

HÆGER



Digital Air Fryer / Fritadeira sem óleo digital / Freidora sin aceite digital / Friteuse sans huile numérique / Ψηφιακή Φριτέζα Αέρα / Digitale Heißluftfritteuse / Digital luftfryser

Super Cook 10L * AF-D10.010B



Download
Multi-language file

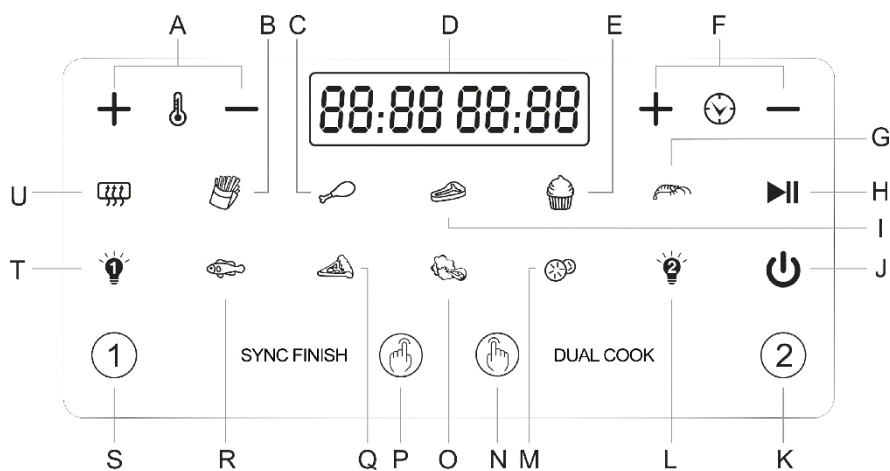
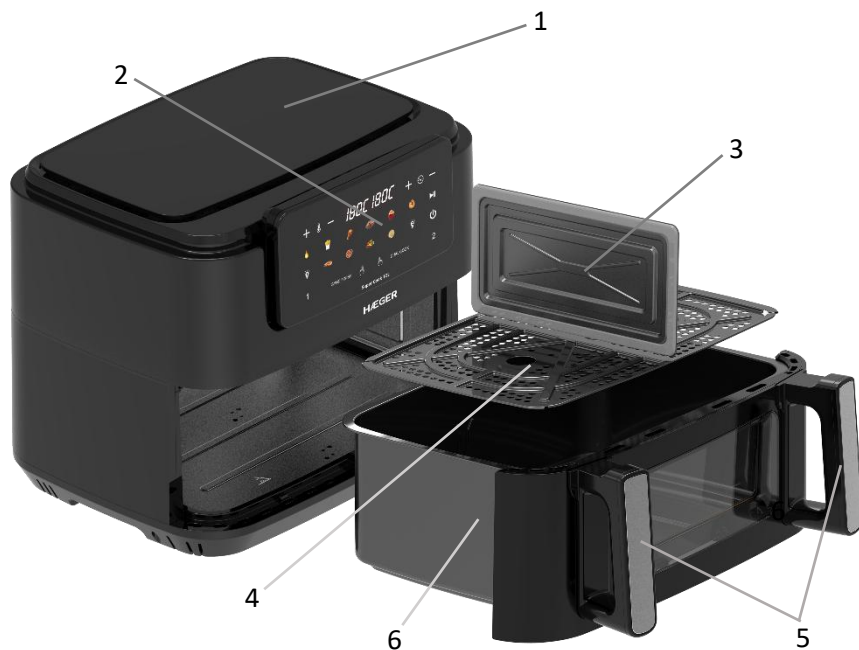
User instructions

Instruções de uso / Instrucciones de uso

Mode d'emploi / Οδηγίες χρήστη

Bedienungsanleitung / Brugsanvisning

CE RoHS



English

Dear customer

Thank you for having chosen a HÆGER product.

The HÆGER products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

We assume that the user is familiar with the common procedures of handling household appliances.

Before using the appliance for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Intended use

This appliance serves to process food by heat. Do not use it for any other purpose than for which it was designed. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes. Any other use of this device is contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

This appliance is designed for household use only. It is not intended for use in locations such as:

- staff kitchens in stores, offices and other workplaces; agricultural farms; hotel or motel rooms and other living areas; bed and breakfast establishments.

The manufacturer/distributor does not accept any liability for damage caused because of the use of this device contrary to its intended use.

Important Safety Instructions

Please keep this instruction manual in a safe place, along with the warranty card, purchase receipt and carton for future reference. The safety precautions enclosed here in reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to.

- The input voltage of this product is 220-240V, 50-60Hz. Before turning on, ensure the electrical voltage and frequency of the circuit corresponds to those indicated on the appliance.
- The fryer should be placed on a flat surface when operating to avoid overturning.
- Do not place the appliance on window sills, sink drainboards, unstable surfaces, on electric or gas stoves, or in their vicinity. Only place the appliance on a stable, even, dry surface.

- Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and or injury to persons.
- The manufacturer/distributor is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
- **Attention:** This appliance is not designed to be controlled using a programmed device, external timer switch or remote control.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer/distributor may cause fire, electrical shock or injury. Only use the appliance with the original accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, etc.
- To ensure sufficient air circulation during operation, there must be a clearance of at least 15 cm on all sides of the appliance. Do not place any items on to the appliance and do not cover the ventilation openings.
- Avoid contact with hot steam, which is released from the ventilation openings while the appliance is running.
- Do not overfill the removable basket with a large amount of food. Make sure that the food placed in the removable basket does not come into contact with the heating element.
- Do not place your hands into the internal area of the appliance while it is running.
- Do not fill the removable pan with oil. Filling the pan with oil could result in a dangerous situation arising. This healthy frying method is based on the principle of circulating hot air that does not require the use of oil. A small amount of oil can be added purely for the purpose of flavouring the food.
- Do not use the appliance to fry foods with a high fat content.
- Do not insert any objects into the fryer nor kink or damage the power cord.
- Power plug must be removed from power socket before cleaning, servicing, maintenance or moving the fryer. When it is not in use, unplug it.
- The unit has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the fryer.
- Do not use chemical, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the unit, as these will scratch the stainless steel and die-cast metal surface.

- **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.**



Surface are liable to get hot during use.

- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the hot surface. Otherwise, this could cause burns. Use the handle to remove and carry the hot pan and basket. Only place the hot pan and basket on heat resistant surfaces. When removing the pan out of the appliance, be especially careful not to scald yourself by the steam that is released from the food. The residual heat of the appliance means that it remains hot for a certain time after it is turned off.
- In the event that the food inside the appliance catches on fire, immediately turn it off and disconnect it from the power socket. Wait until the smoke coming out of the ventilation openings disappears before sliding out the pan.
- A fire may occur if the appliance is covered by or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not pour icy cold water into the hot pan.
- Always turn off the appliance and disconnect it from the power socket when leaving it without supervision or when not using it and before moving or cleaning it. Allow the appliance to cool down before moving or cleaning it.
- To protect against electrical shock, do not submerge the appliance in water or in any other liquid.
- Do not place heavy items on the power cord. Make sure that the power cord does not hang over the edge of a table or that it is not touching a hot surface.

- Disconnect the appliance from the power socket by gently pulling the plug of the power cord, and not the power cord itself. Otherwise, this could damage the power cord or the socket.
- In the event that the power cord is damaged, it must be replaced with an original power cord that is available at an authorised service centre. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. All repairs must be performed at an authorised service centre. By tampering with the appliance, you risk voiding your legal rights arising from unsatisfactory performance or quality warranty.

Caution!

- Always place the appliance on a horizontal, flat, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the basket is removed during cooking.
- Do not cover the air inlet/outlet when appliance is in use.

Short cord instructions

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

Description of the appliance

1. Main unit
2. Touch control panel
3. Basket separator
4. Non-stick tray
5. Basket handles
6. Basket

Description of the control panel and display

NOTE: The buttons on the appliance are touch keys. Gently tap the buttons with a finger to execute the function. Whenever a key is pressed, it will be confirmed by a beep sound.

Touch screen buttons				
Symbol		Function	Default time (min)	Default Temperature (°C)
A		Temperature	The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C	
B		French Fries	18	200
C		Drumsticks	20	200
D		Display	Digital screen - temperature and timer indication	
E		Cake	25	160
F		Timer	The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min	
G		Shrimp	8	180
H		Start-Pause	To start or pause the function	
I		Steak	12	180
J		On-Off	To switch the appliance on or off	
K		Zone 2	Cooking zone 2	
L		Lamp 2	To light up cooking zone 2	
M		Dehydrate	360	60

N	 DUAL COOK	Dual cook	Cooking with same functions in both zones	
O		Vegetable	10	160
P	SYNC FINISH 	Sync finish	Cooking in two different zones with different functions	
Q		Pizza	20	180
R		Fish	10	180
S		Zone 1	Cooking zone 1	
T		Lamp 1	To light up cooking zone 1	
U		Pre Heat	3	180

Know your air fryer

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new air fryer. This air fryer uses high-speed hot air circulation to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This air fryer features:

- A touch-sensitive control panel with 10 preset menus.
- A digital control of the cooking time and temperature.
- A temperature control range of 50°C - 200°C.
- A timer ranges from 1 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches "0", the unit will turn itself off.

Other great advantages provided by your Air Fryer include:

- Fast cooking, with little to no preheating required.
- Quick and easy clean-up: the non-stick coated parts are conveniently sized to fit in the dishwasher.
- Hassle-free frying - no splatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility - with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required-very easy and safe to use!

Before the first use

- Unpack the appliance and its accessories. Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.

- Position your air fryer on a flat, stable and heat-resistant surface. **Make sure that it is also positioned at least 15 cm (6 inches) away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let your air fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing and remove the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your product.

Caution: When moving your air fryer, make sure that you hold it securely and support the base — do not rely on the frying basket handle when moving your air fryer!

Operating the appliance

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that your air fryer is also positioned **at least 15cm (6 inches)** away from any surrounding objects.
- Insert the plug into a wall socket. The unit will sound a beep and light up entire control panel for few seconds and goes to stand-by mode with only Power button lighted up.

Using the appliance

Your air fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the **Using the Presets section** for basic cooking times.

1. Press the power icon  to turn the air fryer on. All icons will light up.
2. You can now select which basket zone you wish to use: use the left-hand zone ①, the right-hand zone ②, or both.
3. Take the basket out of the fryer carefully.
4. Place your ingredients in the frying basket. Do not overfill the basket as this could affect the quality of your cooking results.
5. Slide the basket back into your air fryer.

CAUTION! Insert the filled frying basket(s) back into the air fryer. If you do not insert the basket in properly, it will not be possible to start the fryer. Do not touch the frying basket, or the inside of your air fryer during and immediately after use, as they will be extremely hot. Only hold the frying basket by its handle. Remember to always use oven mitts, the unit will be HOT!

6. Select one of the 10 preset programs and adjust the temperature and time with the corresponding buttons if necessary. The temperature and time will be displayed alternately. Every function has its own default time and temperature (as shown in the table). Note: Each zone settings can be chosen individually.

7. Press the start/pause button  to start the cooking. The  icon will start to flicker and after a beep the air fryer will start to work. The display will alternately show the menu temperature and time.
8. When the air fryer is in operation, you can press  or remove the frying basket to pause the operation. When the frying basket is pushed back to the device, the operation will continue for the remaining time and at the selected temperature.
9. When the preparation time has elapsed, the heating element stops working. The end of this process will be indicated by a buzzer warning. The fan will continue to operate for about 60 seconds, blowing away hot air for safety reasons.
10. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat resistant surface.
11. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: Don't turn the frying basket over. The oil that accumulates at the bottom of the basket drips onto the ingredients.

Note: To remove large or fragile ingredients, remove the ingredients from the basket with pliers.

Viewing Lights and Windows ,

This unit is equipped with viewing lights to easily monitor the cooking progress of the tray contents through the viewing windows built into the front of both Frying Trays.

1. Push either one of the viewing light buttons on the far left and right of the display panel labeled 1 & 2 to illuminate the cooking tray.
2. The light can be turned off by pushing the button again, otherwise will automatically go out after 3 minutes.

Adjusting the temperature and time

The temperature and time value can be adjusted at any time before starting the frying process or during the frying process, irrespective of the selected program.

- The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;
- The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min. At 01 min, if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

Sync Finish

If you are intending to use both sides (both trays) to cook with different cooking times (usually if cooking different food types in each side). Sync Finish will automatically delay the start of the shortest cycle so that both sides finish at the same time.

To use Sync Finish, press the “Sync Finish” button  first just after switching the unit on, it will flash to show it is active, then proceed to set the side 1 and side 2 in the same way as described in the section “Using the appliance” above.

Dual Cook

As an option If you are intending to use both sides (both trays) to cook with identical time and temperature, (usually if cooking the same food type in both sides), simply push the “Dual Cook” button   instead of the side 1 or 2 buttons described in the section “Using the appliance” above. Now any pre-set cooking modes and any edits to time or temperature will be duplicated in both cooking sides (both trays) saving you time setting them individually.

Pre-Heat

The Pre-Heat button  is simply an extra cooking pre-set mode and can be used in the same way as any of the pre-set modes. The Pre-Heat pre-set mode sets the time to 3 minutes and the temperature to 180°C. As with the other pre-set modes this can also be edited and used as a Manual setup mode for time and temperature. To do this, select the cooking zone (left or right) by pressing button 1 or 2. Select the Pre-Heat button , you can now freely edit both cooking time and temperature. Both temperature and cooking time are alternated between constantly on each display to show the current settings.

Dehydrate

Dehydrating food is a preservation method used to extend the shelf-life of your food by removing its water content. It is also one of the oldest and most widespread food preservation techniques.

Dehydrate is one of the 10 preset cooking modes included on this air-fryer and can be selected and carried out by the method shown on the section “Using the Appliance”. It can also be set to run in both cooking zones at the same time if required. The user selectable range is 30-1440 min and 30-80°C for temperature.

Please note: As the temperature for dehydrating is much lower than normal cooking modes it is recommended not to run the dehydrate mode while cooking at high temperatures in the other compartment as cross overheat can affect the dehydrating action.

Automatic Switch-Off

This appliance is equipped with a timer, after it has counted down and ended it's 1 minute cooling off period, 10 "BEEPS" will sound after which it will switch off automatically. To switch off the appliance manually, press "Power" button  to shut down the unit.

Note: Pressing "Start/Pause"  only pauses the air frying process, the unit will NOT be switched off.

Food Tips

1. To cook evenly, do not overfill the pan, shake or turn over the ingredients halfway through cooking.
2. To make cakes, pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the frying basket.
3. To make food crispier, you can spray or brush a small amount of oil.
4. Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

Cleaning and Maintenance

- Prior to cleaning the appliance, disconnect it from the power socket and allow it to cool down. The appliance will cool down faster when the pot and the basket are removed.
- We recommend cleaning the appliance immediately after it cools down to prevent food scraps from drying on. These are harder to remove later. The device takes approximately 30 minutes to cool down to safely clean or touch it.
- Wash the basket using soft dishwashing sponges under running water with the addition of neutral dishwashing detergent. Then rinse these parts under clean water, dry thoroughly, and put them back in their place.
- If you are unsuccessful in removing baked on food scraps, which are stuck on the basket, then fill the basket with warm water with an addition of neutral dishwashing detergent. Allow the water and detergent solution to act for approximately 10 minutes in order to soak the food scraps. Then clean the basket in the usual manner.
- Make sure that baked on food scraps do not accumulate on the basket. Prior to further use, the drawer must be clean.
- Wipe the surface of the appliance using a soft cloth dampened in a solution of warm water and neutral kitchen detergent. After applying the kitchen detergent, wipe the appliance with a lightly damp cloth and then thoroughly wipe everything dry. Make sure that the power cord connection socket does not get wet.
- Do not submerge the appliance in water or in any other liquid.
- Do not use steel wool, abrasive cleaning products, solvents, etc. to clean any part of this appliance.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed socket.
	You have not set the timer.	Set the required cooking time.
The ingredients are not done.	There is too much food in the basket	Remove some food. Smaller batches fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Program the temperature to a higher setting.
	The preparation time is too short.	Set more time to allow the food to cook completely.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be stirred halfway through the preparation time.	Remove the pot from the main body and give it a gentle shake halfway through the preparation process.
Fried snacks are not crispy.	The snacks were meant for a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly coat the ingredients in some oil for a crispier result.
The pot does not fit into the appliance properly.	Too much food in the basket.	Remove some food. Smaller batches fry more evenly.
	The basket is not placed correctly.	Push the basket down into the pot until it clicks.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot and it produces white smoke. The pot may heat up more than usual. This does not affect the performance or the end result.
	There's grease from a previous use.	Make sure you clean the pot properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly.	You didn't rinse the chips properly before frying them.	Rinse the chips properly to remove all the starch from the outside.
Fresh chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Cut the potato smaller and add slightly more oil for a crispier result.

Technical Data

Product Model	AF-D10.010B
Rated Power	2200-2600W
Rated Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Capacity	2*5L
Timer range	1-60 minutes
Temperature range	50°C - 200°C

Conformity CE

This product has been tested and produced according to all relevant current CE guidelines, such as:



- Electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU,
- Low voltage Directive (LVD) Directive 2014/35/EU,
- RoHS with its amendments Directive EU 2015/863,

and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

The CE mark attests this product with all relevant directives.

Disposal – Environment policy

Packing



The packaging material is entirely recyclable and marked with the recycling symbol. Follow local regulations for scrapping. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, as they are potentially dangerous.

Disposal

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



This symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Warranty

Warranty Terms and Conditions

1. The product is guaranteed for the period stipulated by the legislation where it is placed on the market, starting from the date of purchase, against manufacturing defects and/or workmanship. The lack of conformity manifested in this period is presumed to exist at the date of purchase. After this period, it is for the customer to prove that the lack of conformity already existed at the time of delivery.
2. If, during the warranty period, the product is defective in normal use, the buyer should contact the selling establishment and send the appliance to the place indicated by the seller.
3. The warranty is only valid upon presentation of the invoice proving the purchase and the completed warranty certificate (indicating the date of purchase, the name of the dealer, the reference of the model, and it is also recommended to indicate the serial number and lot number).
4. The importer/seller reserves the right to refuse warranty assistance in the event that such information has been deleted or altered after the original purchase of the product.
5. The responsibility of the importer/seller includes in particular the costs of repairing and/or replacing the unit covered by the warranty with the reservation of the right to replace it with an equivalent product, in cases where it is not possible to repair it.
6. The warranty does not apply to problems that are not directly related to defects in material, design or workmanship.
7. This product is an appliance and is intended for home use only. The warranty will be void if the product is used for professional purposes.
8. The warranty does not cover damage caused by misuse, improper installation, spillage, external factors, or intentional damage.
9. The warranty does not cover damage resulting from falls, use of excessive force, blows, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by the normal use of plastic parts or keyboards, as well as the use of batteries other than those specified in this manual.
10. The warranty does not cover installation and programming by the dealer. In particular, no claim for installation and free programming by the reseller may be accepted.
11. The warranty does not cover deficiencies that insignificantly impair the operation of the appliance. Other costs, such as installation, transportation and travel of the technician are expressly excluded from the warranty.
12. The applicability of the warranty presupposes that the appliance is sent to the seller or place indicated by him, complete and in well-protected packaging (if possible, in its original packaging) and accompanied by its sheet or warranty card duly filled out and proof of purchase.
13. If after verification, it is found that there are no reasons for the claim, or that the product is not defective, the inherent costs will be imputed to the customer, and the dealer is authorized to charge those costs to the customer.
14. The warranty will be void when it shows signs that an unauthorized person has attempted to carry out repairs, modifications or replacement of parts on the appliance.
15. Repairs carried out after the end of the warranty period are subject to costs.
16. This warranty does not affect your legal rights that you may have as a consumer under applicable national law governing the purchase of products where the product is sold.

17. Warranty Period:

European Union countries - European Directives (EU) 2019/771 and (EU) 2019/770 apply on certain aspects of contracts for the purchase and sale of movable property and transposed into the national laws of their countries.

Other countries - national legislation on consumer rights in their country applies. In the case of no official legislation, the guarantee shall be applied at the discretion of the importer placing the product on the market or the seller establishment.

Português

Estimado Cliente

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGER.

Os produtos HÆGER foram concebidos a pensar no bem-estar do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Estamos certos da sua satisfação pela aquisição deste produto.

Partimos do princípio de que o utilizador possui conhecimentos gerais sobre o manuseamento com eletrodomésticos.

Antes da primeira utilização, leia cuidadosa e totalmente estas instruções de utilização e de segurança e familiarize-se com as funções do aparelho. Guarde estas instruções para referência futura e transmita-as a quem venha a adquirir o aparelho no futuro.

Uso previsto

Este aparelho serve para processar alimentos por calor. Não o use para nenhum outro propósito além do qual foi projetado. Só pode ser usado da maneira descrita nestas instruções de uso. O dispositivo não deve ser usado para fins comerciais. Qualquer outro uso deste dispositivo é contrário ao uso pretendido e pode resultar em danos aos materiais ou até mesmo ferimentos pessoais.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não se destina para uso em locais, tais como:

- cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros locais de trabalho; quintas agrícolas;
- quartos de hotel ou motel e outras áreas residenciais; estabelecimentos com cama e pequeno-almoço.

O fabricante / distribuidor não aceita qualquer responsabilidade por danos causados pelo uso deste dispositivo contrário ao uso pretendido.

Conselhos e advertências de segurança

Por favor mantenha este manual de instruções em lugar seguro, tal como a garantia preenchida e talão de venda para efeitos de garantia. As mediadas de segurança incluídas aqui reduzem risco de fogo, choque elétrico e acidentes pessoais quando corretamente ligado.

- A tensão de entrada deste produto é de 220-240V~, 50-60Hz. Antes de ligar a fritadeira, assegure-se de que a voltagem elétrica e a frequência são a correspondente à indicada no rótulo do aparelho.
- A fritadeira deve ser colocada numa superfície plana quando em utilização para que não vire.
- Não coloque o aparelho no parapeito da janela, corredor do lava-loiça, superfícies instáveis, em fogões a gás ou elétricos ou nas proximidades. Apenas coloque o aparelho numa superfície uniforme, seca e estável.
- A instalação inadequada pode resultar em risco de incêndio, choque elétrico e ou ferimentos às pessoas.

