica nadaje się również do odgrzewania żywności. Aby ponownie podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C, maksymalnie 10 minut.
- ▲ Nie używaj nieodpornych na wysoką temperaturę pojemników, na przykład z plastiku lub papieru, do ładowania produktów do frytkownicy.
- ▲ Nie używaj szklanych lub ceramicznych talerzy ani pokrywek.
- ▲ Czas pracy można dostosować do osobistych upodobań. Podczas grillowania zaleca się częste sprawdzanie potraw, aby uniknąć przypalenia.
- ▲ W celu uzyskania lepszych efektów grillowania i pieczenia, przed użyciem zaleca się wstępne rozgrzanie urządzenia w temp. 200°C przez 5-10 minut.
- ▲ W czasie pracy frytkownicy i przez pewien czas po jej zakończeniu, temperatura obudowy i wylotu powietrza może być bardzo wysoka. Prosimy ich nie dotykać i nie poruszać, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

## USTAWIENIA

- Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla danych rodzajów żywności.
- UWAGA: Ustawienia te są jedynie poglądowe, ponieważ w zależności od wielkości i kształtu gotowanych potraw konieczne będą korekty czasu.

| <b>Składniki</b>            | <b>Min. do maks.<br/>waga<br/>(g)</b> | <b>Czas<br/>(min)</b> | <b>Temp<br/>(°C)</b> |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Cienkie mrożone frytki      | 300-500                               | 23-27                 | 180                  |
| Grube mrożone frytki        | 300-500                               | 18-22                 | 200                  |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | 250-500                               | 10-13                 | 180                  |
| Kurczak z popcornu          | 300-600                               | 10-15                 | 180                  |
| Krewetki                    | 200-400                               | 10-14                 | 160                  |
| Kotlet z kurczaka           | 350-700                               | 6-8                   | 180                  |
| Kotlet schabowy             | 250-600                               | 8-12                  | 180                  |
| Croissant                   | 240-480                               | 13-16                 | 160                  |
| Stek                        | 250-600                               | 14-18                 | 180                  |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed schowaniem.
2. Na naczyniu i ruszcie znajduje się powłoka nieprzywierająca. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
3. Odłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Możesz również wyjąć z urządzenia naczynie, aby urządzenie szybciej ostygło.
4. Przetrzyj obudowę urządzenia z zewnątrz wilgotną szmatką. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie i nie płucz go pod bieżącą wodą.
5. Wyczyść naczynie i ruszt ciepłą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścieralną gąbką.
6. Wskazówki: Jeśli do rusztu lub do dna naczynia przywarły zanieczyszczenia, napełnij naczynie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w zewnętrznym naczyniu i pozwól, aby naczynie wraz z rusztem moczyło się przez około 10 minut.
7. Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą wodą i nieścieralną gąbką.
8. Wyczyść element grzewczy wilgotną szmatką lub szczoteczką, aby usunąć wszelkie pozostałości po jedzeniu.
9. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i dokładnie wysuszone przed schowaniem. Nigdy nie chowaj frytkownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
10. Frytkownicę należy przechowywać w jej pudełku lub w czystym i suchym miejscu.

## UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny dbamy o środowisko. W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i materiałów opakowaniowych. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że przedmioty te zostaną poddane recyklingowi w sposób chroniący zdrowie i środowisko.

Urządzenie i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu eksploatacji należy je wraz z akcesoriami wyrzucić oddzielnie od odpadów domowych.

Skontaktuj się z władzami lokalnymi, aby dowiedzieć się o możliwościach utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego centrum recyklingu. Niektóre punkty zbiórki przyjmują urządzenia bezpłatnie.

**GWARANCJA: 2 LATA**

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni alle persone, comprese le seguenti:

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini di età pari o superiore a 8 anni) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione e istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
2. I bambini di età pari o superiore a 8 anni devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. Non toccare la superficie calda. Usare le maniglie o i pomelli. Usa guanti da forno o presine.
4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
5. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di indossarlo o smontarlo e prima di pulirlo.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, la sostituzione e le riparazioni devono essere eseguite dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
7. Non utilizzare all'aperto o su superfici bagnate.
8. L'uso di accessori non raccomandati o venduti

dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi una superficie calda.
10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi.
12. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
13. Per disconnettersi dalla corrente elettrica, premere il pulsante di accensione per interrompere l'alimentazione. Quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
14. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o direttamente accanto ad altri apparecchi. Lasciare almeno 35 cm di spazio libero intorno all'apparecchio quando è in uso.
15. Non coprire l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.

16.  ( ATTENZIONE: SUPERFICI CALDE! ) Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.

ATTENZIONE: L'apparecchio non funzionerà se la pentola non è chiusa.

ATTENZIONE: Dopo la frittura ad aria calda, la pentola esterna, la griglia e gli alimenti cotti sono caldi. Prestare estrema attenzione quando si maneggia la pentola esterna calda / griglia per evitare scottature.

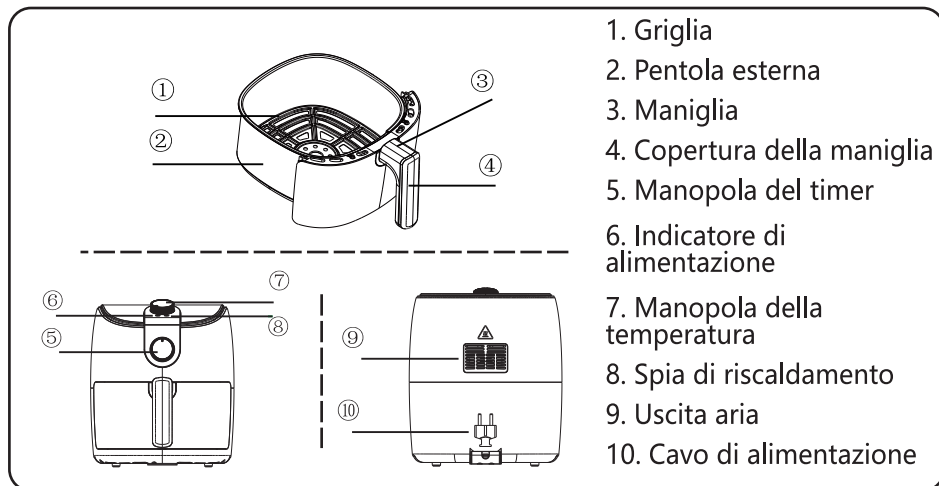
17. L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
18. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
19. ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

## SPECIFICHE TECNICHE

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Modello No.                    | AF4001-M (B30202IYF) |
| Alimentazione elettrica        | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Consumo energetico (Wattaggio) | 1500 W               |
| Capacità                       | 4 L                  |

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

## PANORAMICA DEL PRODOTTO



### AVVERTENZE PER IL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette.
2. Pulire la griglia e la pentola esterna con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Non utilizzare materiali di pulizia abrasivi in quanto ciò danneggerebbe l'apparecchio.
3. **NON IMMERGERE IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA IN ACQUA.**
4. Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno morbido inumidito e asciugare accuratamente.

### PREPARAZIONE PRIMA DELL' USO

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie orizzontale stabile. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare la griglia nella pentola esterna, quindi inserire la pentola esterna nella friggitrice ad aria.
3. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sufficientemente lungo fino alla presa di corrente e che ci sia una buona circolazione dell'aria attorno al prodotto.

Avvertenze:

- Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Assicurarsi che ci siano almeno 35 cm di spazio libero intorno alla friggitrice ad aria.
- Non riempire la pentola esterna con olio o altri liquidi.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio.
- La friggitrice ad aria potrebbe non funzionare correttamente se l'ingresso dell'aria è coperto.

## ISTRUZIONI PER L' USO

1.Estrarre con cautela la pentola esterna dalla friggitrice ad aria.

2.Posizionare il cibo sulla griglia.

NOTA: non superare il limite massimo indicativo.

3.Reinserire la pentola esterna nella friggitrice ad aria.

Avvertenza: non toccare la pentola esterna durante e per qualche minuto dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Afferrare solo il manico esterno della pentola.

4.Attenzione: l'apparecchio non funzionerà se la pentola esterna non è chiusa in posizione.

