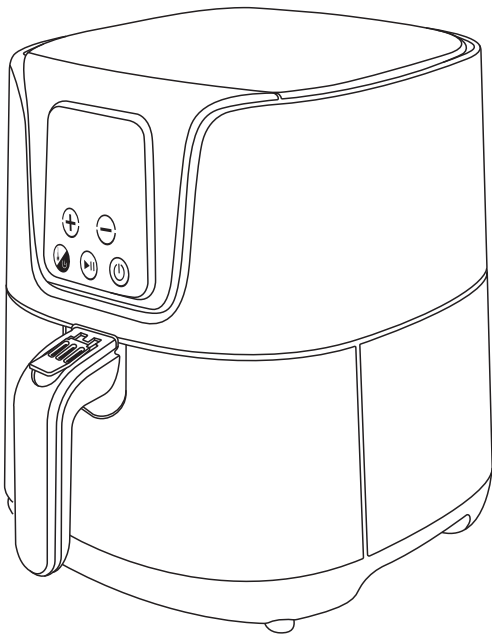




Multi-Functional Digital Air Fryer, 4L
Friteuse sans Huile Multifonction Numérique, 4 l
Multifunktionale, digitale Luftfritteuse, 4 L
Friggitrice ad Aria Digitale Multifunzione, 4 l
Freidora Sin Aceite Multifuncional Digital, 4 l
Multifunctionele Digitale Heteluchtfriteuse, 4 L
Wielofunkcyjna cyfrowa frytownica beztłuszczowa o pojemności 4 l
Multifunktionell digital airfryer, 4 L
B07W668VJX, B07W66BR7S

EN	Page	2	ES	Página	44
FR	Page	12	NL	Pagina	53
DE	Seite	22	PL	Strona	62
IT	Pagina	34	SV	Sida	71

Table of Contents

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	3
2. Symbols Explanation	4
3. Product Description	4
4. Intended Use	5
5. Before First Use	5
6. Operation	5
6.1 Connecting to a power source	5
6.2 Switching on/off	5
6.3 Preparing for frying	6
6.4 Adjusting the temperature	6
6.5 Adjusting the time	6
6.6 Starting cooking	6
6.7 Cooking chart	8
6.8 Cooking tips	9
7. Cleaning and Maintenance	9
7.1 Cleaning the main body	9
7.2 Cleaning the pan (H) and the basket (C)	9
7.3 Storage	10
7.4 Maintenance	10
8. Troubleshooting	10
9. UK Plug Replacement	10
10. Disposal (for Europe only)	11
11. Specifications	11
12. Feedback and Help	11

1. IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

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 following:

⚠ WARNING Potential injury from misuse.

⚠ CAUTION Risk of electric shock!

Cook only in removable basket.

⚠ CAUTION Risk of burns!

When in operation, hot air is released through the air outlet on the back of the product. Keep hands and face at a safe distance from the air outlet. Never cover the air outlet.



⚠ CAUTION Risk of burns! Hot surface!

This symbol indicates that the marked item can be hot and should not be touched without taking care. The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.

- ▶ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Always disconnect the appliance from the socket-outlet if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ Leave at least 10 cm of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

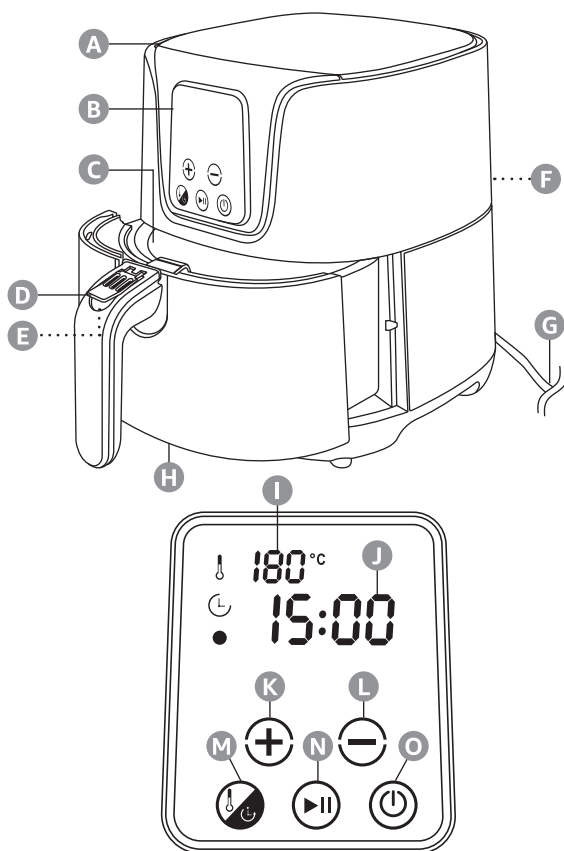
- After frying, do not place the basket or the pan directly on the table to avoid burning the table surface.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

2. Symbols Explanation



This symbol identifies that the materials provided are safe for food contact and comply with European Regulation (EC) No 1935/2004.

3. Product Description



- | | |
|-------------------------------|---|
| A Air inlet | I Temperature display |
| B Control panel | J Time display |
| C Basket | K + Increase time/temperature |
| D Protective cover | L — Decrease time/temperature |
| E Release button | M Settings button |
| F Air outlet | N ► Start/pause button |
| G Power cord with plug | O ⏻ Stop button |
| H Pan | |

4. Intended Use

- ▮ This product is intended for preparing foods that require a high cooking temperature and would otherwise require deep-frying. The product is intended only for preparing foods.
- ▮ This product is intended for household use only. It is not intended for commercial use.
- ▮ This product is intended to be used in dry indoor areas only.
- ▮ No liability will be accepted for damages resulting from improper use or non-compliance with these instructions.

5. Before First Use

- ▮ Check the product for transport damages.
- ▮ Remove all the packing materials.
- ▮ Clean the product before first use.

⚠ DANGER Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

6. Operation

6.1 Connecting to a power source

- ▮ Pull out the power cord to its full length from the cord storage tube at the back of the product.
- ▮ Connect the plug to a suitable socket-outlet. A red light lights up on the control panel (B).
- ▮ After use, unplug and stow the power cord in the cord storage tube.

6.2 Switching on/off

- ▮ Press the ⏻ button (O) once to switch the product on. The control panel (B) lights up.
- ▮ Press the ⏻ button (O) once to switch the product off. The control panel (B) turns off.

6.3 Preparing for frying

- ▶ Hold the handle and pull out the pan (H).
- ▶ Fill the basket (C) with the food of choice.

NOTICE Do not fill the basket (C) beyond the | **MAX** | marking. This may affect the quality of the cooking process.

- ▶ Place the pan (H) back into the product. The pan (H) clicks into place.

6.4 Adjusting the temperature

- ▶ Press the settings button (M) until the temperature display (I) blinks.
- ▶ Adjust the cooking temperature by pressing either the **+** button (K) to increase and the **-** button (L) to decrease (80 °C – 200 °C) .

NOTICE Use the cooking chart to estimate the cooking temperature.

NOTICE To change the cooking temperature halfway through cooking, press the ►II button (N) to pause. Press the ►II button (N) again to resume cooking process.

6.5 Adjusting the time

- ▶ Press the settings button (M) until the time display (J) blinks.
- ▶ Adjust the cooking time by pressing either the **+** button (K) to increase and the **-** button (L) to decrease (1 minute – 60 minutes).

NOTICE Use the cooking chart to estimate cooking time.

NOTICE If the pan (H) is cold, preheat the product for 5 minutes.

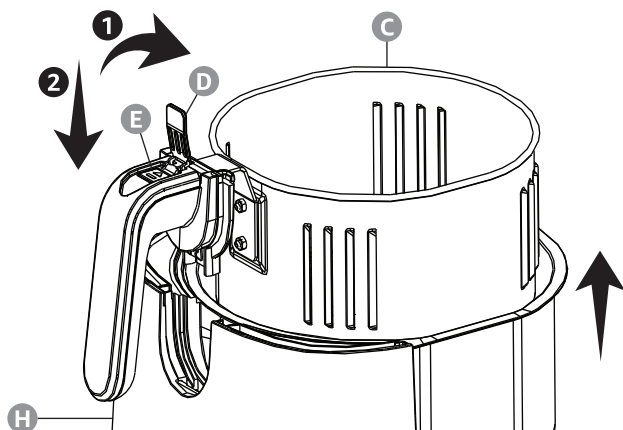
NOTICE To change the cooking time halfway through cooking, press the ►II button (N) to pause. Press the ►II button (N) again to resume cooking process.

6.6 Starting cooking

⚠ CAUTION Risk of burns!

The product is hot during and after cooking. Do not touch the air inlet (A), air outlet (F), the pan (H) or the basket (C) with bare hands.

- ▶ After setting the time and temperature, press the ►II button (N) to start cooking.
- ▶ Halfway through the cooking time, press the ►II button (N) to pause the cooking.
- ▶ Hold the handle and pull out the pan (H).
- ▶ Place the pan (H) on a heat-proof surface.



- Flip the protective cover (D) upwards.
- Hold the release button (E) to lift up the basket (C) from the pan (H).
- Shake the basket (C) to toss the food inside for even cooking.
- Place the basket (C) back into the pan (H). The basket clicks into place.
- Place the pan (H) back into the product. The pan (H) clicks into place.
- Press the ►|| button (N) to resume cooking.
- The cooking process ends when the cooking timer sounds.
- Take out the pan (H) and place it on a heat-proof surface. Let it cool for 30 seconds.
- Take out the basket (C). To serve, slide the cooked food out on a plate or use kitchen tongs to pick up the cooked food.

NOTICE The heating function of the product automatically stops if the pan (H) is taken out from the product. Heating resumes when the pan (H) is placed back into the product.

NOTICE Check the doneness of the food either by cutting a big piece open to check if it is cooked through or using a food thermometer to check the internal temperature. We recommend the following minimum internal temperatures:

Food	Minimum internal temperature
Beef, pork, veal and lamb	65 °C (rest for at least 3 minutes)
Ground meats	75 °C
Poultry	75 °C
Fish and shellfish	65 °C

6.7 Cooking chart

NOTICE For best results, some foods require cooking through on a low temperature (par-cooking) before air frying.

Food	Temperature	Time	Action
Mixed vegetables (roasted)	200 °C	15 – 20 mins	shake
Broccoli (roasted)	200 °C	15 – 20 mins	shake
Onion rings (frozen)	200 °C	12 – 18 mins	shake
Cheese sticks (frozen)	180 °C	8 – 12 mins	-
Fried sweet potato chips (fresh, hand cut, 0.3 to 0.2 cm thick)			
Par-cook (step 1)	160 °C	15 mins	shake
Air fry (step 2)	180 °C	10 – 15 mins	shake
French fries (fresh, hand cut, 0.6 to 0.2 cm, thick)			
Par-cook (step 1)	160 °C	15 mins	shake
Air fry (step 2)	180 °C	10 – 15 mins	shake
French fries, thin (frozen, 3 cups)	200 °C	12 – 16 mins	shake
French fries, thick (frozen, 3 cups)	200 °C	17 – 21 mins	shake
Meatloaf, 450 g	180 °C	35 – 40 mins	-
Hamburgers, 110 g (up to 4)	180 °C	10 – 14 mins	-
Hot dogs/sausages	180 °C	10 – 15 mins	flip
Chicken wings (fresh, thawed)			
Par-cook (step 1)	160 °C	15 mins	shake
Air fry (step 2)	180 °C	10 mins	shake
Chicken tenders/fingers			
Par-cook (step 1)	180 °C	13 mins	flip
Air fry (step 2)	200 °C	5 mins	shake
Chicken pieces	180 °C	20 – 30 mins	flip
Chicken nuggets (frozen)	180 °C	10 – 15 mins	shake
Catfish fingers (thawed, battered)	200 °C	10 – 15 mins	flip
Fish sticks (frozen)	200 °C	10 – 15 mins	flip

Food	Temperature	Time	Action
Apple turnovers	200 °C	10 mins	-
Donuts	180 °C	8 mins	flip
Fried cookies	180 °C	8 mins	flip

6.8 Cooking tips

- For a crispy surface, pat the food dry then lightly toss or spray with oil to encourage browning.
- To estimate cooking time for foods that are not mentioned in the cooking chart, set the temperature 6 °C lower and the timer with 30 % – 50 % less cooking time than what is stated in the recipe.
- When frying high fat foods (e.g. chicken wings, sausages) pour away excess oils in the pan (I) in between batches to avoid the oil smoking.

7. Cleaning and Maintenance

WARNING Risk of electric shock!

To prevent electric shock, unplug the product before cleaning.

WARNING Risk of electric shock!

During cleaning do not immerse the electrical parts of the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

CAUTION Risk of burns!

The product is still hot after cooking. Let the product cool down for 30 minutes before cleaning.

7.1 Cleaning the main body

- To clean the product, wipe with a soft, slightly moist cloth.
- Dry the product after cleaning.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.

7.2 Cleaning the pan (H) and the basket (C)

- Remove the pan (H) and the basket (C) from the main body.
- Pour accumulated oils from the pan (H) away.
- Place the pan (H) and the basket (C) into the dishwasher or wash them in mild detergent with a soft cloth.
- Dry the product after cleaning.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.

7.3 Storage

Store the product in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.

7.4 Maintenance

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by a professional repair centre.

8. Troubleshooting

Problem	Solution
The product does not switch on.	Check if the power plug is connected to the socket-outlet. Check if the socket-outlet works.
For UK only: Fuse in the plug is blown.	Use a flat screwdriver to open the fuse compartment cover. Remove the fuse and replace with the same type (10 A, BS1362). Refit the cover. See chapter 9. UK Plug Replacement .

9. UK Plug Replacement

WARNING

Read these safety instructions thoroughly before connecting this appliance to the mains supply.

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate. This appliance is designed to operate on 220-240 V. Connecting it to any other power source may cause damage.

This appliance may be fitted with a non-rewireable plug. If it is necessary to change the fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover becomes lost or damaged, the plug must not be used until a suitable replacement is obtained.

If the plug has to be changed because it is not suitable for your socket, or due to damage, it should be cut off and a replacement fitted, following the wiring instructions shown below. The old plug must be disposed of safely, as insertion into a 10 A socket could cause an electric hazard.

The wires in the power cable of this appliance are coloured in accordance with the following code:

A. Green/Yellow = Earth

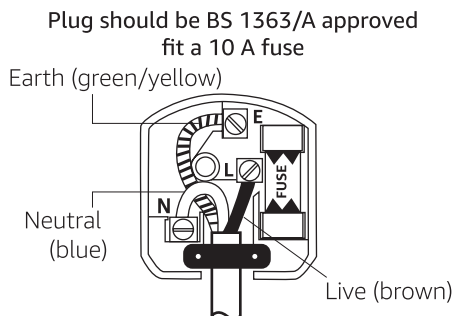
B. Blue = Neutral

C. Brown = Live

The appliance is protected by a 10 A approved (BS 1362) fuse.

If the colours of the wires in the power cable of this appliance do not correspond with the markings on the terminals of your plug, proceed as follows.

The wire which is coloured **Green/Yellow** must be connected to the terminal which is marked **E** or by the earth symbol  or coloured **Green** or **Green/Yellow**. The wire which is coloured **Blue** must be connected to the terminal which is marked **N** or coloured **Black**. The wire which is coloured **Brown** must be connected to the terminal which is marked **L** or coloured **Red**.



The outer sheath of the cable should be firmly held by the clamp

10. Disposal (for Europe only)



The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) laws aim to minimise the impact of electrical and electronic goods on the environment and human health, by increasing re-use and recycling and by reducing the amount of WEEE going to landfill. The symbol on this product or its packaging signifies that this product must be disposed separately from ordinary household wastes at its end of life. Be aware that this is your responsibility to dispose of electronic equipment at recycling centres in order to conserve natural resources. Each country should have its collection centres for electrical and electronic equipment recycling. For information about your recycling drop off area, please contact your related electrical and electronic equipment waste management authority, your local city office, or your household waste disposal service.

11. Specifications

Rated voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power input:	1300 W
Protection class:	Class I

12. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

Table des Matières

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	13
2. Signification des Symboles	14
3. Description du Produit	15
4. Utilisation Prévue	16
5. Avant La Première Utilisation	16
6. Fonctionnement	16
6.1 Branchement à une source d'alimentation	16
6.2 Mise sous/hors tension	16
6.3 Préparation de la friture	16
6.4 Régler la température	17
6.5 Régler la durée	17
6.6 Démarrer la cuisson	17
6.7 Tableau de cuisson	18
6.8 Conseils de cuisson	20
7. Nettoyage et Entretien	20
7.1 Nettoyage de l'unité principale	20
7.2 Nettoyage du bac (H) et du panier (C)	20
7.3 Rangement	20
7.4 Entretien	20
8. Dépannage	21
9. Mise au rebut (pour l'Europe uniquement)	21
10. Caractéristiques	21
11. Commentaires et aide	21

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des mesures de sécurité de base afin de réduire tout risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces précautions incluent notamment les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT Blessures potentielles résultant d'une mauvaise utilisation.