- O fabricante/distribuidor não se responsabiliza por qualquer eventual avaria causada por má utilização ou utilização indevida.
- **Atenção:** Este aparelho não foi concebido para ser controlado através de um dispositivo programado, interruptor de temporizador externo ou controle remoto.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante/ distribuidor pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos. Utilize este aparelho apenas com os acessórios originais que são fornecidos pelo fornecedor.
- Não utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis como cortinas, toalhas de cozinha, etc.
- Para garantir a circulação de ar durante o funcionamento, deve haver um espaço de pelo menos 15 cm em todos os lados do aparelho. Não coloque itens no aparelho nem cubra as aberturas de ventilação.
- Evite o contacto com vapor quente, que é libertado pelas aberturas de ventilação enquanto o aparelho está em funcionamento.
- Não sobrecarregue o cesto com uma grande quantidade de alimentos. Certifique-se de que os alimentos colocados não entram em contacto com o elemento de aquecimento.
- Não coloque as mãos na área interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não encha a cuba com óleo. Encher a cuba com óleo pode resultar numa situação perigosa. Este método de fritura saudável baseia-se no princípio de circulação de ar quente que não necessita da utilização de óleo. É possível adicionar uma pequena quantidade de óleo apenas com a finalidade de temperar o alimento.
- Não utilize o aparelho para fritar alimentos com elevado teor de gordura.
- A ficha elétrica deve ser retirada da tomada elétrica antes de ser efetuada a limpeza, manutenção ou na mudança de local da fritadeira. Quando a fritadeira não se encontra em uso, retire a ficha da tomada.
- Não coloque dentro da fritadeira qualquer tipo de objeto nem dobre ou danifique o cabo elétrico.
- A unidade não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente consertar, desmontar ou modificar a fritadeira.
- Não utilize químicos, esfregões de aço ou produtos abrasivos para limpar o exterior da fritadeira, pois isso danifica o metal exterior e risca a superfície metálica.
- **É necessária supervisão cuidadosa quando qualquer aparelho for usado por ou perto de crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.**

- **Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.**
- **A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.**



A superfície poderá aquecer durante a utilização.

- Quando o aparelho estiver em funcionamento, a temperatura das superfícies acessíveis pode ser superior. Não toque na superfície quente, caso contrário, pode sofrer queimaduras. Utilize a pega para remover e transportar o recipiente. Coloque a cuba apenas em superfícies resistentes ao calor. Ao retirar a cuba do aparelho, tenha um cuidado especial para não se queimar com o vapor que é libertado pelos alimentos. O calor residual do aparelho significa que permanece quente por um determinado período de tempo depois de ser desligado.
- Caso os alimentos no interior do aparelho peguem fogo, desligue-o imediatamente desconectando-o da tomada. Espere até que o fumo que sai das aberturas de ventilação desapareça antes de remover a cuba.
- Um incêndio pode ocorrer se o aparelho for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, paredes e similares, quando em operação. Não guarde nenhum item em cima do aparelho durante o funcionamento
- Não verta água gelada na cuba quente.
- Desligue sempre o aparelho e desconecte da tomada elétrica quando o deixa sem supervisão, quando não estiver a ser utilizado e antes de o mover ou limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de mover ou limpar.
- Para se proteger de choque elétrico, não submerja o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque itens pesados sobre o cabo de alimentação. Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado na extremidade de uma mesa e que não está em contacto com uma superfície quente.
- Desligue o aparelho da tomada elétrica puxando levemente a ficha do cabo de alimentação e não pelo próprio cabo. Caso contrário, isto pode danificar o cabo de alimentação ou a tomada.

- No caso de o cabo de alimentação estar danificado, deve ser substituído por um cabo de alimentação original que está disponível num centro de serviço autorizado. É proibido utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- Para evitar o perigo de ferimentos devido a choque elétrico, não repare o aparelho sozinho ou efetue quaisquer ajustes no mesmo. Contacte um centro de serviço autorizado para realizar todas as reparações ou ajustes. Se manipular o aparelho sem autorização, corre o risco de anular os seus direitos legais associados à garantia de desempenho ou qualidade insatisfatórios.

Cuidado!

- Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície horizontal, plana, resistente ao calor e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal.
- Desligue sempre o aparelho após a utilização.
- Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manuseá-lo ou limpá-lo.
- O aparelho está equipado com um micro interruptor de segurança no interior que interrompe o processo de cozedura automaticamente se o cesto for retirado durante a cozedura.
- Não cubra a entrada/saída de ar quando o aparelho estiver em uso.

Instruções de cabo curto

O aparelho é fornecido com o cabo de alimentação curto para reduzir os riscos resultantes de ficar emaranhado ou tropeçar em um cabo mais longo. Cabos de extensão podem ser usados se houver cuidado em seu uso.

- A classificação elétrica do cabo de extensão deve ser pelo menos a do aparelho. Se a classificação elétrica do cabo de extensão for muito baixa, ele pode sobreaquecer e queimar.
- O cabo estendido resultante deve ser disposto de forma que não fique pendurado sobre a bancada ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou tropeçar.

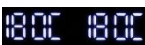
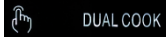
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

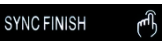
Descrição dos elementos

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Unidade principal | 2. Painel de controlo tátil |
| 3. Separador de cesto | 4. Tabuleiro antiaderente |
| 5. Pegas do cesto | 6. Cesto |

Descrição do painel de controle e visor

NOTE: Os botões do dispositivo são botões táteis. Toque nos botões com o dedo para executar a função. Sempre que uma tecla for pressionada, ela será confirmada por um sinal sonoro.

Botões sensíveis ao toque				
Símbolo		Função	Tempo definido (min)	Temperatura definida (°C)
A		Temperatura	O intervalo de controlo da temperatura é de 50-200°C, cada clique no botão +/- aumenta ou reduz a temperatura em 10°C	
B		Batata frita	18	200
C		Coxas de frango	20	200
D		Visor	Ecrã digital - indicação da temperatura e do tempo	
E		Pastelaria	25	160
F		Temporizador	O intervalo de regulação do tempo é de 1 a 60 minutos. Cada clique no botão +/- aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto	
G		Camarão	8	180
H		Iniciar-Pausar	Para iniciar ou interromper a função	
I		Bife	12	180
J		Ligar-Desligar	Para ligar ou desligar o aparelho	
K		Zona 2	Zona de cozedura 2	
L		Lâmpada 2	Para acender a zona de cozedura 2	
M		Desidratar	360	60
N		Cozedura Dupla	Cozinhar com as mesmas funções nas duas zonas	
O		Vegetais	10	160

P		Acabamento sincronizado	Cozinhar em duas zonas diferentes com funções diferentes e terminar ao mesmo tempo.	
Q		Pizza	20	180
R		Peixe	10	180
S		Zona 1	Zona de cozedura 1	
T		Lâmpada 1	Para acender a zona de cozedura 1	
U		Pré-Aquecimento	3	180

Conheça a sua fritadeira

Prepare os seus alimentos e lanches favoritos de maneira rápida, saudável e fácil com a sua nova fritadeira. Esta fritadeira usa circulação de ar quente de alta velocidade para cozinhar seus ingredientes de todos os lados, simultaneamente! Também permite preparar uma variedade de pratos saborosos sem a adição de óleos ou gorduras em excesso à maioria dos ingredientes. Esta fritadeira possui:

- Um painel de controle sensível ao toque com 10 menus predefinidos.
- Um controle digital do tempo de cozimento e temperatura.
- Uma faixa de controle de temperatura de 50°C - 200°C
- Um temporizador variável de 1 a 60 minutos, equipado com um recurso de desligamento automático. Quando o cronômetro atingir "0", a unidade desligará automaticamente.

Outras grandes vantagens oferecidas pela sua Fritadeira de Ar incluem:

- Cozimento rápido, com pouco ou nenhum pré-aquecimento necessário.
- Limpeza rápida e fácil: as peças revestidas com antiaderente são convenientemente dimensionadas para caber na máquina de lavar louça.
- Fritura sem problemas - sem respingos, sem sujeira e sem cheiro de óleo!
- Versatilidade - com suas capacidades de fritar, assar, grelhar e assar, esta unidade serve como uma ótima ferramenta de cozimento para uma cozinha ocupada.
- Sem necessidade de montagem - muito fácil e segura de usar!

Antes de usar pela primeira vez

- Retire o aparelho da embalagem e todos os seus acessórios. Lave os acessórios em água quente com sabão e depois enxague e seque. Limpe o interior da cavidade de fritadeira com um pano húmido ou esponja e seque com uma toalha de papel. Certifique-se de que a cavidade está seca antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Coloque a fritadeira em uma superfície plana, estável e resistente ao calor. **Certifique-se de que também está posicionada a pelo menos 15 cm (6 polegadas) de distância de qualquer objeto ao redor.**

- Recomenda-se ligar a fritadeira sem alimentos por cerca de 20 minutos. Isso ajudará a remover qualquer graxa que possa ter aderido durante a fabricação e removerá o cheiro de “novo” do aparelho.
- Ventile a cozinha durante este processo. Quando sua fritadeira aquece pela primeira vez, ela pode emitir um pouco de fumaça ou odor. Isso é normal para muitos aparelhos novos e não afetará a segurança do seu aparelho.

Cuidado: Ao mover sua fritadeira, certifique-se de segurá-la pela base - não confie na alça da cesta de alimentos ao mover!

Funcionamento do aparelho

Preparação do aparelho para o seu uso

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada. Certifique-se de que a superfície seja resistente ao calor e que sua fritadeira também esteja posicionada a pelo menos 15 cm (6 polegadas) de distância de qualquer objeto ao redor.
- Insira a ficha numa tomada de parede. O aparelho emite um sinal sonoro e ilumina todo o painel de controlo durante alguns segundos e passa para o modo de espera com apenas o botão de alimentação aceso.

Uso do aparelho

A sua fritadeira a ar pode ser usada para preparar uma grande variedade de alimentos. Consulte a tabela na seção “**Usando as predefinições**” para os tempos de cozimento básicos.

1. Prima o ícone de alimentação  para ligar a fritadeira de ar quente. Todos os ícones se acendem.
2. Pode agora selecionar a zona do cesto que pretende utilizar: utilizar a zona esquerda ①, a zona direita ②, ou ambas.
3. Retire o cesto da fritadeira com cuidado.
4. Coloque os seus ingredientes no cesto de fritar. Não encha demasiado o cesto, pois isso pode afetar a qualidade dos seus resultados de cozedura.
5. Deslize o cesto de volta para a fritadeira.

CUIDADO! Volte a introduzir a(s) gaveta(s) na fritadeira. Se não inserir corretamente a gaveta, não será possível ligar a fritadeira. Não toque na cesta de alimentos ou no interior da fritadeira durante e imediatamente após o uso, pois estarão extremamente quentes. Segure a gaveta apenas pela pega. Lembre-se de usar sempre luvas de forno, a unidade estará QUENTE!

6. Selecione um dos 10 programas predefinidos e, se necessário, ajuste a temperatura e o tempo com os botões correspondentes. A temperatura e o tempo são visualizados alternadamente. Cada função tem o seu próprio tempo e temperatura predefinidos (conforme indicado na tabela). **Nota:** As definições de cada zona podem ser selecionadas individualmente.

7. Prima o botão de início/pausa  para iniciar a cozedura. O ícone  começará a piscar e, após um sinal sonoro, a fritadeira começará a funcionar. O ecrã apresentará alternadamente a temperatura e a hora do menu.
 8. Quando a fritadeira estiver a funcionar, pode premir  ou retirar o cesto de fritar para interromper o funcionamento. Quando o cesto de fritar for colocado de novo no aparelho, o funcionamento continuará durante o tempo restante e à temperatura selecionada.
 9. Depois de decorrido o tempo de preparação, a resistência para de funcionar. O fim deste processo será indicado por um aviso sonoro. A ventoinha continuará a funcionar durante cerca de 60 segundos, expelindo o ar quente por razões de segurança.
 10. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
 11. Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
 12. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato. Quando o alimento estiver pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar outro alimento.
- Nota:** Não vire o cesto de fritar. O óleo que se acumula no fundo do cesto escorre para os ingredientes.
- Nota:** Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, retire-os do cesto com uma pinça.

Luzes e janelas de visualização

Esta unidade está equipada com luzes de visualização para monitorizar facilmente o progresso da cozedura do conteúdo do tabuleiro através das janelas de visualização incorporadas na parte da frente de ambos os tabuleiros de fritura.

1. Prima qualquer um dos botões das luzes de visualização situados na extremidade esquerda e direita do painel de visualização, identificados como 1 e 2, para iluminar o tabuleiro de cozedura.
2. A luz pode ser desligada premindo novamente o botão, caso contrário, apagar-se-á automaticamente após 3 minutos.

Ajustar a temperatura e o tempo

O valor da temperatura e do tempo pode ser ajustado em qualquer altura antes de iniciar o processo de fritura ou durante o processo de fritura, independentemente do programa selecionado.

- O intervalo de controlo da temperatura é de 50-200°C, cada clique no botão +/- aumenta ou diminui a temperatura em 10°C. A 200°C, se premir o botão "+", a temperatura regressa a 50°C, se premir o botão "-" a 50°C a temperatura regressa a 200°C. No processo de controlo da temperatura, o visor digital da temperatura pisca no ecrã (não pisca durante o funcionamento), depois de piscar 3 vezes, a temperatura está definida;
- O intervalo de tempo de regulação é de 1 a 60 minutos. Cada clique no botão +/- aumenta ou reduz o tempo em 1 minuto. Aos 60 minutos, se premir "+", o tempo

regressa a 01 minuto. A 01 min, se premir “-”, a temperatura volta a passar para 60 min. No processo de controlo do tempo, o visor digital do tempo pisca no ecrã (não pisca durante o funcionamento), depois de piscar 3 vezes, o tempo está definido.

Função de Sincronização (Sync Finish)

Se pretender utilizar ambos os lados para cozinhar com tempos de cozedura diferentes (normalmente se cozinhar diferentes tipos de alimentos em cada lado). A função Sync Finish atrasa automaticamente o início do ciclo mais curto para que ambos os lados terminem ao mesmo tempo.

Para utilizar a função Sync Finish, prima primeiro o botão “Sync Finish”  logo após ligar o aparelho, o qual piscará para indicar que está ativo, depois proceda à regulação do lado 1 e do lado 2 da mesma forma que a descrita na secção “Utilização do aparelho” acima.

Cozimento duplo

Se pretender utilizar os dois lados (os dois tabuleiros) para cozinhar com o mesmo tempo e a mesma temperatura (geralmente se cozinhar o mesmo tipo de alimento em ambos os lados), basta premir o botão “Dual Cook”  em vez dos botões dos lados 1 ou 2 descritos na secção “Utilização do aparelho” acima. Os modos de cozedura pré-definidos e as alterações de tempo ou de temperatura serão agora duplicados em ambos os lados de cozedura (ambos os tabuleiros), poupando-lhe tempo de os definir individualmente.

Pré-aquecimento

O botão Pré-Aquecimento  é simplesmente um modo de cozedura suplementar pré-definido e pode ser utilizado da mesma forma que qualquer um dos modos pré-definidos. O modo de pré-aquecimento define o tempo para 3 minutos e a temperatura para 180°C. Tal como os outros modos pré-definidos, este também pode ser editado e utilizado como um modo de configuração manual do tempo e da temperatura. Para tal, seleccionar a zona de cozedura (esquerda ou direita) premindo a tecla 1 ou 2. Seleccionar o botão Pré-aquecimento , pode agora editar livremente o tempo e a temperatura de cozedura. A temperatura e o tempo de cozedura são constantemente alternados em cada um dos ecrãs para indicar as configurações atuais.

Desidratar

A desidratação dos alimentos é um método de conservação utilizado para prolongar o prazo de validade dos alimentos através da remoção do seu teor de água. É também uma das técnicas de conservação de alimentos mais antigas e mais difundidas.

A desidratação é um dos 10 modos de cozedura predefinidos incluídos nesta fritadeira e pode ser seleccionada e executada pelo método indicado na secção “Utilização do aparelho”. Também pode ser configurado para funcionar em ambas as zonas de cozedura ao mesmo tempo, se necessário. O intervalo seleccionável pelo utilizador é de 30-1440 min e de 30-80°C para a temperatura.

Nota: Uma vez que a temperatura de desidratação é muito inferior à dos modos de cozedura normais, recomenda-se que o modo de desidratação não seja ativado enquanto se cozinha a altas temperaturas no outro compartimento, uma vez que o sobreaquecimento pode afetar a ação de desidratação.

Desligamento automático

Este aparelho está equipado com um temporizador. Após a contagem decrescente e o fim do período de arrefecimento de 1 minuto, soam 10 “bips”, após os quais o aparelho se desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, prima o botão “Power”



para desligar a unidade.

Nota: Premir “Iniciar/Pausa”  apenas interrompe o processo de fritura a ar, o aparelho NÃO será desligado.

Dicas de alimentação

1. Para cozinhar uniformemente, não encha demais a panela, agite ou vire os ingredientes no meio do cozimento.
2. Para fazer bolos, tortas ou qualquer alimento com recheio ou massa, coloque os alimentos em um recipiente resistente ao calor antes de colocá-los na cuba.
3. Para deixar os alimentos mais crocantes, pode borrifar ou pincelar uma pequena quantidade de óleo.
4. Alimentos líquidos marinados criam respingos e fumaça em excesso. Seque esses alimentos antes de fritar.

Limpeza e Manutenção

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o da tomada elétrica e deixe-o arrefecer. O aparelho arrefece mais depressa quando a cuba e o cesto são removidos.
- Recomendamos limpar o aparelho imediatamente após arrefecer para impedir que os restos de alimentos fiquem secos. São mais difíceis de remover mais tarde.
- Lave a cuba com o cesto utilizando uma esponja da louça em água corrente e detergente da loiça neutro. Em seguida, enxague estas peças com água limpa, seque bem e coloque-as no respetivo lugar.
- Se não conseguir remover os restos de comida cozidos que estão presos no cesto, encha-o com água morna e adicione-lhe um detergente neutro. Deixe a solução de água e detergente atuar durante cerca de 10 minutos para embeber os restos de comida. De seguida, limpe o cesto da forma habitual.
- Certifique-se de que os restos de comida cozinhados não se acumulam no cesto. Antes de qualquer outra utilização, a gaveta deve estar limpa.
- Limpe a superfície do aparelho utilizando um pano suave embebido numa solução de água quente e detergente da loiça neutro. Após aplicar o detergente de cozinha, limpe o aparelho com um pano ligeiramente humedecido e, em seguida, seque-o. Certifique-se de que a tomada de ligação ao cabo de alimentação não fica molhada.
- Não submerja o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize palha de aço, produtos de limpeza abrasivos, solventes, etc. para limpar qualquer parte deste aparelho.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho numa tomada com terra.
	Não ajustou o temporizador.	Ajuste o tempo de cozedura pretendido.
Os ingredientes não estão cozidos.	Há demasiada comida na cesta	Retire um pouco de comida. As rodadas mais pequenas fritam-se de forma mais uniforme.
	A temperatura programada é demasiada baixa.	Selecione a temperatura desejada (veja a secção "Ajustes").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Selecione o tempo desejado (veja a secção "Ajustes").
Os alimentos não fritam uniformemente.	Alguns tipos de alimentos necessitam de ser mexidos a meio do processo de preparação.	Retire a Cuba do corpo principal e agite-a cuidadosamente a meio do processo de preparação.
Os alimentos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar.	Usou um tipo de alimento destinado a ser preparado numa fritadeira tradicional.	Utilize alimentos para assar ou cubra-os ligeiramente com um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.
A Cuba não encaixa corretamente no aparelho.	Há demasiada comida na bandeja.	Retire um pouco de comida. As rodadas mais pequenas fritam-se de forma mais uniforme.
	A cesta não está colocada corretamente na cuba.	Empurre a cesta para baixo na bandeja até escutar um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está preparando alimentos gordurosos.	Quando frita alimentos gordurosos na fritadeira de ar, derrama-se uma grande quantidade de óleo na cuba. O óleo produz fumo branco e a cuba pode aquecer-se mais que o normal, não afeta o rendimento nem o resultado final.
	A cuba ainda contém resíduos de gordura de um uso anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na cuba. Limpe bem a cuba depois de cada uso.
As batatas fritas não se fritam de forma uniforme.	Não Lavou bem as batatas antes de fritá-las.	Passe-as bem por água para eliminar todo o amido do exterior.
As batatas fritas não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água que contenham.	Corte as batatas em pedaços mais pequenos para obter um resultado mais crocante. Junte um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.

Características técnicas

Modelo do produto	AF-D10.010B
Potência nominal	2200-2600W
Tensão nominal	220-240V~, 50-60Hz
Capacidade	2*5L
Temporizador	1-60 minutos
Gama de Temperatura	50°C - 200°C

Conformidade CE

Este aparelho foi testado e produzido de acordo com todas as atuais diretivas relevantes da UE, tais como:



- Diretiva de Compatibilidade eletromagnética 2014/30/EU,
- Diretiva de Baixa tensão LVD 2014/35/EU,
- Diretiva RoHS e respetiva emenda EU 2015/863

e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas de segurança.

A marcação CE atesta este produto com todas as diretivas relevantes.

Eliminação – Política ambiental

Embalagem



A embalagem é constituída por material inteiramente reciclável e está marcada com o símbolo de reciclagem. Para a eliminação, respeite as normas locais. Os materiais de embalagem (sacos de plástico, pedaços de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que constituem potenciais fontes de perigo.

Eliminação

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (CEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



Este símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue no ponto de recolha para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

A eliminação deve ser efetuada de acordo com as normas ambientais locais para a deposição de resíduos. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com o departamento local, o serviço de recolha de lixo ou a loja onde adquiriu o produto.