5.Istruzioni per l' uso

### ●Indicatore di alimentazione

Quando la friggitrice ad aria è in funzione, l'indicatore di alimentazione rimane acceso. Quando la pentola viene estratta, l'apparecchio si spegne automaticamente, l'indicatore di alimentazione si spegne.

### ●Indicatore di riscaldamento

Quando la friggitrice ad aria è in funzione e la temperatura non raggiunge il valore impostato, la spia si accenderà. Quando la temperatura supera il valore impostato, la luce si spegnerà, funzionerà secondo questo ciclo. Quando la manopola di temporizzazione è impostata su "0", la spia del riscaldamento sarà spenta.

### ●Manopola della temperatura

Ruotare la manopola della temperatura sulla temperatura desiderata. L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 0 °C e 200 °C.

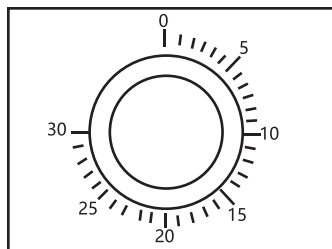
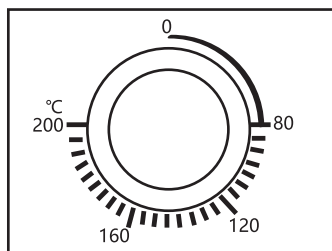
### ●Manopola del timer

L'intervallo di regolazione del timer è 0-30 minuti, quando è impostato su "0", la friggitrice ad aria non funzionerà.

Dopo aver impostato la temperatura, ruotare la manopola del timer in senso orario per impostare il tempo di cottura. Allo stesso tempo, l'indicatore di riscaldamento si accenderà. Quando il tempo è scaduto, ci sarà un suono.

ATTENZIONE: Non capovolgere la pentola, poiché l'olio in eccesso colerà sugli ingredienti.

ATTENZIONE: Dopo la frittura ad aria calda, la griglia, la pentola esterna e gli alimenti cotti sono caldi. Prestare estrema attenzione quando si maneggia la griglia/pentola esterna.



## SUGGERIMENTI

- ▲ Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- ▲ Per ottenere i migliori risultati con cibi più piccoli come patatine fritte, anelli di cipolla e crocchette di pollo, agitare per mescolare il cibo nella pentola a metà del tempo di cottura. Questo può aiutare a prevenire la frittura non uniforme degli ingredienti.
- ▲ Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- ▲ Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- ▲ Questa friggitrice ad aria è adatta anche per il riscaldamento degli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C, 10 minuti al massimo.
- ▲ Non utilizzare contenitori non resistenti al calore come plastica o carta per caricare il cibo nella friggitrice ad aria.
- ▲ Non utilizzare piatti o coperchi in vetro o ceramica.
- ▲ Il tempo di cottura può essere regolato in base al gusto personale. Durante il processo di cottura alla griglia, si consiglia di controllare frequentemente il cibo per evitare che si bruci.
- ▲ Per migliori effetti di grigliatura e cottura al forno, si consiglia di preriscaldare l'apparecchio a 200°C per 5-10 minuti prima dell'uso.
- ▲ Quando la friggitrice ad aria è in funzione e per un periodo di tempo successivo al termine del lavoro, la temperatura della superficie esterna e l'uscita dell'aria potrebbero essere molto elevate. Si prega di non toccarla o spostarla per evitare pericoli.

## IMPOSTAZIONI

- La seguente tabella ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per i tuoi tipi di alimenti.
- NOTA: queste impostazioni sono solo indicative, poiché saranno necessarie regolazioni del timer a seconda delle dimensioni e della forma degli alimenti che si stanno cucinando.

| <b>Ingredienti</b>                | <b>Quantità<br/>Da Min a Max.<br/>(grammi)</b> | <b>Tempo<br/>(min)</b> | <b>Temperatura<br/>(°C)</b> |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Patatine fritte surgelate sottili | 300-500                                        | 23-27                  | 180                         |
| Patatine fritte surgelate spesse  | 300-500                                        | 18-22                  | 200                         |
| Crocchette di pollo surgelate     | 250-500                                        | 10-13                  | 180                         |
| Popcorn di pollo                  | 300-600                                        | 10-15                  | 180                         |
| Gamberetti                        | 200-400                                        | 10-14                  | 160                         |
| Braciola di pollo                 | 350-700                                        | 6-8                    | 180                         |
| Braciola di maiale                | 250-600                                        | 8-12                   | 180                         |
| Brioche                           | 240-480                                        | 13-16                  | 160                         |
| Bistecca                          | 250-600                                        | 14-18                  | 180                         |

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e prima di riporlo.
2. È presente un rivestimento antiaderente sulla pentola e sulla griglia. Non utilizzare utensili di metallo o materiale di pulizia abrasivo per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Scollegare la friggitrice ad aria dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. È inoltre possibile rimuovere la pentola esterna dall'apparecchio per far raffreddare rapidamente l'apparecchio.
4. Pulire l'esterno dell'alloggiamento dell'unità con un panno umido. Non immergere l'alloggiamento dell'unità in acqua o altri liquidi e non risciacquare sotto l'acqua corrente.
5. Pulire la pentola esterna e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
6. Suggerimenti: se è presente dello sporco attaccato alla griglia o al fondo della pentola esterne, riempire la pentola esterna con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Mettere la griglia nella pentola esterna e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
7. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
8. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido o una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
9. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte accuratamente prima di riporlo. Non riporre mai la friggitrice ad aria quando è calda o bagnata.
10. Conservare la friggitrice ad aria nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.

## SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente.

Pertanto, vi invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei 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 il suo imballaggio 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 raggiunge la fine della sua vita utile.

Contatta l'autorità locale per conoscere le opzioni di smaltimento e riciclaggio.

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

**GARANZIA: 2 ANNI**

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN =

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen von Personen zu verringern:

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder ab 8 Jahren sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.
4. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Austausch und Reparaturen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden,

- um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen verwenden.
  8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
  9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
  10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
  11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
  12. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
  13. Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie den Netzschalter, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
  14. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 35 cm, wenn Sie es benutzen.
  15. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
  16.  ( VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN ! ) Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

**VORSICHT:** Das Gerät funktioniert nur, wenn der Topf fest verschlossen ist.

**ACHTUNG:** Nach dem Heißluftfritieren sind der Außentopf, der Grillrost und die gegarten Speisen heiß. Beim Umgang mit dem heißen Außentopf/Grillrost ist äußerste Vorsicht geboten, um Verbrühungen zu vermeiden.

17. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

18. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

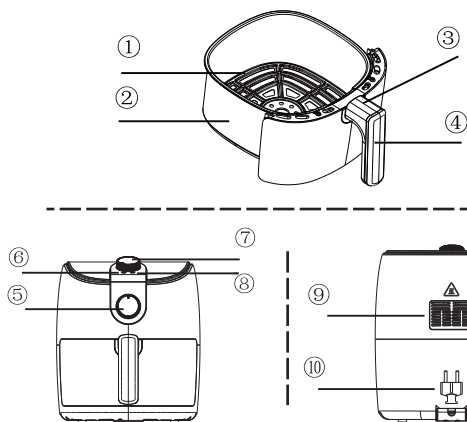
19. NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

## TECHNISCHE DATEN

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Modell Nr.      | AF4001-M (B30202IYF) |
| Stromversorgung | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Stromverbrauch  | 1500 W               |
| Kapazität       | 4 L                  |

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

## PRODUKTÜBERSICHT



1. Grillrost
2. Äußerer Topf
3. Handgriff
4. Abdeckung des Griffs
5. Timer-Knopf
6. Leistungsanzeige
7. Temperaturregler
8. Heizanzeige
9. Luftauslass
10. Netzkabel

### VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie den Grillrost und den Außentopf mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies das Gerät beschädigen würde.
3. TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

### VORBEREITUNG VOR DER VERWENDUNG

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile horizontale Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
2. Legen Sie den Grillrost in den äußeren Topf und setzen Sie dann den äußeren Topf in die Fritteuse ein.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel lang genug ist, um es an die Steckdose anzuschließen, und dass die Luft um das Gerät herum gut zirkulieren kann.

Warnungen:

- Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
- Vergewissern Sie sich, dass rund um die Fritteuse mindestens 35 cm Freiraum vorhanden ist.
- Füllen Sie den äußeren Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts.
- Die Fritteuse kann nicht richtig funktionieren, wenn der Lufteinlass abgedeckt ist.