⚠ ATTENTION Risques d'électrocution !

Cuisinez uniquement dans le panier amovible.

⚠ ATTENTION Risque de brûlures !

En fonctionnement, l'air chaud est libéré par la sortie d'air située à l'arrière du produit. Gardez les mains et le visage à distance raisonnable de la sortie d'air. N'obstruez en aucun cas la sortie d'air.



⚠ ATTENTION Risque de brûlures ! Surface chaude !

Ce symbole indique que l'élément en étant marqué peut être chaud et ne doit pas être touché sans précaution. Les surfaces de l'appareil sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- ▶ Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur si vous le laissez sans surveillance, et avant son montage, démontage ou nettoyage.
- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les manettes.
- ▶ Laissez un espace d'au moins 10 cm tout autour du produit pour assurer une ventilation suffisante.

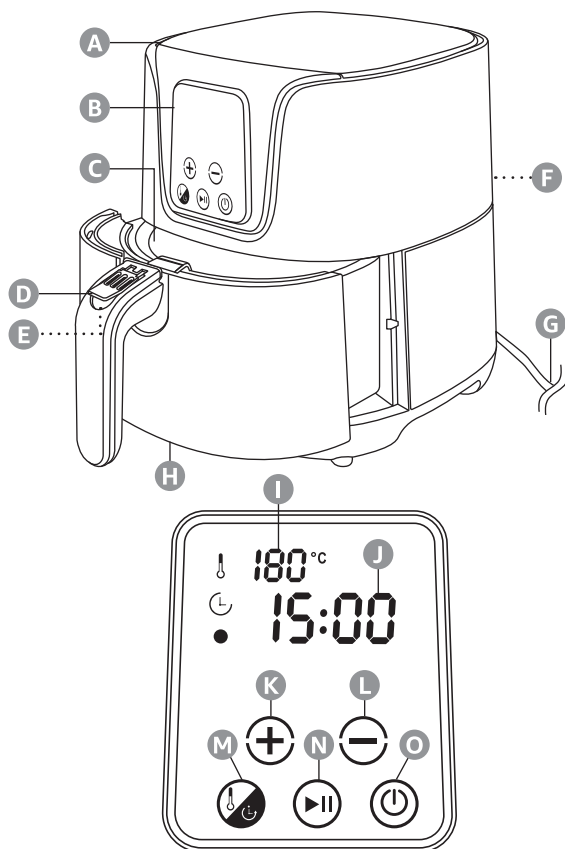
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à des personnes aux qualifications similaires, afin de prévenir tout danger.
- ▶ Après avoir fait frire, ne placez ni le panier ni le bac directement sur la table pour éviter de brûler la surface de cette dernière.
- ▶ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire telle que :
 - dans les cuisines réservées au personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients d'hôtels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambre d'hôtes.

2. Signification des Symboles



Ce symbole indique que les matériaux présents sont sans danger au contact de denrées alimentaires et conformes au règlement (CE) no 1935/2004.

3. Description du Produit



- | | |
|--|---|
| A Arrivée d'air | I Affichage de la température |
| B Panneau de commande | J Afficheur de durée |
| C Panier | K + Augmentation de la durée/température |
| D Cache de protection | L — Diminution de la durée/température |
| E Bouton de déverrouillage | M Bouton de réglage |
| F Sortie d'air | N ► Bouton start/pause (démarrage/pause) |
| G Câble d'alimentation avec fiche | O ⏻ Bouton stop |
| H Bac | |

4. Utilisation Prévue

- ▶ Ce produit est destiné à la préparation d'aliments qui nécessitent une température de cuisson élevée et qui, autrement, devraient être frits. Le produit est destiné uniquement à la préparation d'aliments.
- ▶ Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour un usage commercial.
- ▶ Ce produit est destiné à être utilisé exclusivement dans des environnements secs à l'intérieur.
- ▶ Toute responsabilité sera déclinée en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou du non-respect de ces instructions.

5. Avant La Première Utilisation

- ▶ Vérifiez que le produit ne présente pas de dommages dus au transport.
- ▶ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Nettoyez le produit avant la première utilisation.

⚠ DANGER Risque d'étouffement !

Maintenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ces matériaux constituent une source de danger potentiel comme l'étouffement.

6. Fonctionnement

6.1 Branchement à une source d'alimentation

- ▶ Tirez le câble d'alimentation sur toute sa longueur à partir de la chambre de rangement du câble située à l'arrière du produit.
- ▶ Branchez la fiche à une prise secteur adaptée. Un voyant rouge s'allume sur le panneau de commande (B).
- ▶ Après utilisation, débranchez et rangez le câble d'alimentation dans la chambre de rangement du câble.

6.2 Mise sous/hors tension

- ▶ Pressez une fois le bouton  (O) pour mettre sous tension le produit. Le panneau de commande (B) s'allume.
- ▶ Pressez une fois le bouton  (O) pour mettre hors tension le produit. Le panneau de commande (B) s'éteint.

6.3 Préparation de la friture

- ▶ Saisissez la poignée et sortez le bac (H).
- ▶ Remplissez le panier (C) avec les aliments de votre choix.

REMARQUE Ne remplissez pas le panier (C) au-delà du marquage | **MAX** |. Cela peut affecter la qualité du déroulement de la cuisson.

- ▶ Repositionnez le bac (H) dans le produit. Le bac (H) s'enclenche.

6.4 Régler la température

- Pressez le bouton de réglage (M) jusqu'à ce que l'affichage de la température (I) clignote.
- Réglez la température de cuisson en pressant soit le bouton **+** (K) pour l'augmenter, soit sur le bouton **-** (L) pour la réduire (de 80 °C à 200 °C).

REMARQUE Utilisez le tableau de cuisson pour estimer la température de cuisson.

REMARQUE Pour modifier la température de cuisson à mi-cuisson, pressez le ►II bouton (N) pour mettre en pause. Pressez à nouveau le bouton ►II (N) pour reprendre la cuisson.

6.5 Régler la durée

- Pressez le bouton de réglage (N) jusqu'à ce que l'affichage de la durée (J) clignote.
- Réglez la durée de cuisson en pressant soit le bouton **+** (K) pour l'augmenter, soit sur le bouton **-** (L) pour la réduire (de 1 minute à 60 minutes).

REMARQUE Utilisez le tableau de cuisson pour estimer le temps de cuisson.

REMARQUE Si le bac (H) est froid, préchauffez le produit pendant 5 minutes.

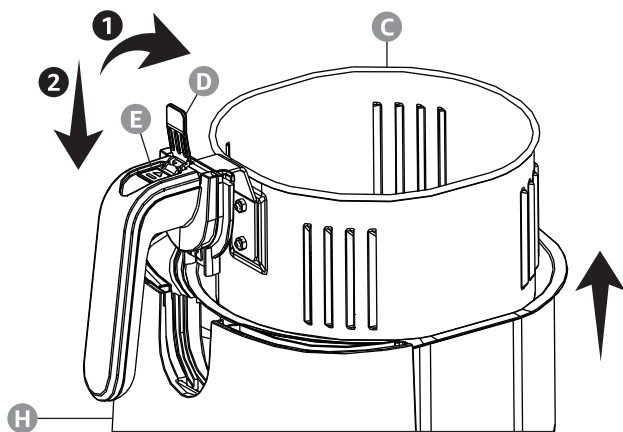
REMARQUE Pour modifier la durée de cuisson à mi-cuisson, pressez le ►II bouton (N) pour mettre en pause. Pressez à nouveau le bouton ►II (N) pour reprendre la cuisson.

6.6 Démarrer la cuisson

⚠ ATTENTION Risque de brûlures !

Le produit est chaud pendant et après la cuisson. Ne touchez pas à mains nues l'arrivée d'air (A), la sortie d'air (F), le bac (H) ni le panier (C).

- Après avoir réglé la durée et la température, pressez le bouton ►II (N) pour lancer la cuisson.
- À mi-cuisson, pressez le bouton ►II (N) pour mettre la cuisson en pause.
- Saisissez la poignée et sortez le bac (H).
- Posez le bac (H) sur une surface résistant à la chaleur.



- ▶ Soulevez le cache de protection (D).
- ▶ Maintenez pressé le bouton de déverrouillage (E) pour dégager le panier (C) du bac (H).
- ▶ Agitez le panier (C) pour mélanger les aliments à l'intérieur afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- ▶ Repositionnez le panier (C) dans le bac (H). Le panier doit s'enclencher.
- ▶ Repositionnez le bac (H) dans le produit. Le bac (H) s'enclenche.
- ▶ Pressez le bouton ►II (N) pour reprendre la cuisson.
- ▶ Le processus de cuisson s'achève lorsque le minuteur retentit.
- ▶ Sortez le bac (H) et posez-le sur une surface résistant à la chaleur. Laissez refroidir pendant 30 secondes.
- ▶ Sortez le panier (C). Pour servir, versez les aliments cuits sur une assiette ou utilisez des pinces de cuisine pour saisir les aliments cuits.

REMARQUE La fonction de chauffe du produit s'arrête automatiquement si le bac (H) est sorti du produit. La chauffe reprend lorsque le bac (H) est repositionné dans le produit.

REMARQUE Vérifiez la cuisson des aliments soit en découpant un gros morceau pour vérifier s'il est bien cuit, soit en utilisant un thermomètre de cuisson pour vérifier la température à cœur. Nous recommandons les températures à cœur minimales suivantes :

Aliments	Température à cœur minimale
Bœuf, porc, veau et agneau	65 °C (repos pendant au moins 3 minutes)
Viandes hachées	75 °C
Volaille	75 °C
Poissons et crustacés	65 °C

6.7 Tableau de cuisson

REMARQUE Pour obtenir les meilleurs résultats, certains aliments doivent être cuits à basse température (précuisson) avant d'être frits sans huile.

Aliments	Température	Durée	Action
Panaché de légumes (rôtis)	200 °C	de 15 à 20 min	remuer
Brocolis (rôtis)	200 °C	de 15 à 20 min	remuer
Beignets d'oignon (congelés)	200 °C	de 12 à 18 min	remuer
Sticks de fromage (congelés)	180 °C	de 8 à 12 min	-
Chips de patates douces frites (fraîches, coupées à la main, de 0,3 à 0,2 cm d'épaisseur)			
Précuisson (étape 1)	160 °C	15 min	remuer
Frit sans huile (étape 2)	180 °C	de 10 à 15 min	remuer
Frites (fraîches, coupées à la main, de 0,6 à 0,2 cm d'épaisseur)			
Précuisson (étape 1)	160 °C	15 min	remuer
Frit sans huile (étape 2)	180 °C	de 10 à 15 min	remuer
Frites fines (surgelées, 3 tasses)	200 °C	de 12 à 16 min	remuer
Frites épaisses (surgelées, 3 tasses)	200 °C	de 17 à 21 min	remuer
Pain de viande, 450 g	180 °C	de 35 à 40 min	-
Hamburgers, 110 g (jusqu'à 4)	180 °C	de 10 à 14 min	-
Hot-dogs/saucisses	180 °C	de 10 à 15 min	retourner
Ailes de poulet (fraîches, décongelées)			
Précuisson (étape 1)	160 °C	15 min	remuer
Frit sans huile (étape 2)	180 °C	10 min	remuer
Beignets de poulet/sticks de poulet			
Précuisson (étape 1)	180 °C	13 min	retourner
Frit sans huile (étape 2)	200 °C	5 min	remuer
Morceaux de poulet	180 °C	de 20 à 30 min	retourner
Nuggets de poulet (congelés)	180 °C	de 10 à 15 min	remuer
Sticks de poisson-chat (décongelés, battus)	200 °C	de 10 à 15 min	retourner
Poisson pané (congelé)	200 °C	de 10 à 15 min	retourner
Beignet aux pommes	200 °C	10 min	-
Donuts	180 °C	8 min	retourner
Biscuits frits	180 °C	8 min	retourner

6.8 Conseils de cuisson

- Pour obtenir un bon croustillant, égouttez les aliments en les tapotant, puis remuez-les légèrement ou badigeonnez-les d'huile pour les faire brunir.
- Pour estimer le temps de cuisson des aliments qui ne sont pas mentionnés dans le tableau de cuisson, réglez la température à 6 °C de moins et la minuterie de 30 % à 50 % de temps de cuisson en moins par rapport à ce qui est indiqué dans la recette.
- Lorsque vous faites frire des aliments riches en graisse (comme des ailes de poulet, des saucisses), versez l'excès d'huile dans le bac (H) entre les fournées pour éviter que l'huile brûle et produise de la fumée.

7. Nettoyage et Entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'électrocution !

Pour éviter les décharges électriques, débranchez le produit avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'électrocution !

Pendant le nettoyage, ne pas plonger les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'exposez jamais le produit à l'eau courante.

⚠ ATTENTION Risque de brûlures !

Le produit est encore chaud après la cuisson. Laissez- le produit refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer.

7.1 Nettoyage de l'unité principale

- Nettoyez le produit en passant un chiffon doux et légèrement humide.
- Séchez le produit après le nettoyage.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de lavettes abrasives ou d'ustensiles tranchants ou en métal pour nettoyer le produit.

7.2 Nettoyage du bac (H) et du panier (C)

- Sortez le bac (H) et le panier (C) du corps principal.
- Débarrassez le bac (H) des graisses accumulées.
- Placez le bac (H) et le panier (C) dans le lave-vaisselle ou lavez-les avec un chiffon doux et un détergent doux.
- Séchez le produit après le nettoyage.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de lavettes abrasives ou d'ustensiles tranchants ou en métal pour nettoyer le produit.

7.3 Rangement

Conservez le produit dans son emballage d'origine et dans un endroit sec. À tenir éloigné des enfants et des animaux domestiques.

7.4 Entretien

Toute autre opération d'entretien que celles mentionnées dans ce manuel doit être effectuée par un centre de dépannage professionnel.

8. Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne se met pas sous tension.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien branchée à la prise secteur. Vérifiez le bon fonctionnement de la prise secteur.

9. Mise au rebut (pour l'Europe uniquement)



Les lois relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) vise à réduire au minimum l'impact des produits électriques et électroniques sur l'environnement et la santé des individus, en augmentant la réutilisation et le recyclage et en réduisant la quantité de DEEE mis en décharge. Le symbole figurant sur ce produit ou sur son emballage signifie que le produit en fin de vie doit être mis au rebut séparément des déchets ménagers ordinaires. Sachez qu'il est de votre responsabilité de mettre au rebut l'équipement électronique dans les centres de recyclage afin de préserver les ressources naturelles. Chaque pays doit disposer de centres de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur les zones de recyclage de votre localité, veuillez contacter les autorités responsables de la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques de votre commune, votre mairie ou le service local de traitement des ordures ménagères.

Information des consommateurs sur la règle de tri (pour la France)



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

10. Caractéristiques

Tension nominale :	de 220 à 240 V~, 50-60 Hz
Puissance en entrée :	1 300 W
Classe de protection :	Classe I

11. Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectezvous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

Inhaltsverzeichnis

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	23
2. Erläuterung der Symbole	24
3. Produktbeschreibung	25
4. Verwendungszweck	26
5. Vor dem ersten Gebrauch	26
6. Bedienung	26
6.1 An eine Stromquelle anschließen	26
6.2 Ein/Aus schalten	26
6.3 Frittieren vorbereiten	26
6.4 Temperatur einstellen	26
6.5 Zeit einstellen	27
6.6 Mit dem Frittieren beginnen	27
6.7 Garzeittabelle	29
6.8 Kochtipps	30
7. Reinigung und Pflege	30
7.1 Hauptkörper reinigen	30
7.2 Pfanne (H) und Korb (C) reinigen	30
7.3 Lagern	31
7.4 Wartung	31
8. Fehlerbehebung	31
9. Entsorgung (nur für Europa)	31
10. Technische Daten	32
11. Feedback und Hilfe	33

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren Sie diese zum späteren Gebrauch auf. Fügen Sie diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben.

Wenn Sie Elektrogeräte benutzen, sollten Sie stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachten, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und/oder Personenschäden zu reduzieren, wozu auch Folgendes gehört:

⚠️ WARNUNG Potenzielle Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.

⚠️ VORSICHT Risiko eines Stromschlags!

Frittieren Sie ausschließlich im herausnehmbaren Korb.

⚠️ VORSICHT Risiko von Verbrennungen!

Während des Betriebs strömt durch den Luftauslass auf der Rückseite des Produkts heiße Luft aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand vom Luftauslass entfernt. Decken Sie niemals den Luftauslass ab.