Termos e Condições de garantia

1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao cliente provar que a falta de conformidade já existia à data da entrega.
2. Se, durante o período de garantia, o produto apresentar qualquer defeito, em situação de utilização normal, o comprador deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado.
3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).
4. O importador/vendedor reserva-se o direito de recusar assistência em garantia no caso de as referidas informações terem sido apagadas ou alteradas após a compra original do produto.
5. A responsabilidade do importador/vendedor inclui nomeadamente os custos da reparação e/ou substituição da unidade coberta pela garantia com a reserva do direito de substituir por um produto equivalente, nos casos em que não seja possível a sua reparação.
6. A garantia não é aplicável a problemas que não estejam diretamente relacionados com defeitos de material, conceção ou mão-de-obra.
7. Este produto é um eletrodoméstico e destina-se apenas a uso doméstico. A garantia perderá validade se o produto for usado para fins profissionais.
8. A garantia não cobre danos causados por uso incorreto, instalação incorreta, derramamento, fatores externos ou danos intencionais.
9. A garantia não cobre danos resultantes de quedas, uso de força excessiva, golpes, exposição a condições ambientais extremas ou deterioração causada pelo uso normal de peças plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.
10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.
17. **Período de Garantia:**

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.

Español

Estimado cliente

Gracias por elegir un producto HÆGER.

Los productos HÆGER están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Suponemos que el usuario tiene conocimientos generales sobre el manejo de los aparatos eléctricos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atenta y completamente este manual de instrucciones y los consejos de seguridad, familiarizándose completamente con el aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a quien pueda adquirir el aparato en una fecha futura.

Uso adecuado

Este aparato sirve para procesar alimentos mediante calor. No lo utilice para ningún otro propósito que no sea para el que fue diseñado. Solo se puede utilizar de la manera descrita en estas instrucciones de uso. El dispositivo no debe utilizarse con fines comerciales. Cualquier otro uso de este dispositivo es contrario al uso previsto y puede provocar daños en los materiales o incluso lesiones personales.

El aparato está diseñado para el uso doméstico. No está previsto para su uso en lugares como:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo; explotaciones agrícolas; habitaciones de hotel o motel, u otras salas de estar; establecimientos de alojamiento y desayuno.

El fabricante/distribuidor no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso de este dispositivo en contra de su uso previsto.

Consejos y advertencias de seguridad

Guarde este manual en un lugar seguro, con la garantía y el recibo de venta. Las medidas de seguridad tienen lo objetivo de reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales cuando está correctamente conectado.

- El voltaje de entrada de este producto es AC220-240V~, 50-60Hz. Antes de conectar la freidora, asegúrese de que la tensión eléctrica y la frecuencia corresponde a la indicada en la etiqueta al dispositivo.
- La freidora debe colocarse sobre una superficie plana cuando esté en funcionamiento para evitar que se vuelque
- No coloque el aparato en repisas de ventana, fregaderos, o superficies inestables, ni tampoco sobre fogones eléctricos o de gas ni en sus inmediaciones. El aparato únicamente debe colocarse sobre una superficie estable, plana y seca.

- Una instalación defectuosa de la freidora puede resultar en el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- El fabricante/distribuidor no se hace responsable de posibles daños causados por mal uso o uso indebido.
- **Atención:** Este aparato no está diseñado para ser controlado mediante un dispositivo programado, un interruptor con temporizador externo o con un mando a distancia.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante/distribuidor puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Utilice el aparato solamente con los accesorios originales suministrados por el fabricante.
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables, como cortinas, trapos de cocina, etc.
- Para asegurar una circulación de aire suficiente durante el funcionamiento, debe dejarse una separación de, como mínimo, 15 cm en todos los lados del aparato. No coloque objetos encima del aparato ni tape las aberturas de ventilación.
- Evite el contacto con el vapor caliente que sale por las aberturas de ventilación durante el funcionamiento del aparato.
- No llene la cesta extraíble con una cantidad excesiva de alimentos. Compruebe que los alimentos colocados en la cesta extraíble no toquen el elemento calentador.
- No introduzca las manos en el interior del aparato cuando esté en marcha.
- No añada aceite a la bandeja extraíble. Si se añade aceite a la bandeja, podría darse lugar a una situación peligrosa. Este aparato utiliza un método de fritura saludable basado en el principio de la convección de aire caliente, y no requiere el uso de aceite. Puede añadirse una pequeña cantidad de aceite, pero solo para dar sabor a los alimentos.
- No utilice el aparato para freír alimentos que posean un alto contenido de grasas.
- No coloque en la freidora cualquier tipo de objeto ni doblar o dañar el cable de alimentación.
- El cable de alimentación debe ser removido de la toma eléctrica antes de ser llevado a cabo la limpieza, mantenimiento o cambio de ubicación de la freidora. Cuando la freidora no está en uso, apague el botón y tire del enchufe.
- La unidad no contiene piezas que pueda reparar el usuario. No intente reparar, desmontar o modificar la freidora.
- No utilice productos químicos, esponjas de acero, o productos abrasivos para limpiar el exterior de la freidora, ya que esto dañará el exterior de metal y rayar la superficie.

- **Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
- **Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.**



La superficie puede calentarse durante el uso.

- Cuando el aparato está en funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta. No toque las superficies calientes. Si lo hace, podría sufrir quemaduras. Utilice el mango para extraer y transportar la bandeja y la cesta de freír calientes. La bandeja y la canasta únicamente se deben colocar sobre una superficie resistente al calor. Cuando extraiga la bandeja del aparato, tenga especial cuidado de no quemarse con el vapor que liberan los alimentos. El aparato tiene calor residual, lo que significa que permanece caliente durante algún tiempo después de apagarlo.
- En caso de que los alimentos dentro del aparato se incendien, apáguelo inmediatamente y luego desconéctelo de la toma de corriente. No extraiga la bandeja hasta que deje de salir humo por las aberturas de ventilación.
- Se puede producir un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No vierta agua fría en la bandeja cuando esté caliente.
- Siempre apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente cuando lo deje sin supervisión o cuando no lo use y antes de moverlo o limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
- Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue fuera del borde de la mesa y de que no esté en contacto con una superficie caliente.

- Para desconectar el aparato de la toma de corriente, se debe tirar con suavidad del enchufe del cable de alimentación, nunca del propio cable. De lo contrario, podrían producirse daños en el cable de alimentación o en la toma de corriente.
- Si se producen daños en el cable de alimentación, deberá sustituirse por un cable de alimentación original a través de un centro de servicio autorizado. Se prohíbe el uso del aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Para evitar que se produzca una descarga eléctrica y alguien resulte herido, no se debe intentar reparar ni realizar ajustes en el aparato por cuenta propia. Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para realizar todas las reparaciones o ajustes. Si se altera el aparato, se corre el riesgo de perder los derechos legales derivados de la garantía por calidad o rendimiento insatisfactorios.

¡Precaución!

- Siempre ubique el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- Desconecte el aparato siempre después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro-interruptor interno que pausará la freidora automáticamente si la canasta es removida durante el proceso de cocción.
- No cubra las ranuras de entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.

Instrucciones para cable corto

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que alguien se enrede o tropiece con un cable largo. Las extensiones pueden utilizarse si se tiene cuidado al usarlas.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, esta podría recalentarse y prenderse en fuego.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa para evitar que niños puedan halarlo o tropezar con él.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA EL HOGAR**

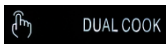
Resumen de componentes

1. Unidad principal
2. Panel de control táctil
3. Separador de cestas
4. Bandeja antiadherente
5. Asa de la cesta
6. Cesta

Descripción del panel de control y de la pantalla

NOTA: Los botones del dispositivo son táctiles. Toque suavemente los botones con un dedo para ejecutar la función. Siempre que se presione una tecla, se confirmará con un pitido.

Botones de la pantalla táctil				
Símbolo		Función	Tiempo por defecto (min)	Temperatura por defecto (°C)
A		Temperatura	El rango de control de temperatura es de 50-200°C, cada clic en el + / - de temperatura aumentará o reducirá 10°C	
B		Patatas fritas	18	200
C		Baquetas	20	200
D		Pantalla	Pantalla digital - indicación de temperatura y temporizador	
E		Pastel	25	160
F		Temporizador	El rango de ajuste de tiempo es de 1 a 60 min. cada clic en + / - tiempo aumentará o reducirá 1 min	
G		Gambas	8	180
H		Inicio-Pausa	Para iniciar o pausar la función	
I		Filete	12	180
J		Encendido-apagado	Para encender o apagar el aparato	
K		Zona 2	Zona de cocción 2	
L		Lámpara 2	Para encender la zona de cocción 2	

M		Deshidratar	360	60
N		Doble cocción	Cocinar con las mismas funciones en ambas zonas	
O		Verduras	10	160
P		Acabado sincronizado	Cocinar en dos zonas diferentes con funciones diferentes	
Q		Pizza	20	180
R		Pescado	10	180
S		Zona 1	Zona de cocción 1	
T		Lámpara 1	Para encender la zona de cocción 1	
U		Precalentamiento	3	180

Conozca su freidora de aire

Prepare sus comidas y refrigerios favoritos de un modo rápido, saludable y fácil con su nueva freidora de aire. ¡Esta freidora utiliza circulación de aire caliente de alta velocidad para cocinar sus ingredientes desde todos los lados, simultáneamente! También le permite preparar una variedad de sabrosas recetas sin la necesidad de agregar demasiado aceite o grasa a la mayoría de los ingredientes. Esta freidora de aire presenta:

- Un panel de control sensible al tacto con 10 ajustes preestablecidos.
- Un control digital del tiempo y la temperatura de cocción.
- Un rango de control de temperatura de 50°C – 200°C.
- Un rango de tiempo de 1 a 60 minutos, que está equipado con un sistema de apagado automático. Una vez que el temporizador llegue a “0”, el aparato se apagará.

Otras de las ventajas que le brinda su freidora de aire son:

- Cocción rápida, con poco o nada de tiempo de precalentamiento requerido.
- Fácil y rápida limpieza: las piezas antiadherentes tienen un tamaño ideal para ser lavadas en el lavavajillas.
- Proceso de fritura cómodo—sin espátulas, sin complicaciones, y sin olor a aceite.
- Versatilidad—con la capacidad de freír, hornear, asar y rostizar, esta unidad es una excelente herramienta para una cocina ocupada.
- No necesita ser armada -- ¡muy segura y fácil de usar!

Antes de usar por la primera vez

- Desembale el aparato y sus accesorios (cesta de freír para alimentos y recipiente). Lave los accesorios con agua jabonosa caliente y luego séquelos. Limpie el interior de la cavidad para freír con un paño húmedo o una esponja y luego séquelo con una toalla de papel. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de operar la unidad.
- Coloque su freidora de aire sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. **Asegúrese de que también esté colocado a una distancia mínima de 15 cm (6 pulgadas) de cualquier objeto circundante.**
- Se recomienda encender la freidora de aire sin ningún alimento dentro durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pudo haberse adherido durante su fabricación, y a eliminar el olor a “nuevo” del aparato.
- Ventile la cocina durante este proceso. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, es posible que emita un poco de humo u olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos nuevos y no afectará la seguridad de su aparato.
- **Precaución: Al mover su freidora de aire, asegúrese de sostenerla por la base, — jno se fíe del mango de la cesta de freír al moverla!**

Funcionamiento del aparato

Preparación del aparato para su uso:

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y que su freidora de aire también esté colocada a una distancia mínima de 15 cm (6 pulgadas) de cualquier objeto circundante.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente. El aparato emitirá un pitido y se encenderá todo el panel de control durante unos segundos y pasará al modo de espera con sólo el botón de encendido iluminado.

Uso del aparato

Su freidora de aire se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla en la sección “**Uso de los ajustes preestablecidos**” para conocer los tiempos básicos de cocción.

1. Pulse el icono de encendido  para encender la freidora. Todos los iconos se iluminarán.
2. Ahora puede seleccionar qué zona de la cesta desea utilizar: utilice la zona de la izquierda ①, la zona de la derecha ②, o ambas.
3. Saque la cesta de la freidora con cuidado.
4. Coloque los ingredientes en la cesta. No llene demasiado la cesta, ya que podría afectar a la calidad de los resultados de la cocción.
5. Vuelva a colocar la cesta en la freidora.

¡ATENCIÓN! PRECAUCIÓN Vuelva a introducir la(s) cesta(s) de freír llena(s) en la freidora de aire. Si no introduce la cesta correctamente, no será posible poner en marcha la freidora. No toque la cesta de freír de alimentos o el interior de su freidora de aire durante e inmediatamente después del uso, ya que estarán extremadamente calientes. Sujete la cesta de freír de alimentos únicamente por el mango. Recuerde siempre usar guantes de cocina para horno, ¡la unidad estará CALIENTE!

6. Seleccione uno de los 10 programas preestablecidos y ajuste la temperatura y el tiempo con los botones correspondientes si es necesario. La temperatura y la hora se mostrarán alternativamente. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). Nota: Los ajustes de cada zona se pueden elegir individualmente.
7. Pulse el botón de inicio/pausa  para iniciar la cocción. El icono  empezará a parpadear y después de un pitido la freidora de aire empezará a funcionar. La pantalla mostrará alternativamente la temperatura del menú y la hora.
8. Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento, puede pulsar  o sacar la cesta de freír para pausar el funcionamiento. Cuando la cesta de freír sea empujada de nuevo al aparato, la operación continuará durante el tiempo restante y a la temperatura seleccionada.
9. Una vez transcurrido el tiempo de preparación, la resistencia deja de funcionar. final de este proceso se indicará mediante un aviso sonoro. El ventilador continuará funcionando durante unos 60 segundos, expulsando el aire caliente por razones de seguridad.
10. Saque la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
11. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la cesta de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
12. Vacíe el cestillo en un bol o en un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará instantáneamente lista para preparar otro lote.

Nota: No voltee la cesta de freír. El aceite que se acumula en el fondo de la cesta gotea sobre los ingredientes.

Nota: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la cesta con unas pinzas.

Luces y ventanas de visualización

Esta unidad está equipada con luces de visualización para controlar fácilmente el progreso de la cocción del contenido de la bandeja a través de las ventanas de visualización incorporadas en la parte frontal de ambas bandejas de fritura.

1. Pulse cualquiera de los botones de las luces de visualización en el extremo izquierdo y derecho del panel de visualización etiquetados como 1 y 2 para iluminar la bandeja de cocción.

2. La luz puede apagarse pulsando de nuevo el botón, de lo contrario se apagará automáticamente después de 3 minutos.

Ajuste de la temperatura y el tiempo

Los valores de temperatura y tiempo pueden ajustarse en cualquier momento antes de iniciar el proceso de fritura o durante el mismo, independientemente del programa seleccionado.

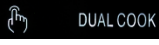
- El rango de control de temperatura es de 50-200°C, cada pulsación en el botón + / - de temperatura aumentará o reducirá 10°C. A 200°C, pulse el «+», volverá a una temperatura de 50°C, pulse el «-» a una temperatura de 50°C volverá a un ciclo de 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, la temperatura se ha hecho de ajuste.
- El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 min. cada clic en el tiempo + / - aumentará o reducirá 1 min. A los 60 min, si pulsa «+», el tiempo volverá a 01 min. A 01 min, si pulsa «-», la temperatura volverá a un ciclo de 60 min. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, el tiempo se ha hecho de ajuste.

Sincronizar acabado

Si va a utilizar ambos lados para cocinar con diferentes tiempos de cocción (normalmente si cocina diferentes tipos de alimentos en cada lado). Sync Finish retrasará automáticamente el inicio del ciclo más corto para que ambos lados terminen al mismo tiempo.

Para utilizar Sync Finish, pulse primero el botón «Sync Finish»  justo después de encender la unidad, parpadeará para indicar que está activo, luego proceda a ajustar el lado 1 y el lado 2 de la misma manera que se describe en la sección «Uso del aparato» anterior.

Cocción Dual

Como opción Si desea utilizar ambos lados (ambas bandejas) para cocinar con idéntico tiempo y temperatura (normalmente si cocina el mismo tipo de alimento en ambos lados), simplemente pulse el botón «Dual Cook»  en lugar de los botones del lado 1 o 2 descritos en la sección «Uso del aparato» anterior. Ahora cualquier modo de cocción preestablecido y cualquier modificación del tiempo o la temperatura se duplicará en ambos lados de cocción (ambas bandejas) ahorrándole tiempo de ajuste individual.

Precalentamiento

El botón Precalentamiento  es simplemente un modo de preajuste de cocción adicional y puede utilizarse del mismo modo que cualquiera de los modos de preajuste. El modo de precalentamiento ajusta el tiempo a 3 minutos y la temperatura a 180°C. Al igual que el resto de modos preestablecidos, también puede editarse y utilizarse como modo de configuración manual del tiempo y la temperatura. Para ello, seleccione la zona de cocción

(izquierda o derecha) pulsando el botón 1 o 2. Seleccione el botón Precalentamiento , ahora puede editar libremente tanto el tiempo de cocción como la temperatura. Tanto la temperatura como el tiempo de cocción se alternan constantemente en cada pantalla para mostrar los ajustes actuales.

Deshidratar

La deshidratación de alimentos es un método de conservación utilizado para prolongar la vida útil de los alimentos eliminando su contenido de agua. También es una de las técnicas de conservación de alimentos más antiguas y extendidas.

Deshidratar es uno de los 10 modos de cocción predefinidos que incluye esta secadora de aire y puede seleccionarse y llevarse a cabo mediante el método que se muestra en la sección «Uso del aparato». También puede configurarse para que funcione en ambas zonas de cocción al mismo tiempo si es necesario. El rango seleccionable por el usuario es de 30-1440 min y de 30-80°C para la temperatura.

Nota: Como la temperatura de deshidratación es mucho más baja que la de los modos de cocción normales, se recomienda no utilizar el modo de deshidratación mientras se cocina a altas temperaturas en el otro compartimento, ya que el sobrecalentamiento cruzado puede afectar a la acción de deshidratación.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador que, una vez finalizada la cuenta atrás y el periodo de enfriamiento de 1 minuto, emitirá 10 pitidos y se apagará automáticamente.

Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón «Encendido»  para apagar la unidad.

Nota: Al pulsar «Inicio/Pausa»  sólo se detiene el proceso de fritura con aire, la unidad NO se apagará.

Consejos de comida

1. Para cocinar uniformemente, no llene demasiado la cubeta, agite o dé vuelta los ingredientes a la mitad de la cocción.
2. Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en la cubeta.
3. Para que los alimentos queden más crujientes, puede rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite.
4. Los alimentos marinados en líquido crean salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos al aire.

Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe. El aparato se enfría más rápidamente con la bandeja y la cesta extraídas.
- Recomendamos limpiar el aparato inmediatamente después de que se enfríe para evitar que los restos de comida se sequen. Estos son más difíciles de eliminar después. El aparato tarda aproximadamente 30 minutos en enfriarse para limpiarlo o tocarlo con seguridad.
- Lave la cesta con esponjas lavavajillas suaves bajo el grifo y añadiendo detergente lavavajillas neutro. A continuación, enjuague estas piezas con agua limpia, séquelas bien y vuélvalas a montar.
- Si no consigue eliminar los restos de comida adheridos al cesto, llénelo de agua caliente con detergente lavavajillas neutro. Deje que el agua y la solución de detergente actúen durante aproximadamente 10 minutos para empapar los restos de comida. A continuación, limpie la cesta de la forma habitual.
- Asegúrese de que no se acumulen restos de comida en el cesto. Antes de seguir utilizándolo, el cesto debe estar limpio.
- Limpie la superficie del aparato con un paño suave humedecido con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas neutro. Después de aplicar el detergente, limpie el aparato con un paño ligeramente humedecido y luego séquelo todo bien. Asegúrese de que no se moje la toma de conexión del cable de alimentación.
- No sumerja el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- No utilice lana de acero, productos de limpieza abrasivos, disolventes, etc. para limpiar ninguna parte de este aparato.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire ca-liente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchúfelo un enchufe con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste el tiempo de cocción deseado.
Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiada comida en la cesta.	Quite algo de comida. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura deseada (vea la sección "Ajustes").
	Tiempo de preparación demasiado corto.	Añada más tiempo de preparación.
Los ingredientes no se fríen uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes necesitan ser removidos a mitad del proceso de preparación.	Retire la sartén del cuerpo principal y agítala cuidadosamente a mitad del proceso de preparación.
La comida no sale crujiente.	La comida era específica para una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para hornear o cubra ligeramente los ingredientes con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
La sartén no encaja correctamente en el aparato.	Hay demasiada comida en la bandeja.	Quite algo de comida. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Empuje la cesta hacia abajo en la bandeja hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al rendimiento ni al resultado final.
	La sartén aún contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiar bien la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen uniformemente.	No lavó bien las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para eliminar todo el almidón del exterior.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Corte las patatas en palitos más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Datos técnicos:

Modelo de producto	AF-D10.010B
Potencia nominal	2200-2600W
Voltaje nominal	220-240V~, 50-60Hz
Capacidad	2*5L
Temporizador	1-60 minutos
Rango de temperatura	50°C - 200°C

Conformidad CE

Este producto ha sido probado y producido de acuerdo con las normativas actuales y pertinentes, tales como:



- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU,
- Directiva de baja tensión Directiva (LVD) 2014/35/EU,
- Directiva RoHS y su modificación EU 2015/863,

y ha sido construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica este producto con todas las directivas relevantes relacionadas.

Disposición – La política ambiental

Embalaje



El material de embalaje es totalmente reciclable, como lo indica el símbolo correspondiente. Para su eliminación, respete las normas locales. No deje el material de embalaje (bolsas de plástico, trozos de poliestireno, etc.) al alcance de los niños; puede ser peligroso.

Eliminación

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



Este símbolo en el producto o en los documentos que acompañan el producto, indica que este aparato no puede ser tratado como residuos domésticos. Es su lugar se debe entregar al punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Para eliminación debe realizarse de conformidad con las normas medioambientales para eliminación de residuos. Entrégalo a un vertedero autorizado, no lo deje ni siquiera por unos días, ya que es potencialmente peligroso para los niños.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, su servicio de desechos del hogar o la tienda donde adquirió el producto.