## BETRIEBSANLEITUNG

1. Ziehen Sie den äußeren Topf vorsichtig aus der Fritteuse.

2. Legen Sie Ihr Grillgut auf den Grillrost.

HINWEIS: Überschreiten Sie nicht den maximalen Anzeigewert.

3. Schieben Sie den äußeren Topf zurück in die Fritteuse.

**Achtung!** Berühren Sie den Außentopf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie nur den äußeren Topfgriff fest.

4. **Achtung!** Das Gerät funktioniert nur, wenn der äußere Topf fest verschlossen ist.

5. Wie zu verwenden

### ● Leistungsanzeige

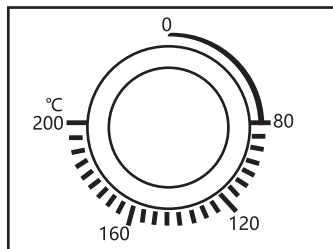
Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, bleibt die Betriebsanzeige an. Wenn der Topf herausgezogen wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Betriebsanzeige erlischt.

### ● Heizungsanzeige

Wenn die Fritteuse in Betrieb ist und die Temperatur nicht den eingestellten Wert erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte auf. Wenn die Temperatur höher als der eingestellte Wert ist, erlischt die Kontrollleuchte, sie arbeitet in diesem Zyklus. Wenn der Zeitschaltknopf auf "0" steht, ist die Heizkontrollleuchte aus.

### ● Temperatur-Knopf

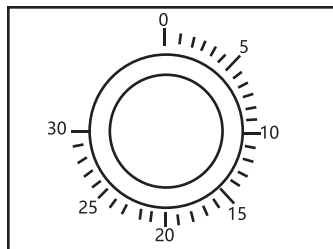
Drehen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur. Der Temperatureinstellbereich beträgt 0°C bis 200°C.



### ● Timer-Knopf

Der Zeiteinstellbereich beträgt 0-30 Minuten, wenn er auf "0" eingestellt ist, funktioniert die Fritteuse nicht.

Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, drehen Sie den Timer-Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Garzeit einzustellen. Gleichzeitig leuchtet die Heizungsanzeige auf. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein DIND-Ton.



**ACHTUNG:** Stellen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl auf die Zutaten tropft.

**ACHTUNG:** Nach dem Heißluftbraten sind der Grillrost, der Außentopf und die gebratenen Speisen heiß. Bei der Handhabung des Grillrosts/des Außentopfes ist äußerste Vorsicht geboten.

## TIPPS

- ▲ Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- ▲ Für beste Ergebnisse bei kleineren Speisen wie Pommes frites, Zwiebelringen und Chicken Nuggets, schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit im Topf. Dies kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- ▲ Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- ▲ Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- ▲ Diese Heißluftfritteuse eignet sich auch zum Aufwärmen von Speisen. Zum Aufwärmen von Lebensmittلزutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C, maximal 10 Minuten.
- ▲ Verwenden Sie keine nicht hitzebeständigen Behälter wie Plastik oder Papier, um Lebensmittel in die Fritteuse zu geben.
- ▲ Verwenden Sie keine Glas- oder Keramiksteller oder -deckel.
- ▲ Die Backzeit kann je nach persönlichem Geschmack eingestellt werden. Es wird empfohlen, das Grillgut während des Grillvorgangs häufig zu kontrollieren, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- ▲ Für einen besseren Grill- und Backeffekt empfiehlt es sich, das Gerät vor dem Gebrauch 5-10 Minuten auf 200°C vorzuheizen.
- ▲ Wenn die Fritteuse in Betrieb ist und für eine gewisse Zeit nach Beendigung der Arbeit, kann die Temperatur der Außenfläche und des Luftauslasses sehr hoch sein. Bitte berühren oder bewegen Sie sie nicht, um Gefahren zu vermeiden.

## EINSTELLUNGEN

- Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Lebensmittelarten.
- HINWEIS: Diese Einstellungen sind nur Anhaltspunkte, da die Zeit je nach Größe und Form der Lebensmittel, die Sie zubereiten, angepasst werden muss.

| Zutaten             | Menge<br>(Min. – Max.<br>In Gramm) | Zeit<br>(min) | Temp.<br>(°C) |
|---------------------|------------------------------------|---------------|---------------|
| Dünne Pommes frites | 300-500                            | 23-27         | 180           |
| Dicke Pommes frites | 300-500                            | 18-22         | 200           |
| Chicken Nuggets     | 250-500                            | 10-13         | 180           |
| Popcorn-Huhn        | 300-600                            | 10-15         | 180           |
| Krabben             | 200-400                            | 10-14         | 160           |
| Hühnerkotelett      | 350-700                            | 6-8           | 180           |
| Schweinekotelett    | 250-600                            | 8-12          | 180           |
| Croissant           | 240-480                            | 13-16         | 160           |
| Steakt              | 250-600                            | 14-18         | 180           |

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung.
2. Der Topf und der Grillrost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Sie können auch den äußeren Topf vom Gerät entfernen, damit das Gerät schneller abkühlt.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gerätegehäuses mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
5. Reinigen Sie den äußeren Topf und den Grillrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Tipps: Wenn Schmutz am Grillrost oder am Boden des Außentopfes festsitzt, füllen Sie den Außentopf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grillrost in den Außentopf und lassen Sie den Außentopf und den Rost etwa 10 Minuten lang einweichen.
7. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
8. Reinigen Sie das Heizelement mit einem feuchten Tuch oder einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
9. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und gründlich getrocknet sind, bevor Sie sie einlagern. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
10. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen und trockenen Ort auf.

## ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsvorschriften für das Gerät und die dazugehörigen Verpackungsmaterialien zu beachten. Dies trägt dazu bei, die natürlichen 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 entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen es und sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES =**

**Bij het gebruik van elektrische apparaten, dienen de basisveiligheidsregels altijd in acht genomen te worden om het risico op brand, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen, waaronder de volgende:**

1. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen van minimaal 8 jaar oud) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, tenzij zij toezicht of instructie krijgen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
2. Kinderen van 8 jaar en ouder moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik de handvatten of de knoppen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
4. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.
6. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens vertegenwoordiger of soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

7. Gebruik het niet buiten of op een natte ondergrond.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van een 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. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van apparaten met hete olie of andere hete vloeistoffen.
12. Gebruik dit apparaat niet voor iets anders dan voor het beoogde doel.
13. Om de verbinding te verbreken, drukt u op de aan/uit-knop om de stroom af te sluiten. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
14. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat tijdens gebruik ten minste 35 cm vrije ruimte rondom het apparaat.
15. Bedek de luchtinlaat of het stopcontact niet wanneer het apparaat in werking is.
16.  ( LET OP: HEET OPPERVLAKE ! De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.  
LET OP: Het apparaat werkt niet tenzij de pan goed op zijn plaats is gesloten.  
LET OP: Na het frituren met hete lucht zijn de buitenpan, het grillrek en het gekookte voedsel heet. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het

hanteren van de hete buitenpan /grillrooster om brandwonden te voorkomen.

17.Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

18.Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijhuizen
- door klanten in hotels, motels, B & B's en andere residentiële omgevingen;
- B&B-omgevingen.