⚠️ VORSICHT Risiko von Verbrennungen! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Element heiß sein kann und nicht unvorsichtig berührt werden sollte. Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese von einer Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen. Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren nicht unbeaufsichtigt Reinigungs- und Pflegearbeiten durchführen.
- Bewahren Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Produkt ist nicht zum Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Produkt unbeaufsichtigt lassen sowie bevor Sie das Produkt montieren, demontieren oder reinigen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Nutzen Sie die Griffe oder Knäufe.
- Lassen Sie in allen Richtungen um das Produkt herum mindestens 10 cm Platz, damit eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

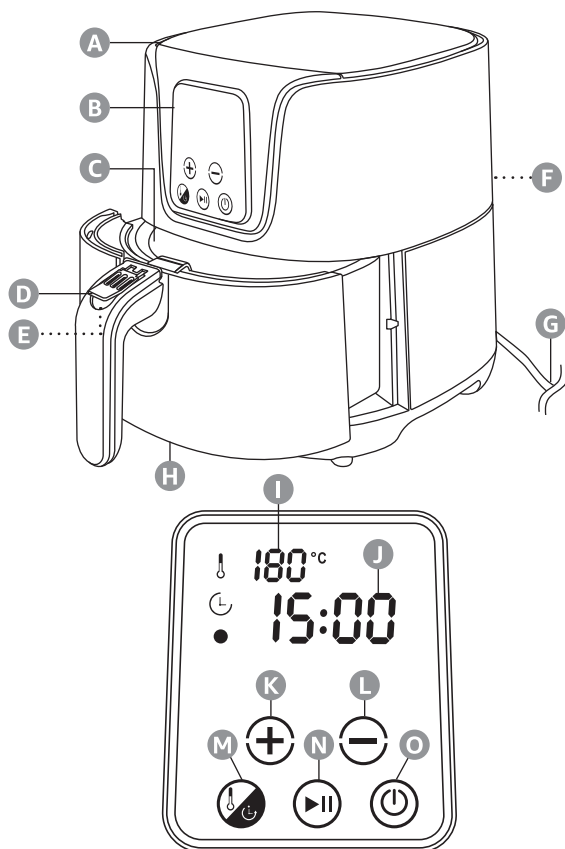
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss diese vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit Gefährdungen vermieden werden.
- ▶ Stellen Sie den Korb oder die Pfanne nach dem Frittieren nicht direkt auf den Tisch, um ein Verbrennen der Tischoberfläche zu vermeiden.
- ▶ Dieses Produkt ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u. a.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - Bauernhöfe;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen.

2. Erläuterung der Symbole



Dieses Symbol kennzeichnet, dass die verwendeten Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich sind und der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.

3. Produktbeschreibung



- | | |
|---|--|
| A Lufteinlass | I Temperaturanzeige |
| B Bedienfeld | J Zeitanzeige |
| C Korb | K + Zeit/Temperatur erhöhen |
| D Schutzabdeckung | L - Zeit/Temperatur verringern |
| E Entriegelungsknopf | M Einstellungsknopf |
| F Luftauslass | N ▶ Start/Pause-Knopf |
| G Anschlussleitung mit Netzstecker | O ⏻ Stopp-Knopf |
| H Pfanne | |

4. Verwendungszweck

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt, die eine hohe Kochtemperatur erfordern und sonst frittiert werden müssten. Das Produkt ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Das Produkt ist nicht zur gewerblichen Nutzung vorgesehen.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Einsatz in trockenen Innenräumen bestimmt.
- Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung oder Missachtung dieser Bedienungsanleitung wird keine Haftung übernommen.

5. Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch.

⚠ GEFAHR Erstickungsrisiko!

Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – diese Materialien stellen eine potenzielle Gefahrenquelle dar, z. B. Ersticken.

6. Bedienung

6.1 An eine Stromquelle anschließen

- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung in voller Länge aus dem Kabelaufnahmefach an der Rückseite des Produkts heraus.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose. Auf dem Bedienfeld (C) leuchtet ein rotes Licht auf.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker heraus und verstauen Sie die Netzanschlussleitung im Kabelaufnahmefach.

6.2 Ein/Aus schalten

- Drücken Sie einmal auf den Knopf  (O), um das Produkt einzuschalten. Das Bedienfeld (B) leuchtet auf.
- Drücken Sie einmal auf den Knopf  (O), um das Produkt auszuschalten. Das Bedienfeld (B) wird ausgeschaltet.

6.3 Frittieren vorbereiten

- Halten Sie den Griff und ziehen Sie die Pfanne heraus (H).
- Füllen Sie den Korb (C) mit dem Lebensmittel Ihrer Wahl.

HINWEIS Füllen Sie den Korb (C) nicht über die Markierung | **MAX** | hinaus. Dies kann die Qualität der Zubereitung beeinträchtigen.

- Setzen Sie die Pfanne (H) wieder in das Produkt ein. Die Pfanne (H) rastet ein.

6.4 Temperatur einstellen

- Drücken Sie den Einstellknopf (M), bis die Temperaturanzeige (H) blinkt.
- Stellen Sie die Gartemperatur ein, indem Sie entweder den Knopf  (K) zum Erhöhen oder den Knopf  (L) zum Verringern der Temperatur drücken (80 °C-200 °C).

HINWEIS Verwenden Sie die Kochtabelle, um die Gartemperatur abzuschätzen.

HINWEIS Wenn Sie die Gartemperatur nach der Hälfte des Garvorgangs ändern möchten, drücken Sie den Knopf ►II (N), um den Vorgang zu unterbrechen. Drücken Sie den Knopf ►II (N) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

6.5 Zeit einstellen

- Drücken Sie den Einstellknopf (M), bis die Zeitanzeige (J) blinkt.
- Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie entweder den Knopf + (K) zum Erhöhen oder den Knopf - (L) zum Verringern der Zeit drücken (1 Minute-60 Minuten).

HINWEIS Verwenden Sie die Kochtabelle, um die Gartemperatur abzuschätzen.

HINWEIS Wenn die Pfanne (H) kalt ist, müssen Sie das Produkt 5 Minuten vorwärmen.

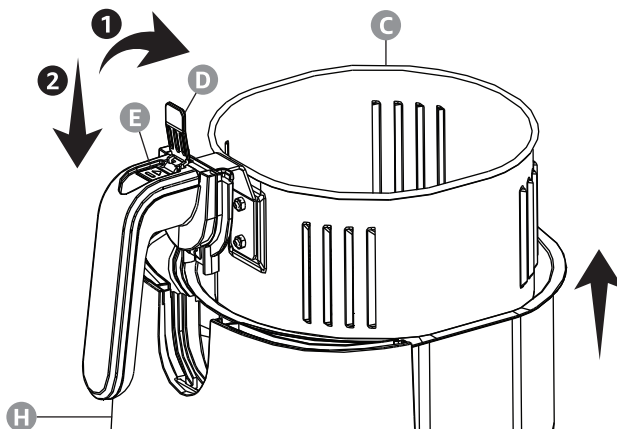
HINWEIS Wenn Sie die Gartemperatur nach der Hälfte des Garvorgangs ändern möchten, drücken Sie den Knopf ►II (N), um den Vorgang zu unterbrechen. Drücken Sie den Knopf ►II (N) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

6.6 Mit dem Frittieren beginnen

⚠ VORSICHT Risiko von Verbrennungen!

Während und nach dem Frittieren ist das Produkt heiß. Berühren Sie nicht den Lufteinlass (A), den Luftauslass (F), die Pfanne (H) oder den Korb (C) mit bloßen Händen.

- Nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie den Knopf ►II (N), um den Garvorgang zu starten.
- Drücken Sie nach der Hälfte der Garzeit den Knopf ►II (N), um den Garvorgang zu unterbrechen.
- Halten Sie den Griff und ziehen Sie die Pfanne heraus (H).
- Stellen Sie die Pfanne (H) auf eine hitzebeständige Oberfläche.



- Klappen Sie die Schutzabdeckung (C) hoch.
- Halten Sie den Entriegelungsknopf (E) gedrückt, um den Korb (C) aus der Pfanne (H) zu heben.
- Schütteln Sie den Korb (C), um die Lebensmittel darin zu schwenken und damit ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.
- Stellen Sie den Korb (C) wieder in die Pfanne (H). Der Korb rastet ein.
- Setzen Sie die Pfanne (H) wieder in das Produkt ein. Die Pfanne (H) rastet ein.
- Drücken Sie den Knopf ►II (N), um den Garvorgang fortzusetzen.
- Der Garprozess wird beendet, wenn die Zeiteinstellung für die Garzeit abgelaufen ist und ein Signalton ertönt.
- Nehmen Sie die Pfanne (H) heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie sie 30 Sekunden abkühlen.
- Nehmen Sie den Korb (C) heraus. Lassen Sie das Gargut zum Servieren auf einem Teller gleiten oder entnehmen Sie das Gargut mit einer Küchenzange.

HINWEIS Die Heizfunktion des Produkts stoppt automatisch, wenn die Pfanne (H) aus dem Produkt herausgenommen wird. Das Erhitzen wird fortgesetzt, wenn die Pfanne (H) wieder in das Produkt eingesetzt ist.

HINWEIS Überprüfen Sie den Garzustand der Lebensmittel, indem Sie entweder ein großes Stück aufschneiden, um zu prüfen, ob es durchgegart ist, oder indem Sie mit einem Lebensmittelthermometer die Temperatur im Inneren des Lebensmittels messen. Wir empfehlen folgende Mindesttemperaturen im Inneren:

Lebensmittel	Mindesttemperaturen im Inneren
Rind, Schwein, Kalb und Lamm	65 °C (mindestens 3 Minuten ruhen lassen)
Hackfleisch	75 °C
Geflügel	75 °C
Fisch und Schalentiere	65 °C

6.7 Garzeittabelle

HINWEIS

Um beste Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Lebensmittel bei niedriger Temperatur durchgegart werden (Parcooking), bevor sie mit Heißluft frittiert werden können.

Lebensmittel	Temperatur	Zeit	Aktion
Mischgemüse (geröstet)	200 °C	15-20 min.	schütteln
Brokkoli (geröstet)	200 °C	15-20 min.	schütteln
Zwiebelringe (tiefgefroren)	200 °C	12-18 min.	schütteln
Käsesticks (tiefgefroren)	180 °C	8-12 min.	-
Frittierte Süßkartoffel-Chips (frisch, handgeschnitten, 0,3 bis 0,2 cm dick)			
Parcooking (Schritt 1)	160 °C	15 min.	schütteln
Mit Heißluft frittieren (Schritt 2)	180 °C	10-15 min.	schütteln
Pommes frites (frisch, handgeschnitten, 0,6 bis 0,2 cm dick)			
Parcooking (Schritt 1)	160 °C	15 min.	schütteln
Mit Heißluft frittieren (Schritt 2)	180 °C	10-15 min.	schütteln
Pommes frites, dünn (tiefgefroren, 3 Tassen)	200 °C	12-16 min.	schütteln
Pommes frites, dick (tiefgefroren, 3 Tassen)	200 °C	17-21 min.	schütteln
Hackbraten, 450 g	180 °C	35-40 min.	-
Hamburger, 110 g (bis zu 4)	180 °C	10-14 min.	-
Hotdogs/Würstchen	180 °C	10-15 min.	wenden
Hähnchenflügel (frisch, aufgetaut)			
Parcooking (Schritt 1)	160 °C	15 min.	schütteln
Mit Heißluft frittieren (Schritt 2)	180 °C	10 min.	schütteln
Hähnchenschenkel/-sticks			
Parcooking (Schritt 1)	180 °C	13 min.	wenden
Mit Heißluft frittieren (Schritt 2)	200 °C	5 min.	schütteln
Hähnchenteile	180 °C	20-30 min.	wenden
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	180 °C	10-15 min.	schütteln
Catfish Fingers (aufgetaut, im Backteig)	200 °C	10-15 min.	wenden
Fischstäbchen (tiefgefroren)	200 °C	10-15 min.	wenden
Apfeltaschen	200 °C	10 min.	-

Lebensmittel	Temperatur	Zeit	Aktion
Donuts	180 °C	8 min.	wenden
Frittiertes Gebäck	180 °C	8 min.	wenden

6.8 Kochtipps

- ▶ Eine knusprige Oberfläche erhalten Sie, wenn Sie die Lebensmittel trocken tupfen und dann leicht mit Öl besprühen oder darin wenden, um so den Bräunungsprozess zu fördern.
- ▶ Um die Garzeit für Lebensmittel abzuschätzen, die nicht in der Gartabelle aufgeführt sind, stellen Sie die Temperatur um 6 °C niedriger und die Zeiteinteilung auf eine um 30 %-50 % kürzere Garzeit als im Rezept angegeben ein.
- ▶ Wenn Sie fettreiche Lebensmittel (z. B. Hähnchenflügel, Würstchen) frittieren, schütten Sie zwischen den einzelnen Phasen überschüssiges Öl in der Pfanne (H) weg, um zu vermeiden, dass das Öl raucht.

7. Reinigung und Pflege

WARNUNG Risiko eines Stromschlags!

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker, um einen Stromschlag zu vermeiden.

WARNUNG Risiko eines Stromschlags!

Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts während der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

VORSICHT Risiko von Verbrennungen!

Das Produkt ist nach dem Frittieren immer noch heiß. Lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen 30 Minuten abkühlen.

7.1 Hauptkörper reinigen

- ▶ Wischen Sie das Produkt zum Reinigen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie das Produkt nach dem Reinigen.
- ▶ Verwenden Sie nie ätzende Reinigungsmittel, Drahtbürsten, Scheuermittel, Metall oder scharfe Materialien, um das Produkt zu reinigen.

7.2 Pfanne (H) und Korb (C) reinigen

- ▶ Entfernen Sie die Pfanne (H) und den Korb (C) vom Grundkörper.
- ▶ Schütten Sie in der Pfanne (H) angesammeltes Öl weg.
- ▶ Geben Sie die Pfanne (H) und den Korb (C) in die Spülmaschine oder waschen Sie sie in mildem Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie das Produkt nach dem Reinigen.
- ▶ Verwenden Sie nie ätzende Reinigungsmittel, Drahtbürsten, Scheuermittel, Metall oder scharfe Materialien, um das Produkt zu reinigen.

7.3 Lagern

- Lagern Sie das Produkt in seiner Originalverpackung an einem trockenen Ort. Halten Sie das Produkt von Kindern und Haustieren fern.

7.4 Wartung

- Alle Wartungsarbeiten, außer die in dieser Bedienungsanleitung genannten, sollten von einer professionellen Reparaturwerkstatt durchgeführt werden.

8. Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Das Produkt lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker mit der Steckdose verbunden ist. Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert.

9. Entsorgung (nur für Europa)



Das Gesetz über Elektro- und Elektronik-Altgeräte zielt darauf ab, die Auswirkungen von elektrischen und elektronischen Waren auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu minimieren, durch Steigerung der Wiederverwendung und des Recyclings sowie durch Reduktion der Anzahl an Elektro- und Elektronik-Altgeräten, die auf Mülldeponien landen. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer separat vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Beachten Sie, dass es in Ihrer Verantwortung liegt, elektronische Geräte in Recycling-Zentren zu entsorgen, um die natürlichen Ressourcen zu erhalten. Jedes Land sollte Sammelzentren für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte haben. Für Informationen zu Ihren Recycling-Abgabestellen kontaktieren Sie bitte Ihre Abfallwirtschaftsbehörde für Elektro- und Elektronikgeräte, Ihre örtlichen Behörden oder Ihr Abfallentsorgungsunternehmen.

Wenn Sie Elektro- und Elektronikgeräte entsorgen möchten, empfehlen wir Folgendes:

- Spenden Sie das nicht mehr gewünschte Produkt einer gemeinnützigen Organisation (stellen Sie sicher, dass das Gerät in voll funktionsfähigem Zustand ist).
- Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle für Altgeräte, die von einer lokalen Behörde betrieben wird.
- Unterstützen Sie nationale Recyclingkampagnen.

Für Geräte bis zu 25 cm und mit einem Gewicht von weniger als 30 kg können Sie über die Landbell Group ein Prepaid-Etikett erstellen und drucken. Sobald Ihr Artikel richtig verpackt ist, können Sie ihn zu einer der Annahmestellen bringen oder eine Heim-Abholung vereinbaren. Dieser Service ist in Deutschland kostenfrei verfügbar, um alle Elektro- und Elektronik-Geräte bis zu 25 cm zu recyceln.

Bei Geräten über 25 cm und mit einem Gewicht von mehr als 30 kg können Sie eine kostenlose Abholung über die Landbell Group veranlassen. Bitte geben Sie dabei die Bestellnummer des neu bestellten Gerätes an. Sobald Ihre Anfrage bearbeitet wurde, werden Sie kontaktiert, um einen passenden Abholtermin zu verabreden.