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este período, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en el momento de la entrega.
2. Si, durante el período de garantía, el producto es defectuoso en uso normal, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el electrodoméstico al lugar indicado por el vendedor.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura que acredite la compra y el certificado de garantía completado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).
4. El importador / vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido eliminada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor incluirá, entre otras cosas, los costes de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, cuando no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.
7. Este producto es un electrodoméstico y está destinado solo para uso doméstico. La garantía se anula si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por mal uso, instalación inadecuada, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.
10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del revendedor.
11. La garantía no cubre deficiencias que perjudiquen insignificadamente el funcionamiento del aparato. Otros costes, como la instalación, el transporte y el desplazamiento del técnico están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el aparato sea enviado al establecimiento vendedor o al lugar indicado por éste, completo y en un embalaje bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía, debidamente cumplimentado y comprobante de compra.
13. Si después de la verificación, se descubre que no hay razones para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se imputarán al cliente, y el distribuidor está autorizado a cobrar esos costos al cliente.
14. La garantía quedará anulada cuando presente indicios de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustitución de piezas en el aparato.
15. Las reparaciones realizadas una vez finalizado el período de garantía incurrir en costes.
16. Esta garantía no afecta a sus derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos donde se vende el producto.
17. **Período de garantía:**

Países de la Unión Europea - Las Directivas Europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 se aplican a ciertos aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y se transponen a las legislaciones nacionales de sus países.

Otros países: se aplica la legislación nacional sobre los derechos de los consumidores en su país. En caso de que no exista legislación oficial, la garantía se aplicará a discreción del importador que introduzca el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.

Français

Cher Client

Merci d'avoir choisi un produit HÆGER.

Les produits HÆGER sont conçus pour le bien-être du consommateur, en insistant sur les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous sommes certains de leur satisfaction à l'achat de ce produit.

Nous supposons que l'utilisateur détient des connaissances générales sur l'emploi des appareils électroménagers.

Avant la première mise en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les instructions de sécurité et familiarisez-vous avec les fonctions de l'appareil. Conservez le présent mode d'emploi et le cas échéant, transmettez-le à des tiers.

Usage conforme

Cet appareil sert à traiter les aliments par la chaleur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Il ne peut être utilisé que de la manière décrite dans ces instructions d'utilisation. L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Toute autre utilisation de cet appareil est contraire à l'utilisation prévue et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.

L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des lieux comme :

- Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; chambres d'hôtel ou de motel ou autres lieux de vie ; chambres d'hôtes.

Le fabricant / distributeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation de cet appareil contrairement à son utilisation prévue.

Consignes de sécurité importantes

S'il vous plaît garder ce manuel d'instructions dans un endroit sûr, avec la carte de garantie, facture d'achat et de carton pour référence future. Les précautions de sécurité jointe ici en réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'il est correctement respecté.

- La tension d'entrée de ce produit est 220-240V~, 50-60Hz. Avant d'allumer, d'assurer la tension électrique et la fréquence du circuit correspond à ceux indiqués sur l'appareil.
- La friteuse doit être placée sur une surface plane en fonctionnement pour éviter le renversement.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de rebords de fenêtre, égouttoirs d'évier, surfaces instables, cuisinière ou plaques de cuisson électriques. L'appareil doit être placé sur une surface stable, sèche et plane uniquement.

- Une installation incorrecte peut entraîner des risques d'incendie, d'électrocution et / ou de blessures corporelles.
- Le distributeur/fabricant n'est pas responsable des dommages éventuels causés par un usage impropre ou défectueux.
- **Attention** : L'appareil n'est pas conçu pour être commandé en utilisant un dispositif externe, une minuterie externe ou une commande à distance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant/distributeur peut provoquer un incendie, d'électrocution ou de blessures. Utilisez l'appareil avec les accessoires originaux fournis par le fabricant uniquement.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, torchons, etc.
- Il faut laisser une distance d'au moins 15 cm de tous les côtés pour assurer la bonne circulation de l'air pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne placez pas d'objets sur l'appareil et ne couvrez pas les grilles d'aération.
- Évitez tout contact avec la vapeur chaude sortant des grilles d'aération pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier amovible avec trop d'aliments. Assurez-vous que les aliments placés à l'intérieur du panier amovible n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- Ne mettez pas vos mains dans la zone interne de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas la cuve amovible d'huile. Remplir la cuve d'huile peut créer une situation de danger. Cette méthode de cuisson saine est basée sur le principe de circulation de l'air chaud pour laquelle aucune huile n'est nécessaire. Une petite quantité d'huile peut être ajoutée pour en donner le goût aux aliments seulement.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments contenant une très grande quantité de matière grasse.
- Ne pas insérer d'objets dans la friteuse. Ne pas plier ou endommager le cordon d'alimentation.
- Prise d'alimentation doivent être retirés de prise de courant avant le nettoyage, l'entretien, de maintenance ou de déplacer la friteuse. Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, l'éteindre et le débrancher.
- L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier la friteuse.

- Ne pas utiliser chimiques, la paille de fer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'unité, car ceux-ci rayer la surface en acier inoxydable et en métal moulé.
- **Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.**



La surface peut devenir chaude à l'usage.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Sinon, vous pourriez vous brûler. Utilisez la poignée pour retirer et déplacer le panier et la cuve. Placez le panier et la cuve chauds sur des surfaces résistant à la chaleur uniquement. Lorsque vous sortez le panier de l'appareil, faites particulièrement attention à ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe des aliments. La chaleur résiduelle de l'appareil signifie qu'il reste chaud pendant un certain temps après s'être éteint.
- Au cas où les aliments à l'intérieur de l'appareil prendraient feu, éteignez-le immédiatement et débranchez-le de la prise. Attendez que la fumée sortant des grilles d'aération ait disparu avant de sortir la cuve.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert par ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, tentures, murs, etc., lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne versez pas d'eau glacée dans la cuve chaude.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous le laissez sans surveillance, quand vous ne l'utilisez pas et avant de le

déplacer ou de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas d'un bord de la table ou qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique en tirant doucement sur la fiche du câble d'alimentation, sans tirer directement sur le câble d'alimentation. Autrement, cela pourrait endommager le câble d'alimentation ou la prise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation original disponible dans un centre de réparation autorisé. Il est interdit d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pour éviter tout danger ou blessure par électrocution, ne pas réparer ni modifier l'appareil. Toutes les réparations ou réglages doivent être réalisés par un centre de réparation autorisé. En modifiant l'appareil, vous risquez d'annuler vos droits légaux découlant de la garantie pour qualité ou prestation non satisfaisante.

Attention !

- Toujours placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, résistante à la chaleur et stable.
- Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.
- Toujours débrancher après usage.
- Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui interrompt automatiquement le processus de cuisson si le panier est retiré pendant la cuisson.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

Instructions pour le câble court

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

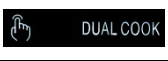
Vue d'ensemble des composants

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Unité principale | 2. Panneau de commande tactile |
| 3. Séparateur de paniers | 4. Plateau antiadhésif |
| 5. Poignée du panier | 6. Panier |

Description du panneau de commande et de l'affichage

NOTE : Les boutons de l'appareil sont de boutons tactiles. Effleurez les boutons du doigt pour exécuter la fonction. Chaque fois qu'un bouton est pressé, il sera confirmé par un bip sonore.

Boutons de l'écran tactile				
Symbole		Fonction	Durée par défaut (min)	Température par défaut (°C)
A		Température	La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200°C. Chaque clic sur les touches + / - permet d'augmenter ou de réduire la température de 10°C	
B		Frites	18	200
C		Pignons	20	200
D		Affichage	Écran numérique - indication de la température et de la durée	
E		Gâteau	25	160
F		Minuterie	La plage de réglage de la durée est comprise entre 1 et 60 minutes. Chaque clic sur les touches + / - augmente ou réduit la durée de 1 minute	
G		Crevettes	8	180
H		Marche-Pause	Pour démarrer ou interrompre la fonction	
I		Steak	12	180

J		On-Off	Pour allumer ou éteindre l'appareil	
K		Zone 2	Zone de cuisson 2	
L		Lampe 2	Pour allumer la zone de cuisson 2	
M		Déshydratation	360	60
N		Double cuisson	Cuisson avec les mêmes fonctions dans les deux zones	
O		Légumes	10	160
P		Finition synchronisée	Cuisson dans deux zones différentes avec des fonctions différentes	
Q		Pizza	20	180
R		Poisson	10	180
S		Zone 1	Zone de cuisson 1	
T		Lampe 1	Pour allumer la zone de cuisson 1	
U		Préchauffage	3	180

Connaître votre friteuse à air chaud

Préparez vos aliments et collations préférés de manière rapide, saine et facile avec votre nouvelle friteuse à air chaud. Cette friteuse à air utilise une circulation d'air chaud à haute vitesse pour cuire vos ingrédients de tous les côtés, simultanément ! Elle vous permet également de préparer une variété de plats savoureux sans ajouter d'excès d'huiles ou de graisses à la plupart des ingrédients. La friteuse à air chaud offre :

- Un panneau de contrôle tactile, avec 10 menus prééglés.
- Le contrôle digital du temps de cuisson et de la température.
- Une plage de température de 50°C à 200°C
- Un minuteur de 1 à 60 minutes, qui est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois que le minuteur est arrivé à "0", l'unité s'éteint automatiquement.

D'autres grands avantages de votre Friteuse à air chaud sont :

- Une cuisson rapide, avec un temps de préchauffage bref ou même sans aucun préchauffage.
- Un nettoyage rapide et facile : les surfaces antiadhésives sont adaptées au nettoyage au lave-vaisselle.
- Une friture sans complications —pas de spatules, pas de désordre, et pas d'odeur d'huile !

- Une grande versatilité— que ce soit pour frire, cuire au four, rôtir ou griller, cet appareil est le parfait outil de cuisson dans une cuisine active.
- Il n’y a pas besoin de montage – son utilisation est très facile et sûre !

Avant la première utilisation

- Déballiez l'appareil et ses accessoires (panier et casserole). Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. Essuyez l'intérieur de la cavité de friture avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez avec une serviette en papier. Assurez-vous que la cavité est sèche avant d'utiliser l'appareil.
- Placez votre friteuse à convection sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. **Assurez-vous qu'il est également placé à au moins 15 cm (6 pouces) de tout objet environnant.**
- Nous recommandons de faire fonctionner la friteuse à air chaud une première fois pendant environ 20 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.
- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

Attention : En déplaçant la friteuse à air chaud, assurez-vous de bien la soutenir par sa base – ne pas soutenir l'appareil par la poignée du panier pour déplacer la friteuse !

Mode d'emploi

Préparation pour l'usage

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, et plane. Assurez-vous que la surface soit résistante à la chaleur et que la friteuse à air chaud soit au moins à une distance de 15 cm (6 pouces) des objets qui l'entourent.
- Insérez la fiche dans une prise murale. L'appareil émet un signal sonore et allume l'ensemble du panneau de commande pendant quelques secondes, puis passe en mode veille, seule la touche Marche/Arrêt étant allumée.

Utiliser l'appareil

La friteuse à air chaud peut être utilisée pour préparer une grande diversité de plats. Merci de vous référer à la table dans la section **Utilisation des prééréglages** pour les temps de cuisson, ou au livre de recettes inclus.

1. Appuyez sur l'icône d'alimentation  pour mettre la friteuse en marche. Toutes les icônes s'allument.
2. Vous pouvez maintenant sélectionner la zone de panier que vous souhaitez utiliser : utilisez la zone de gauche ①, la zone de droite ②, ou les deux.
3. Sortez le panier de la friteuse avec précaution.
4. Placez vos ingrédients dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop le panier, car cela pourrait nuire à la qualité des résultats de la cuisson.

5. Remplacez le panier dans votre friteuse en le faisant glisser.

Attention ! Remettez-le(s) panier(s) de friture rempli(s) dans la friteuse. Si vous n'insérez pas le panier correctement, il ne sera pas possible de démarrer la friteuse.

Ne touchez pas le panier à friture ou l'intérieur de votre friteuse pendant et immédiatement après l'utilisation, car ils seront extrêmement chauds. Ne tenez le panier à friture que par sa poignée. N'oubliez pas de toujours utiliser des gants de cuisine, car l'appareil est TRÈS CHAUD !

6. Sélectionnez l'un des 10 programmes préréglés et réglez la température et la durée à l'aide des touches correspondantes si nécessaire. La température et l'heure s'affichent alternativement. Chaque fonction a sa propre durée et sa propre température par défaut (comme indiqué dans le tableau). **Remarque :** Chaque zone peut être réglée individuellement.
7. Appuyez sur la touche de démarrage/pause  pour lancer la cuisson. L'icône  commence à clignoter et, après un bip, la friteuse se met en marche. L'écran affiche alternativement la température et l'heure du menu.
8. Lorsque la friteuse est en fonctionnement, vous pouvez appuyer sur  ou retirer le panier à friture pour interrompre l'opération. Lorsque le panier à friture est replacé dans l'appareil, l'opération se poursuit pendant le temps restant et à la température sélectionnée.
9. Lorsque le temps de préparation est écoulé, l'élément chauffant s'arrête de fonctionner. La fin de ce processus est signalée par un signal sonore. Le ventilateur continue à fonctionner pendant environ 60 secondes, évacuant l'air chaud pour des raisons de sécurité.
10. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
11. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le panier dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est instantanément prête à préparer un autre lot.
- Remarque :** Ne retournez pas le panier de friture. L'huile qui s'accumule au fond du panier s'égoutte sur les ingrédients.
- Remarque :** Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, retirez-les du panier à l'aide d'une pince.

Voyants et fenêtres



Cet appareil est équipé de voyants permettant de surveiller facilement la progression de la cuisson du contenu des plateaux grâce aux fenêtres de visualisation situées à l'avant des deux plateaux de friture.

1. Appuyez sur l'un des boutons d'éclairage situés à l'extrême gauche et à l'extrême droite du panneau d'affichage, marqués 1 et 2, pour éclairer le plateau de cuisson.
2. La lumière peut être éteinte en appuyant à nouveau sur le bouton, sinon elle s'éteindra automatiquement au bout de 3 minutes.

Réglage de la température et de la durée

La température et la durée peuvent être réglées à tout moment avant le démarrage de la friture ou pendant le processus de friture, quel que soit le programme sélectionné.

- La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200°C. Chaque clic sur les touches + / - permet d'augmenter ou de réduire la température de 10°C. À 200°C, appuyez sur le bouton « + » pour revenir à une température de 50°C, appuyez sur le bouton « - » à 50°C pour revenir à 200°C. Au cours du processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignote sur l'écran (il ne clignote pas pendant le fonctionnement) ; après 3 clignotements, la température a été réglée.
- Le temps de réglage est compris entre 1 et 60 minutes. Chaque clic sur les touches + / - augmente ou réduit le temps de réglage de 1 minute. A 60 minutes, si vous appuyez sur « + », le temps reviendra à 01 minute. À 01 minute, si vous appuyez sur « - », la température reviendra à 60 minutes. Au cours du contrôle de l'heure, l'affichage numérique de l'heure clignote sur l'écran (il ne clignote pas pendant le fonctionnement), après avoir clignoté 3 fois, l'heure a été réglée.

Sync Finish

Si vous avez l'intention d'utiliser les deux côtés pour cuire avec des temps de cuisson différents (généralement si vous cuisez différents types d'aliments dans chaque côté). La fonction Sync Finish retarde automatiquement le début du cycle le plus court afin que les deux côtés finissent en même temps.

Pour utiliser la fonction Sync Finish, appuyez d'abord sur la touche « Sync Finish »

 juste après avoir allumé l'appareil, elle clignotera pour indiquer qu'elle est active, puis procédez au réglage du côté 1 et du côté 2 de la même manière que celle décrite dans la section « Utilisation de l'appareil » ci-dessus.

Double cuisson

En option Si vous avez l'intention d'utiliser les deux côtés (les deux plateaux) pour cuire avec une durée et une température identique (généralement si vous cuisez le même type d'aliment dans les deux côtés), appuyez simplement sur le bouton « Dual Cook »

 au lieu des boutons des côtés 1 ou 2 décrits dans la section « Utilisation de l'appareil » ci-dessus. Tous les modes de cuisson pré-réglés et toutes les modifications apportées à la durée ou à la température seront alors dupliqués sur les deux faces de cuisson (les deux plateaux), ce qui vous permettra de gagner du temps en les réglant individuellement.

Préchauffage

La touche Préchauffage  est simplement un mode de cuisson pré-réglé supplémentaire et peut être utilisée de la même manière que n'importe quel autre mode pré-réglé. Le mode de préchauffage fixe la durée à 3 minutes et la température à 180°C. Comme pour les autres modes pré-réglés, il peut également être modifié et utilisé comme mode de

réglage manuel de la durée et de la température. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson (gauche ou droite) en appuyant sur la touche 1 ou 2. Sélectionnez la touche Préchauffage , vous pouvez maintenant modifier librement le temps de cuisson et la température. La température et le temps de cuisson alternent en permanence sur chaque écran pour indiquer les réglages en cours.

Déshydrater

La déshydratation des aliments est une méthode de conservation utilisée pour prolonger la durée de vie de vos aliments en les débarrassant de leur eau. C'est également l'une des techniques de conservation des aliments les plus anciennes et les plus répandues.

La déshydratation est l'un des 10 modes de cuisson pré-réglés inclus dans ce déshydrateur. Elle peut être sélectionnée et exécutée selon la méthode indiquée dans la section « Utilisation de l'appareil ». Il peut également être réglé pour fonctionner dans les deux zones de cuisson en même temps, si nécessaire. L'utilisateur peut choisir entre 30 et 1440 minutes et entre 30 et 80 °C pour la température.

Remarque : la température de déshydratation étant beaucoup plus basse que celle des modes de cuisson normaux, il est recommandé de ne pas faire fonctionner le mode de déshydratation pendant une cuisson à haute température dans l'autre compartiment, car une surchauffe croisée peut affecter l'action de déshydratation.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Après le décompte et la fin de la période de refroidissement d'une minute, 10 « BIP » retentissent, puis l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton Power



pour éteindre l'appareil.

Remarque : L'appui sur la touche Start/Pause  ne fait qu'interrompre le processus de friture à l'air, l'appareil ne s'éteint PAS.

Conseils alimentaires

1. Pour une cuisson uniforme, ne pas trop remplir la casserole, secouer ou retourner les ingrédients à mi-cuisson.
2. Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec garniture ou pâte à frire, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans la poêle à frire.
3. Pour rendre les aliments plus croustillants, vous pouvez vaporiser ou brosser une petite quantité d'huile.
4. Les aliments marinés dans un liquide créent des éclaboussures et un excès de fumée. Essuyez ces aliments avant de les faire frire à l'air.

Nettoyage et Entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir. L'appareil refroidit plus vite quand la cuve et le panier ne sont pas à l'intérieur.
- Nous recommandons de nettoyer l'appareil juste après qu'il ait refroidi pour éviter que les aliments ne sèchent dessus. Ils sont plus difficiles à enlever quand ils sont secs. L'appareil met environ 30 minutes à refroidir pour pouvoir être nettoyé ou touché en toute sécurité.
- Lavez le panier à l'eau courante avec du produit vaisselle neutre avec des éponges à vaisselle douces. Ensuite, rincez-les à l'eau chaude, séchez-les soigneusement et remettez-les à leur place.
- Si vous ne parvenez pas à retirer les restes d'aliments cuits qui sont collés au panier, remplissez le panier d'eau tiède additionnée de détergent neutre pour lave-vaisselle. Laissez agir la solution d'eau et de détergent pendant environ 10 minutes afin d'imbiber les restes de nourriture. Nettoyez ensuite le panier de la manière habituelle.
- Veillez à ce que les restes d'aliments cuits ne s'accumulent pas sur le panier. Le panier doit être propre avant toute nouvelle utilisation.
- Essuyez la surface de l'appareil avec un torchon doux imbibé d'une solution d'eau chaude et de produit vaisselle neutre. Après l'application du liquide vaisselle, essuyez l'appareil avec un torchon légèrement humidifié puis séchez-le soigneusement. Assurez-vous que la prise de raccordement du cordon d'alimentation ne soit pas mouillée.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de paille de fer, produit abrasif, solvant, etc. pour nettoyer toute pièce que ce soit de cet appareil.

Résolution des Problèmes

Problème	Cause	Solution
La friteuse a air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension.	Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez le temps de cuisson requis.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Retirez un peu de nourriture. Les petites quanti-tés sont frites plus uniformément.
	La température program-mée est trop basse.	Sélectionner la température souhai-tée (voir chapitre Réglages).
	Le temps de préparation est trop court.	Sélectionner la température souhai-tée (voir chapitre Réglages).
Les ingrédients ne sont pas frites uniformé-ment.	Certains types d'ingrédients doivent être retirés pendant le processus de préparation.	Retirer la poêle du corps principal et agiter délicatement pendant le pro-cessus de préparation.
Les apéritifs frites ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous utilisez un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse tradition-nelle.	Utilisez des amuse-gueules ou endui-sez légèrement les ingrédients d'un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
La poêle ne rentre pas correctement dans l'appareil	Il y a trop de nourriture dans le tiroir.	Retirez un peu de nourriture. Les pe-tites quantités sont frites plus unifor-mément.
	Le panier n'est pas correcte-ment positionné dans la cas-serole.	Poussez le panier vers le bas dans le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appa-reil.	Vous êtes en train de prépa-rer des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingréd-ients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile se répandra dans la poêle. L'huile produit une fu-mée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Ceci n'affecte pas la performance ni le résultat final.
	La casserole contient en-core des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites de façon uni-forme.	Vous n'avez pas bien lavé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour enlever tout l'amidon de l'extérieur.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Obtenir des frites croustil-lantes dépend de la quan-tité d'huile et d'eau dans les frites.	Couper les pommes de terre en bâ-tonnets plus petits et ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Données techniques

Modèle de produit	AF-D10.010B
Puissance nominale	2200-2600W
Tension nominale	220-240V~, 50-60Hz
Capacité	2*5L
Minuterie	1-60 minutes
Plage de température	50°C - 200°C

Conformité CE

Ce produit a été testé et produit selon toutes les directives européennes actuelles applicables, tels que :



- La compatibilité électromagnétique Directive 2014/30/EU,
- Directive Basse Tension Directive (LVD) 2014/35/EU,
- Directive RoHS avec ses modifications EU 2015/863,

et a été construit en conformité avec les dernières normes de sécurité.