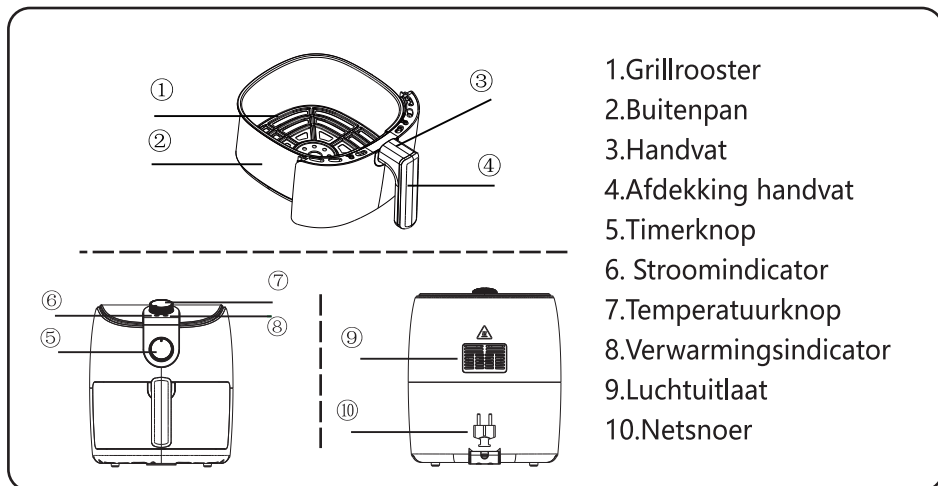
19.ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Modelnr.       | AF4001-M (B30202IYF) |
| Stroomtoevoer  | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Stroomverbruik | 1500 W               |
| Capaciteit     | 4 L                  |

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## PRODUCTOVERZICHT



### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
2. Reinig het grillrooster en de buitenpan met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
3. **DOMPEL DE AIRFRYER NIET ONDER IN WATER.**
4. Veeg het apparaat binnen en buiten af met een zachte vochtige doek en droog het grondig af.

### VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats de airfryer op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken.
2. Plaats het grillrooster in de buitenpan en plaats de buitenpan in de airfryer.
3. Zorg ervoor dat het netsnoer voldoende lengte heeft naar het stopcontact en dat er voldoende goede luchtcirculatie rondom het product is.

Waarschuwingen:

- Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken.
- Zorg ervoor dat er ten minste 35 cm vrije ruimte rondom de airfryer is.
- Vul de buitenste pan niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- De airfryer kan defect raken als de luchtinlaat is afgedekt.

## BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Trek de buitenpan voorzichtig uit de airfryer.

2. Leg uw eten op het grillrooster.

OPMERKING: Overschrijd niet de MAX markering.

3. Schuif de buitenpan terug in de airfryer.

**Waarschuwing:** Raak de buitenpan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd alleen de handgreep van de buitenpan vast.

4. Let op: Het apparaat werkt niet tenzij de buitenpan in zijn plaats is geschoven.

5. Gebruiksaanwijzing

### ● Stroomindicator

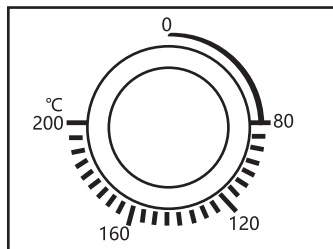
Wanneer de airfryer in bedrijf is, blijft de stroomindicator branden. Wanneer de pan wordt uitgetrokken, schakelt het apparaat automatisch uit en gaat de stroomindicator uit.

### ● Verwarmingsindicatielampje

Wanneer de airfryer in bedrijf is en de temperatuur de ingestelde waarde niet bereikt, gaat het indicatielampje branden. Wanneer de temperatuur hoger is dan de ingestelde waarde, zal het licht uit gaan, het zal werken in deze cyclus. Wanneer de timerknop op "0" is ingesteld, gaat het verwarmingsindicatielampje uit.

### ● Temperatuurknop

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur. Het aanpassingsbereik van de temperatuur is 0°C tot 200°C.



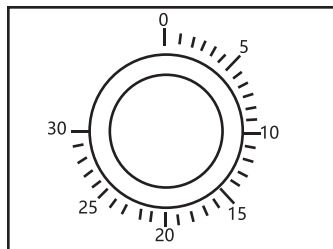
### ● Timerknop

Het aanpassingsbereik voor de tijd is 0-30 minuten, wanneer deze is ingesteld op "0", werkt de airfryer niet.

Draai na het instellen van de temperatuur de timerknop met de klok mee om de kooktijd in te stellen. Tegelijkertijd gaat de verwarmingsindicator branden. Als de tijd om is, klinkt er een DING-geluid.

**LET OP:** Draai de pan niet ondersteboven, omdat er overtollige olie op de ingrediënten zal lekken.

**LET OP:** Na het frituren met hete lucht zijn het grillrooster, de buitenpan en het gekookte voedsel heet. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de buitenpan / grillrooster.



## TIPS

- ▲ Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- ▲ Voor het beste resultaat van kleinere voedingsmiddelen zoals friet, uienringen en kipnuggets, dient het voedsel halverwege de kooktijd in de pan geschud te worden. Dit voorkomt dat de ingrediënten ongelijkmatig gefrituurd worden.
- ▲ Voor een knapperig resultaat voegt u wat olie toe aan verse aardappelen. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- ▲ Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- ▲ Deze airfryer is ook geschikt voor het opwarmen van voedsel. Om voedselingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C, en bakt u maximaal 10 minuten.
- ▲ Gebruik geen niet-hittebestendige containers zoals plastic of papier om voedsel in de friteuse te stoppen.
- ▲ Gebruik geen glazen of keramische platen of deksels.
- ▲ De baktijd kan worden aangepast naar eigen voorkeur. Tijdens het grillen wordt aanbevolen om het voedsel regelmatig te controleren om verbranding te voorkomen.
- ▲ Voor betere grill- en bakeffecten wordt aanbevolen het apparaat 5-10 minuten voor gebruik voor te verwarmen op 200 °C.
- ▲ Wanneer de airfryer werkt en gedurende een periode nadat het koken voltooid is, kan de temperatuur van het buitenoppervlak en de luchtuitlaat zeer hoog zijn. Raak het apparaat dan niet aan of beweeg het niet om gevaar te voorkomen.

## INSTELLINGEN

- De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor uw voedselingrediënten.
- **OPMERKING:** Deze instellingen zijn alleen indicaties, en de tijd zal aangepast dienen te worden, afhankelijk van de grootte en vorm van het voedsel dat u kookt.

| <b>Ingrediënten</b>     | <b>Min. tot max.<br/>Hoeveelheid<br/>(gram)</b> | <b>Tijd<br/>(min)</b> | <b>Temp<br/>(°C)</b> |
|-------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Fijne diepvriesfrietten | 300-500                                         | 23-27                 | 180                  |
| Dikke diepvriesfrietten | 300-500                                         | 18-22                 | 200                  |
| Bevroren kipnuggets     | 250-500                                         | 10-13                 | 180                  |
| Popcornkip              | 300-600                                         | 10-15                 | 180                  |
| Garnalen                | 200-400                                         | 10-14                 | 160                  |
| Kipkarbonade            | 350-700                                         | 6-8                   | 180                  |
| Varkenskarbonade        | 250-600                                         | 8-12                  | 180                  |
| Croissant               | 240-480                                         | 13-16                 | 160                  |
| Biefstuk                | 250-600                                         | 14-18                 | 180                  |

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig het apparaat na elk gebruik en vóór opslag.
2. Er zit een antiaanbaklaag op de pan en het grillrooster. Gebruik geen metalen gebruiksvoorwerpen of schurend reinigingsmateriaal om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
3. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. U kunt ook de buitenpan uit het apparaat verwijderen om het apparaat snel af te laten koelen.
4. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dompel de behuizing van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder stromend water.
5. Reinig de buitenpan en het grillrooster met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
6. Tips: Als er vuil aan het grillrooster of op de bodem van de buitenpan vastzit, vult u de buitenpan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats het grillrooster in de buitenpan en laat de buitenpan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.
7. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
8. Reinig het verwarmingselement met een vochtige doek of een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.
9. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt. Berg de luchtfriteuse nooit op als deze nog heet of nat is.
10. Bewaar de luchtfriteuse in de doos of op een schone en droge plaats.

## 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 mogelijkheden voor afvalverwerking en recycling.

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 pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessure aux personnes, y compris les suivantes:

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants âgés de 8 ans et plus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Ne touchez pas la surface chaude, utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
4. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, le remplacement et les réparations doivent être effectués par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur une surface

humide.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou du plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence est nécessaire lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
12. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
13. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour couper l'alimentation. Retirez ensuite la fiche de la prise murale.
14. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou directement à côté d'autres appareils. Laissez au moins 35 cm d'espace libre autour de l'appareil lors de son utilisation.
15. Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
16. ( ATTENTION : SURFACES CHAUDES !) Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

ATTENTION : L'appareil ne fonctionnera que si le récipient est fermé et à sa place.

ATTENTION : Après la cuisson à l'air chaud, le récipient, la grille et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être exercée lors de la manipulation du récipient

/ de la grille pour éviter les brûlures.

17. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

18. 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 types résidentiels.

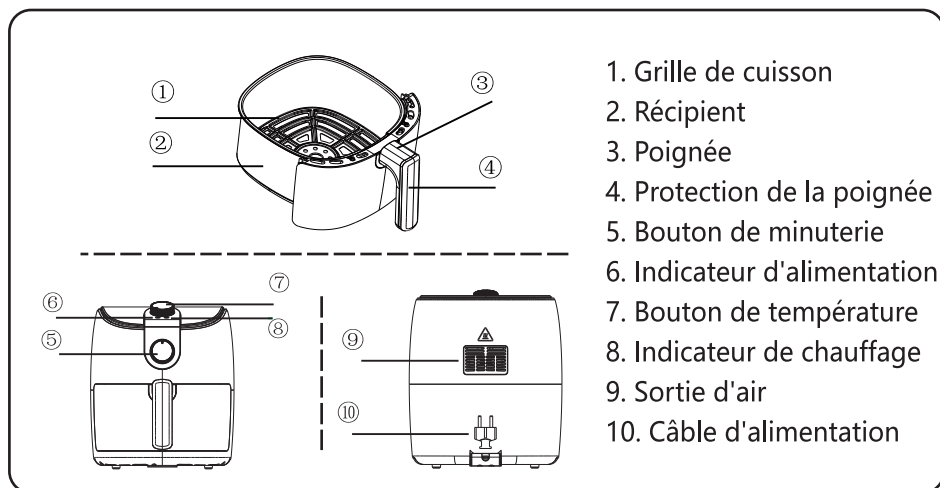
19. À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Modèle n°    | AF4001-M (B30202IYF) |
| Alimentation | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Puissance    | 1500 W               |
| Capacité     | 4 L                  |

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

## SCHÉMA DE L' APPAREIL



### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants et étiquettes.
2. Nettoyez la grille de cuisson et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car cela endommagerait l'appareil.
3. NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

### PRÉPARATION AVANT UTILISATION

1. Placez la friteuse à air sur une surface horizontale stable. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
2. Placez la grille de cuisson dans le récipient puis insérez le récipient dans la friteuse à air.
3. Assurez-vous que le câble d'alimentation est suffisamment long jusqu'à la prise de courant et qu'il y a une bonne circulation d'air autour de l'appareil.

Avertissements :

- Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 35 cm d'espace libre tout autour de la friteuse.
- Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- La friteuse à air peut mal fonctionner si l'entrée d'air est couverte.

## FONCTIONNEMENT

1. Retirez délicatement le récipient de la friteuse à air.

2. Placez vos aliments sur la grille.

REMARQUE : ne dépassez pas le niveau de remplissage Max.

3. Faites glisser le récipient dans la friteuse.

Avertissement : ne touchez pas le récipient pendant et après l'utilisation car il devient très chaud. Ne tenez que la poignée du récipient.

4. Attention : l'appareil ne fonctionnera que si le récipient est fermé à sa place.

5. Utilisation:

### ●Indicateur d'alimentation

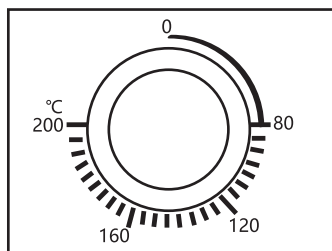
Lorsque la friteuse à air est en cours de fonctionnement, le voyant d'alimentation reste allumé. Lorsque le récipient est retiré, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant d'alimentation s'éteint.

### ●Indicateur de chauffage

Lorsque la friteuse à air est en cours de fonctionnement et que la température n'a pas encore atteint la valeur définie, le voyant de température est allumé. Lorsque la température atteint la valeur définie, le voyant s'éteint et redémarrera en cycle. Lorsque le bouton de minuterie est réglé sur "0", l'indicateur de chauffage sera éteint.

### ●Bouton de température

Tournez le bouton de température à la température souhaitée. La plage de réglage de la température est de 0°C à 200°C.



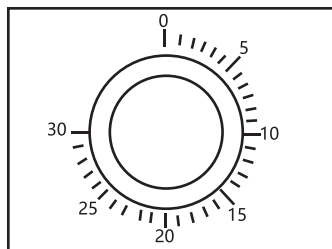
### ●Bouton de minuterie

La plage de réglage du temps de cuisson est de 0 à 30 minutes. Lorsqu'elle est réglée sur "0", la friteuse à air ne fonctionne pas.

Après avoir réglé la température, tournez le bouton de minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson. Le voyant de chauffage s'allume à ce moment-là. Lorsque le temps est écoulé, un son DING est émis.

ATTENTION : ne retournez pas le récipient car tout excès d'huile coulerait sur les ingrédients.

ATTENTION : après la cuisson à l'air chaud, la grille, le récipient et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être exercée lors de la manipulation de la grille / du récipient.



## CONSEILS

- ▲ Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- ▲ Pour de meilleurs résultats avec des aliments plus petits tels que des frites, des rondelles d'oignon et des bouchées de poulet, remuez les aliments dans le récipient à mi-cuisson. Cela peut aider à éviter que les ingrédients ne soient cuits de manière inégale.
- ▲ Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites cuire vos aliments quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- ▲ Les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- ▲ Cette friteuse à air convient également au réchauffage des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150°C, 10 minutes maximum.
- ▲ N'utilisez pas de récipients non résistants à la chaleur tels que du plastique ou du papier pour mettre des aliments dans la friteuse à air.
- ▲ N'utilisez pas d'assiettes ou de couvercles en verre ou en céramique.
- ▲ Le temps de cuisson peut être ajusté selon les goûts personnels. Pendant le processus de cuisson, il est recommandé de vérifier fréquemment les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.
- ▲ Pour un meilleur effet de cuisson, il est recommandé de préchauffer l'appareil à 200°C pendant 5 à 10 minutes avant utilisation.
- ▲ Lorsque la friteuse à air fonctionne et pendant un certain temps après la fin de son fonctionnement, la température de la surface extérieure et de la sortie d'air peut être très élevée. Veuillez ne pas toucher l'appareil ou le déplacer pour éviter tout danger.

## RÉGLAGES

- Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner des réglages de base pour vos aliments.
- REMARQUE: Ces paramètres sont uniquement à titre indicatif car des ajustements de temps seront nécessaires en fonction de la taille et de la forme des aliments que vous cuisinez.

| Aliments                   | Quantité min/max<br>(grammes) | Temps<br>(min) | Température<br>(°C) |
|----------------------------|-------------------------------|----------------|---------------------|
| Frites fines surgelées     | 300-500                       | 23-27          | 180                 |
| Frites épaisses surgelées  | 300-500                       | 18-22          | 200                 |
| Nuggets de poulet surgelés | 250-500                       | 10-13          | 180                 |
| Bouchées de poulet         | 300-600                       | 10-15          | 180                 |
| Crevettes                  | 200-400                       | 10-14          | 160                 |
| Côtelettes de poulet       | 350-700                       | 6-8            | 180                 |
| Côtes de porc              | 250-600                       | 8-12           | 180                 |
| Croissants                 | 240-480                       | 13-16          | 160                 |
| Steaks                     | 250-600                       | 14-18          | 180                 |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et avant de le ranger.
2. Il y a un revêtement antiadhérant sur le récipient et la grille. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhérant.
3. Débranchez la friteuse de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Vous pouvez également retirer le récipient de l'appareil pour que celui-ci refroidisse plus rapidement.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez pas le boîtier de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le rincez pas sous l'eau courante.
5. Nettoyez le récipient et la grille de cuisson avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
6. Conseils : si de la saleté est collée à la grille de cuisson ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le récipient et laissez le récipient et la grille tremper pendant environ 10 minutes.
7. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
8. Nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon humide ou une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.
9. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et bien sèches avant de les ranger. Ne rangez jamais la friteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
10. Rangez la friteuse à air dans son carton ou dans un endroit propre et sec.

## RECYCLAGE



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

En tant que tel, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes pour l'appareil et ses matériaux d'emballage. Cela contribuera à préserver les ressources naturelles et garantira que ces articles sont recyclés d'une manière qui protège la santé et l'environnement.

Vous devez éliminer l'appareil et son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Cet appareil contenant des composants électroniques, celui-ci et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil arrive en fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.