Für ausgewählte Geräte mit einer Größe von mehr als 120 x 60 x 60 cm können Sie die Abholung bereits bei der Bestellung eines neuen Artikels bei Amazon.de veranlassen. Weitere Informationen zu diesem Service finden Sie unter [Eine Altgeräte-Entsorgung über Amazon.de bestellen](#).



**Prepaid-Etikett mit
Landbell Group
erstellen**



**Verpackungs-
anweisungen**



**Liste der
Annahmestellen**



**Eine Altgeräte-
Entsorgung
über Amazon.de
bestellen**

Tipps zum Löschen persönlicher Daten von Elektro- und Elektronikgeräten

Wenn Sie Eigentümer eines elektronischen Geräts sind, das unter die WEEE-Richtlinie fällt, beispielsweise ein Computer, ein Mobiltelefon, eine Kamera oder ein anderes Gerät, sollten Sie sicherstellen, dass alle persönlichen oder vertraulichen Daten gelöscht werden, bevor Sie das Gerät recyceln lassen. Setzen Sie dazu das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück. Diese Aktion erfolgt in der Regel über das Einstellungsmenü des Geräts. Löschen Sie außerdem alle persönlichen oder vertraulichen Daten auf internen Speichermedien (Speicher- oder SIM-Karte). Amazon EU S.à.r.l haftet nicht für die Daten auf Ihrem Gerät. Bevor Sie Ihr Gerät zurücksetzen, sollten Sie:

- ▶ Sensible Daten wie Fotos, Kontakte und Nachrichten sichern.
- ▶ Das Gerät, wenn möglich, auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
- ▶ Sich bei allen Konten abmelden, bei denen Sie angemeldet sind, z. B. Cloud-Speicher, soziale Medien und Messaging-Apps.

Amazon WEEE Registrierung in Deutschland

Amazon EU S.a.r.L., Niederlassung Deutschland ist registriertes Mitglied der Stiftung ear for Electrical and Electronic Equipment verkauft in Deutschland. Die Registrierungsnummer ist DE89633988.

Kann ich mein Elektro- bzw. Elektronik-Altgerät auch anderweitig entsorgen?

Wenn Ihr Altgerät noch funktioniert oder repariert werden kann, führen Sie es der Wiederverwendung zu, indem Sie es z. B. an eine Wohltätigkeitsorganisation spenden oder an jemanden verschenken. Durch Verlängern der Lebensdauer Ihres Altgeräts tragen Sie dazu bei, dass Ressourcen effizient genutzt werden und zusätzlicher Müll vermieden wird.

HINWEIS

Bitte geben Sie keine beschädigten oder einzelnen Batterien zurück.

10. Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	Klasse I

11. Feedback und Hilfe

Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen. Bitte denken Sie daran, eine Bewertung und Rezension zu Ihren Bestellungen zu hinterlassen. Loggen Sie sich in Ihr Konto ein und navigieren Sie zur Seite „Kundenservice / Kontakt“, falls Sie Hilfe zu Ihrem Produkt benötigen.

Sommario

1. ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	35
2. Spiegazione dei simboli	36
3. Descrizione del prodotto	37
4. Uso previsto	38
5. Prima del primo utilizzo	38
6. Funzionamento	38
6.1 Collegamento a una fonte di alimentazione	38
6.2 Accensione/spengimento	38
6.3 Preparazione per la frittura	38
6.4 Regolazione della temperatura	38
6.5 Regolazione del tempo	39
6.6 Avvio della cottura	39
6.7 Tabella di cottura	41
6.8 Suggerimenti di cottura	42
7. Pulizia e manutenzione	42
7.1 Pulizia del corpo principale	42
7.2 Pulizia della padella (H) e del cestello (C)	42
7.3 Conservazione	43
7.4 Manutenzione	43
8. Risoluzione dei problemi	43
9. Smaltimento (solo per l'Europa)	43
10. Specifiche	43
11. Feedback e aiuto	43

1. ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per un utilizzo futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, avere cura di consegnare questo manuale utente.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario rispettare sempre le avvertenze generali di sicurezza per ridurre il pericolo di incendio, scosse elettriche e/o lesioni personali, tra cui:

⚠ AVVERTENZA L'uso improprio può causare lesioni.

⚠ ATTENZIONE Pericolo di scossa elettrica!

Cuocere solo nel cestello estraibile.

⚠ ATTENZIONE Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, l'uscita dell'aria sul retro del prodotto rilascia aria calda. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dall'uscita dell'aria. Non coprire mai l'uscita dell'aria.



⚠ ATTENZIONE Rischio di ustioni! Superficie calda!

Questo simbolo indica che l'elemento contrassegnato può essere rovente e non deve essere toccato senza le dovute precauzioni. Le superfici dell'apparecchio potrebbero diventare calde durante l'uso.

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, purché siano sorvegliati o istruiti all'uso dell'apparecchio in sicurezza e ne comprendano i pericoli connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lasciato incustodito e prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- ▶ Non toccare le superfici calde. Utilizzare manici o manopole.
- ▶ Lasciare almeno 10 cm di spazio in tutte le direzioni intorno al prodotto per garantire una ventilazione sufficiente.

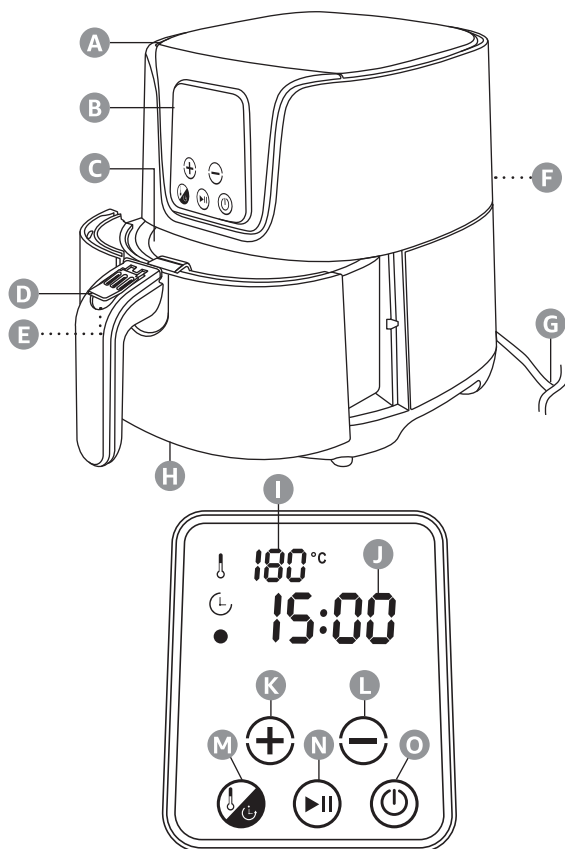
- ▶ Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo addetto del servizio di assistenza tecnica o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- ▶ A frittura ultimata, non posizionare il cestello o la padella direttamente sul tavolo per evitare di bruciare il suo piano.
- ▶ Questo apparecchio è destinato all'uso in ambiente domestico e in ambienti simili, come:
 - aree cucina per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

2. Spiegazione dei simboli



Questo simbolo indica che i materiali forniti sono sicuri per il contatto con alimenti e conformi al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004.

3. Descrizione del prodotto



- | | |
|--|---|
| A Ingresso aria | I Display temperatura |
| B Pannello di comando | J Display tempo |
| C Cestello | K + Aumento tempo/temperatura |
| D Coperchio protettivo | L - Riduzione tempo/temperatura |
| E Pulsante di sblocco | M Pulsante impostazioni |
| F Uscita aria | N ▶ Pulsante start/pausa |
| G Cavo di alimentazione con spina | O ⏻ Pulsante di spegnimento |
| H Padella | |

4. Uso previsto

- ▶ Questo prodotto è destinato alla preparazione di cibi che richiedono una temperatura di cottura elevata o altrimenti una frittura profonda. Il prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti.
- ▶ Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.
- ▶ Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni asciutti.
- ▶ Il Produttore declina ogni responsabilità per danni causati da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.

5. Prima del primo utilizzo

- ▶ Controllare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- ▶ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- ▶ Pulire il prodotto prima del primo utilizzo.

⚠ PERICOLO Pericolo di soffocamento!

Tenere qualsiasi materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini: questi materiali sono una potenziale sorgente di pericolo, come ad esempio il soffocamento.

6. Funzionamento

6.1 Collegamento a una fonte di alimentazione

- ▶ Estrarre il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza dall'avvolgicavo sul retro del prodotto.
- ▶ Collegare la spina a una presa di corrente idonea. Sul pannello di controllo (B) si accende una spia rossa.
- ▶ Dopo l'uso, scollegare e riporre il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo.

6.2 Accensione/spengimento

- ▶ Premere una volta il pulsante  (O) per accendere il prodotto. Il pannello di controllo (B) si accende.
- ▶ Premere una volta il pulsante  (O) per spegnere il prodotto. Il pannello di controllo (B) si spegne.

6.3 Preparazione per la frittura

- ▶ Afferrare il manico ed estrarre la padella (H).
- ▶ Riempire il cestello (C) con l'alimento scelto.

AVVISO Non riempire il cestello (C) oltre il segno **| MAX |**. Ciò potrebbe influire sulla qualità del processo di cottura.

- ▶ Riposizionare la padella (H) all'interno del prodotto. La padella (H) scatta in posizione.

6.4 Regolazione della temperatura

- ▶ Premere il pulsante delle impostazioni (M) fino a quando il display della temperatura (I) inizia a lampeggiare.

- Regolare la temperatura di cottura premendo il pulsante **+** (K) per aumentare e il pulsante **-** (L) per ridurre (80 °C – 200 °C).

AVVISO Utilizzare la tabella di cottura per stimare la temperatura di cottura.

AVVISO Per modificare la temperatura a metà cottura, premere il pulsante **▶II** (N) per mettere in pausa. Premere nuovamente il pulsante **▶II** (N) per riprendere il processo di cottura.

6.5 Regolazione del tempo

- Premere il pulsante delle impostazioni (M) fino a quando il display del tempo (J) inizia a lampeggiare.
- Regolare il tempo di cottura premendo il pulsante **+** (K) per aumentare e il pulsante **-** (L) per diminuire (1 minuto - 60 minuti).

AVVISO Utilizzare la tabella di cottura per stimare il tempo di cottura.

AVVISO Se la padella (H) è fredda, preriscaldare il prodotto per 5 minuti.

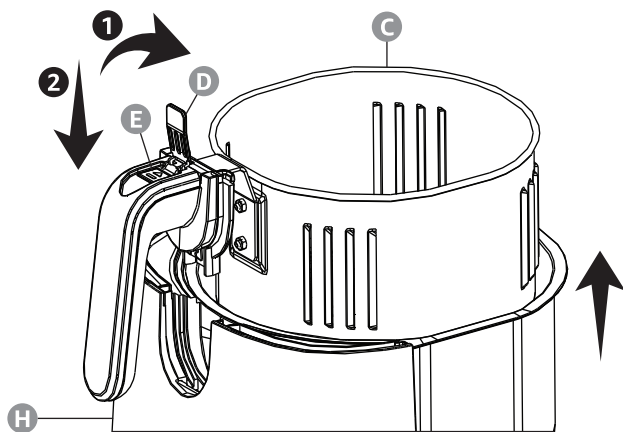
AVVISO Per modificare il tempo a metà cottura, premere il pulsante **▶II** (N) per mettere in pausa. Premere nuovamente il pulsante **▶II** (N) per riprendere il processo di cottura.

6.6 Avvio della cottura

⚠ ATTENZIONE Rischio di ustioni!

Il prodotto è rovente durante e dopo la cottura. Non toccare l'ingresso dell'aria (A), l'uscita dell'aria (F), la padella (H) o il cestello (C) a mani nude.

- Dopo avere impostato il tempo e la temperatura, premere il pulsante **▶II** (N) per iniziare a cuocere.
- A metà cottura, premere il pulsante **▶II** (N) per mettere in pausa.
- Afferrare il manico ed estrarre la padella (H).
- Posizionare la padella (H) su una superficie resistente al calore.



- Capovolgere il coperchio protettivo (D).
- Tenere premuto il pulsante di sblocco (E) per sollevare il cestello (C) dalla padella (H).
- Scuotere il cestello (C) per smuovere il cibo al suo interno e ottenere una cottura uniforme.
- Riposizionare il cestello (C) nella padella (H). Il cestello scatta in posizione.
- Riposizionare la padella (H) all'interno del prodotto. La padella (H) scatta in posizione.
- Premere il pulsante ►II (N) per riprendere la cottura.
- Il processo di cottura si interrompe quando suona il timer.
- Estrarre la padella (H) e posizionarla su una superficie resistente al calore. Lasciarla raffreddare per 30 secondi.
- Estrarre il cestello (C). Per servire, far scivolare il cibo cotto su un piatto o usare una pinza da cucina.

AVVISO La funzione di riscaldamento del prodotto si interrompe automaticamente quando la padella (H) è estratta dal prodotto medesimo. Il riscaldamento riprende non appena si riposiziona la padella (H) nel prodotto.

AVVISO Controllare il grado di cottura del cibo tagliando un grosso pezzo per verificare se è cotto o usando un termometro per alimenti che consenta di esaminare la temperatura interna. Si consigliano le seguenti temperature interne minime:

Cibi	Temperatura interna minima
Manzo, maiale, vitello e agnello	65 °C (riposo per almeno 3 minuti)
Carni macinate	75 °C
Pollame	75 °C
Pesce e crostacei	65 °C

6.7 Tabella di cottura

AVVISO Per risultati ottimali, alcuni alimenti richiedono una cottura a bassa temperatura (cottura parziale) prima della frittura ad aria.			
Cibi	Temperatura	Tempo	Azione
Verdure miste (arrostite)	200 °C	15 – 20 minuti	scuotere
Broccoli (arrostiti)	200 °C	15 – 20 minuti	scuotere
Anelli di cipolla (surgelati)	200 °C	12 – 18 minuti	scuotere
Bastoncini di formaggio (surgelati)	180 °C	8 – 12 minuti	-
Patatine fritte dolci (fresche, tagliate a mano, da 0,3 a 0,2 cm di spessore)			
Cottura parziale (passaggio 1)	160 °C	15 minuti	scuotere
Frittura ad aria (passaggio 2)	180 °C	10 – 15 minuti	scuotere
Patatine fritte (fresche, tagliate a mano, da 0,6 a 0,2 cm di spessore)			
Cottura parziale (passaggio 1)	160 °C	15 minuti	scuotere
Frittura ad aria (passaggio 2)	180 °C	10 – 15 minuti	scuotere
Patatine fritte, sottili (surgelate, 3 tazze)	200 °C	12 – 16 minuti	scuotere
Patatine fritte, spesse (surgelate, 3 tazze)	200 °C	17 – 21 minuti	scuotere
Polpettone, 450 g	180 °C	35 – 40 minuti	-
Hamburger, 110 g (max. 4)	180 °C	10 – 14 minuti	-
Hot dog/salsicce	180 °C	10 – 15 minuti	capovolgere
Ali di pollo (fresche, scongelate)			
Cottura parziale (passaggio 1)	160 °C	15 minuti	scuotere
Frittura ad aria (passaggio 2)	180 °C	10 minuti	scuotere
Crocchette/bastoncini di pollo			
Cottura parziale (passaggio 1)	180 °C	13 minuti	capovolgere
Frittura ad aria (passaggio 2)	200 °C	5 minuti	scuotere
Bocconcini di pollo	180 °C	20 – 30 minuti	capovolgere
Nugget di pollo (surgelate)	180 °C	10 – 15 minuti	scuotere
Bastoncini di pesce azzurro (scongelati, pastellati)	200 °C	10 – 15 minuti	capovolgere
Bastoncini di pesce (surgelati)	200 °C	10 – 15 minuti	capovolgere

Cibi	Temperatura	Tempo	Azione
Fagottini alle mele	200 °C	10 minuti	-
Donut	180 °C	8 minuti	capovolgere
Biscotti fritti	180 °C	8 minuti	capovolgere

6.8 Suggerimenti di cottura

- ▶ Per una superficie croccante, tamponare il cibo per asciugarlo, quindi spennellare o irrorare leggermente con dell'olio per favorire la doratura.
- ▶ Per stimare il tempo di cottura per gli alimenti che non sono menzionati nell'apposita tabella, impostare una temperatura inferiore di 6 °C e il timer su un tempo di cottura del 30% - 50% inferiore rispetto a quanto indicato nella ricetta.
- ▶ Quando si friggono cibi ricchi di grassi (ad es. ali di pollo, salsicce), versare via il grasso in eccesso nella padella (H) fra una cottura e l'altra per evitare che l'olio bruci.

7. Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA Pericolo di scossa elettrica!

Per evitare una scossa elettrica, scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di effettuarne la pulizia.

AVVERTENZA Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi durante la pulizia. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

ATTENZIONE Rischio di ustioni!