Le marquage CE atteste ce produit à toutes les directives relevant.

Élimination – La politique environnementale

Emballage



L'emballage est entièrement recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

Mise au rebut

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Ce symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.

Il doit plutôt être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux règlements environnementaux locaux pour l'élimination des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, s'il vous plaît contacter votre bureau compétent de votre commune, votre service d'élimination des déchets ménagers ou directement à votre revendeur où vous avez acheté le produit.

Termes et conditions de la garantie

1. Le produit est garanti pour la période stipulée par la législation où il est mis sur le marché, à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et/ou de main d'œuvre. Le défaut de conformité manifesté dans ce délai est présumé exister à la date d'achat. Passé ce délai, il appartient au client de prouver que le défaut de conformité existait déjà au moment de la livraison.
2. Si, pendant la période de garantie, le produit est défectueux en utilisation normale, l'acheteur doit contacter l'établissement de vente et envoyer l'appareil à l'endroit indiqué par le vendeur.
3. La garantie n'est valable que sur présentation de la facture prouvant l'achat et du certificat de garantie complété (indiquant la date d'achat, le nom du revendeur, la référence du modèle, et il est également recommandé d'indiquer le numéro de série et le numéro de lot).
4. L'importateur/vendeur se réserve le droit de refuser l'assistance de garantie dans le cas où ces informations ont été supprimées ou modifiées après l'achat initial du produit.
5. La responsabilité de l'importateur/vendeur comprend, entre autres, les frais de réparation et/ou de remplacement de l'unité couverte par la garantie avec la réserve du droit de la remplacer par un produit équivalent, lorsqu'il n'est pas possible de la réparer.
6. La garantie ne s'applique pas aux problèmes qui ne sont pas directement liés à des défauts de matériau, de conception ou de fabrication.
7. Ce produit est un appareil et est destiné à un usage domestique uniquement. La garantie expirera si le produit est utilisé à des fins professionnelles.
8. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise installation, un déversement, des facteurs externes ou des dommages intentionnels.
9. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de chutes, de l'utilisation d'une force excessive, des coups, de l'exposition à des conditions environnementales extrêmes ou de la détérioration causée par l'utilisation normale de pièces en plastique ou de claviers, ainsi que l'utilisation de batteries autres que celles spécifiées dans ce manuel.
10. La garantie ne couvre pas l'installation et la programmation par le concessionnaire. En particulier, aucune réclamation pour l'installation et la programmation gratuite par le revendeur ne peut être acceptée.
11. La garantie ne couvre pas les défauts qui nuisent de manière insignifiante au fonctionnement de l'appareil. Les autres frais, tels que l'installation, le transport et le déplacement du technicien sont expressément exclus de la garantie.
12. L'applicabilité de la garantie suppose que l'appareil soit envoyé à l'établissement du vendeur ou à l'endroit indiqué par celui-ci, complet et dans un emballage bien protégé (si possible dans son emballage d'origine) et accompagné de la feuille ou de la carte de garantie respective, dûment rempli et d'une preuve d'achat.
13. Si, après vérification, il s'avère qu'il n'y a aucune raison pour la réclamation, ou que le produit n'est pas défectueux, les coûts inhérents seront imputés au client, et le revendeur est autorisé à facturer ces coûts au client.
14. La garantie sera annulée lorsqu'elle montre des signes qu'une personne non autorisée a tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou le remplacement de pièces sur l'appareil.
15. Les réparations effectuées après la fin de la période de garantie sont soumises à des frais.
16. Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux que vous pouvez avoir en tant que consommateur en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de produits lorsque le produit est vendu.
17. **Période de garantie :**

Pays de l'Union Européenne - Les directives européennes (UE) 2019/771 et (UE) 2019/770 s'appliquent à certains aspects des contrats d'achat et de vente de biens meubles et transposées dans les législations nationales de leurs pays.

Autres pays - la législation nationale sur les droits des consommateurs dans leur pays s'applique. En l'absence de législation officielle, la garantie est appliquée à la discrétion de l'importateur qui met le produit sur le marché ou de l'établissement du vendeur.

Ελληνικά

Αγαπητέ πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν HÆGER.

Τα προϊόντα HÆGER έχουν δημιουργηθεί για να σκέφτονται την ευημερία του καταναλωτή που προτιμούν υψηλά πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και ανάρθεσης. Είμαστε σίγουροι ότι θα είστε ευχαριστημένοι με αυτήν τη συσκευή.

Υποθέτουμε ότι ο χρήστης είναι εξοικειωμένος με τις συνήθειες διαδικασίες χειρισμού οικιακών συσκευών.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά και διεξοδικά αυτές τις οδηγίες λειτουργίας και τις συμβουλές ασφαλείας, εξοικειώνοντας πλήρως τη συσκευή. Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά και διαβιβάστε τις σε όποιον μπορεί να χρησιμοποιήσει τη συσκευή σε μελλοντική ημερομηνία.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή χρησιμοποιείται για την επεξεργασία τροφίμων με θερμότητα. Μην το χρησιμοποιείτε για κανέναν άλλο σκοπό από ό,τι για το οποίο σχεδιάστηκε. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς. Οποιαδήποτε άλλη χρήση αυτής της συσκευής είναι αντίθετη με την προβλεπόμενη χρήση και μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη υλικών ή ακόμη και τραυματισμό.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

Δεν προορίζεται για χρήση σε τοποθεσίες όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας– γεωργικές εκμεταλλεύσεις– δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλοι χώροι διαβίωσης– εγκαταστάσεις bed and breakfast.

Ο κατασκευαστής/διανομέας δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη χρήση αυτής της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση της.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών σε ασφαλές μέρος, μαζί με την κάρτα εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και το κουτί για μελλοντική χρήση. Οι οδηγίες ασφαλείας που περιλαμβάνονται εδώ μειώνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού όταν τηρούνται σωστά.

- Η τάση εισόδου αυτού του προϊόντος είναι 220-240V~, 50-60Hz. Πριν από την ενεργοποίηση, βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση και η συχνότητα του κυκλώματος αντιστοιχούν σε αυτές που υποδεικνύονται στη συσκευή.
- Η φριτέζα πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια όταν λειτουργεί για να αποφευχθεί η ανατροπή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε περβάζια παραθύρων, σανίδες αποστράγγισης νεροχύτη, ασταθείς επιφάνειες, σε ηλεκτρικές σόμπες ή εστίες αερίου ή κοντά τους. Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο σε σταθερή, επίπεδη, στεγνή επιφάνεια.

- Η ακατάλληλη εγκατάσταση μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού ατόμων.
- Ο κατασκευαστής/διανομέας δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη ή εσφαλμένη χρήση.
- **Προσοχή:** Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για έλεγχο με προγραμματισμένη συσκευή, εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστάται από το εγχειρίδιο του κατασκευαστή/διανομέας μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, πετσέτες κουζίνας κ.λπ.
- Για να διασφαλιστεί επαρκής κυκλοφορία αέρα κατά τη λειτουργία, πρέπει να υπάρχει κενό τουλάχιστον 15 cm σε όλες τις πλευρές της συσκευής. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Αποφύγετε την επαφή με ζεστό ατμό, ο οποίος απελευθερώνεται από τα ανοίγματα εξαερισμού ενώ λειτουργεί η συσκευή.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος με μεγάλη ποσότητα φαγητού. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι τηγανίσματος δεν έρχονται σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
- Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στην εσωτερική περιοχή της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην γεμίζετε το αφαιρούμενο τηγάνι με λάδι. Η πλήρωση του τηγανιού με λάδι μπορεί να οδηγήσει σε μια επικίνδυνη κατάσταση. Αυτή η υγιεινή μέθοδος τηγανίσματος βασίζεται στην αρχή της κυκλοφορίας ζεστού αέρα που δεν απαιτεί τη χρήση λαδιού. Μια μικρή ποσότητα λαδιού μπορεί να προστεθεί καθαρά για τον αρωματισμό του φαγητού.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τηγανίζετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στη φριτέζα και μην τσακίζετε ή καταστρέφετε το καλώδιο ρεύματος.
- Το φινις τροφοδοσίας πρέπει να αφαιρεθεί από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, το σέρβις, τη συντήρηση ή τη μετακίνηση της φριτέζας. Όταν δεν χρησιμοποιείται, απενεργοποιήστε το και αποσυνδέστε το.
- Η μονάδα δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε, να αποσυναρμολογήσετε ή να τροποποιήσετε τη φριτέζα.
- Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά, ατσάλινο μαλλί ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το εξωτερικό της μονάδας, καθώς αυτά θα γρατσουνίσουν την επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα και του χυτού μετάλλου.

- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά από 0 έως 8 ετών. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να κατανοήσουν τους κινδύνους που εμπεριέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά κάτω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.



Η επιφάνεια ενδέχεται να θερμανθεί κατά τη χρήση.

- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Διαφορετικά, αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε και να μεταφέρετε το ζεστό τηγάνι και το καλάθι. Τοποθετήστε το ζεστό τηγάνι και το καλάθι μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες. Όταν βγάζετε το τηγάνι από τη συσκευή, προσέξτε ιδιαίτερα να μην ζεματιστείτε από τον ατμό που απελευθερώνεται. Η υπολειπόμενη θερμότητα της συσκευής σημαίνει ότι παραμένει ζεστή για ορισμένο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίησή της.
- Σε περίπτωση που το φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής πάρει φωτιά, απενεργοποιήστε το αμέσως και αποσυνδέστε το από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός που βγαίνει από τα ανοίγματα εξαερισμού πριν σύρετε έξω το τηγάνι.
- Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η συσκευή καλύπτεται από εύφλεκτο υλικό ή αγγίζει εύφλεκτο υλικό, όπως κουρτίνες όταν λειτουργεί. Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο πάνω από τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- Μην ρίχνετε παγωμένο κρύο νερό στο ζεστό τηγάνι.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν αγγίζει μια καυτή επιφάνεια.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας απαλά το φισ του καλωδίου ρεύματος και όχι το ίδιο το καλώδιο ρεύματος. Διαφορετικά, αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος ή την πρίζα.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα γνήσιο καλώδιο ρεύματος που διατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής εάν έχει φθαρμένο καλώδιο ρεύματος.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε μόνοι σας τη συσκευή και μην κάνετε καμία προσαρμογή σε αυτήν. Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Με την παραβίαση της συσκευής, κινδυνεύετε να ακυρώσετε τα νόμιμα δικαιώματά σας που προκύπτουν από μη ικανοποιητική απόδοση ή εγγύηση ποιότητας.

Προσοχή!

- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για κανονική οικιακή χρήση.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη μικροϋπολογιστών ασφαλείας στο εσωτερικό που θα διακόψει αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος εάν αφαιρεθεί το καλάθι κατά το μαγείρεμα.
- Μην καλύπτετε την είσοδο/έξοδο αέρα κατά τη χρήση της συσκευής.

Σύντομες οδηγίες καλωδίου

Παρέχεται ένα καλώδιο τροφοδοσίας μικρής διάρκειας για τη μείωση των κινδύνων που προκύπτουν από την εμπλοκή ή τη ολίσθηση σε μεγαλύτερο καλώδιο. Τα καλώδια προέκτασης μπορούν να χρησιμοποιηθούν εάν ασκείται προσοχή κατά τη χρήση τους.

- Η ηλεκτρική διαβάθμιση του καλωδίου προέκτασης πρέπει να είναι τουλάχιστον αυτή της συσκευής. Εάν η ηλεκτρική βαθμολογία του καλωδίου προέκτασης είναι πολύ χαμηλή, μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.
- Το προκύπτον εκτεταμένο καλώδιο πρέπει να είναι διατεταγμένο έτσι ώστε να μην σκεπάζει πάνω από την κορυφή του πάγκου ή το τραπέζι όπου μπορεί να τραβηχτεί από παιδιά ή να σκοντάψει.

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**

Επισκόπηση στοιχείων

1. Κύρια μονάδα
2. Πίνακας ελέγχου αφής
3. Διαχωριστής καλαθιών
4. Αντικολλητικός δίσκος
5. Χειρολαβή καλαθιού
6. Καλάθι

Περιγραφή του πίνακα ελέγχου

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα κουμπιά στη συσκευή είναι πλήκτρα αφής. Αγγίξτε απαλά τα κουμπιά με ένα δάχτυλο για να εκτελέσετε τη λειτουργία. Κάθε φορά που πατάτε ένα πλήκτρο, θα επιβεβαιώνεται από έναν ήχο μπιπ.

Κουμπιά οθόνης αφής				
Σύμβολο		Λειτουργία	Προεπιλεγμένος χρόνος (min)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)
A		Θερμοκρασία	Το εύρος ελέγχου της θερμοκρασίας είναι 50-200°C, κάθε κλικ στο +/- της θερμοκρασίας θα αυξάνει ή θα μειώνει 10°C.	
B		Γαλλικές πατάτες	18	200
C		Κωλομέρια	20	200
D		Οθόνη	Ψηφιακή οθόνη - ένδειξη θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη	
E		Κέικ	25	160
F		Χρονοδιακόπτης	Το εύρος ρύθμισης του χρόνου είναι 1 έως 60 λεπτά. κάθε κλικ στο +/- του χρόνου θα αυξάνει ή θα μειώνει 1 λεπτό	
G		Γαρίδες	8	180
H		Έναρξη-Παύση	Εκκίνηση ή παύση της λειτουργίας	
I		Μπριζόλα	12	180
J		On-Off	Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή	
K		Ζώνη 2	Ζώνη μαγειρέματος 2	
L		Λαμπτήρας 2	Για να ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος 2	

M		Αφυδάτωση	360	60
N	 DUAL COOK	Διπλό μαγείρεμα	Μαγείρεμα με τις ίδιες λειτουργίες και στις δύο ζώνες	
O		Λαχανικά	10	160
P	SYNC FINISH 	Φινίρισμα συγχρονισμού	Μαγείρεμα σε δύο διαφορετικές ζώνες με διαφορετικές λειτουργίες	
Q		Πίτσα	20	180
R		Ψάρια	10	180
S	1	Ζώνη 1	Ζώνη μαγειρέματος 1	
T		Λαμπτήρας 1	Για να ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος 1	
U		Προθέρμανση	3	180

Γνωρίστε τη φριτέζα αέρα σας

Προετοιμάστε τα αγαπημένα σας φαγητά και σνακ με γρήγορο, υγιεινό και εύκολο τρόπο με τη νέα φριτέζα αέρα. Αυτή η φριτέζα αέρα χρησιμοποιεί υψηλής ταχύτητας κυκλοφορία ζεστού αέρα για να μαγειρέψει τα συστατικά σας από όλες τις πλευρές, ταυτόχρονα! Σας επιτρέπει επίσης να προετοιμάσετε μια ποικιλία νόστιμων πιάτων χωρίς την προσθήκη περιττών ελαίων ή λιπών στα περισσότερα συστατικά. Αυτή η φριτέζα αέρα διαθέτει:

- Ένας πίνακας ελέγχου με πλήκτρα αφής με 10 προκαθορισμένα μενού.
- Ένας ψηφιακός έλεγχος του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας.
- Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας 50°C - 200°C.
- Ένας χρονοδιακόπτης κυμαίνεται από 1 έως 60 λεπτά, ο οποίος είναι εξοπλισμένος με λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Μόλις ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο "0", η μονάδα θα απενεργοποιηθεί μόνη της.

Άλλα μεγάλα πλεονεκτήματα που παρέχονται από τη Φριτέζα Αέρα:

- Γρήγορο μαγείρεμα, με ελάχιστη έως καθόλου προθερμαντικό διάλυμα.
- Γρήγορος και εύκολος καθαρισμός: τα αντικοληκτικά επικαλυμμένα μέρη είναι βολικά μεγέθους για να χωρέσουν στο πλυντήριο πιάτων.
- Τηγάνι χωρίς ταλαιπωρία - χωρίς πιτσιλιές, χωρίς χάος και χωρίς μυρωδιά λαδιού!
- Ευελιξία - με τις ικανότητες τηγανίσματος, ψησίματος, ψησίματος και ψησίματος, αυτή η μονάδα χρησιμεύει ως ένα εξαιρετικό εργαλείο μαγειρέματος για μια πολυάσχολη κουζίνα.
- Δεν απαιτείται συναρμολόγηση - πολύ εύκολο και ασφαλές στη χρήση!

Πριν την πρώτη χρήση

- Βγάλτε την συσκευασία από τη συσκευή και τα εξαρτήματά (καλάθι τροφίμων και τηγάνι). Πλύνετε τα εξαρτήματα σε ζεστό, σαπουνόνερο και στη συνέχεια σκουπίστε τα. Σκουπίστε το εσωτερικό της κοιλότητας τηγανίσματος με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι και στη συνέχεια στεγνώστε με μια χαρτοπετσέτα. Βεβαιωθείτε ότι η κοιλότητα είναι στεγνή πριν από τη λειτουργία της μονάδας.
- Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι είναι επίσης τοποθετημένο τουλάχιστον 15 cm (6 ίντσες) μακριά από οποιαδήποτε γύρω αντικείμενα.
- Συνιστάται να αφήνετε τη φριτέζα σας να θερμαίνεται για περίπου 20 λεπτά χωρίς φαγητό σε αυτήν. Αυτό βοηθά στην εξάλειψη του λίπους που μπορεί να έχει προσκολληθεί κατά την κατασκευή και να αφαιρέσει τη μυρωδιά της "νέας" συσκευής.
- Αερίστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Όταν η φριτέζα σας θερμαίνεται για πρώτη φορά, μπορεί να εκπέμπει ελαφρύ καπνό ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό με πολλές συσκευές θέρμανσης και δεν επηρεάζει την ασφάλεια του προϊόντος σας.

Προσοχή: Όταν μετακινείτε τη φριτέζα αέρα, βεβαιωθείτε ότι την κρατάτε με ασφάλεια και στηρίξτε τη βάση — μην βασίζεστε στη λαβή του καλαθιού τροφίμων όταν μετακινείτε τη φριτέζα αέρα!

Λειτουργία της συσκευής

Προετοιμασία για χρήση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και ότι η φριτέζα αέρα σας είναι επίσης τοποθετημένη **τουλάχιστον 15cm (6 ίντσες)** μακριά από οποιαδήποτε γύρω αντικείμενα.
- Τοποθετήστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η μονάδα θα ηχήσει ένα ηχητικό σήμα και θα ανάψει ολόκληρος ο πίνακας ελέγχου για λίγα δευτερόλεπτα και θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής με αναμμένο μόνο το κουμπί Power.

Χρήση της συσκευής

Η φριτέζα αέρα σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία μιας μεγάλης ποικιλίας τροφίμων. Ανατρέξτε στον πίνακα στην **ενότητα Χρήση των προκαθορισμένων ρυθμίσεων** **πολύ βασικοί χρόνοι μαγειρέματος**.

1. Πατήστε το εικονίδιο λειτουργίας  για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρος. Όλα τα εικονίδια θα ανάψουν.
2. Μπορείτε τώρα να επιλέξετε ποια ζώνη καλαθιού θέλετε να χρησιμοποιήσετε: χρησιμοποιήστε την αριστερή ζώνη ①, τη δεξιά ζώνη ② ή και τα δύο.
3. Βγάλτε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
4. Τοποθετήστε τα υλικά σας στο καλάθι τηγανίσματος. Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι, καθώς αυτό θα μπορούσε να επηρεάσει την ποιότητα των αποτελεσμάτων του ψησίματος.
5. Σύρετε το καλάθι πίσω στη φριτέζα αέρος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τοποθετήστε το(τα) γεμάτο(α) καλάθι(α) τηγανίσματος πίσω στη φριτέζα αέρος. Εάν δεν τοποθετήσετε το καλάθι σωστά, δεν θα είναι δυνατή η εκκίνηση της φριτέζας. Μην αγγίζετε το καλάθι τηγανίσματος ή το εσωτερικό της φριτέζας αέρα κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση, καθώς θα είναι εξαιρετικά καυτά. Κρατάτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη λαβή του. Θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, η συσκευή θα είναι ΖΕΣΤΗ!

6. Επιλέξτε ένα από τα 10 προκαθορισμένα προγράμματα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο με τα αντίστοιχα κουμπιά, εάν είναι απαραίτητο. Η θερμοκρασία και ο χρόνος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη. Κάθε λειτουργία έχει τη δική της προεπιλεγμένη ώρα και θερμοκρασία (όπως φαίνεται στον πίνακα). Σημείωση: Οι ρυθμίσεις κάθε ζώνης μπορούν να επιλεγούν ξεχωριστά.
7. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Το εικονίδιο  θα αρχίσει να τρεμοπαίζει και μετά από ένα ηχητικό σήμα η φριτέζα αέρος θα αρχίσει να λειτουργεί. Στην οθόνη θα εμφανίζονται εναλλάξ η θερμοκρασία και ο χρόνος του μενού.
8. Όταν η φριτέζα αέρος βρίσκεται σε λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  ή να αφαιρέσετε το καλάθι τηγανίσματος για να διακόψετε τη λειτουργία. Όταν το καλάθι τηγανίσματος πιεστεί ξανά στη συσκευή, η λειτουργία θα συνεχιστεί για τον εναπομείναντα χρόνο και στην επιλεγμένη θερμοκρασία.
9. Όταν παρέλθει ο χρόνος προετοιμασίας, το θερμαντικό στοιχείο σταματά να λειτουργεί. Το τέλος αυτής της διαδικασίας θα υποδειχθεί από ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 60 δευτερόλεπτα, απομακρύνοντας τον ζεστό αέρα για λόγους ασφαλείας.
10. Τραβήξτε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
11. Ελέγξτε αν τα συστατικά είναι έτοιμα. Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλά σύρετε το καλάθι πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε μερικά επιπλέον λεπτά.
12. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο. Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η φριτέζα αέρος είναι αμέσως έτοιμη για την προετοιμασία μιας άλλης παρτίδας.