L'appareil doit être apporté à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE: 2 ANS

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA=

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e / ou lesão a pessoas, incluindo os seguintes:

1. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças de 8 anos ou mais) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão e instrução sobre o uso do aparelho por um pessoa responsável por sua segurança.
2. Crianças de 8 anos ou mais devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
3. Não toque na superfície quente. Use alças ou botões. Use luvas de forno ou buracos.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o aparelho, o cabo ou o conecte a água ou outro líquido.
5. Desconecte o aparelho quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou tomar peças e antes de limpar.
6. O cabo de fornecimento é danificado, a substituição e os reparos devem ser conduzidos pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar um risco.
7. Não use ao ar livre ou na superfície molhada. humide.
8. O uso de anexos acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante

do aparelho pode causar incêndio, choque elétrico ou lesão.

9. Não deixe o cordão pendurar sobre a borda da mesa ou contador ou tocar na superfície quente.
10. Não coloque o aparelho em ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou em um forno aquecido.
11. A extrema cautela deve ser usada ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos.
12. Não use o aparelho para outros propósitos que não sejam pretendidos.
13. Para desconectar, pressione o botão liga / desliga para cortar a energia. Em seguida, remova o plugue da tomada de parede.
14. Não coloque o aparelho contra uma parede ou diretamente ao lado de outros aparelhos. Deixe pelo menos 35 cm de espaço livre ao redor do aparelho quando estiver em uso.
15. Não cubra a entrada de ar ou a saída quando o aparelho estiver operando.
16.  (CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE!) As superfícies podem ficar quentes durante o uso.

CUIDADO: O aparelho não funcionará, a menos que o pote esteja fechado no lugar.

CUIDADO: Após a fritura de ar quente, a panela

externa, a grelha e os alimentos cozidos estão quentes. A extrema cautela deve ser usada ao manusear a grelha externa / grelha para evitar a escalada.

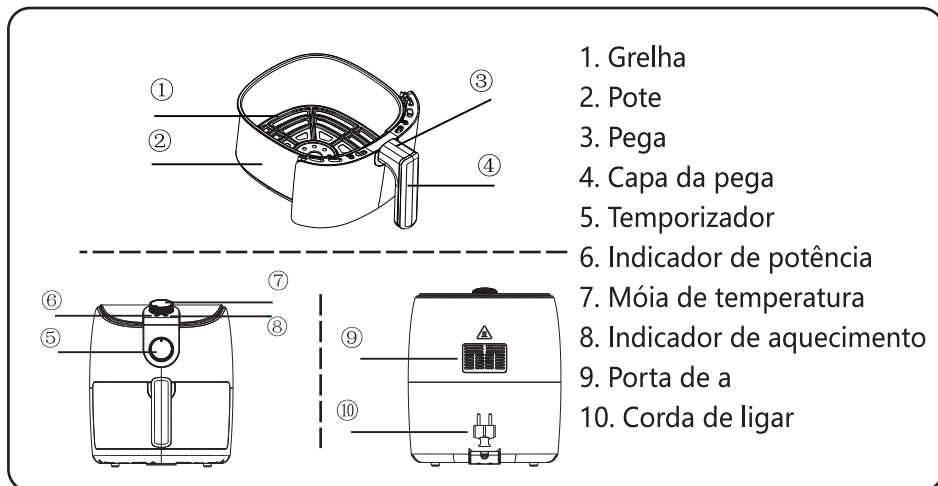
17. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
18. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares, como:
  - Zonas de cozinhas, áreas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas da campo;
  - Pomos clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo cama e pequeno almoço.
19. Somente para uso doméstico

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Modelo No.         | AF4001-M (B30202IYF) |
| Fonte de energia   | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Consumo de energia | 1500 W               |
| Capacidade         | 4 L                  |

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

## RESUMO DO PRODUTO



### ANTES DE USAR PRIMEIRO

1. Remova todos os materiais de embalagem, adesivos e etiquetas.
2. Limpe a grelha e a panela externa com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva. Não use nenhum material de limpeza abrasivo, pois isso danificará o aparelho.
3. NÃO MERGULHE O CORPO DA FRITADEIRA NA ÁGUA.
4. Limpe o aparelho por dentro e por fora com um pano húmido macio e seque bem.

### PREPARAÇÃO ANTES DO USO

1. Coloque a fritadeira em uma superfície horizontal estável. Não coloque o aparelho nas superfícies não resistentes ao calor.
2. Coloque a grelha na panela externa e insira a panela externa na fritadeira.
3. Verifique se o cabo de alimentação tem comprimento suficiente para o soquete de energia e há uma boa circulação de ar suficiente ao redor do produto.

#### AVISOS:

- Não coloque o aparelho nas superfícies não resistentes ao calor.
- Verifique se há pelo menos 35 cm de espaço livre em toda a fritadeira.
- Não encha a panela externa com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada na parte superior do aparelho.
- A fritadeira pode funcionar se a entrada de ar estiver coberta.

# INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Puxe cuidadosamente a panela externa da fritadeira.
2. Coloque sua comida no rack de grelhados.

Nota: Não exceda o máximo. nível de indicação.

3. Deslize a panela externa de volta para a fritadeira.

**AVISO:** Não toque na panela externa durante e algum tempo após o uso, pois fica muito quente. Segure apenas a alça externa da panela.

4. **CUIDADO:** O aparelho não funcionará, a menos que a panela externa esteja fechada no lugar.

5. Como usar

## ●Indicador de potência

Quando a fritadeira está no processo de trabalho, o indicador de energia permanece aceso. Quando a panela for puxada para fora, a energia do aparelho desliga automaticamente, o indicador de energia será apagado.

## ●Indicador de aquecimento

Quando a fritadeira está no processo de trabalho e a temperatura não atinge o valor definido, a luz indicadora estará acesa. Quando a temperatura maior que o valor definido, a luz estará desligada, ela funcionará nesse ciclo. Quando o botão de tempo é definido como "0", a luz indicadora de aquecimento estará desligada.

## ●Botão de temperatura

Gire o botão de temperatura para a temperatura desejada. A faixa de ajuste de temperatura é de 0 °C a 200 °C.

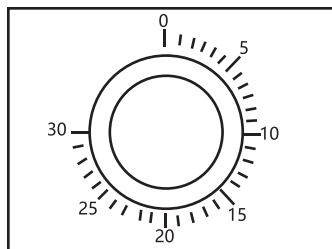
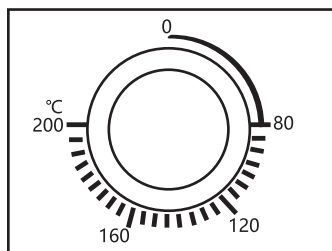
## ●Botão de temporizador

O intervalo de ajuste de tempo é de 0 a 30 minutos, quando está definido como "0", a fritadeira de ar não funcionará.

Após a configuração da temperatura, gire o botão do timer no sentido horário para definir o tempo de cozimento. Ao mesmo tempo, o indicador de aquecimento acenderá. Quando o horário acabar, haverá um som.

**CUIDADO:** Não vire a panela de cabeça para baixo, pois qualquer excesso de óleo vazará para os ingredientes.

**CUIDADO:** Após a fritura de ar quente, o rack de grelhar, a panela externa e os alimentos cozidos estão quentes. A extrema cautela deve ser usada ao manusear a grelha / panela externa.



## DICAS

- ▲ Ingredientes menores geralmente requerem um leve tempo de preparação mais curto que os ingredientes maiores.
- ▲ Para obter melhores resultados de alimentos menores, como batatas fritas, anéis de cebola e nuggets de frango, agite para misturar a comida na panela no meio do tempo de cozimento. Isso pode ajudar a evitar ingredientes desiguais fritos.
- ▲ Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os seus ingredientes na fritadeira de ar alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- ▲ Os lanches que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira.
- ▲ Esta fritadeira também é adequada para reaquecimento de alimentos. Para reaquecer os ingredientes alimentares, defina a temperatura para 150 °C, 10 minutos no máximo.
- ▲ Não use recipientes não resistentes ao calor, como plástico ou papel para carregar alimentos na fritadeira.
- ▲ Não use placas ou tampas de vidro ou cerâmica.
- ▲ O tempo de cozimento pode ser ajustado de acordo com o gosto pessoal. Durante o processo de grelhar, é recomendável que verifique os alimentos com frequência para evitar a queima.
- ▲ Para melhores efeitos de grelhar e assar, é recomendável pré-aquecer o aparelho a 200 ° C por 5 a 10 minutos antes do uso.
- ▲ Quando a fritadeira está funcionando e por um período de tempo após o término do trabalho, a temperatura da superfície externa e a saída de ar podem ser muito altas. Por favor, não toque ou mova -o para evitar o perigo.