Il prodotto è ancora rovente a cottura terminata. Prima di pulire, lasciare raffreddare il prodotto per 30 minuti.

7.1 Pulizia del corpo principale

- ▶ Per pulire il prodotto, passare un panno morbido leggermente inumidito.
- ▶ Asciugare il prodotto dopo la pulizia.
- ▶ Non usare mai detergenti corrosivi, spazzole metalliche, spugne abrasive, utensili metallici o affilati per pulire il prodotto.

7.2 Pulizia della padella (H) e del cestello (C)

- ▶ Rimuovere la padella (H) e il cestello (C) dalla base.
- ▶ Rimuovere il grasso accumulato nella padella (H).
- ▶ Collocare la padella (H) e il cestello (C) in lavastoviglie oppure lavarli con un detergente delicato e un panno morbido.
- ▶ Asciugare il prodotto dopo la pulizia.
- ▶ Non usare mai detergenti corrosivi, spazzole metalliche, spugne abrasive, utensili metallici o affilati per pulire il prodotto.

7.3 Conservazione

Conservare il prodotto nel suo imballaggio originale in un luogo asciutto. Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

7.4 Manutenzione

Qualsiasi intervento di manutenzione diverso da quelli indicati nel presente manuale deve essere eseguito da un centro di riparazione professionale.

8. Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Il prodotto non si accende.	Controllare che la spina sia inserita nella presa di corrente. Controllare che la presa sia funzionante.

9. Smaltimento (solo per l'Europa)



Le leggi sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) mirano a minimizzare l'impatto di suddette apparecchiature sull'ambiente e la salute umana, aumentando le pratiche di riutilizzo e riciclo e riducendo la quantità di rifiuti RAEE inviati in discarica. Il simbolo su questo prodotto o sull'imballaggio

indica che il prodotto dovrà essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita. Tenere presente che è vostra responsabilità smaltire le apparecchiature elettroniche presso i centri di riciclaggio per preservare le risorse naturali. Ogni paese dovrebbe avere i propri centri di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per informazioni sui luoghi in cui avviene la raccolta per il riciclo, contattare le autorità competenti per la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, l'ufficio municipale locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

10. Specifiche

Tensione nominale:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1300 W
Classe di protezione:	Classe I

11. Feedback e aiuto

Ci piacerebbe ricevere il tuo feedback. Ti invitiamo a lasciare una valutazione e una recensione sui tuoi ordini di acquisto. Se hai bisogno di aiuto in merito al tuo prodotto, accedi al tuo account e vai al servizio clienti o alla pagina Contattaci.

Tabla de Contenido

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	45
2. Explicación de los símbolos	46
3. Descripción del producto	46
4. Uso previsto	47
5. Antes del primer uso	47
6. Funcionamiento	47
6.1 Conexión a una fuente de alimentación	47
6.2 Encendido/apagado	47
6.3 Preparación para freir	48
6.4 Ajuste de la temperatura	48
6.5 Ajuste del tiempo	48
6.6 Empezar la cocción	48
6.7 Gráfica de cocción	50
6.8 Consejos de cocción	51
7. Limpieza y mantenimiento	51
7.1 Limpieza de la unidad principal	51
7.2 La limpieza de la sartén (H) y la cesta (C)	51
7.3 Almacenamiento	52
7.4 Mantenimiento	52
8. Solución de problemas	52
9. Eliminación (solo para Europa)	52
10. Especificaciones	52
11. Comentarios y ayuda	52

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si transfiere el producto a una tercera persona, debe incluir también este manual de instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica y / o de daños personales incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA El uso incorrecto puede provocar posibles lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Cocine únicamente en una cesta extraíble.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

Cuando está en funcionamiento, sale aire caliente por la salida de aire situada en la parte posterior del producto. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire. Nunca cubra la salida de aire.



⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras! ¡Superficie caliente!

Este símbolo indica que el elemento marcado puede estar caliente y no se debe tocarlo sin tomar precauciones. Las superficies del aparato se calientan durante el uso.

- ▶ Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 y estén supervisados por un adulto.
- ▶ Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- ▶ Desconecte siempre el aparato del enchufe si va a quedar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- ▶ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
- ▶ Deje al menos un espacio de 10 cm alrededor del producto para garantizar una ventilación suficiente.
- ▶ Si el cable de alimentación se daña, el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas deben encargarse de la reparación, a fin de evitar peligros.

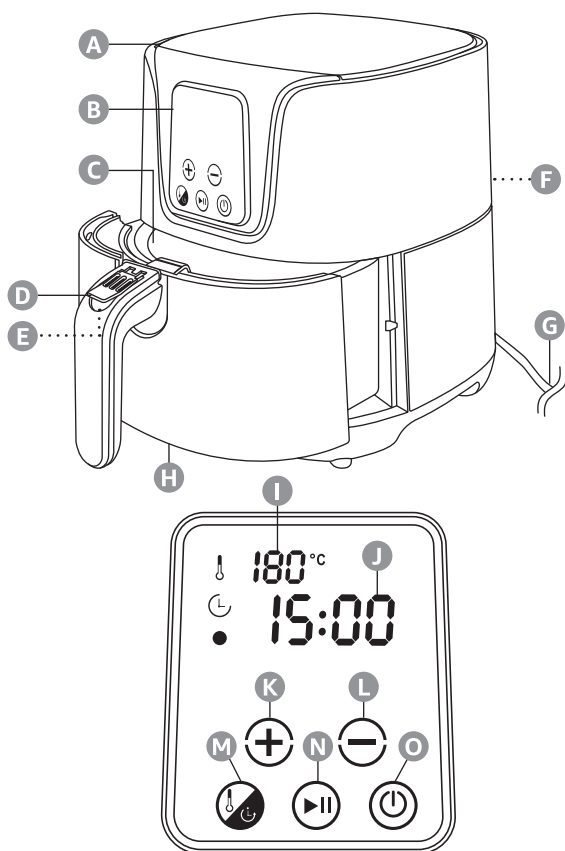
- Después de freír, no coloque la cesta ni la sartén directamente sobre la mesa para evitar que se queme la superficie de esta.
- Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares como:
 - en cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
 - granjas;
 - el uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
 - en entornos de alojamiento con desayuno.

2. Explicación de los símbolos



Este símbolo identifica que los materiales usados son aptos para el contacto con los alimentos y cumplen con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.

3. Descripción del producto



- | | |
|--|---|
| A Entrada de aire | I Pantalla de temperatura |
| B Panel de control | J Pantalla de tiempo |
| C Cesta | K + Aumentar el tiempo/la temperatura |
| D Tapa protectora | L — Disminuir el tiempo/la temperatura |
| E Botón de liberación | M Botón de ajustes |
| F Salida de aire | N ► Botón start/pause (inicio/pausa) |
| G Cable de alimentación con enchufe | O  Botón stop |
| H Sartén | |

4. Uso previsto

- Este producto ha sido diseñado para preparar alimentos que necesitan una elevada temperatura de cocción y que, de lo contrario, habría que freír en abundante aceite. El producto ha sido diseñado únicamente para preparar alimentos.
- Este producto solo se ha diseñado para uso doméstico. No es apto para uso comercial.
- Este producto solo es apto para usar en interiores secos.
- No se aceptará ninguna responsabilidad por los daños provocados por el uso inadecuado o por el incumplimiento de estas instrucciones.

5. Antes del primer uso

- Compruebe si el producto ha sufrido daños durante el transporte.
- Retire todos los materiales del embalaje.
- Limpie el producto antes del primer uso.

PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños; estos materiales son peligro potencial (p. ej. asfixia).

6. Funcionamiento

6.1 Conexión a una fuente de alimentación

- Extraiga todo el cable del tubo para guardarlo que se encuentra en la parte posterior del producto.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. Se enciende una luz roja en el panel de control (B).
- Después de usarlo, desenchúfelo y guarde el cable dentro de su tubo.

6.2 Encendido/apagado

- Para encender el producto, pulse el botón  (O) una vez. Se enciende el panel de control (B).
- Para apagar el producto, pulse el botón  (O) una vez. Se apaga el panel de control (B).

6.3 Preparación para freir

- Agarre el asa y extraiga la sartén (H).
- Llene la cesta (C) con los alimentos que desee preparar.

AVISO No llene la cesta (C) por encima de la marca **| MAX |**. Si lo hace, podría verse afectada la calidad del proceso de cocción.

- Vuelva a introducir la sartén (H) en el producto. La sartén (H) encaja en su sitio con un clic.

6.4 Ajuste de la temperatura

- Pulse el botón de ajustes (M) hasta que parpadee la pantalla de temperatura (I).
- Ajuste la temperatura de cocción pulsando el botón **+** (K) para aumentarla y el botón **-** (L) para disminuirla (80 °C - 200 °C).

AVISO Utilice la gráfica de cocción para calcular la temperatura necesaria.

AVISO Para cambiar la temperatura de cocción en medio del proceso, pulse el botón **▶II** (N) para pausar. Pulse el botón **▶II** (N) de nuevo para reanudar el proceso.

6.5 Ajuste del tiempo

- Pulse el botón de ajustes (M) hasta que parpadee la pantalla del tiempo (J).
- Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **+** (K) para aumentarlo y el botón **-** (L) para disminuirlo (1 minuto - 60 minutos).

AVISO Utilice la gráfica de cocción para calcular el tiempo necesario.

AVISO Si la sartén (H) está fría, precaliente el producto durante 5 minutos.

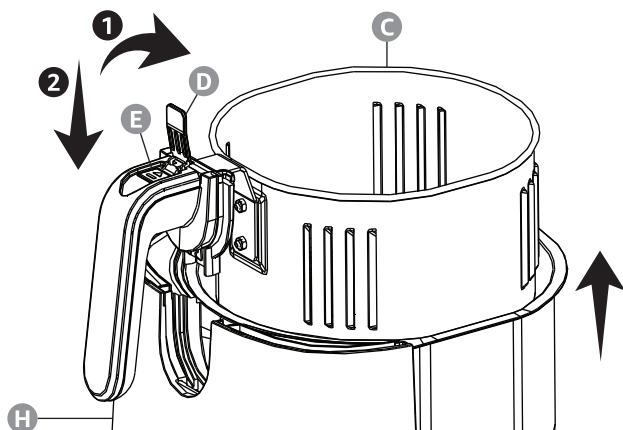
AVISO Para cambiar el tiempo de cocción en medio del proceso, pulse el botón **▶II** (N) para pausar. Pulse el botón **▶II** (N) de nuevo para reanudar el proceso.

6.6 Empezar la cocción

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

El producto está caliente durante y después de usarlo. No toque la entrada de aire (A), la salida de aire (F), la sartén (H) ni la cesta (C) con las manos desnudas.

- Después de establecer el tiempo y la temperatura, pulse el botón **▶II** (N) para comenzar la cocción.
- En medio del proceso de cocción, pulse el botón **▶II** (N) para pausarla.
- Agarre el asa y extraiga la sartén (H).
- Coloque la sartén (H) sobre una superficie que resista bien el calor.



- ▶ Tire de la tapa protectora (D) hacia arriba.
- ▶ Pulse el botón de liberación (E) para separar la cesta (C) de la sartén (H).
- ▶ Agite la cesta (C) para que los alimentos se mezclen en el interior y se hagan todos bien.
- ▶ Vuelva a colocar la cesta (C) en la sartén (H). La cesta encaja en su sitio con un clic.
- ▶ Vuelva a introducir la sartén (H) en el producto. La sartén (H) encaja en su sitio con un clic.
- ▶ Pulse el botón ►II (N) para reanudar el proceso.
- ▶ El proceso de cocción termina cuando suena el temporizador.
- ▶ Extraiga la sartén (H) y colóquela sobre una superficie que resista bien el calor. Deje que se enfríe durante 30 segundos.
- ▶ Extraiga la cesta (C). Para servir, vierta los alimentos cocinados en una bandeja o use unas pinzas de cocina para servir la comida.

AVISO La función de calentamiento del producto se detiene automáticamente si se extrae la sartén (H) del producto. El calentamiento se reinicia cuando se vuelve a introducir la sartén (H) en el producto.

AVISO Compruebe que la comida esté hecha cortando un trozo grande para ver si está hecho en el centro o usando un termómetro para alimentos para comprobar la temperatura interior. Le recomendamos las siguientes temperaturas interiores mínimas:

Alimento	Temperatura interior mínima
Res, cerdo, ternera y cordero	65 °C (reposar durante al menos 3 minutos)
Carnes picadas	75 °C
Aves de corral	75 °C
Pescado y marisco	65 °C

6.7 Gráfica de cocción

AVISO Para lograr los mejores resultados, puede ser necesario cocinar algunos alimentos a baja temperatura (par-cooking) antes de freirlos sin aceite.

Alimento	Temperatura	Tiempo	Acción
Verduras variadas (asadas)	200 °C	15 - 20 min	saltear
Brécol (asado)	200 °C	15 - 20 min	saltear
Aros de cebolla (congelados)	200 °C	12 - 18 min	saltear
Palitos de queso (congelados)	180 °C	8 - 12 min	-
Chips de batata frita (fresca, cortada a mano, con un grosor de 0,3 - 0,2 cm)			
Par-cook (paso 1)	160 °C	15 minutos	saltear
Freir sin aceite (paso 2)	180 °C	10 - 15 min	saltear
Patatas fritas (frescas, cortadas a mano, con un grosor de 0,6 - 0,2 cm)			
Par-cook (paso 1)	160 °C	15 minutos	saltear
Freir sin aceite (paso 2)	180 °C	10 - 15 min	saltear
Patatas fritas, finas (congeladas, 3 tazas)	200 °C	12 - 16 min	saltear
Patatas fritas, gruesas (congeladas, 3 tazas)	200 °C	17 - 21 min	saltear
Rollo de carne, 450 g	180 °C	35 - 40 min	-
Hamburguesas, 110 g (hasta 4)	180 °C	10 - 14 min	-
Perritos calientes/salchichas	180 °C	10 - 15 min	dar la vuelta
Alitas de pollo (frescas, descongeladas)			
Par-cook (paso 1)	160 °C	15 minutos	saltear
Freir sin aceite (paso 2)	180 °C	10 minutos	saltear
Fingers/partes blandas de pollo			
Par-cook (paso 1)	180 °C	13 minutos	dar la vuelta
Freir sin aceite (paso 2)	200 °C	5 minutos	saltear
Trozos de pollo	180 °C	20 - 30 min	dar la vuelta
Nuggets de pollo (congelados)	180 °C	10 - 15 min	saltear
Fingers de pescado (descongelados, rebozados)	200 °C	10 - 15 min	dar la vuelta

Alimento	Temperatura	Tiempo	Acción
Palitos de pescado (congelados)	200 °C	10 - 15 min	dar la vuelta
Pastel de manzana	200 °C	10 minutos	-
Donuts	180 °C	8 minutos	dar la vuelta
Galletas fritas	180 °C	8 minutos	dar la vuelta

6.8 Consejos de cocción

- ▶ Para lograr una superficie crujiente, palmee los alimentos para secarlos y, a continuación, eche o rocíe un poco de aceite para que se doren.
- ▶ Para calcular el tiempo de cocción de los alimentos que no se mencionan en el gráfico de cocción, elija una temperatura 6 °C inferior y ponga el temporizador un 30 - 50 % menos de tiempo del marcado en la receta.
- ▶ Al freír alimentos con mucha grasa (p. ej., alitas de pollo, salsas), retire los aceites sobrantes de la sartén (H) entre las distintas tandas para evitar que el aceite se queme.

7. Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Para evitar una descarga eléctrica, desenchufe el producto antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Durante la limpieza, no sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca sujete el producto bajo el agua.

PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

El producto sigue caliente después de usarlo. Déjelo enfriar durante 30 minutos antes de limpiarlo.

7.1 Limpieza de la unidad principal

- ▶ Para limpiar el producto, pase un paño suave y ligeramente húmedo.
- ▶ Seque el producto después de limpiarlo.
- ▶ Nunca utilice agentes corrosivos, cepillos de alambre, decapantes, utensilios metálicos o puntiagudos para limpiar el producto.

7.2 La limpieza de la sartén (H) y la cesta (C)

- ▶ Retire la sartén (H) y la cesta (C) del cuerpo principal.
- ▶ Vierta los aceites acumulados de la sartén (H).
- ▶ Coloque la sartén (H) y la cesta (C) en el lavavajillas o lávelos con un detergente y un paño suaves.
- ▶ Seque el producto después de limpiarlo.
- ▶ Nunca utilice agentes corrosivos, cepillos de alambre, decapantes, utensilios metálicos o puntiagudos para limpiar el producto.

7.3 Almacenamiento

Guarde el producto en su embalaje original y en un lugar seco. Manténgalo fuera del alcance de niños y mascotas.

7.4 Mantenimiento

Cualquier otro mantenimiento distinto del indicado en este manual deberá ser realizado por un centro de reparaciones profesional.