Σημείωση: Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι τηγανίσματος. Το λάδι που συσσωρεύεται στο κάτω μέρος του καλαθιού στάζει πάνω στα υλικά.

Σημείωση: Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, αφαιρέστε τα υλικά από το καλάθι με πένσα.

Προβολή φώτων και παραθύρων

Αυτή η μονάδα είναι εξοπλισμένη με φώτα προβολής για να παρακολουθείτε εύκολα την πρόοδο του μαγειρέματος του περιεχομένου του δίσκου μέσω των παραθύρων προβολής που είναι ενσωματωμένα στο μπροστινό μέρος και των δύο δίσκων τηγανίσματος.

1. Πίστετε ένα από τα κουμπιά φωτεινών ενδείξεων προβολής που βρίσκονται στην άκρη αριστερά και δεξιά του πίνακα ενδείξεων με τις ενδείξεις 1 & 2 για να φωτιστεί ο δίσκος μαγειρέματος.
2. Το φως μπορεί να απενεργοποιηθεί πιέζοντας ξανά το κουμπί, διαφορετικά θα σβήσει αυτόματα μετά από 3 λεπτά.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου

Η τιμή της θερμοκρασίας και του χρόνου μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή πριν από την έναρξη της διαδικασίας τηγανίσματος ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος, ανεξάρτητα από το επιλεγμένο πρόγραμμα.

- Το εύρος ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι 50-200°C, κάθε κλικ στο +/- της θερμοκρασίας αυξάνει ή μειώνει 10°C. Στους 200°C, πατώντας το «+», θα κάνει κύκλο επιστροφής στη θερμοκρασία των 50°C, πατώντας το «-» στη θερμοκρασία των 50°C θα κάνει κύκλο επιστροφής στους 200°C. Κατά τη διαδικασία του ελέγχου της θερμοκρασίας, η ψηφιακή ένδειξη της θερμοκρασίας θα τρεμοπαίζει στην οθόνη (δεν αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της εργασίας), αφού τρεμοπαίζει 3 φορές, η θερμοκρασία έχει γίνει της ρύθμισης.
- Το εύρος του χρόνου ρύθμισης είναι 1 έως 60 λεπτά. Κάθε κλικ στο + / - χρόνος θα αυξήσει ή θα μειώσει 1 λεπτό. Στα 60 λεπτά εάν πατήσετε το «+», ο χρόνος θα γυρίσει πίσω στο 01 λεπτό. Στα 01 λεπτά, αν πατήσετε «-», η θερμοκρασία θα κάνει κύκλο πίσω στα 60 λεπτά. Κατά τη διαδικασία του ελέγχου του χρόνου, η ψηφιακή ένδειξη του χρόνου θα τρεμοπαίζει στην οθόνη (δεν αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της εργασίας), αφού τρεμοπαίζει 3 φορές, ο χρόνος έχει τελειώσει της ρύθμισης.

Φινίρισμα συγχρονισμού

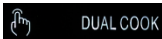
Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο πλευρές για μαγείρεμα με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος (συνήθως αν μαγειρεύετε διαφορετικά είδη φαγητού σε κάθε πλευρά). Το Sync Finish θα καθυστερήσει αυτόματα την έναρξη του συντομότερου κύκλου, ώστε και οι δύο πλευρές να τελειώσουν την ίδια στιγμή.

Για να χρησιμοποιήσετε το Sync Finish, πατήστε πρώτα το κουμπί «Sync Finish»

 αμέσως μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, θα αναβοσβήσει για να δείξει ότι είναι ενεργό, και στη συνέχεια προχωρήστε στη ρύθμιση της πλευράς 1 και της πλευράς 2 με τον ίδιο τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα «Χρήση της συσκευής» παραπάνω.

Διπλός μάγειρας

Ως επιλογή Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο πλευρές (και τους δύο δίσκους) για μαγείρεμα με ίδιο χρόνο και θερμοκρασία, (συνήθως εάν μαγειρεύετε τον ίδιο τύπο φαγητού

και στις δύο πλευρές), απλά πατήστε το κουμπί «Διπλό μαγείρεμα»  αντί για τα κουμπιά πλευράς 1 ή 2 που περιγράφονται στην ενότητα «Χρήση της συσκευής» παραπάνω. Τώρα, όλες οι προκαθορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος και όλες οι επεξεργασίες του χρόνου ή της θερμοκρασίας θα επαναλαμβάνονται και στις δύο πλευρές μαγειρέματος (και στους δύο δίσκους) εξοικονομώντας σας χρόνο για να τις ρυθμίσετε ξεχωριστά.

Προθέρμανση

Το κουμπί Pre-Heat  είναι απλώς μια επιπλέον λειτουργία προρύθμισης μαγειρέματος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον ίδιο τρόπο όπως οποιαδήποτε από τις λειτουργίες προρύθμισης. Η προρυθμισμένη λειτουργία Pre-Heat ρυθμίζει το χρόνο σε 3 λεπτά και τη θερμοκρασία στους 180°C. Όπως και με τις άλλες προκαθορισμένες λειτουργίες, αυτή μπορεί επίσης να επεξεργαστεί και να χρησιμοποιηθεί ως χειροκίνητη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και της θερμοκρασίας. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος

(αριστερά ή δεξιά) πατώντας το κουμπί 1 ή 2. Επιλέξτε το κουμπί Pre-Heat  , μπορείτε τώρα να επεξεργαστείτε ελεύθερα τόσο το χρόνο όσο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Τόσο η θερμοκρασία όσο και ο χρόνος μαγειρέματος εναλλάσσονται συνεχώς σε κάθε οθόνη για να δείχνουν τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Αφυδάτωση

Η αφυδάτωση των τροφίμων είναι μια μέθοδος συντήρησης που χρησιμοποιείται για να παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων σας αφαιρώντας την περιεκτικότητά τους σε νερό. Είναι επίσης μια από τις παλαιότερες και πιο διαδεδομένες τεχνικές συντήρησης τροφίμων.

Η αφυδάτωση είναι ένας από τους 10 προκαθορισμένους τρόπους μαγειρέματος που περιλαμβάνονται σε αυτό το φριτέζα αέρος και μπορεί να επιλεγεί και να πραγματοποιηθεί με τη μέθοδο που παρουσιάζεται στην ενότητα «Χρήση της συσκευής». Μπορεί επίσης να ρυθμιστεί ώστε να λειτουργεί και στις δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, εάν απαιτείται. Το εύρος που μπορεί να επιλέξει ο χρήστης είναι 30-1440 λεπτά και 30-80°C για τη θερμοκρασία.

Σημείωση: Καθώς η θερμοκρασία για την αφυδάτωση είναι πολύ χαμηλότερη από τις κανονικές λειτουργίες μαγειρέματος, συνιστάται να μην εκτελείτε τη λειτουργία αφυδάτωσης ενώ μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες στον άλλο χώρο, καθώς η διασταυρούμενη υπερθέρμανση μπορεί να επηρεάσει τη δράση της αφυδάτωσης.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη, μετά την αντίστροφη μέτρηση και το τέλος της περιόδου ψύξης του 1 λεπτού, θα ακουστούν 10 «BEEPS» και στη συνέχεια θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, πατήστε το κουμπί «Power»  για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Σημείωση: Το πάτημα του πλήκτρου «Εναρξη/Παύση»  διακόπτει μόνο τη διαδικασία τηγανίσματος στον αέρα, η συσκευή ΔΕΝ απενεργοποιείται.

Συμβουλές για το φαγητό

1. Για να ψηθεί ομοιόμορφα, μην γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι, μην ανακινείτε ή αναποδογυρίζετε τα υλικά μέχρι τη μέση του ψησίματος.
2. Για να φτιάξετε κέικ, πίτες ή οποιοδήποτε φαγητό με γέμιση ή κουρκούτι, τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα δοχείο ασφαλές για τη θερμότητα πριν το βάλετε στο τηγάνι.
3. Για να κάνετε το φαγητό πιο τραγανό, μπορείτε να ψεκάσετε ή να βουρτσίσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού.
4. Τα υγρά μαριναρισμένα τρόφιμα δημιουργούν πιτσιλίσματα και υπερβολικό καπνό. Στεγνώστε αυτά τα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε στον αέρα.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. Η συσκευή θα κρυώσει πιο γρήγορα όταν αφαιρέσετε το τηγάνι και το δοχείο.
- Συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά την ψύξη της για να αποφύγετε το στέγνωμα των υπολειμμάτων φαγητού. Αυτά είναι πιο δύσκολο να αφαιρεθούν αργότερα. Αυτά είναι πιο δύσκολο να αφαιρεθούν αργότερα. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει ώστε να την καθαρίσετε ή να την αγγίξετε με ασφάλεια.
- Πλύνετε το καλάθι χρησιμοποιώντας μαλακά σφουγγάρια πιάτων κάτω από τρεχούμενο νερό με την προσθήκη ουδέτερου απορρυπαντικού πιάτων. Στη συνέχεια ξεπλύνετε αυτά τα μέρη κάτω από καθαρό νερό, στεγνώστε τα καλά και τοποθετήστε τα ξανά στη θέση τους.
- Εάν δεν καταφέρετε να αφαιρέσετε τα ψημένα υπολείμματα φαγητού, τα οποία έχουν κολλήσει στο καλάθι, τότε γεμίστε το καλάθι με ζεστό νερό με προσθήκη ουδέτερου απορρυπαντικού πιάτων. Αφήστε το διάλυμα νερού και απορρυπαντικού να δράσει για περίπου 10 λεπτά προκειμένου να απορροφηθούν τα υπολείμματα τροφών. Στη συνέχεια, καθαρίστε το καλάθι με τον συνήθη τρόπο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ψημένα υπολείμματα φαγητού δεν συσσωρεύονται στο καλάθι. Πριν από την περαιτέρω χρήση, το συρτάρι πρέπει να είναι καθαρό.
- Σκουπίστε την επιφάνεια της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί βρεγμένο σε διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερου απορρυπαντικού κουζίνας. Αφού εφαρμόσετε το απορρυπαντικό κουζίνας, σκουπίστε τη συσκευή με ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε καλά τα πάντα. Βεβαιωθείτε ότι η υποδοχή σύνδεσης του καλωδίου ρεύματος δεν βραχεί.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε χαλύβδινο μαλλί, λειαντικά προϊόντα καθαρισμού, διαλύτες κ.λπ. για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος αυτής της συσκευής.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η φριτέζα ζεστού αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο.	Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
Τα υλικά δεν έχουν γίνει.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι	Αφαιρέστε λίγο φαγητό. Μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Προγραμματίστε τη θερμοκρασία σε υψηλότερη ρύθμιση.
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ μικρός.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο για να αφήσετε το φαγητό να ψηθεί εντελώς.
Τα υλικά τηγανίζονται άνισα.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακατεύονται στη μέση της προετοιμασίας χρόνος.	Αφαιρέστε το τηγάνι από το κύριο σώμα και ανακινήστε το ελαφρά μέχρι τη μέση διαδικασία προετοιμασίας.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Τα σνακ προορίζονταν για μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά τα υλικά με λίγο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα
Το τηγάνι δεν χωράει στην ιδιότητα της συσκευής.	Πολύ φαγητό στο καλάθι	αφαιρέστε λίγο φαγητό. Μικρότεροι οι παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω το τηγάνι μέχρι να κάνει ένα κλικ
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζεις λιπαρά υλικά	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα. θα διαρρεύσει μεγάλη ποσότητα λαδιού στο τηγάνι και βγάζει λευκό καπνό. Το τηγάνι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Υπάρχει λάδι από προηγούμενη χρήση.	Φροντίστε να καθαρίσετε το τηγάνι σωστά μετά από κάθε χρήση
Τα φρέσκα πατατάκια τηγανίζονται άνισα.	Δεν ξεπλύνετε σωστά τα πατατάκια πριν τα τηγανίσετε.	Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το τηγάνι μετά από κάθε χρήση.
Τα φρέσκα πατατάκια δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Ξεπλύνετε τα τσιπς σωστά για να αφαιρέσετε όλο το άμυλο από το εξωτερικό.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Μοντέλο	AF-D10.010B
Ισχύς	2200-2600W
Παροχή ηλεκτρικού ρεύματος	220-240V~, 50-60Hz
Χωρητικότητα	2*5L
Εύρος χρονοδιακόπτη	1-60 minutos
Εύρος θερμοκρασίας	50°C - 200°C

Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

Αυτό το προϊόν έχει δοκιμαστεί και παραχθεί σύμφωνα με όλες τις σχετικές τρέχουσες κατευθυντήριες γραμμές CE, όπως:



- οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2014/30/ΕΕ,
- Οδηγία για τη χαμηλή τάση (LVD) οδηγία 2014/35/ΕΕ,
- RoHS με τις τροποποιήσεις της οδηγίας 2011/65/ΕΕ και (ΕΕ)2015/863,

και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους πιο πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας.

Το σήμα CE πιστοποιεί αυτό το προϊόν με όλες τις σχετικές οδηγίες.

Διάθεση – Περιβαλλοντική πολιτική

Συσκευασία



Το υλικό συσκευασίας είναι πλήρως ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης. Ακολουθήστε τους τοπικούς κανονισμούς για κατάργηση. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, μέρη πολυστερίνης κ.λπ.) μακριά από παιδιά,

καθώς είναι δυνητικά επικίνδυνα.

Διάθεση

Η συσκευή αυτή επισημαίνεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Διασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό αποβλήτων αυτού του προϊόντος.



Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα, παραδίδεται στο εφαρμοστέο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Η διάθεση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς για τη διάθεση των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Όροι και Προϋποθέσεις Εγγύησης

1. Το προϊόν είναι εγγυημένο για την περίοδο που ορίζεται από τη νομοθεσία στην οποία διατίθεται στην αγορά, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς, έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή/και κατασκευής. Η έλλειψη συμμόρφωσης που εκδηλώνεται κατά την περίοδο αυτή τεκμαίρεται ότι υφίσταται κατά την ημερομηνία αγοράς. Μετά από αυτή την περίοδο, εναπόκειται στον πελάτη να αποδείξει ότι η έλλειψη συμμόρφωσης υπήρχε ήδη κατά τη στιγμή της παράδοσης.
2. Εάν, κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, το προϊόν είναι ελαττωματικό σε κανονική χρήση, ο αγοραστής θα πρέπει να επικοινωνήσει με την εγκατάσταση πώλησης και να στείλει τη συσκευή στον τόπο που υποδεικνύεται από τον πωλητή.
3. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την προσκόμιση του τιμολογίου που αποδεικνύει την αγορά και το συμπληρωμένο πιστοποιητικό εγγύησης (αναφέροντας την ημερομηνία αγοράς, το όνομα του εμπόρου, την αναφορά του μοντέλου και συνιστάται επίσης να αναφέρετε τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό παρτίδας).
4. Ο εισαγωγέας/πωλητής διατηρεί το δικαίωμα να αρνηθεί τη βοήθεια εγγύησης σε περίπτωση που οι πληροφορίες αυτές έχουν διαγραφεί ή τροποποιηθεί μετά την αρχική αγορά του προϊόντος.
5. Η ευθύνη του εισαγωγέα/πωλητή περιλαμβάνει ιδίως τα έξοδα επισκευής ή/και αντικατάστασης της μονάδας που καλύπτεται από την εγγύηση με την επιφύλαξη του δικαιώματος αντικατάστασης της με ισοδύναμο προϊόν, σε περιπτώσεις όπου δεν είναι δυνατή η επισκευή της.
6. Η εγγύηση δεν ισχύει για προβλήματα που δεν σχετίζονται άμεσα με ελαττώματα υλικού, σχεδιασμού ή κατασκευής.
7. Αυτό το προϊόν είναι συσκευή και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η εγγύηση θα είναι άκυρη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση, ακατάλληλη εγκατάσταση, διαρροή, εξωτερικούς παράγοντες ή σκόπιμη ζημιά.
9. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από πτώσεις, χρήση υπερβολικής δύναμης, χτυπήματα, έκθεση σε ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες ή φθορά που προκαλείται από την κανονική χρήση πλαστικών μερών ή ηλεκτρολογίων, καθώς και τη χρήση μπαταριών άλλων από αυτές που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
10. Η εγγύηση δεν καλύπτει την εγκατάσταση και τον προγραμματισμό από τον αντιπρόσωπο. Ειδικότερα, δεν μπορεί να γίνει δεκτή καμία αξίωση εγκατάστασης και δωρεάν προγραμματισμού από τον μεταπωλητή.
11. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελλείψεις που επηρεάζουν ασήμαντα τη λειτουργία της συσκευής. Άλλα έξοδα, όπως η εγκατάσταση, η μεταφορά και η μετακίνηση του τεχνικού εξαιρούνται ρητά από την εγγύηση.
12. Η δυνατότητα εφαρμογής της εγγύησης προϋποθέτει ότι η συσκευή αποστέλλεται στον πωλητή ή τον τόπο που υποδεικνύεται από αυτόν, πλήρης και σε καλά προστατευμένη συσκευασία (ει δυνατόν, στην αρχική συσκευασία της) και συνοδεύεται από το φύλλο ή την κάρτα εγγύησης που έχει συμπληρωθεί δεόντως και απόδειξη αγοράς.
13. Εάν μετά την επαλήθευση, διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχουν λόγοι για τον ισχυρισμό ή ότι το προϊόν δεν είναι ελαττωματικό, το γεννές κόστος θα καταλογιστεί στον πελάτη και ο έμπορος εξουσιοδοτείται να χρεώσει αυτά τα έξοδα στον πελάτη.
14. Η εγγύηση θα είναι άκυρη όταν εμφανίζει ενδείξεις ότι ένα μη εξουσιοδοτημένο άτομο έχει επιχειρήσει να πραγματοποιήσει επισκευές, τροποποιήσεις ή αντικατάσταση εξαρτημάτων στη συσκευή.
15. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται μετά το τέλος της περιόδου εγγύησης υπόκεινται σε έξοδα.
16. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματά σας που ενδέχεται να έχετε ως καταναλωτή σύμφωνα με το εφαρμοστέο εθνικό δίκαιο που διέπει την αγορά προϊόντων όπου πωλείται το προϊόν.
17. **Περίοδος εγγύησης:**

Χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης - Οι ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΕ) 2019/771 και (ΕΕ) 2019/770 εφαρμόζονται σε ορισμένες πτυχές των συμβάσεων αγοράς και πώλησης κινητών αγαθών και μεταφέρονται στην εθνική νομοθεσία των χωρών τους.

Άλλες χώρες - εφαρμόζεται εθνική νομοθεσία για τα δικαιώματα των καταναλωτών στη χώρα τους. Σε περίπτωση μη επίσημης νομοθεσίας, η εγγύηση εφαρμόζεται κατά τη διακριτική ευχέρεια του εισαγωγέα που διαθέτει το προϊόν στην αγορά ή στην εγκατάσταση πωλητή.

Deutsch

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von HÆGER entschieden haben.

Die HÆGER-Produkte wurden entwickelt, um das Wohlergehen des Verbrauchers zu berücksichtigen und die höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Zuweisung zu bevorzugen. Wir sind sicher, dass Sie mit diesem Gerät zufrieden sein werden.

Wir gehen davon aus, dass der Benutzer mit den gängigen Verfahren im Umgang mit Haushaltsgeräten vertraut ist.

Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig und gründlich durch und machen Sie sich mit dem Gerät vollständig vertraut. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an denjenigen weiter, der das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt erwerben könnte.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient zur Verarbeitung von Lebensmitteln durch Hitze. Verwenden Sie es nicht für einen anderen Zweck als den, für den es entwickelt wurde. Es darf nur in der in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Weise verwendet werden. Das Gerät darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung dieses Gerätes verstößt gegen den bestimmungsgemäßen Gebrauch und kann zu Materialschäden oder sogar zu Verletzungen führen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz an folgenden Orten vorgesehen:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen; landwirtschaftliche Betriebe; Hotelzimmer oder Motel Zimmer und andere Wohnbereiche; Bed & Breakfast-Betriebe.

Der Hersteller/Vertreiber übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die bestimmungsgemäße Verwendung dieses Gerätes verursacht werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit der Garantiekarte, dem Kaufbeleg und dem Karton zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Die hier enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei korrekter Befolgung das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen.

- Die Eingangsspannung dieses Produkts beträgt 220-240 V, 50-60Hz. Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass die elektrische Spannung und Frequenz des Stromkreises, den auf dem Gerät angegebenen entspricht.
- Die Fritteuse sollte während des Betriebs auf eine ebene Fläche gestellt werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Fensterbänken, Abtropfflächen, instabilen Oberflächen, auf Elektro- oder Gasherden oder in deren Nähe. Stellen Sie das Gerät nur auf einen stabilen, ebenen und trockenen Untergrund.
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr für Personen führen.
- Der Hersteller/Vertreiber haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung verursacht werden.
- **Achtung:** Dieses Gerät ist nicht für die Steuerung mit einem programmierten Gerät, einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung ausgelegt.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller/Händler empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem Originalzubehör des Herstellers.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Küchentüchern usw.
- Um eine ausreichende Luftzirkulation während des Betriebs zu gewährleisten, muss an allen Seiten des Gerätes ein Abstand von mindestens 15 cm vorhanden sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf, der während des Betriebs des Geräts aus den Lüftungsöffnungen austritt.
- Überfüllen Sie den herausnehmbaren Korb nicht mit einer großen Menge an Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die in den abnehmbaren Korb gelegt werden, nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Legen Sie Ihre Hände nicht in den Innenbereich des Geräts, während es läuft.
- Füllen Sie die herausnehmbare Pfanne nicht mit Öl. Das Befüllen der Pfanne mit Öl kann zu einer gefährlichen Situation führen. Diese gesunde Frittier Methode basiert auf dem Prinzip der Zirkulation heißer Luft, die ohne den Einsatz von Öl auskommt. Eine kleine Menge Öl kann nur zum Würzen der Speisen hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Braten von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Fritteuse und knicken oder beschädigen Sie das Netzkabel nicht.