## CONFIGURAÇÕES

- A tabela abaixo o ajudará a selecionar as configurações básicas para os seus tipos de alimentos.
- NOTA: Essas configurações são apenas indicações, pois os ajustes de tempo serão necessários, dependendo do tamanho e da forma dos alimentos que está a cozinhar.

| <b>Ingredientes</b>               | <b>Valor Min. até Max. (gram)</b> | <b>Temporizador (min)</b> | <b>Temp (°C)</b> |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------|
| Batatas fritas finas congeladas   | 300-500                           | 23-27                     | 180              |
| Batatas fritas congeladas grossas | 300-500                           | 18-22                     | 200              |
| Nuggets de frango congelado       | 250-500                           | 10-13                     | 180              |
| Frango de pipoca                  | 300-600                           | 10-15                     | 180              |
| Camarão                           | 200-400                           | 10-14                     | 160              |
| Costeleta de frango               | 350-700                           | 6-8                       | 180              |
| Costelinha de porco               | 250-600                           | 8-12                      | 180              |
| Croissant                         | 240-480                           | 13-16                     | 160              |
| Bife                              | 250-600                           | 14-18                     | 180              |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o aparelho após cada uso e antes do armazenamento.
2. Há revestimento antiaderente na prateleira. Não use utensílios de metal ou material de limpeza abrasivo para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
3. Desconecte a fritadeira do ar do soquete de energia e permita que o aparelho esfrie completamente. Também pode remover a panela externa do aparelho para fazer o aparelho arrefecer rapidamente.
4. Limpe a parte externa da unidade que abriga um pano húmido. Não imerça a caixa da unidade em água ou qualquer outro líquido e não enxaguar em água corrente.
5. Limpe a panela externa e a prateleira com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva.
6. Dicas: Se a sujidade estiver presa na grelha ou no fundo da panela externa, encha a panela externa com água quente com um pouco de líquido de lavagem. Coloque a prateleira de grelhar na panela externa e deixe a panela externa e a prateleira de molho por aproximadamente 10 min.
7. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
8. Limpe o elemento de aquecimento com um pano húmido ou uma escova de limpeza para remover os resíduos de alimentos.
9. Verifique se todas as peças estão limpas e secas antes do armazenamento. Nunca guarde a fritadeira quando estiver quente ou molhada.
10. Armazene a fritadeira na sua caixa ou em um local limpo e seco.

## DISPOSIÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o meio ambiente.

Como tal, pedimos que siga os procedimentos de descarte corretos para o aparelho e os seus materiais de embalagem. Isso ajudará a economizar recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de uma maneira que proteja 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 dos resíduos domésticos quando o aparelho atingir o fim de sua vida.

Entre em contacto com a sua autoridade local para saber 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 =

**A tűz, az áramütés és/vagy a személyi sérülés megelőzése érdekében az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve az alábbiakat:**

1. Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a 8 éves vagy annál idősebb gyermekeket), kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy utasításokkal látja el őket a készülék használatával kapcsolatban.
2. A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek felügyeletet igényelnek, biztosítandó, hogy ne játszanak a készülékkel.
3. Ne érintse meg a forró felületet! Használja a fogantyúkat vagy a gombokat. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót.
4. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugaszt vízbe vagy más folyadékba.
5. Ha nem használja, vagy a tisztítást megelőzően húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a fali aljzatból. Mielőtt ráhelyezné vagy eltávolítaná a tartozékokat, valamint a tisztítást megelőzően hagyja lehűlni a készüléket.
6. Ha a készülék tápkábele megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizszolgálatával, vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező személynek kell

kicserélnie.

7. Ne használja kültéren vagy nedves felületen.
  8. A nem a készülék gyártója által ajánlott vagy forgalmazott tartozékok tüzet, áramütést vagy sérülést okozhatnak.
  9. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy konyhapult széléről, vagy forró felülethez érjen.
  10. Ne helyezze a készüléket forró gázégőre vagy elektromos főzőlapra, illetve ezek közelébe, és ne helyezze felmelegített sütőbe.
  11. A forró olajat vagy más folyadékot tartalmazó készülék mozgatása esetén rendkívül óvatosan járjon el.
  12. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
  13. Az elektromos hálózatról való leválasztáshoz nyomja meg a bekapcsológombot. Ezután húzza ki a csatlakozódugaszt a fali aljzatból.
  14. Ne helyezze a készüléket falhoz vagy közvetlenül más készülékek mellé. Használat közben hagyjon legalább 35 cm szabad teret a készülék körül.
  15. Ne takarja le a levegőbemeneti vagy levegőkimeneti nyílásokat, amikor a készülék működik.
  16.  (VIGYÁZAT: FORRÓ FELÜLET!) Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak.
- VIGYÁZAT: A készülék csak akkor működik, ha sütőedény rögzítve van a helyén.

**VIGYÁZAT:** A forró levegővel történő sütés után a sütőedény, a grillrács és a megsütött ételek forróak. A forrázás elkerülése érdekében a forró sütőedény/grillrács kezelésekor rendkívül óvatosan járjon el.

17.A készüléket nem szabad külső időkapcsolóval vagy külön távirányítóval használni.

18.A készülék rendeltetésszerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:

- üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
- gazdasági épületekben;
- szállodákban, motelekben a vendégek által, vagy egyéb lakóhelyeken;
- reggelit is biztosító szálláshelyeken.

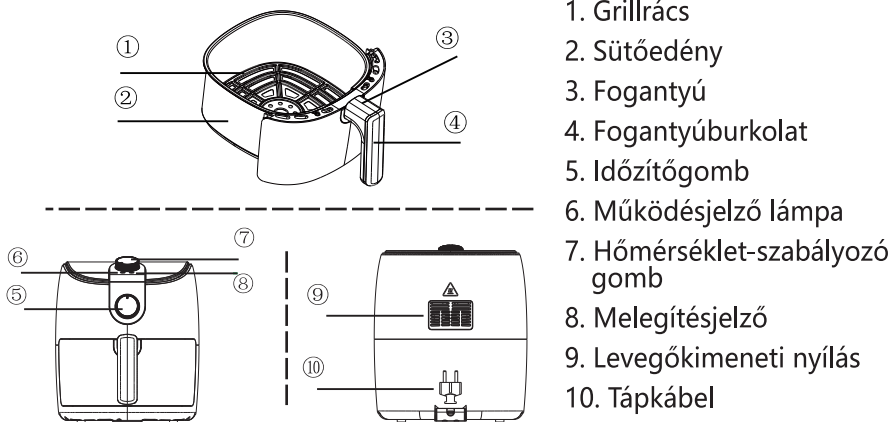
19.CSAK HÁZTARTÁSI HASZNALATRA

## MŰSZAKI ADATOK

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Modellszám:          | AF4001-M (B30202IYF) |
| Tápellátás           | 220-240V ~ 50/60 Hz  |
| Teljesítményfelvétel | 1500 W               |
| Kapacitás            | 4 L                  |

A termék műszaki adatai és a kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

## TERMÉKÁBRA



### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és címkét.
2. Tisztítsa meg a grillrácsot és a sütőedényt forró, mosogatószeres vízzel, és nem súroló hatású szivacs segítségével. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret, mert ezzel a készülék károsodását okozhatja.
3. **NE MERÍTSE VÍZBE A LÉGSÜTŐT.**
4. A készüléket belülről és kívülről puha, nedves ruhával törölje le, és alaposan szárítsa meg.

### ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLAT ELŐTT

1. Helyezze a légsütőt stabil, vízszintes felületre. Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
2. Helyezze a grillrácsot a sütőedénybe, majd helyezze be a sütőedényt a légsütőbe.
3. Bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel elég hosszú, hogy elérjen a hálózati aljzathoz, és a készülék körül megfelelő a levegőáramlás.