8. Solución de problemas

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	Compruebe si el enchufe está conectado a la toma eléctrica. Compruebe si la toma eléctrica funciona.

9. Eliminación (solo para Europa)



El objetivo de la legislación sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) es minimizar el impacto de los aparatos eléctricos y electrónicos en el medio ambiente y la salud humana, aumentando la reutilización y el reciclaje y reduciendo la cantidad de RAEE que va al vertedero. El símbolo en este producto o en su embalaje indica que debe eliminarse separado de los residuos domésticos al final de su vida útil. Tenga en cuenta que es su responsabilidad desechar el equipamiento electrónico en los puntos de reciclaje adecuados para conservar los recursos naturales. Cada país tiene sus puntos de recogida para el reciclaje del equipamiento eléctrico y electrónico. Para información acerca de su zona de recogida de residuos, contacte con su autoridad de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, con su oficina local o con su servicio de eliminación de residuos domésticos.

10. Especificaciones

Tensión nominal:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia de entrada:	1300 W
Clase de protección:	Clase I

11. Comentarios y ayuda

Nos encantaría recibir tus comentarios. Considera la posibilidad de dejar una valoración y una reseña en tus pedidos. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y dirígete a la página de servicio al cliente o contacto.

Inhoudsopgave

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	54
2. Uitleg van de symbolen	55
3. Productomschrijving	55
4. Doelmatig gebruik	56
5. Vóór het eerste gebruik	56
6. Werking	56
6.1 Het product aansluiten op de netvoeding	56
6.2 In-/uitschakelen	56
6.3 Het bakken voorbereiden	57
6.4 De temperatuur aanpassen	57
6.5 De tijd aanpassen	57
6.6 Beginnen bakken	57
6.7 Bakschema	59
6.8 Baktips	60
7. Reiniging en onderhoud	60
7.1 De behuizing reinigen	60
7.2 De pan (H) en de mand (C) reinigen	60
7.3 Opslag	61
7.4 Onderhoud	61
8. Problemen oplossen	61
9. Verwijdering (alleen voor Europa)	61
10. Specificaties	61
11. Feedback en hulp	61

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

Volg altijd de basisvoorschriften inzake veiligheid op wanneer u elektrische apparaten gebruikt om het risico op brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te beperken, zoals:

⚠ WAARSCHUWING Mogelijk letsel door onjuist gebruik.

⚠ VOORZICHTIG Risico op elektrische schok!

Kook alleen in de uitneembare mand.

⚠ VOORZICHTIG Risico op brandwonden!

Wanneer het apparaat in gebruik is, komt er hete lucht door de luchtuitleet aan de achterkant ervan. Houd handen en het gezicht op veilige afstand van de luchtuitleet. Bedek nooit de luchtuitleet.



⚠ VOORZICHTIG Risico op brandwonden! Heet oppervlak!

Dit symbool geeft aan dat het gemarkeerde item heet kan zijn en voorzichtig moet worden aangeraakt. De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat monteert, demonteert of reinigt.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handvatten of knoppen.
- Houd minstens 10 cm vrije ruimte in alle richtingen rond het product om voldoende ventilatie te garanderen.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

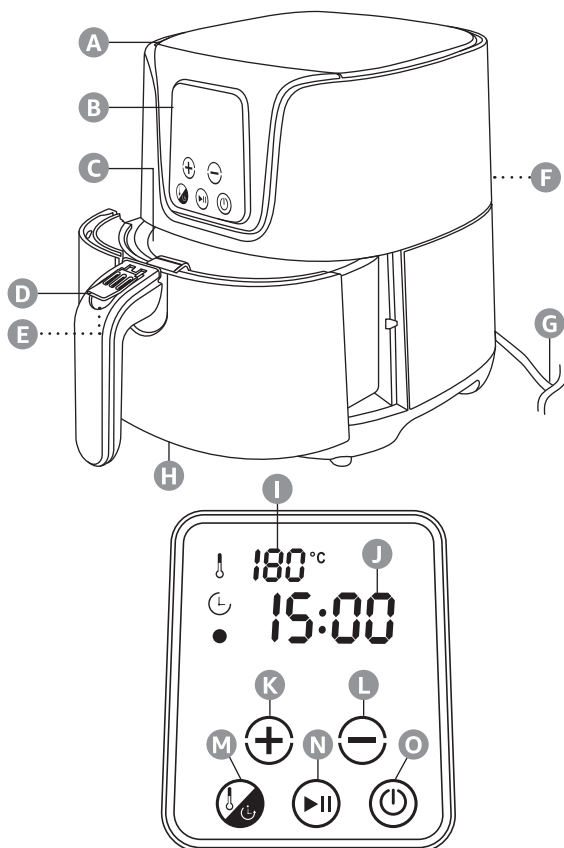
- Plaats na het bakken de mand of de pan niet direct op de tafel om te voorkomen dat het tafeloppervlak verbrandt.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
 - bed en breakfasts.

2. Uitleg van de symbolen



Dit symbool geeft aan dat de geleverde materialen veilig zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese Verordening (EG) nr. 1935/2004.

3. Productomschrijving



- | | |
|----------------------------|---|
| A Luchtinlaat | I Weergave van temperatuur |
| B Bedieningspaneel | J Tijddisplay |
| C Mand | K + Tijd/temperatuur verhogen |
| D Beschermkap | L — Tijd/temperatuur verlagen |
| E Ontgrendelknop | M Instellingenknop |
| F Luchtuitleet | N ► Start/pauze-knop |
| G Snoer met stekker | O ⏻ Stopknop |
| H Pan | |

4. Doelmatig gebruik

- Dit product is bedoeld voor het bereiden van voedsel dat een hoge baktemperatuur nodig heeft en anders zou moeten worden gefrituurd. Dit product is alleen bestemd voor het bereiden van voedsel.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Dit product is alleen bestemd voor gebruik in droge binnenruimten.
- Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade die als gevolg van onjuist gebruik of het negeren van deze instructies is ontstaan.

5. Vóór het eerste gebruik

- Controleer het product op vervoerschade.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Reinig het product vóór het eerste gebruik.

⚠ GEVAAR Verstikkingsgevaar!

Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan gevaar, zoals verstikking, opleveren.

6. Werking

6.1 Het product aansluiten op de netvoeding

- Trek het netsnoer volledig uit de snoeropbergbuis aan de achterkant van het product.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Op het bedieningspaneel (B) gaat een rood lampje branden.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en berg deze op in de snoeropbergbuis.

6.2 In-/uitschakelen

- Druk op de knop ⏻ (O) om het product in te schakelen. Het bedieningspaneel (B) licht op.
- Druk op de knop ⏻ (O) om het product uit te schakelen. Het bedieningspaneel (B) stopt met branden.

6.3 Het bakken voorbereiden

- ▶ Pak de handgreep vast en trek de pan (H) eruit.
- ▶ Vul de mand (C) met het voedsel van uw keuze.

OPMERKING Vul de mand (C) niet boven de | **MAX** | -markering. Dit kan de kwaliteit van het bakproces beïnvloeden.

- ▶ Plaats de pan (H) terug in het product. De pan (H) klik vast.

6.4 De temperatuur aanpassen

- ▶ Druk op de instellingenknop (M) tot het temperatuurdisplay (I) knippert.
- ▶ Pas de baktemperatuur aan door op de **+**-knop (K) te drukken om deze te verhogen of druk op de **-**-knop (L) om deze te verlagen (80 °C – 200 °C).

OPMERKING Gebruik de kookgrafiek om de kooktijd in te schatten.

OPMERKING Om de baktemperatuur halverwege het bakken te veranderen, drukt u op de ►II-knop (N) om het bakken te onderbreken. Druk op de ►II-knop (N) om door te gaan met het bakproces.

6.5 De tijd aanpassen

- ▶ Druk op de instellingenknop (M) tot het tijddisplay (J) knippert.
- ▶ Pas de baktijd aan door op de **+**-knop (K) te drukken om deze te verhogen of druk op de **-**-knop (L) om deze te verlagen (1 minuut – 60 minuten).

OPMERKING Gebruik de kookgrafiek om de kooktijd in te schatten.

OPMERKING Als de pan (H) koud is, moet u het product gedurende 5 minuten voorverwarmen.

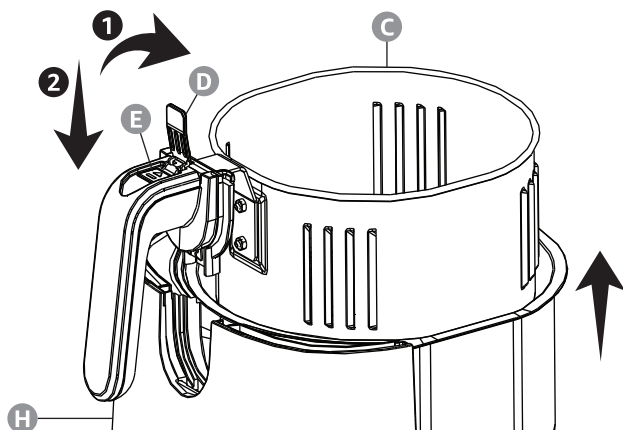
OPMERKING Om de baktijd halverwege het bakken te veranderen, drukt u op de ►II-knop (N) om het bakken te onderbreken. Druk op de ►II-knop (N) om door te gaan met het bakproces.

6.6 Beginnen bakken

⚠ VOORZICHTIG Risico op brandwonden!

Het product is heet tijdens en na het bakken. Raak de luchtinlaat (A), luchtuitlaat (F), pan (H) of mand (C) niet aan met blote handen.

- ▶ Druk na het instellen van de tijd en temperatuur op de ►II-knop (N) om te beginnen bakken.
- ▶ Druk halverwege de kooktijd op de ►II-knop (N) om het koken te pauzeren.
- ▶ Pak de handgreep vast en trek de pan (H) eruit.
- ▶ Plaats de pan (H) op een hittebestendig oppervlak.



- Klap de beschermkap (D) omhoog.
- Houd de ontgrendelknop (E) ingedrukt om de mand (C) uit de pan (H) te tillen.
- Schud de mand (C) om het voedsel erin op te schudden voor een gelijkmatig bakresultaat.
- Plaats de mand (C) terug in de pan (H). De mand klikt vast.
- Plaats de pan (H) terug in het product. De pan (H) klikt vast.
- Druk op de ►II-knop (N) om door te gaan met het bakproces.
- Het bakproces wordt beëindigd wanneer de kookwekker een geluidssignaal laat horen.
- Haal de pan (H) eruit en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Laat deze gedurende 30 seconden afkoelen.
- Haal de mand (C) eruit. Om het voedsel te serveren, laat u het gebakken voedsel op een bord schuiven of gebruikt u een keukentang om het gebakken voedsel op te pakken.

OPMERKING De verwarmingsfunctie van het product stopt automatisch wanneer de pan (H) uit het product wordt gehaald. Het verwarmen wordt hervat wanneer de pan (H) terug in het product wordt geplaatst.

OPMERKING Controleer of het voedsel voldoende gaar is door een groot stuk open te snijden om te controleren of het doorbakken is of door een voedselthermometer te gebruiken om de interne temperatuur te controleren. We raden de volgende minimale binnentemperaturen aan:

Voedsel	Minimale interne temperatuur
Rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees en lamsvlees	65 °C (laat minstens 3 minuten rusten)
Gemalen vlees	75 °C
Gevogelte	75 °C
Vis en schaaldieren	65 °C

6.7 Bakschema

OPMERKING Voor het beste resultaat moeten sommige voedingsmiddelen eerst op lage temperatuur worden gebakken (par-koken) voordat ze met hete lucht worden gebakken.

Voedsel	Temperatuur	Tijd	Actie
Gemengde groenten (geroosterd)	200 °C	15–20 min	schudden
Broccoli (geroosterd)	200 °C	15–20 min	schudden
Uienringen (bevoren)	200 °C	12–18 min	schudden
Kaassticks (bevoren)	180 °C	8–12 min	-
Gebakken zoete aardappelchips (vers, handgesneden, 0,3 tot 0,2 cm dik)			
Par-koken (stap 1)	160 °C	15 min	schudden
Bakken met hete lucht (stap 2)	180 °C	10–15 min	schudden
Friet (vers, handgesneden, 0,6 tot 0,2 cm dik)			
Par-koken (stap 1)	160 °C	15 min	schudden
Bakken met hete lucht (stap 2)	180 °C	10–15 min	schudden
Friet, dun (bevoren, 3 kopjes)	200 °C	12–16 min	schudden
Friet, dik (bevoren, 3 kopjes)	200 °C	17–21 min	schudden
Gehaktbrood, 450 g	180 °C	35–40 min	-
Hamburgers, 110 g (maximaal 4)	180 °C	10–14 min	-
Hotdogs/worstjes	180 °C	10–15 min	draaien
Kippenvleugels (vers, ontdooit)			
Par-koken (stap 1)	160 °C	15 min	schudden
Bakken met hete lucht (stap 2)	180 °C	10 min	schudden
Kippenvingers			
Par-koken (stap 1)	180 °C	13 min	draaien
Bakken met hete lucht (stap 2)	200 °C	5 min	schudden
Stukjes kip	180 °C	20–30 min	draaien
Kipnuggets (bevoren)	180 °C	10–15 min	schudden
Visvingers (ontdooit, gepaneerd)	200 °C	10–15 min	draaien
Vissticks (bevoren)	200 °C	10–15 min	draaien

Voedsel	Temperatuur	Tijd	Actie
Appelflappen	200 °C	10 min	-
Donuts	180 °C	8 min	draaien
Gebakken koekjes	180 °C	8 min	draaien

6.8 Baktips

- Voor een knapperig oppervlak dept u het voedsel droog en besprenkelt u het lichtjes met olie om het bruineren te bevorderen.
- Om de baktijd te schatten voor voedsel dat niet in de baktabel wordt vermeld, stelt u de temperatuur 6 °C lager in en stelt u een kooktijd in die 30 % tot 50 % lager is dan deze die in het recept wordt vermeld.
- Bij het bakken van vetrijk voedsel (bijv. kippenvleugels, worstjes) giet u overtollige olie in de pan (H) tussen bakbeurten weg om rook van olie te voorkomen.

7. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING Risico op elektrische schok!

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het product reinigt om een elektrische schok te voorkomen.

WAARSCHUWING Risico op elektrische schok!

Dompel de elektrische onderdelen van het product tijdens het reinigen niet onder in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

VOORZICHTIG Risico op brandwonden!

Het product is heet na het bakken. Laat het product 30 minuten afkoelen voordat het wordt gereinigd.

7.1 De behuizing reinigen

- Maak het product schoon met een zachte en licht bevochtigde doek.
- Veeg het product na het reinigen droog.
- Maak het product nooit schoon met een bijtend schoonmaakmiddel, staalborstel, schuursponsje, metalen of scherp gereedschap.

7.2 De pan (H) en de mand (C) reinigen

- Verwijder de pan (H) en de mand (C) uit de behuizing.
- Giet opgehoopte olie uit de pan (H) weg.
- Plaats de pan (H) en de mand (C) in de vaatwasser of was ze af met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
- Veeg het product na het reinigen droog.
- Maak het product nooit schoon met een bijtend schoonmaakmiddel, staalborstel, schuursponsje, metalen of scherp gereedschap.

7.3 Opslag

Berg het product op in de originele verpakking en in een droge ruimte. Uit de buurt van kinderen en huisdieren houden.

7.4 Onderhoud

Onderhoud- of reparatiewerkzaamheden die niet in deze gebruiksaanwijzing zijn vermeld, moeten door een vakbekwaam servicecentrum worden uitgevoerd.

8. Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Het product kan niet worden ingeschakeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of het stopcontact werkt.

9. Verwijdering (alleen voor Europa)



De wetgeving inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) heeft als doel het effect van elektrische en elektronische goederen op het milieu en de menselijke gezondheid tot een minimum te beperken door hergebruik en recycling te stimuleren en de hoeveelheid AEEA die op de stortplaats terecht komt, te beperken. Het symbool op dit product of de verpakking geeft aan dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het huisvuil mag worden weggegooid. N.B.: het is uw verantwoordelijkheid om het elektronisch apparaat in te leveren bij een recyclingcentrum om bij te dragen tot het behoud van onze natuurlijke rijkdommen. Elk land dient zijn inzamelpunten te hebben voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Voor meer informatie over de milieustations, neem contact op met de juiste instantie in uw gemeente.

10. Specificaties

Nominale spanning:	220–240 V~, 50-60 Hz
Voedingsingang:	1300 W
Beschermingsklasse:	Klasse I

11. Feedback en hulp

Graag ontvangen wij jouw feedback. Overweeg om een beoordeling en recensie achter te laten via je aankooporders. Als je hulp nodig hebt met je product, meld je dan aan bij je account en navigeer naar de klantenservice-/contactpagina.