- Der Netzstecker muss aus der Steckdose gezogen werden, bevor die Fritteuse gereinigt, gewartet, gewartet oder bewegt wird. Wenn es nicht verwendet wird, ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartende Teile. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Stahlwolle oder Scheuermittel, um die Außenseite des Geräts zu reinigen, da diese die Oberfläche aus Edelstahl und Druckguss zerkratzen.
- **Eine genaue Aufsicht ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- **Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.**



Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen höher sein. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen. Verwenden Sie den Griff, um die heiße Pfanne und den Korb zu entfernen und zu tragen. Stellen Sie die heiße Pfanne und den Korb nur auf hitzebeständige Oberflächen. Achten Sie beim Herausnehmen der Pfanne aus dem Gerät besonders darauf, sich nicht durch den Dampf zu verbrühen, der aus den Speisen freigesetzt wird. Die Restwärme des Gerätes führt dazu, dass es nach dem Ausschalten noch eine gewisse Zeit heiß bleibt.

- Für den Fall, dass die Lebensmittel im Inneren des Geräts Feuer fangen, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie es aus der Steckdose. Warten Sie, bis der Rauch, der aus den Lüftungsöffnungen austritt, verschwunden ist, bevor Sie die Pfanne herauschieben.
- Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät während des Betriebs von brennbarem Material, einschließlich Vorhängen, Vorhängen, Wänden und dergleichen, bedeckt ist oder dieses berührt. Bewahren Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät auf.
- Gießen Sie kein eiskaltes Wasser in die heiße Pfanne.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie es aus der Steckdose, wenn Sie es ohne Aufsicht stehen lassen oder wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es bewegen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder keine heiße Oberfläche berührt.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, indem Sie vorsichtig den Stecker des Netzkabels und nicht das Netzkabel selbst ziehen. Andernfalls könnte dies das Netzkabel oder die Steckdose beschädigen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Original-Netzkabel ersetzt werden, das in einem autorisierten Servicecenter erhältlich ist. Es ist verboten, das Gerät zu verwenden, wenn es ein beschädigtes Netzkabel hat.
- Um Verletzungsgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden, reparieren Sie das Gerät nicht selbst und nehmen Sie keine Einstellungen daran vor. Alle Reparaturen müssen in einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Wenn Sie das Gerät manipulieren, riskieren Sie den Verlust Ihrer gesetzlichen Rechte, die sich aus einer mangelhaften Leistung oder Qualitätsgarantie ergeben.

Vorsicht!

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmikroschalter im Inneren ausgestattet, der den Garvorgang automatisch pausiert, wenn der Korb während des Garvorgangs entfernt wird.
- Decken Sie den Lufteinlass/-auslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Anleitung für das kurze Kabel

Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahren zu verringern, die sich aus dem Verfangen oder Stolpern über ein längeres Kabel ergeben. Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei der Verwendung Vorsicht walten gelassen wird.

- Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens der des Geräts entsprechen. Wenn die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels zu niedrig ist, kann es überhitzen und verbrennen.
- Das resultierende verlängerte Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern gezogen oder darüber gestolpert werden kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Beschreibung des Gerätes

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Hauptgerät | 2. Touch-Bedienfeld |
| 3. Korb-Trenne | 4. Antihafbeschichtete Schale |
| 5. Griffe für den Korb | 6. Korb |

Beschreibung des Bedienfelds und des Displays

HINWEIS: Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Tippen Sie vorsichtig mit einem Finger auf die Tasten, um die Funktion auszuführen. Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, wird dies durch einen Piepton bestätigt.

Touchscreen-Tasten			
Symbol		Funktion	Standardzeit (min) Standardtemperatur (°C)
A		Temperatur	Der Temperaturregelbereich beträgt 50-200°C, jeder Klick auf die + / - Temperatur erhöht oder senkt 10°C

B		Pommes frites	18	200
C		Trommelstöcke	20	200
D		Zeigen	Digitaler Bildschirm - Temperatur- und Timeranzeige	
E		Kuchen	25	160
F		Zeitschaltuhr	Der Einstellzeitbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Mit jedem Klick auf die + / - Zeit wird 1 min erhöht oder reduziert	
G		Garnele	8	180
H		Start-Pause	So starten oder pausieren Sie die Funktion	
I		Steak	12	180
J		Ein-Aus	So schalten Sie das Gerät ein oder aus	
K		Zone 2	Koch Zone 2	
L		Lampe 2	Zum Beleuchten der Koch Zone 2	
M		Dörren	360	60
N		Doppelter Koch	Kochen mit gleichen Funktionen in beiden Zonen	
O		Gemüse	10	160
P		Ende der Synchronisierung	Kochen in zwei verschiedenen Zonen mit unterschiedlichen Funktionen	
Q		Pizza	20	180
R		Fisch	10	180
S		Zone 1	Koch Zone 1	
T		Lampe 1	Zum Beleuchten der Koch Zone 1	
U		Vorheizen	3	180

Kennen Sie Ihre Heißluftfritteuse

Bereiten Sie Ihre Lieblings Speisen und Snacks schnell, gesund und einfach mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse zu. Diese Heißluftfritteuse nutzt eine Hochgeschwindigkeits-Heißluftzirkulation, um Ihre Zutaten von allen Seiten gleichzeitig zu garen! Es ermöglicht Ihnen auch, eine Vielzahl von schmackhaften Gerichten zuzubereiten, ohne den meisten Zutaten überschüssige Öle oder Fette hinzuzufügen. Diese Heißluftfritteuse verfügt über:

- Ein berührungsempfindliches Bedienfeld mit 10 voreingestellten Menüs.
- Eine digitale Steuerung der Garzeit und der Temperatur.
- Ein Temperaturregelbereich von 50 °C bis 200 °C.
- Ein Timer reicht von 1 bis 60 Minuten, der mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet ist. Sobald der Timer "0" erreicht, schaltet sich das Gerät aus.

Weitere große Vorteile, die Ihre Heißluftfritteuse bietet, sind:

- Schnelles Garen, mit wenig bis gar keinem Vorheizen.
- Schnelle und einfache Reinigung: Die antihafbeschichteten Teile sind so dimensioniert, dass sie in die Spülmaschine passen.
- Problemloses Braten - keine Spritzer, keine Sauerei und kein Ölgeruch!
- Vielseitigkeit - Mit seinen Frittier-, Back-, Grill- und Bratkapazitäten ist dieses Gerät ein großartiges Kochwerkzeug für eine geschäftige Küche.
- Keine Montage erforderlich - sehr einfach und sicher in der Anwendung!

Vor dem ersten Gebrauch

- Packen Sie das Gerät und sein Zubehör aus. Waschen Sie die Accessoires in heißem Seifenwasser und wischen Sie sie anschließend trocken. Wischen Sie das Innere des Frittier raums mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie ihn dann mit einem Papiertuch ab. Stellen Sie sicher, dass der Hohlraum trocken ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. **Stellen Sie sicher, dass es auch mindestens 15 cm (6 Zoll) von umgebenden Objekten entfernt positioniert ist.**
- Es wird empfohlen, Ihre Heißluftfritteuse etwa 20 Minuten lang ohne Lebensmittel darin erhitzen zu lassen. Dies hilft, Fett zu entfernen, das möglicherweise während der Herstellung anhaftet hat, und den "neuen" Gerätegeruch zu entfernen.
- Lüften Sie den Raum während dieser Zeit. Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal beheizt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit Ihres Produkts nicht.

Achtung: Achten Sie beim Bewegen Ihrer Heißluftfritteuse darauf, dass Sie sie festhalten und den Boden stützen – verlassen Sie sich beim Bewegen Ihrer Heißluftfritteuse nicht auf den Griff des Frittier korbs!

Bedienung des Gerätes

Vorbereitung für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hitzebeständig ist und dass Ihre Heißluftfritteuse mindestens **15 cm (6 Zoll)** von umgebenden Gegenständen entfernt positioniert ist.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Das Gerät gibt einen Piepton ertönen und leuchtet einige Sekunden lang auf dem gesamten Bedienfeld auf und wechselt in den Standby-Modus, wobei nur die Ein-/Aus-Taste leuchtet.

Verwenden des Geräts

Mit Ihrer Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Speisen zubereiten. Bitte beachten Sie die Tabelle im **Abschnitt Verwenden der Voreinstellungen** für die grundlegenden Garzeiten.

1. Drücken Sie das Netzsymbol , um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Alle Symbole leuchten auf.
2. Sie können nun auswählen, welche Korbzone Sie verwenden möchten: Verwenden Sie die linke Zone ①, die rechte Zone ② oder beide.
3. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
4. Legen Sie Ihre Zutaten in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität Ihrer Garergebnisse beeinträchtigen könnte.
5. Schieben Sie den Korb zurück in Ihre Heißluftfritteuse.

VORSICHT! Setzen Sie den/die gefüllten Frittierkorb(e) wieder in die Heißluftfritteuse ein. Wenn Sie den Korb nicht richtig einsetzen, kann die Fritteuse nicht gestartet werden. Berühren Sie während der Frittiermaschine weder den Frittierkorb noch das Innere Ihrer Heißluftfritteuse und ändern Sie sie sofort, da diese extrem heiß werden. Halten Sie den Frittierkorb nur am Griff fest. Denken Sie daran, immer Topflappen zu verwenden, das Gerät wird HEISS!

6. Wählen Sie eines der 10 voreingestellten Programme aus und stellen Sie bei Bedarf die Temperatur und Uhrzeit mit den entsprechenden Tasten ein. Die Temperatur und die Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle gezeigt). Hinweis: Jede Zoneneinstellung kann individuell gewählt werden.
7. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste , um den Garvorgang zu starten. Das  Symbol beginnt zu flackern und nach einem Piepton beginnt die Heißluftfritteuse zu arbeiten. Auf dem Display werden abwechselnd die Menütemperatur und die Uhrzeit angezeigt.
8. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, können Sie  den Frittierkorb drücken oder entfernen, um den Vorgang zu unterbrechen. Wenn der Frittierkorb wieder an

das Gerät geschoben wird, wird der Vorgang für die verbleibende Zeit und bei der gewählten Temperatur fortgesetzt.

9. Wenn die Vorbereitungszeit abgelaufen ist, funktioniert das Heizelement nicht mehr. Das Ende dieses Vorgangs wird durch eine Summerwarnung angezeigt. Der Lüfter läuft etwa 60 Sekunden lang weiter und bläst aus Sicherheitsgründen heiße Luft ab.
10. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
11. Prüfe, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

Hinweis: Drehen Sie den Frittierkorb nicht um. Das Öl, das sich am Boden des Korbes ansammelt, tropft auf die Zutaten.

Hinweis: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

Betrachten von Lichtern und Fenstern



Dieses Gerät ist mit Sichtleuchten ausgestattet, mit denen der Garfortschritt des Blechinhalts durch die an der Vorderseite beider Bratbleche eingebauten Sichtfenster leicht überwacht werden kann.

1. Drücken Sie eine der Tasten für das Anzeigelicht ganz links und rechts auf dem Anzeigefeld mit der Bezeichnung 1 und 2, um den Garbehälter zu beleuchten.
2. Das Licht kann durch erneutes Drücken des Knopfes ausgeschaltet werden, sonst erlischt es automatisch nach 3 Minuten.

Einstellen von Temperatur und Zeit

Der Temperatur- und Zeitwert kann jederzeit vor dem Start des Frittiervorgangs oder während des Frittiervorgangs angepasst werden, unabhängig vom gewählten Programm.

- Der Temperaturregelbereich beträgt 50-200°C, jeder Klick auf die + / - Temperatur erhöht oder senkt sich um 10°C. Drücken Sie bei 200 °C das "+", um auf eine Temperatur von 50 °C zurückzukehren, drücken Sie das "-" bei 50 °C, um die Temperatur auf 200 °C zurückzuschalten. Während der Temperaturregelung flackert die Temperaturdigitalanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während der Arbeit nicht), nachdem sie 3 Mal geflackert hat, wurde die Temperatur eingestellt.
- Der Einstellzeitbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Mit jedem Klick auf die + / - Zeit wird die Zeit um 1 min erhöht oder reduziert. Wenn Sie bei 60 min "+" drücken, wird die Zeit auf 01 min zurückgesetzt. Wenn Sie bei 01 min "-" drücken, wird die Temperatur wieder auf 60 min zurückgesetzt. Während der Zeitsteuerung flackert die Zeitdigitalanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während der Arbeit nicht), nachdem sie 3 Mal geflackert hat, wurde die Zeit eingestellt.

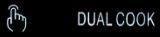
Synchronisierung beenden

Wenn Sie beabsichtigen, beide Seiten (beide Bleche) zu verwenden, um mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen (normalerweise, wenn Sie auf jeder Seite unterschiedliche Lebensmittel garen). Sync Finish verzögert automatisch den Start des kürzesten Zyklus, sodass beide Seiten gleichzeitig fertig werden.

Um Sync Finish zu verwenden, drücken Sie zuerst die Taste "Sync Finish",  kurz nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, es blinkt, um anzuzeigen, dass es aktiv ist, und stellen Sie dann Seite 1 und Seite 2 auf die gleiche Weise ein, wie im Abschnitt "Verwenden des Geräts" oben beschrieben.

Doppelter Koch

Als Option Wenn Sie beabsichtigen, beide Seiten (beide Tablett) zum Garen mit identischer Zeit und Temperatur zu verwenden (in der Regel, wenn Sie auf beiden Seiten die gleiche Art von Speisen zubereiten), drücken Sie einfach die Taste "Dual Cook"

 anstelle der Tasten Seite 1 oder 2, die im Abschnitt "Verwendung des Geräts" oben beschrieben sind. Jetzt werden alle voreingestellten Garmodi und alle Änderungen an Zeit oder Temperatur auf beiden Garseiten (beide Bleche) dupliziert, sodass Sie Zeit sparen, sie individuell einzustellen.

Vorheizen

Die Vorheiztaste  ist einfach ein zusätzlicher Voreinstellungsmodus für das Kochen und kann auf die gleiche Weise wie jeder der voreingestellten Modi verwendet werden. Der Pre-Heat-Preset-Modus stellt die Zeit auf 3 Minuten und die Temperatur auf 180 °C ein. Wie bei den anderen voreingestellten Modi kann auch dieser bearbeitet und als manueller Setup-Modus für Zeit und Temperatur verwendet werden. Wählen Sie dazu die Kochzone (links oder rechts) durch Drücken der Taste 1 oder 2 aus. Wählen Sie die Schaltfläche Vorheizen , um nun sowohl die Garzeit als auch die Temperatur frei zu bearbeiten. Sowohl die Temperatur als auch die Garzeit werden ständig auf jedem Display abwechselnd angezeigt, um die aktuellen Einstellungen anzuzeigen.

Dörren

Das Dörren von Lebensmitteln ist eine Konservierungsmethode, mit der die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel verlängert wird, indem der Wassergehalt entfernt wird. Es ist auch eine der ältesten und am weitesten verbreiteten Techniken zur Konservierung von Lebensmitteln.

Dörren ist einer der 10 voreingestellten Garmodi, die in dieser Heißluftfritteuse enthalten sind, und kann mit der im Abschnitt "Verwendung des Geräts" gezeigten Methode ausgewählt und ausgeführt werden. Bei Bedarf kann auch so eingestellt werden, dass er in beiden Kochzonen gleichzeitig läuft. Der vom Benutzer wählbare Bereich beträgt 30-1440 min und 30-80 °C für die Temperatur.

Bitte beachten Sie: Da die Temperatur zum Dörren viel niedriger ist als bei normalen Gar Modi, wird empfohlen, den Dörrmodus nicht laufen zu lassen, während Sie im anderen Fach bei hohen Temperaturen kochen, da eine Überhitzung die Dörrwirkung beeinträchtigen kann.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet, nachdem es heruntergezählt und seine 1-minütige Abkühlphase beendet hat, ertönen 10 "Pieptöne", nach denen es sich automatisch ausschaltet. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein- / Aus-Taste,  um das Gerät auszuschalten.

Hinweis: Durch Drücken von "Start/Pause"  wird der Heißluftfrittivorgang nur unterbrochen, das Gerät wird NICHT ausgeschaltet.

Tipps zum Essen

1. Um gleichmäßig zu garen, füllen Sie die Pfanne nicht, schütteln Sie sie nicht und drehen Sie die Zutaten nicht nach der Hälfte des Garvorgangs um.
2. Um Kuchen, Torten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, geben Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie sie in den Frittierkorb legen.
3. Um das Essen knuspriger zu machen, können Sie eine kleine Menge Öl aufsprühen oder bürsten.
4. Flüssig marinierte Lebensmittel erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie diese Lebensmittel trocken, bevor Sie sie an der Luft frittieren.

Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen. Das Gerät kühlt schneller ab, wenn der Topf und der Korb entfernt werden.
- Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Abkühlen zu reinigen, um ein Eintrocknen von Speiseresten zu verhindern. Diese lassen sich später schwerer entfernen. Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um abzukühlen, um es sicher zu reinigen oder zu berühren.
- Waschen Sie den Korb mit weichen Geschirrspülschwämmen unter fließendem Wasser unter Zusatz von neutralem Geschirrspülmittel. Spülen Sie diese Teile dann unter klarem Wasser ab, trocknen Sie sie gründlich ab und legen Sie sie wieder an ihren Platz.
- Wenn es Ihnen nicht gelingt, angebackene Essensreste zu entfernen, die auf dem Korb kleben, füllen Sie den Korb mit warmem Wasser und einem Zusatz von neutralem Geschirrspülmittel. Lassen Sie das Wasser und die Spülmittellösung etwa 10 Minuten einwirken, um die Essensreste einzuweichen. Reinigen Sie dann den Korb auf die übliche Weise.

- Achten Sie darauf, dass sich keine gebackenen Essensreste auf dem Korb ansammeln. Vor der weiteren Verwendung muss die Schublade sauber sein.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen Tuch ab, das mit einer Lösung aus warmem Wasser und neutralem Küchenreiniger angefeuchtet ist. Wischen Sie das Gerät nach dem Auftragen des Küchenreinigers mit einem leicht feuchten Tuch ab und wischen Sie dann alles gründlich trocken. Stellen Sie sicher, dass die Buchse des Netzkabelanschlusses nicht nass wird.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel, Lösungsmittel usw., um Teile dieses Geräts zu reinigen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
Die Zutaten sind noch nicht fertig.	Es ist zu viel Futter im Korb	Entferne etwas Essen. Kleinere Chargen frittieren gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Programmieren Sie die Temperatur auf eine höhere Einstellung.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie mehr Zeit ein, damit das Essen vollständig garen kann.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit gerührt werden.	Nehmen Sie den Topf aus dem Hauptkörper und schütteln Sie ihn nach der Hälfte des Zubereitungsprozesses leicht.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Die Snacks waren für eine traditionelle Fritteuse gedacht.	Verwenden Sie Snacks aus dem Ofen oder bestreichen Sie die Zutaten leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Topf passt nicht in die Geräteeigenschaft.	Zu viel Futter im Korb.	Entferne etwas Essen. Kleinere Chargen frittieren gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig platziert.	Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis er einrastet.

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten vor	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren. Eine große Menge Öl läuft in den Topf und es entsteht weißer Rauch. Der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung oder das Endergebnis.
	Da ist Fett von einer früheren Verwendung.	Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert.	Du hast die Chips vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Chips gründlich ab, um die gesamte Stärke von außen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Schneiden Sie die Kartoffel klein und fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Technische Daten

Produktmodell	AF-D10.010B
Nennleistung	2200-2600W
Nennspannung	220-240V~, 50-60Hz
Fassungsvermögen	2 * 5L
Timer-Bereich	1-60 Minuten
Temperaturbereich	50°C - 200°C

Konformität CE

Dieses Produkt wurde nach allen relevanten aktuellen CE-Richtlinien geprüft und produziert, wie z.B.:



- Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit,
- Niederspannungsrichtlinie (LVD) Richtlinie 2014/35/EU,
- RoHS mit ihren Änderungen Richtlinie EU 2015/863,

und wurde nach den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut.

Das CE-Zeichen bescheinigt diesem Produkt alle relevanten Richtlinien.

Verpackung



Das Verpackungsmaterial ist vollständig recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für die Verschrottung. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styroporsteile usw.)

außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie potenziell gefährlich sind.

Beseitigung

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf den Begleitdokumenten des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Das Produkt hat eine Garantie für den Zeitraum, der von der Gesetzgebung, in der es auf den Markt gebracht wird, ab dem Kaufdatum gegen Herstellungs- und/oder Verarbeitungsfehler festgelegt ist. Es wird vermutet, dass die in diesem Zeitraum manifeste Vertragswidrigkeit zum Zeitpunkt des Kaufs besteht. Nach Ablauf dieser Frist obliegt es dem Kunden, nachzuweisen, dass die Vertragswidrigkeit bereits zum Zeitpunkt der Lieferung bestand.
2. Wenn das Produkt während der Garantiezeit bei normalem Gebrauch defekt ist, sollte sich der Käufer an die Verkaufsstelle wenden und das Gerät an den vom Verkäufer angegebenen Ort senden.
3. Die Garantie ist nur gegen Vorlage der Rechnung gültig, die den Kauf nachweist, und des ausgefüllten Garantiezertifikats (mit Angabe des Kaufdatums, des Namens des Händlers, der Referenz des Modells, und es wird auch empfohlen, die Seriennummer und die Chargennummer anzugeben).
4. Der Importeur/Verkäufer behält sich das Recht vor, die Garantieunterstützung zu verweigern, falls diese Informationen nach dem ursprünglichen Kauf des Produkts gelöscht oder geändert wurden.
5. Die Verantwortung des Importeurs/Verkäufers umfasst insbesondere die Kosten für die Reparatur und/oder den Ersatz des von der Garantie abgedeckten Geräts mit dem Vorbehalt des Rechts, es durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen, wenn es nicht möglich ist, es zu reparieren.
6. Die Garantie gilt nicht für Probleme, die nicht in direktem Zusammenhang mit Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehlern stehen.
7. Dieses Produkt ist ein Gerät und nur für den Heimgebrauch bestimmt. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt für professionelle Zwecke verwendet wird.