Figyelmeztetések:

- Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
- Győződjön meg arról, hogy a légsütő körül legalább 35 cm szabad hely van.
- A sütőedényt ne töltsé fel olajjal vagy más folyadékkal.
- Ne tegyen semmit a készülék tetejére.
- A légsütő meghibásodhat, ha a levegőbemeneti nyílás le van takarva.

# KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1. Óvatosan húzza ki a sütőedényt a légsütőből.

2. Helyezze az ételt a grillrácsra.

MEGJEGYZÉS: Ne lépje túl a „Max.” jelzés szintjét.

3. Csúsztassa vissza a sütőedényt a légsütőbe.

Figyelem: Ne érintse meg a sütőedényt a használat során, valamint egy ideig a használat után, mivel nagyon felforrósodik. Csak a sütőedény fogantyúját fogja meg.

4. Vigyázat: A készülék csak akkor működik, ha sütőedény rögzítve van a helyén.

5. Használat

## •Működésjelző lámpa

Amikor a légsütő működik, a működésjelző lámpa folyamatosan világít. Amikor kihúzza a sütőedényt, a készülék automatikusan kikapcsol, és elalszik a működésjelző lámpa.

## •Melegítésjelző

Amikor a légsütő működik, és a hőmérséklet még nem éri el a beállított értéket, a jelzőfény világít. Amikor a hőmérséklet magasabb a beállított értéknél, a fény kialszik, és ebben a ciklusban működik. Ha az időzítő gomb „0”-ra van beállítva, a melegítésjelző fény kialszik.

## •Hőmérséklet-szabályozó gomb

Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet 0°C és 200 °C között szabályozható.

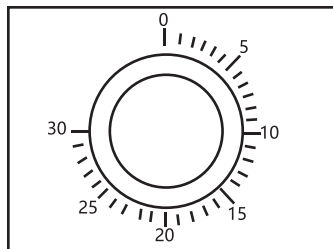
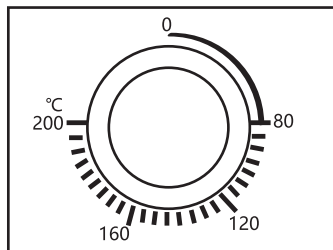
## •Időzítőgomb

Az időbeállítási tartomány 0-30 perc, ha „0” -ra van beállítva, a légsütő nem működik.

A hőmérséklet beállítása után forgassa el az időzítő gombot balról jobbra a sütemény idő beállításához. Ugyanakkor kigyullad a melegítésjelző fény. Amikor az idő lejár, csengőhang hallható.

VIGYÁZAT: Ne fordítsa az edényt fejjel lefelé, mert a felesleges olaj az ételre szivároghat.

VIGYÁZAT: A forró levegővel történő sütés után a grillrács, a sütőedény és a megsütött ételek forróak. A sütőedény / grillrács kezelésekor rendkívül óvatosan járjon el.



## TIPPEK

- ▲ A kisebb méretű ételek általában kicsivel rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobb méretűek.
- ▲ A kisebb méretű ételek, például a hasábburgonya, a hagymakarikák és a csirkefalatkák legjobb sütése érdekében a sütési idő felénél rázza meg a süttőedényt, hogy az ételek összekeveredjenek. Ez segíthet megakadályozni az egyenetlen sütést.
- ▲ A friss burgonyához adjon egy kis olajat, hogy ropogós legyen. Az olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a hozzávalókat a légsütőben.
- ▲ A sütőben elkészíthető ételek a légsütőben is elkészíthetők.
- ▲ Ez a légsütő alkalmas az ételek újramelegítésére is. Az ételek felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, és legfeljebb 10 percre az időzítőt.
- ▲ Ne használjon nem hőálló edényeket, például műanyagot vagy papírt az ételnek a légsütőbe való betöltéséhez.
- ▲ Ne használjon üveget vagy kerámia táányérokat vagy fedeleket.
- ▲ A sütési idő az egyéni ízlésnek megfelelően módosítható. A grillezési folyamat során ajánlott gyakran ellenőrizni az ételt a leégés elkerülése érdekében.
- ▲ A jobb grillezési és sütési hatás érdekében ajánlott 200 °C-os beállításon 5-10 percig előmelegíteni a készüléket.
- ▲ Amikor a légsütő működik, és a sütés befejezése után egy ideig a külső felület és a levegőkimeneti nyílás hőmérséklete nagyon magas lehet. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ne érintse meg és ne mozgassa a készüléket.

## BEÁLLÍTÁSOK

- Az alábbi táblázat segítséget nyújt az alapbeállítások kiválasztásához az egyes ételtípusokhoz.
- **MEGJEGYZÉS:** Ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek, mivel a megsütni kívánt ételek méretétől és formájától függően az időt módosítani kell.

| Hozzávalók                       | Min. - Max.<br>mennyiség<br>(gramm) | Idő<br>(perc) | Hőmérséklet<br>(°C) |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------|---------------------|
| Vékony fagyasztott hasábburgonya | 300-500                             | 23-27         | 180                 |
| Vastag fagyasztott hasábburgonya | 300-500                             | 18-22         | 200                 |
| Fagyasztott csirkefalatok        | 250-500                             | 10-13         | 180                 |
| Popcorn csirke                   | 300-600                             | 10-15         | 180                 |
| Garnélarák                       | 200-400                             | 10-14         | 160                 |
| Csirkehússzelet                  | 350-700                             | 6-8           | 180                 |
| Sertéshússzelet                  | 250-600                             | 8-12          | 180                 |
| Croissant                        | 240-480                             | 13-16         | 160                 |
| Steak                            | 250-600                             | 14-18         | 180                 |

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 1.Minden használat után és tárolás előtt tisztítsa meg a készüléket.
- 2.Az edény és a grillrács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fémeszközöket vagy súrolószereket, mert ez károsíthatja a tapadásgátló bevonatot.
- 3.Húzza ki a légsütő csatlakozódugaszát a hálózati aljzatból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. A készülék gyors lehűlése érdekében kivetheti belőle a sütőedényt.
- 4.A készülék külső burkolatát nedves ruhával törölje le. Ne merítse a készülékházat vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.
- 5.A sütőedényt és a grillrácsot forró, mosogatószeres vízzel, és nem súroló hatású szivacs segítségével tisztítsa meg.
- 6.Tippek: Ha a szennyeződés a grillrácsra vagy a sütőedény alsó részére tapadt, tölts fel a sütőedényt forró, mosogatószeres vízzel. Helyezze a grillrácsot a sütőedénybe, és hagyja a sütőedényt és a grillrácsot ázni körülbelül 10 percig.
- 7.A készülék belső részét forró vízzel és nem súroló hatású szivacs segítségével tisztítsa meg.
- 8.A fűtőelemet nedves ruhával vagy tisztítókefével tisztítsa, hogy eltávolítsa az ételmaradványokat.
- 9.Ügyeljen arra, hogy a tárolás előtt minden alkatrész tiszta és száraz legyen. Soha ne tegye el úgy a légsütőt, hogy az forró vagy nedves.
- 10.A légsütőt tárolja a dobozában vagy tiszta és száraz helyen.

## HULLADÉKKEZELÉS



Felelős kiskereskedőként törődünk a környezettel.

Ezért javasoljuk, hogy kövesse a készülékre és a csomagolóanyagokra vonatkozó helyes hulladékkezelési eljárásokat. Ez elősegíti a természeti erőforrások megőrzését, és biztosítja, hogy a termékek a környezet és az egészség védelmét biztosító módon kerüljenek újrahasznosításra.

A készülék és annak csomagolásának hulladékkezelését a helyi jogszabályoknak és előírásoknak megfelelően kell végezni.

Mivel a készülék elektronikus alkatrészeket tartalmaz, a készülék és tartozékai az élettartamuk végén nem helyezhetők a háztartási hulladékba.

Az ártalmatlanítási és újrahasznosítási lehetőségekről a helyi hatóságoktól kaphat tájékoztatást.

A készüléket a helyi újrahasznosító központba kell elvinnie. Egyes gyűjtőpontok díjmentesen átveszik a készülékeket.

JÓTÁLLÁS: 2 ÉV



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