Spis treści

1. WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	63
2. Objasnienie symboli	64
3. Opis produktu	64
4. Przeznaczenie	65
5. Przed pierwszym użyciem	65
6. Obsługa	65
6.1 Podłączanie do źródła zasilania	65
6.2 Włączanie i wyłączanie	65
6.3 Przygotowanie do smażenia	66
6.4 Regulacja temperatury	66
6.5 Regulacja czasu	66
6.6 Rozpoczęcie przygotowywania potrawy	66
6.7 Tabela potraw	68
6.8 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw	69
7. Czyszczenie i konserwacja	69
7.1 Czyszczenie obudowy	69
7.2 Czyszczenie miski (H) i kosza (C)	69
7.3 Przechowywanie	70
7.4 Konserwacja	70
8. Rozwiązywanie problemów	70
9. Utylizacja (dotyczy tylko Europy)	70
10. Specyfikacja	70
11. Opinie i pomoc	70

1. WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



Zapoznaj się dokładnie z niniejszą instrukcją i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazania produktu osobie trzeciej dołącz do niego niniejszą instrukcję.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, między innymi poniższych.

⚠ OSTRZEŻENIE Potencjalne obrażenia spowodowane niewłaściwym użyciem.

⚠ OSTROŻNIE Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Potrawy przygotowuj tylko w wyjmowanym koszu.

⚠ OSTROŻNIE Ryzyko oparzeń!

Podczas pracy przez wylot umieszczony z tyłu produktu wydobywa się gorące powietrze. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza. Nigdy nie zakrywaj wylotu powietrza.



⚠ OSTROŻNIE Ryzyko oparzeń! Gorąca powierzchnia!

Ten symbol wskazuje, że oznaczony nim przedmiot może być gorący i nie należy go dotykać bez podjęcia środków ostrożności. Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

- Tego urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie razem z kablem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy przy użyciu zewnętrznego czasomierza ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, a także przed każdym montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł.
- Pozostaw co najmniej 10 cm przestrzeni po każdej stronie wokół produktu, aby zagwarantować wystarczającą wentylację.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu producenta lub osoby o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć zagrożenia.

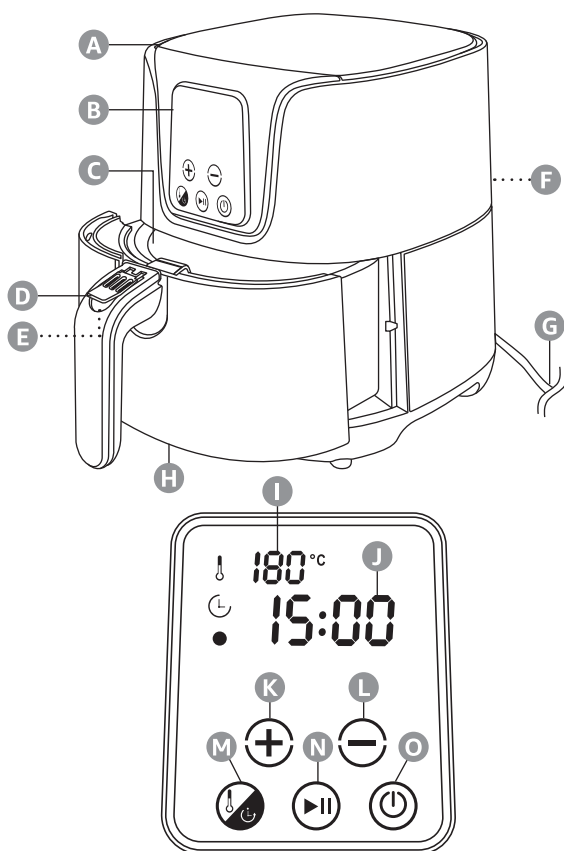
- ▶ Po zakończeniu smażenia nie umieszczaj kosza ani miski bezpośrednio na stole, aby nie przypalić powierzchni stołu.
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu lub w innych, podobnych miejscach, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w domach w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych;
 - w miejscach zakwaterowania do wynajęcia (typu „bed and breakfast”).

2. Objasnienie symboli



Symbol ten oznacza, że dostarczonych materiałów można bezpiecznie używać w kontakcie z żywnością i że są one zgodne z europejskim Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.

3. Opis produktu



- | | |
|--|--|
| A Wlot powietrza | I Wskaźnik temperatury |
| B Panel sterowania | J Zegar |
| C Kosz | K + Zwiększanie czasu/temperatury |
| D Pokrywa ochronna | L — Zmniejszanie czasu/temperatury |
| E Przycisk zwalniania pojemnika | M Przycisk ustawień |
| F Wylot powietrza | N ►II Przycisk Start/Pauza |
| G Przewód zasilający z wtyczką | O  Przycisk Stop |
| H Miska | |

4. Przeznaczenie

- ▶ Ten produkt jest przeznaczony do przygotowywania potraw wymagających wysokiej temperatury, które w przypadku stosowania innego sprzętu wymagałyby smażenia w głębokim oleju. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do przygotowywania potraw.
- ▶ Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie jest on przeznaczony do użytku komercyjnego.
- ▶ Ten produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w suchych pomieszczeniach.
- ▶ Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

5. Przed pierwszym użyciem

- ▶ Sprawdź, czy produkt nie odniósł uszkodzeń w czasie transportu.
- ▶ Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- ▶ Wyczyść produkt przed pierwszym użyciem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO Ryzyko uduszenia!

Chowaj wszelkie materiały opakowaniowe przed dziećmi – materiały te stanowią potencjalne źródło zagrożenia, np. uduszenia.

6. Obsługa

6.1 Podłączanie do źródła zasilania

- ▶ Wyciągnij przewód zasilający na pełną długość z rurki do przechowywania przewodu umieszczonej z tyłu produktu.
- ▶ Podłącz wtyczkę (F) do odpowiedniego gniazdka. Na panelu sterowania (B) zaświeci się czerwona dioda.
- ▶ Po użyciu odłącz przewód i schowaj go w rurce do przechowywania przewodu.

6.2 Włączanie i wyłączanie

- ▶ Naciśnij raz przycisk  (O), aby włączyć produkt. Panel sterowania (B) zaświeca się.
- ▶ Naciśnij raz przycisk  (O), aby wyłączyć produkt. Panel sterowania (B) gaśnie.

6.3 Przygotowanie do smażenia

- ▶ Przytrzymaj uchwyt i wyciągnij miskę (H).
- ▶ Napełnij kosz (C) wybranym jedzeniem.

UWAGA Nie napełniaj kosza (C) powyżej oznaczenia **MAX**. Może to wpłynąć na jakość procesu przygotowywania posiłków.

- ▶ Włóż miskę (H) z powrotem do urządzenia. Podczas wkładania miska (H) zatrząskuje się we właściwym położeniu.

6.4 Regulacja temperatury

- ▶ Naciskaj przycisk ustawień (M), aż wskaźnik temperatury (I) zacznie migać.
- ▶ Ustaw temperaturę przygotowywania potrawy, naciskając przycisk **+** (K), aby zwiększyć temperaturę lub przycisk **-** (L), aby ją zmniejszyć (od 80°C do 200°C).

UWAGA Skorzystaj z tabeli potraw, aby oszacować czas gotowania.

UWAGA Aby zmienić temperaturę w trakcie przygotowywania potrawy, naciśnij przycisk **▶II** (N), aby wstrzymać proces. Naciśnij ponownie przycisk **▶II** (N), aby go wznowić.

6.5 Regulacja czasu

- ▶ Naciskaj przycisk ustawień (M), aż zegar (J) zacznie migać.
- ▶ Zmień czas przygotowywania potrawy, naciskając przycisk **+** (K), aby wydłużyć czas lub przycisk **-** (L), aby go skrócić (od 1 minuty do 60 minut).

UWAGA Skorzystaj z tabeli potraw, aby oszacować czas gotowania.

UWAGA Jeśli miska (H) jest zimna, najpierw rozgrzewaj produkt przez 5 minut.

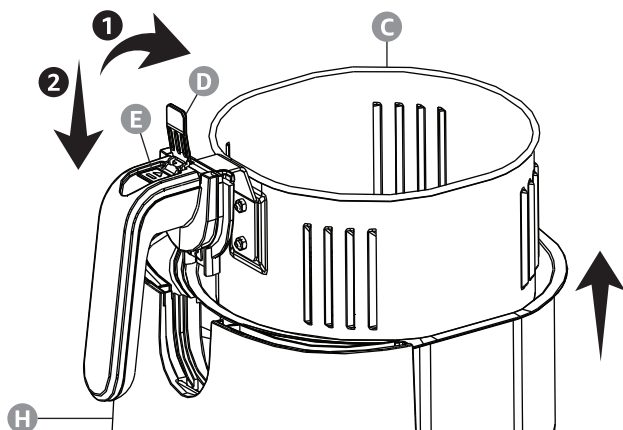
UWAGA Aby zmienić czas w trakcie przygotowywania potrawy, naciśnij przycisk **▶II** (N), aby wstrzymać proces. Naciśnij ponownie przycisk **▶II** (N), aby go wznowić.

6.6 Rozpoczęcie przygotowywania potrawy

⚠ OSTROŻNIE Ryzyko oparzeń!

Produkt jest gorący podczas przygotowywania potrawy i po jego zakończeniu. Nie dotykaj gołymi rękami wlotu powietrza (A), wylotu powietrza (F), miski (H) ani kosza (C).

- ▶ Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk **▶II** (N), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.
- ▶ W połowie czasu przygotowywania potrawy naciśnij przycisk **▶II** (N), aby wstrzymać proces.
- ▶ Przytrzymaj uchwyt i wyciągnij miskę (H).
- ▶ Umieść miskę (H) na żaroodpornej powierzchni.



- ▶ Odwróć pokrywę ochronną (D) dołem do góry.
- ▶ Przytrzymaj przycisk zwalniający (E), aby wyjąć kosz (C) z miski (H).
- ▶ Potrząśnij koszem (C), aby wymieszać jedzenie w środku – to pomoże ogrzewać je równomiernie.
- ▶ Włóż kosz (C) z powrotem do miski (H). Podczas wkładania kosz zatrząskuje się we właściwym położeniu.
- ▶ Włóż miskę (H) z powrotem do urządzenia. Podczas wkładania miska (H) zatrząskuje się we właściwym położeniu.
- ▶ Naciśnij przycisk ►II (N), aby wznowić proces przygotowywania potrawy.
- ▶ Proces przygotowywania potrawy kończy się, gdy zegar wyda dźwięk oznaczający koniec czasu.
- ▶ Wyjmij miskę (H) i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Odczekaj 30 sekund, aż ostygnie.
- ▶ Wyjmij kosz (C). Aby podać jedzenie, zsuń potrawę na talerz lub wyjmij ją przy pomocy szczypiec kuchennych.

UWAGA Podgrzewanie jedzenia jest zatrzymywane automatycznie, gdy miska (H) zostanie wyjęta z produktu. Podgrzewanie zostaje wznowione, gdy miska (H) zostanie ponownie włożona do produktu.

UWAGA Sprawdź, czy potrawa jest gotowa, odkrawając duży kawałek i sprawdzając, czy jest gotowy do spożycia lub użyj termometru do żywności, aby zmierzyć temperaturę wewnątrz potrawy. Zalecamy stosowanie się do poniższych minimalnych wartości temperatur wewnątrz potraw.

Potrawa	Minimalna temperatura wewnątrz potrawy
Wołowina, wieprzowina, cielęcina i jagnięcina	65°C (należy odczekać co najmniej 3 minuty)
Mięso mielone	75°C
Drób	75°C
Ryby i skorupiaki	65°C

6.7 Tabela potraw

UWAGA W celu uzyskania najlepszego efektu należy niektóre potrawy podgotować w niskiej temperaturze przed procesem smażenia beztłuszczowego.

Potrawa	Temperatura	Czas	Czynność
Mieszanka warzyw (pieczonych)	200°C	15–20 min	potrząsanie
Brokuły (pieczone)	200°C	15–20 min	potrząsanie
Krążki cebuli (mrożone)	200°C	12–18 min	potrząsanie
Paluszki serowe (mrożone)	180°C	8–12 min	-

Smażone plastry słodkich ziemniaków (świeże, ręcznie krojone, grubość od 0,2 do 0,3 cm)

Podgotowanie (krok 1)	160°C	15 min	potrząsanie
Smażenie beztłuszczowe (krok 2)	180°C	10–15 min	potrząsanie

Frytki (świeże, ręcznie krojone, grubość od 0,2 do 0,6 cm)

Podgotowanie (krok 1)	160°C	15 min	potrząsanie
Smażenie beztłuszczowe (krok 2)	180°C	10–15 min	potrząsanie
Frytki, cienkie (mrożone, 3 kubki)	200°C	12–16 min	potrząsanie
Frytki, grube (mrożone, 3 kubki)	200°C	17–21 min	potrząsanie
Pieczeń, 450 g	180°C	35–40 min	-

Hamburgery, 110 g (maks. 4)	180°C	10–14 min	-
Hot dogi/kiełbaski	180°C	10–15 min	odwracanie

Skrzydółka z kurczaka (świeże, rozmrożone)

Podgotowanie (krok 1)	160°C	15 min	potrząsanie
Smażenie beztłuszczowe (krok 2)	180°C	10 min	potrząsanie

Polędwiczki/paluszki z kurczaka

Podgotowanie (krok 1)	180°C	13 min	odwracanie
Smażenie beztłuszczowe (krok 2)	200°C	5 min	potrząsanie
Kawałki kurczaka	180°C	20–30 min	odwracanie
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	180°C	10–15 min	potrząsanie
Paluszki z suma (rozmrożone, ubite)	200°C	10–15 min	odwracanie

Potrawa	Temperatura	Czas	Czynność
Paluszki rybne (mrożone)	200°C	10–15 min	odwracanie
Racuchy z jabłkami	200°C	10 min	-
Pączki	180°C	8 min	odwracanie
Smażone ciastka	180°C	8 min	odwracanie

6.8 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Aby uzyskać chrupiącą skórkę, wysusz jedzenie, a następnie lekko spryskaj olejem, aby przyspieszyć przypiekanie.
- Aby oszacować czas przygotowywania potrawy, której nie wymieniono w tabeli potraw, ustaw temperaturę o 6°C niższą, a zegar na czas krótszy o 30–50% niż podano w przepisie.
- Podczas smażenia potraw z dużą zawartością tłuszczu (np. skrzydełka z kurczaka, kiełbaski) usuwaj nadmiar oleju z miski (H) między kolejnymi partiami potrawy, aby uniknąć przypalenia oleju.

7. Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Aby zapobiec porażeniu prądem, przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.

⚠ OSTRZEŻENIE Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Podczas czyszczenia nie zanurzaj elektrycznych części produktu w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymaj produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTROŻNIE Ryzyko oparzeń!

Produkt jest nadal gorący po zakończeniu przygotowywania potrawy. Przed czyszczeniem odczekaj 30 minut, aż produkt ostygnie.

7.1 Czyszczenie obudowy

- W celu wyczyszczenia produktu przetrzyj go miękką, lekko wilgotną ściereczką.
- Wysusz produkt po czyszczeniu.
- Do czyszczenia produktu nigdy nie używaj żrących detergentów, druczanych szczotek, ściernych zmywaków, metalowych ani ostrych narzędzi.

7.2 Czyszczenie miski (H) i kosza (C)

- Wyjmij miskę (H) i kosz (C) z obudowy.
- Wylej z miski (H) resztę oleju.
- Włóż miskę (H) i kosz (C) do zmywarki lub umyj je miękką ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wysusz produkt po czyszczeniu.

- Do czyszczenia produktu nigdy nie używaj żrących detergentów, druczanych szczotek, ściernych zmywaków, metalowych ani ostrych narzędzi.

7.3 Przechowywanie

Przechowuj produkt w oryginalnym opakowaniu w suchym miejscu. Chroń go przed dziećmi i zwierzętami.

7.4 Konserwacja

Wszelkie czynności serwisowe inne niż wymienione w niniejszej instrukcji powinny być wykonywane przez profesjonalne centrum serwisowe.

8. Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Produkt się nie włącza.	Sprawdź, czy wtyczka jest podłączona do gniazdka. Sprawdź, czy gniazdko jest sprawne.

9. Utylizacja (dotyczy tylko Europy)



Ustawy o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (WEEE) mają na celu zminimalizowanie wpływu towarów elektrycznych i elektronicznych na środowisko i zdrowie ludzkie poprzez zwiększenie skali ponownego wykorzystania i recyklingu oraz zmniejszenie ilości sprzętu WEEE trafiającego na składowiska. Symbol umieszczony na tym produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji produkt ten należy utylizować oddzielnie od zwykłych odpadów domowych. Pamiętaj, że Twoim obowiązkiem jest utylizacja sprzętu elektronicznego w zakładach zajmujących się recyklingiem w celu ochrony zasobów naturalnych. Każdy kraj powinien posiadać własne centra zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Aby uzyskać informacje na temat punktu recyklingu, skontaktuj się z odpowiednim organem ds. gospodarki zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym, lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się usuwaniem odpadów z gospodarstw domowych.

10. Specyfikacja

Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	1300 W
Klasa ochrony:	Klasa I

11. Opinie i pomoc

Chcielibyśmy poznać Twoją opinię. Zachęcamy do pozostawienia oceny i recenzji. Można to zrobić w sekcji zamówień. Jeśli potrzebujesz pomocy dotyczącej produktu, zaloguj się na konto, a następnie przejdź na stronę „Dział Obsługi Klienta” lub „Skontaktuj się z nami”.

Innehållsförteckning

1. VIKTIGA SKYDDSGÅTGÄRDER	72
2. Förklaring av symboler	73
3. Produktbeskrivning	73
4. Avsedd användning	74
5. Före första användning	74
6. Användning	74
6.1 Ansluta till en strömkälla	74
6.2 Slå på/av	74
6.3 Förberedelser för fritering	74
6.4 Justering av temperaturen	75
6.5 Justera tiden	75
6.6 Påbörja tillagningen	75
6.7 Matlagningstabell	77
6.8 Matlagningstips	78
7. Rengöring och underhåll	78
7.1 Rengöring av produkten	78
7.2 Rengöring av pannan (H) och korgen (C)	78
7.3 Förvaring	79
7.4 Underhåll	79
8. Felsökning	79
9. Avfallshantering (endast för Europa)	79
10. Specifikationer	79
11. Återkoppling och hjälp	79

1. VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER



Läs dessa anvisningar noggrant och spara dem för framtida bruk. Anvisningarna måste inkluderas om produkten överlämnas till en tredje part.

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar eller personskador, vilket omfattar följande:

⚠ VARNING Möjlig skada på grund av felaktig användning.

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar!

Tillaga endast i avtagbar korg.

⚠ VARNING Risk för brännskador!

Vid användning släpps varm luft ut genom luftutloppet på baksidan av produkten. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från luftutloppet. Täck aldrig över luftutloppet.



⚠ VARNING Risk för brännskador! Varm yta!

Den här symbolen betyder att det markerade objektet kan vara varmt och inte bör vidröras utan försiktighet. Apparats ytor kan bli heta under användning.

- Apparaten kan användas av barn som är åtta år och äldre samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap. Det här gäller endast om de använder apparaten under överinsyn eller har fått anvisningar om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är kopplade till användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än åtta år och i sällskap av en vuxen.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
- Lämna minst 10 cm fritt utrymme i alla riktningar runt produkten för att säkerställa tillräcklig ventilation.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombudet eller motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.

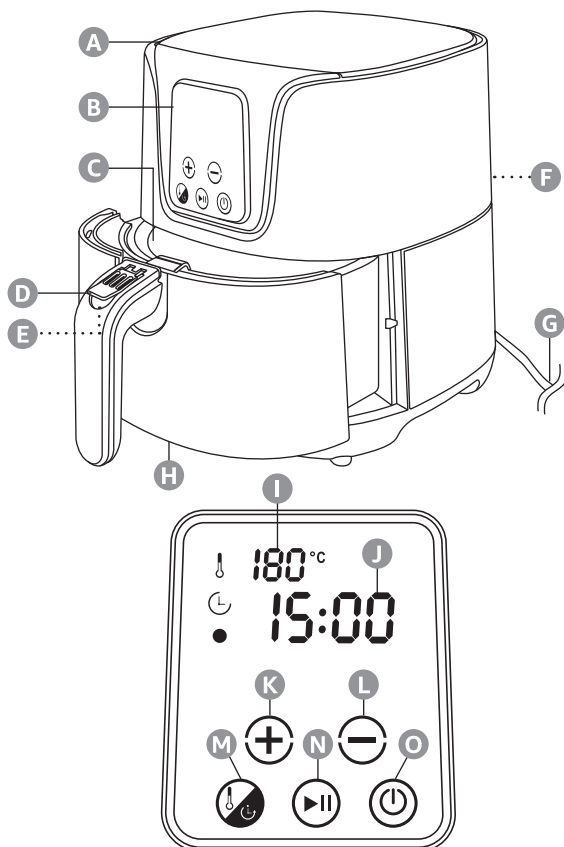
- Placera inte korgen eller pannan direkt på bordet efter fritering för att undvika brännmärken på bordsytan.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
 - på bondgårdar
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer
 - i bed and breakfast-miljöer.

2. Förklaring av symboler



Den här symbolen anger att de material som tillhandahålls är livsmedelsgodkända och överensstämmer med EU-förordning (EG) nr 1935/2004.

3. Produktbeskrivning



- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| A Luftinlopp | I Temperaturdisplay |
| B Kontrollpanel | J Tidsdisplay |
| C Korg | K + Öka tid/temperatur |
| D Skyddslock | L — Minska tid/temperatur |
| E Frigöringsknapp | M Knappinställningar |
| F Luftutlopp | N ►II Start/pausknapp |
| G Nätsladd med kontakt | O ⏻ Stoppknapp |
| H Panna | |

4. Avsedd användning

- Produkten är avsedd för beredning av livsmedel som kräver hög tillagningstemperatur och annars skulle kräva fritering. Produkten är endast avsedd för beredning av livsmedel.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Produkten är endast avsedd att användas i torra utrymmen inomhus.
- Inget ansvar accepteras för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller bristande överensstämmelse med dessa anvisningar.

5. Före första användning

- Kontrollera produkten med avseende på transportskador.
- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Rengör produkten före första användning.

⚠ FARA Risk för kvävning!

Håll allt förpackningsmaterial borta från barn. Materialen utgör en potentiell fara, t.ex. kvävningsrisk.

6. Användning

6.1 Ansluta till en strömkälla

- Dra ut nätsladden i full längd från sladdförvaringsröret på baksidan av produkten.
- Anslut kontakten till ett lämpligt eluttag. En röd lampa tänds på kontrollpanelen (B).
- Efter användning drar du ur och förvarar nätsladden i sladdförvaringsröret.

6.2 Slå på/av

- Tryck på knappen ⏻ (O) en gång för att slå på produkten. Kontrollpanelen (B) tänds.
- Tryck en gång på knappen ⏻ (O) för att stänga av produkten. Kontrollpanelen (B) stängs av.

6.3 Förberedelser för fritering

- Håll i handtaget och dra ut pannan (H).

- Fyll korgen (C) med valfri mat.
- Lägg tillbaka pannan (H) i produkten. Pannan (H) klickar på plats.

6.4 Justering av temperaturen

- Tryck på inställningsknappen (M) tills temperaturdisplayen (I) blinkar.
- Justera tillagningstemperaturen genom att trycka på antingen knappen **+** (K) för att öka eller knappen **—** (L) för att minska (80–200 °C).

ANMÄRKNING Använd tillagningsdiagrammet för att uppskatta tillagningstiden.

ANMÄRKNING För att ändra tillagningstemperaturen halvvägs genom tillagningen trycker du på knappen **▶II** (N) för att pausa. Tryck på knappen **▶II** (N) igen för att återuppta tillagningen.

6.5 Justera tiden

- Tryck på inställningsknappen (M) tills tidsdisplayen (J) blinkar.
- Justera tillagningstiden genom att trycka på antingen knappen **+** (K) för att öka eller knappen **—** (L) för att minska (1 minut–60 minuter).

ANMÄRKNING Använd tillagningsdiagrammet för att uppskatta tillagningstiden.

ANMÄRKNING Förvärm produkten i fem minuter om pannan (H) är kall.

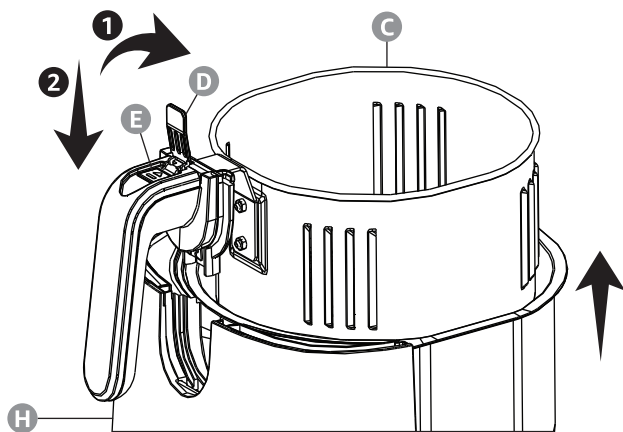
ANMÄRKNING För att ändra tillagningstiden halvvägs genom tillagningen trycker du på knappen **▶II** (N) för att pausa. Tryck på knappen **▶II** (N) igen för att återuppta tillagningen.

6.6 Påbörja tillagningen

⚠ VARNING Risk för brännskador!

Produkten är varm under och efter tillagningen. Rör inte luftinloppet (A), luftutloppet (F), pannan (H) eller korgen (C) med bara händer.

- När du har ställt in tid och temperatur trycker du på knappen **▶II** (N) för att påbörja tillagningen.
- Halvvägs genom tillagningstiden trycker du på knappen **▶II** (N) för att pausa tillagningen.
- Håll i handtaget och dra ut pannan (H).
- Placera pannan (H) på en värmebeständig yta.



- ▶ Vänd skyddslocket (D) uppåt.
- ▶ Håll in frigöringsknappen (E) för att lyfta upp korgen (C) från pannan (H).
- ▶ Skaka korgen (C) så att maten blandas för jämn tillagning.
- ▶ Sätt tillbaka korgen (C) i pannan (H). Korgen klickar på plats.
- ▶ Lägg tillbaka pannan (H) i produkten. Pannan (H) klickar på plats.
- ▶ Tryck på knappen ►II (N) för att återuppta tillagningen.
- ▶ Tillagningsprocessen slutar när tillagningstimmern ljuder.
- ▶ Ta ut pannan (H) och placera den på en värmebeständig yta. Låt den svalna i 30 sekunder.
- ▶ Ta ut korgen (C). När du ska servera häller du över den tillagade maten på en tallrik eller använder du en kökstång och lyfter upp den tillagade maten.

ANMÄRKNING Produktens uppvärmningsfunktion stannar automatiskt om pannan (H) tas ut från produkten. Uppvärmningen återupptas när pannan (H) sätts tillbaka i produkten.

ANMÄRKNING Kontrollera att maten är färdig genom att antingen skära i den eller använda en mattermometer och kontrollera innertemperaturen. Vi rekommenderar följande lägsta innertemperaturer:

Mat	Lägsta innertemperatur
Nötkött, fläsk, kalvkött och lamm	65 °C (låt vila i minst 3 minuter)
Köttfärs	75 °C
Fjäderfä	75 °C
Fisk och skaldjur	65 °C

6.7 Matlagningstabell

ANMÄRKNING För bästa resultat kräver vissa livsmedel tillagning på låg temperatur (delvis tillagade i förväg) innan du friterar.

Mat	Temperatur	Tid	Åtgärd
Blandade grönsaker (rostade)	200 °C	15–20 minuter	skaka
Broccoli (rostad)	200 °C	15–20 minuter	skaka
Lökringar (frysta)	200 °C	12–18 minuter	skaka
Oststavar (frysta)	180 °C	8–12 minuter	–
Friterade sötpotatispommes (färska, handskurna, 0,2 till 0,3 cm tjocka)			
Tillaga i förväg (steg 1)	160 °C	15 minuter	skaka
Air fry (steg 2)	180 °C	10–15 minuter	skaka
Pommes frites (färska, handskurna, 0,2 till 0,6 cm, tjocka)			
Tillaga i förväg (steg 1)	160 °C	15 minuter	skaka
Air fry (steg 2)	180 °C	10–15 minuter	skaka
Pommes frites, tunna (frysta, 3 cups)	200 °C	12–16 minuter	skaka
Pommes frites, tjocka (frysta, 3 cups)	200 °C	17–21 minuter	skaka
Köttfärslimpa, 450 g	180 °C	35–40 minuter	–
Hamburgare, 110 g (upp till 4)	180 °C	10–14 minuter	–
Varmkorv/annan korv	180 °C	10–15 minuter	vänd
Kycklingvingar (färska, tinade)			
Tillaga i förväg (steg 1)	160 °C	15 minuter	skaka
Air fry (steg 2)	180 °C	10 minuter	skaka
Kycklinginnerfilé/chicken fingers			
Tillaga i förväg (steg 1)	180 °C	13 minuter	vänd
Air fry (steg 2)	200 °C	5 minuter	skaka
Kycklingbitar	180 °C	20–30 minuter	vänd
Chicken nuggets (frysta)	180 °C	10–15 minuter	skaka

Mat	Temperatur	Tid	Åtgärd
Fiskpinnar av havskatt (tinade, panerade)	200 °C	10–15 minuter	vänd
Fiskpinnar (frysta)	200 °C	10–15 minuter	vänd
Äppelpaj	200 °C	10 minuter	–
Munkar	180 °C	8 minuter	vänd
Friterade kakor	180 °C	8 minuter	vänd

6.8 Matlagningstips

- För en krispig yta klappar du maten torr och blandar eller sprayar sedan med olja för att få en brunare yta.
- För att uppskatta tillagningstiden för livsmedel som inte nämns i tillagningsdiagrammet ställer du in temperaturen 6 °C lägre och timern med 30–50 % kortare tillagningstid än vad som anges i receptet.
- När du friterar mat med hög fetthalt (t.ex. kycklingvingar, korv) håller du bort överflödiga oljor i pannan (H) mellan omgångarna för att undvika att oljan ryker.

7. Rengöring och underhåll

VARNING Risk för elektriska stötar!

Koppla ur produkten före rengöring för att förhindra elektriska stötar.

VARNING Risk för elektriska stötar!

Sänk inte ned produktens elektriska delar i vatten eller i andra vätskor under rengöringen. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

VARNING Risk för brännskador!

Produkten är fortfarande varm efter tillagningen. Låt produkten svalna i 30 minuter före rengöring.

7.1 Rengöring av produkten

- Torka av med en mjuk, lätt fuktad trasa för att rengöra produkten.
- Torka den efter rengöring.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel, stålborstar, rengöringssvampar med slipmedel, metall eller vassa redskap för att rengöra produkten.

7.2 Rengöring av pannan (H) och korgen (C)

- Ta bort pannan (H) och korgen (C) från produkten.
- Häll av ackumulerade oljor från pannan (H).
- Placera pannan (H) och korgen (C) i diskmaskinen eller tvätta dem med mildt diskmedel med en mjuk trasa.

- Torka den efter rengöring.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel, stålborstar, rengöringssvampar med slipmedel, metall eller vassa redskap för att rengöra produkten.

7.3 Förvaring

Förvara produkten i originalförpackningen i ett torrt utrymme. Förvara den utom räckhåll för barn och husdjur.

7.4 Underhåll

All annan service än den som nämns i den här bruksanvisningen ska utföras på en reparationsverkstad.

8. Felsökning

Problem	Lösning
Det går inte att sätta på produkten.	Kontrollera att kontakten är ansluten till uttaget. Kontrollera att eluttaget fungerar.

9. Avfallshantering (endast för Europa)



WEEE-direktivet (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)) syftar till att minimera elektriska och elektroniska produkters påverkan på miljön och människors hälsa genom att öka återanvändning och återvinning samt minska mängden elektriska och elektroniska produkter som deponeras. Symbolen på den här produkten och dess förpackning innebär att produkten måste kasseras separat från vanligt hushållsavfall när den blivit obrukbar. Kom ihåg att det är ditt ansvar att kassera elektronisk utrustning på en återvinningscentral för att bevara naturens resurser. Varje land har samlingscentraler för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta kommunen om du vill ha information om närmaste återvinningscentral.

10. Specifikationer

Märkspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Ingångseffekt:	1 300 W
Skyddsklass:	Klass I

11. Återkoppling och hjälp

Vi vill gärna höra dina åsikter. Lämna gärna betyg och omdömen när du handlar från oss. Om du behöver hjälp med en produkt du har köpt loggar du in på ditt konto och går till sidan Kundtjänst.



amazon.com/pbhelp



FOR UK ONLY	UNIQUEMENT POUR LA FRANCE		SOLO PER ITALIA	SÓLO ESPAÑA
			CARTA PAP 22 RACCOLTA CARTA Verifica le disposizioni del tuo Comune	



Amazon EU Sarl, UK Branch, 1 Principal Place, Worship ST, London EC2A 2FA, United Kingdom (reg: BR017427) • Amazon EU S.à r.l., 38 Avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg (reg: 134248)

Amazon Commercial Services Pty Ltd, L 37 2-26 Park ST, Sydney NSW 2000 Australia • Amazon Commerical Services (South Africa), Wembley Square 2 - 134 Solan Street, Gardens, Cape Town, Western Cape, 8001