8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Installation, Verschütten, äußere Faktoren oder vorsätzliche Beschädigung verursacht wurden.
9. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Stürze, übermäßige Gewaltanwendung, Schläge, extreme Umweltbedingungen oder Verschlechterungen entstehen, die durch den normalen Gebrauch von Kunststoffteilen oder Tastaturen verursacht werden, sowie durch die Verwendung anderer als der in diesem Handbuch angegebenen Batterien.
10. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Installation und Programmierung durch den Händler. Insbesondere kann kein Anspruch auf Installation und kostenlose Programmierung durch den Wiederverkäufer akzeptiert werden.
11. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die den Betrieb des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Sonstige Kosten, wie Installation, Transport und Anreise des Technikers sind ausdrücklich von der Gewährleistung ausgeschlossen.
12. Die Anwendbarkeit der Garantie setzt voraus, dass das Gerät vollständig und in einer gut geschützten Verpackung (wenn möglich in der Originalverpackung) an den Verkäufer oder den von ihm angegebenen Ort gesendet wird und von einem ordnungsgemäß ausgefüllten Blatt oder einer ordnungsgemäß ausgefüllten Garantiekarte und einem Kaufbeleg begleitet wird.
13. Wenn sich nach der Überprüfung herausstellt, dass es keine Gründe für die Reklamation gibt oder dass das Produkt nicht defekt ist, werden die anfallenden Kosten dem Kunden in Rechnung gestellt, und der Händler ist berechtigt, diese Kosten dem Kunden in Rechnung zu stellen.
14. Die Garantie erlischt, wenn sie Anzeichen dafür aufweist, dass eine nicht autorisierte Person versucht hat, Reparaturen, Modifikationen oder den Austausch von Teilen am Gerät durchzuführen.
15. Reparaturen, die nach Ablauf der Garantiezeit durchgeführt werden, sind kostenpflichtig.
16. Diese Garantie berührt nicht Ihre gesetzlichen Rechte, die Sie als Verbraucher nach geltendem nationalem Recht für den Kauf von Produkten, bei denen das Produkt verkauft wird, haben.
17. **Garantiezeit:**

Länder der Europäischen Union - Die europäischen Richtlinien (EU) 2019/771 und (EU) 2019/770 gelten für bestimmte Aspekte von Verträgen über den Kauf und Verkauf von beweglichen Sachen und wurden in die nationalen Gesetze ihrer Länder umgesetzt.

Andere Länder - es gelten die nationalen Rechtsvorschriften über Verbraucherrechte in ihrem Land. In Ermangelung einer amtlichen Gesetzgebung wird die Garantie nach Ermessen des Importeurs, der das Produkt in Verkehr bringt, oder der Niederlassung des Verkäufers angewendet.

Dansk

Kære kunde

Tak fordi du har valgt et HÆGER-produkt.

HÆGER-produkterne er produceret med henblik på forbrugerens velfærd og prioriterer de højeste standarder for kvalitet, funktionalitet og tildeling. Vi er sikre på, at du vil være tilfreds med dette apparat.

Vi antager, at brugeren er bekendt med de almindelige procedurer for håndtering af husholdningsapparater.

Før du bruger apparatet første gang, bedes du læse denne betjeningsvejledning og sikkerhedsrådene grundigt og grundigt igennem, så du gør dig helt fortrolig med apparatet. Gem disse instruktioner til fremtidig reference, og giv dem videre til den, der måtte erhverve apparatet på et senere tidspunkt.

Tilsigtet anvendelse

Dette apparat tjener til at behandle mad ved varme. Brug den ikke til andre formål end det, den er designet til. Det må kun bruges på den måde, der er beskrevet i denne brugsanvisning. Enheden må ikke bruges til kommercielle formål. Enhver anden brug af denne enhed er i strid med den tilsigtede brug og kan resultere i materialeskader eller endda personskaade.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug på steder som:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser; landbrugsbedrifter; hotel- eller motelværelser og andre opholdsområder; bed and breakfast etablissemeter.

Producenten/distributøren påtager sig intet ansvar for skader forårsaget på grund af brugen af denne enhed i strid med dens tilsigtede brug.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Opbevar venligst denne brugsanvisning et sikkert sted sammen med garantibeviset, købskvitteringen og kartonen til fremtidig reference. De sikkerhedsforanstaltninger, der er vedlagt her, reducerer risikoen for brand, elektrisk stød og personskaade, når de overholdes korrekt.

- Indgangen Spænding af dette produkt er 220-240V, 50-60Hz. Før du tænder, skal du sikre dig, at den elektriske Spænding og frekvensen af kredsløbet svarer til dem, der er angivet på apparatet.
- Frituregryden skal placeres på en plan overflade, når den er i drift, for at undgå at vælte.
- Anbring ikke apparatet på vindueskarme, vaskeafløb, ustabile overflader, på el- eller gaskomfurer eller i deres nærhed. Anbring kun apparatet på en stabil, jævn og tør overflade.

- Forkert installation kan medføre risiko for brand, elektrisk stød og/eller personskade.
 - Producenten/distributøren er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaget af forkert eller forkert brug.
- **Bemærk:** Dette apparat er ikke designet til at blive styret ved hjælp af en programmeret enhed, ekstern timerkontakt eller fjernbetjening.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten/distributøren, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade. Brug kun apparatet med originalt tilbehør fra producenten.
 - Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer såsom gardiner, køkkenhåndklæder osv.
 - For at sikre tilstrækkelig luftcirkulation under drift skal der være en afstand på mindst 15 cm på alle sider af apparatet. Anbring ikke genstande på apparatet, og dæk ikke ventilationsåbningerne til.
 - Undgå kontakt med varm damp, som frigives fra ventilationsåbningerne, mens apparatet kører.
 - Overfyld ikke den aftagelige kurv med en stor mængde mad. Sørg for, at maden, der er placeret i den aftagelige kurv, ikke kommer i kontakt med varmeelementet.
 - Placer ikke dine hænder i apparatets indvendige område, mens det kører.
 - Fyld ikke den aftagelige gryde med olie. Påfyldning af gryden med olie kan resultere i en farlig situation. Denne sunde stegemetode er baseret på princippet om at cirkulere varm luft, der ikke kræver brug af olie. En lille mængde olie kan tilsættes udelukkende med det formål at give smag til maden.
 - Brug ikke apparatet til at stege mad med et højt fedtindhold.
 - Stik ikke genstande ind i frituregryden eller knæk eller beskadig net ledningen.
 - Stikket skal tages ud af stikkontakten før rengøring, servicering, vedligeholdelse eller flytning af frituregryden. Når den ikke er i brug, skal du tage stikket ud.
 - Enheden har ingen dele, der kan repareres af brugeren. Forsøg ikke at reparere, adskille eller modificere frituregryden.
 - Brug ikke kemikalier, ståluld eller slibende rengøringsmidler til at rengøre ydersiden af enheden, da disse vil ridse overfladen af rustfrit stål og trykstøbt metal.

- **Nøje overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.**
- **Dette apparat må ikke bruges af børn fra 0 år til 8 år. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.**
- **Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.**



Overfladen kan blive varm under brug.

- Når apparatet er i drift, kan temperaturen på tilgængelige overflader være højere. Rør ikke ved den varme overflade. Ellers kan dette forårsage forbrændinger. Brug håndtaget til at fjerne og bære den varme pande og kurv. Placer kun den varme pande og kurv på varmebestandige overflader. Når du tager gryden ud af apparatet, skal du være særlig forsigtig med ikke at skolde dig selv af dampen, der frigives fra maden. Apparatets restvarme betyder, at det forbliver varmt i et vist tidsrum, efter at det er slukket.
- I tilfælde af at maden inde i apparatet antændes, skal du straks slukke for det og tage stikket ud af stikkontakten. Vent, indtil røgen, der kommer ud af ventilationsåbningerne, forsvinder, før du skubber gryden ud.
- Der kan opstå brand, hvis apparatet er dækket af eller rører ved brændbart materiale, herunder gardiner, vægge og lignende, når det er i drift. Opbevar ikke genstande oven på apparatet, når det er i drift.
- Hæld ikke iskoldt vand i den varme gryde.
- Sluk altid for apparatet, og tag det ud af stikkontakten, når du efterlader det uden opsyn, eller når du ikke bruger det, og før du flytter eller rengør det. Lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør det.
- For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet ikke nedsænkes i vand eller i anden væske.
- Anbring ikke tunge genstande på net ledningen. Sørg for, at net ledningen ikke hænger ud over kanten af et bord, eller at den ikke rører ved en varm overflade.

- Tag apparatet ud af stikkontakten ved forsigtigt at trække i stikket på net ledningen og ikke i selve net ledningen. Ellers kan dette beskadige net ledningen eller stikkontakten.
- I tilfælde af at net ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en original net ledning, der fås på et autoriseret servicecenter. Det er forbudt at bruge apparatet, hvis det har en beskadiget net ledning.
- For at undgå fare for personskade ved elektrisk stød må du ikke selv reparere apparatet eller foretage justeringer af det. Alle reparationer skal udføres på et autoriseret servicecenter. Ved at manipulere med enheden risikerer du at annullere dine juridiske rettigheder på grund af utilfredsstillende ydeevne eller kvalitetsgaranti.

Forsigtighed!

- Placer altid apparatet på en vandret, flad, varmebestandig og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til normalt husholdningsbrug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Apparatet er udstyret med en sikkerhedsmikrokontakt indeni, der automatisk sætter tilberedningsprocessen på pause, hvis kurven fjernes under tilberedningen.
- Dæk ikke luftindtaget/-udtaget, når apparatet er i brug.

Instruktioner til kort ledning

Der medfølger en kort strømforsyningsledning for at reducere farerne ved at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed ved brugen.

- Forlængerledningens elektriske værdi skal mindst være apparatets. Hvis forlængerledningens elektriske værdi er for lav, kan den blive overophedet og brænde.
- Den resulterende forlængede ledning skal arrangeres, så den ikke falder over bordpladen eller bordpladen, hvor den kan trækkes i af børn eller snubles.

GEM DISSE INSTRUKTIONER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Beskrivelse af apparatet

1. Hovedenhed
2. Tryk på kontrolpanelet
3. Kurv separator
4. Non-stick bakke
5. Kurv håndtag
6. Kurv

Beskrivelse af kontrolpanel og display

BEMÆRK VENLIGST: Knapperne på apparatet er berøringstaster. Tryk forsigtigt på knapperne med en finger for at udføre funktionen. Hver gang der trykkes på en tast, vil det blive bekræftet af en bilyd.

Knapper på berøringsskærm				
Symbol		Funktion	Standardtid (min)	Standardtemperatur (°C)
A		Temperatur	Temperaturkontrolområdet er 50-200 °C, hvert klik på + / - temperaturen vil stige eller reducere 10 °C	
B		Pomfrit	18	200
C		Underlår	20	200
D		Vise	Digital skærm - temperatur- og timerindikation	
E		Kage	25	160
F		Timer	Justeringsstidsintervallet er 1 til 60 minutter. Hvert klik på + / - tiden øges eller reduceres 1 minut	
G		Reje	8	180
H		Start-pause	Sådan starter eller sætter du funktionen på pause	
I		Bøf	12	180
J		Tænd / sluk	Sådan tænder eller slukker du for apparatet	
K		Zone 2	Kogezone 2	
L		Lampe 2	Sådan oplyser du kogezone 2	
M		Dehydrere	360	60

N	 DUAL COOK	Dobbelt kok	Madlavning med samme funktioner i begge zoner	
O		Grøntsag	10	160
P	SYNC FINISH 	Synkronisering færdig	Madlavning i to forskellige zoner med forskellige funktioner	
Q		Pizza	20	180
R		Fisk	10	180
S		Zone 1	Kogezone 1	
T		Lampe 1	Sådan oplyser du kogezone 1	
U		Forvarme	3	180

Kend din airfryer

Tilbered dine yndlingsretter og snacks på en hurtig, sund og nem måde med din nye airfryer. Denne airfryer bruger højhastigheds varmluftcirkulation til at tilberede dine ingredienser fra alle sider samtidigt! Det giver dig også mulighed for at tilberede en række velsmagende retter uden tilsætning af overskydende olier eller fedtstoffer til de fleste ingredienser. Denne airfryer har:

- Et berøringsfølsomt kontrolpanel med 10 forudindstillede menuer.
- En digital styring af tilberedningstid og temperatur.
- Et temperaturkontrolområde på 50 °C - 200 °C.
- En timer spænder fra 1 til 60 minutter, som er udstyret med en automatisk sluk-funktion. Når timeren når "0", slukker enheden af sig selv.

Andre store fordele ved din Air Fryer inkluderer:

- Hurtig tilberedning med lidt eller ingen forvarmning påkrævet.
- Hurtig og nem rengøring: De non-stick belagte dele er praktisk dimensioneret, så de passer i opvaskemaskinen.
- Problemfri stegning - ingen sprøjt, intet rod og ingen olielugt!
- Alsidighed - med sin stegnings-, bage-, grill- og stegekapacitet fungerer denne enhed som et fantastisk madlavningsværktøj til et travlt køkken.
- Ingen montering påkrævet - meget nem og sikker at bruge!

Før første brug

- Pak apparatet og dets tilbehør ud. Vask tilbehøret i varmt sæbevand og tør det derefter af. Tør det indre af stegehulen af med en fugtig klud eller svamp, og tør

derefter med et papirhåndklæde. Sørg for, at hulrummet er tørt, før du betjener enheden.

- Placer din airfryer på en flad, stabil og varmebestandig overflade. **Sørg for, at den også er placeret mindst 15 cm (6 tommer) væk fra omgivende genstande.**
- Det anbefales at lade din airfryer varme i cirka 20 minutter uden mad i. Dette hjælper med at fjerne fedt, der kan have klæbet under fremstillingen, og fjerne den "nye" apparatlugt.
- Ventil rummet i denne periode. Når din airfryer opvarmes for første gang, kan den udsende let røg eller lugt. Dette er normalt med mange varmeapparater og påvirker ikke dit produkts sikkerhed.

Forsigtig: Når du flytter din airfryer, skal du sørge for at holde den sikkert og støtte bunden - stol ikke på stegekurvens håndtag, når du flytter din airfryer!

Betjening af apparatet

Klargøring til brug

- Placer apparatet på en stabil, vandret og plan overflade. Sørg for, at overfladen er varmebestandig, og at din airfryer også er placeret **mindst 15 cm (6 tommer)** væk fra omgivende genstande.
- Sæt stikket i en stikkontakt. Enheden afgiver et bip og lyser hele kontrolpanelet i få sekunder og går i standby-tilstand med kun tænd/sluk-knappen tændt.

Brug af apparatet

Din airfryer kan bruges til at tilberede en lang række fødevarer. Se venligst tabellen i afsnittet **Brug af forudindstillingerne** for grundlæggende tilberedningstider.

1. Tryk på tænd/sluk-ikonet  for at tænde for airfryeren. Alle ikoner lyser.
2. Du kan nu vælge, hvilken kurvezone du ønsker at bruge: Brug venstre zone ①, højre zone ② eller begge dele.
3. Tag forsigtigt kurven ud af frituregryden.
4. Læg dine ingredienser i stegekurven. Overfyld ikke kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af dine madlavningsresultater.
5. Skub kurven tilbage i din airfryer.

FORSIGTIGHED! Sæt den eller de fyldte friturekurve tilbage i airfryeren. Hvis du ikke sætter kurven ordentligt i, vil det ikke være muligt at starte frituregryden. Rør ikke ved friturekurven eller indersiden af din airfryer under og skift straks brugen, da de vil være ekstremt varme. Hold kun stegekurven i håndtaget. Husk altid at bruge ovenhandsker, enheden bliver VARM!

6. Vælg et af de 10 forudindstillede programmer, og juster temperaturen og tiden med de tilsvarende knapper, hvis det er nødvendigt. Temperaturen og tiden vises skiftevis.

Hver funktion har sin egen standardtid og temperatur (som vist i tabellen). Bemærk: Hver zoneindstilling kan vælges individuelt.

7. Tryk på start/pause-knappen  for at starte tilberedningen. Ikonet  begynder at flimre, og efter et bip begynder airfryeren at virke. Displayet viser skiftevis menuens temperatur og tid.
8. Når airfryeren er i drift, kan du trykke på  eller fjerne friturekurven for at sætte driften på pause. Når stegekurven skubbes tilbage til enheden, fortsætter operationen i den resterende tid og ved den valgte temperatur.
9. Når forberedelsestiden er gået, holder varmeelementet op med at fungere. Afslutningen af denne proces vil blive angivet med en summeradvarsel. Ventilatoren vil fortsætte med at køre i ca. 60 sekunder og blæse varm luft væk af sikkerhedsmæssige årsager.
10. Træk kurven ud af apparatet og placer den på en varmebestandig overflade.
11. Tjek om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.
12. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken. Når et parti ingredienser er klar, er airfryeren øjeblikkeligt klar til at forberede endnu en batch.

Bemærk: Vend ikke stegekurven. Olien, der samler sig i bunden af kurven, drypper ned på ingredienserne.

Bemærk: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser skal du fjerne ingredienserne fra kurven med en tang.

Viewlys og vinduer

Denne enhed er udstyret med viewlys for nemt at overvåge tilberedningsforløbet af bakkeindholdet gennem viewvinduer indbygget i fronten af begge stegebakker.

1. Tryk på en af viewlysknapperne yderst til venstre og højre på displaypanelet, mærket 1 og 2, for at oplyse ovnpladen.
2. Lyset kan slukkes ved at trykke på knappen igen, ellers slukker det automatisk efter 3 minutter.

Justering af temperatur og tid

Temperaturen og tidsværdien kan justeres når som helst, før stegeprocessen påbegyndes eller under stegeprocessen, uanset det valgte program.

- Temperaturkontrolområdet er 50-200 °C, hvert klik på + / - temperaturen vil stige eller reducere 10 °C. Ved 200°C skal du trykke på "+", vil gå tilbage til en temperatur på 50°C, tryk på "-" ved 50°C temperaturen vil gå tilbage til 200°C. I processen med temperaturkontrol vil det digitale temperaturdysplay flimre på skærmen (blinker ikke under arbejdet), efter at have flimret 3 gange, er temperaturen blevet indstillet;
- Justeringstidsintervallet er 1 til 60 minutter. Hvert klik på + / - tiden øges eller reduceres 1 min. Efter 60 minutter, hvis du trykker på "+", vil tiden gå tilbage til 01 min. Efter 01 min, hvis du trykker på "-", vil temperaturen skifte tilbage til 60 min. I

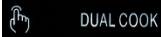
processen med tidskontrol vil det digitale tidsdisplay flimre på skærmen (blinker ikke under arbejdet), efter at have flimret 3 gange, er tiden udført for indstillingen.

Synkroniser afslutning

Hvis du har til hensigt at bruge begge sider (begge bakker) til at lave mad med forskellige tilberedningstider (normalt hvis du tilbereder forskellige madtyper på hver side). Synkroniser afslutning vil automatisk forsinke starten på den korteste cyklus, så begge sider afsluttes på samme tid.

For at bruge Sync Finish skal du først trykke på knappen "Sync Finish"  lige efter at have tændt for enheden, den blinker for at vise, at den er aktiv, og fortsæt derefter med at indstille side 1 og side 2 på samme måde som beskrevet i afsnittet "Brug af apparatet" ovenfor.

Dobbelt kok

Som en mulighed Hvis du har til hensigt at bruge begge sider (begge bakker) til at lave mad med samme tid og temperatur (normalt hvis du tilbereder den samme madtype på begge sider), skal du blot trykke på knappen "Dual Cook"  i stedet for knapperne på side 1 eller 2 beskrevet i afsnittet "Brug af apparatet" ovenfor. Nu vil alle forudindstillede tilberedningstilstande og eventuelle ændringer af tid eller temperatur blive duplikeret på begge tilberedningssider (begge bakker), hvilket sparer dig tid på at indstille dem individuelt.

Forvarm

Forvarmningsknappen  er simpelthen en ekstra forudindstillet tilberedningstilstand og kan bruges på samme måde som enhver af de forudindstillede tilstande. Den forudindstillede forvarmningstilstand indstiller tiden til 3 minutter og temperaturen til 180°C. Som med de andre forudindstillede tilstande kan dette også redigeres og bruges som en manuel opsætningstilstand for tid og temperatur. For at gøre dette skal du vælge kogezone (venstre eller højre) ved at trykke på knap 1 eller 2. Vælg knappen Forvarmning , du kan nu frit redigere både tilberedningstid og temperatur. Både temperatur og tilberedningstid veksles mellem konstant på hvert display for at vise de aktuelle indstillinger.

Dehydrere

Dehydrering af mad er en konserveringsmetode, der bruges til at forlænge holdbarheden af din mad ved at fjerne dens vandindhold. Det er også en af de ældste og mest udbredte teknikker til konservering af fødevarer.

Dehydrering er en af de 10 forudindstillede tilberedningstilstande, der er inkluderet på denne air-fryer og kan vælges og udføres ved hjælp af metoden vist i afsnittet "Brug af apparatet". Den kan også indstilles til at køre i begge kogezone på samme tid, hvis det er nødvendigt. Det brugervalgbare område er 30-1440 min og 30-80°C for temperatur.

Bemærk venligst: Da temperaturen til dehydrering er meget lavere end normale tilberedningstilstande, anbefales det ikke at køre dehydreringstilstanden, mens du laver mad ved høje temperaturer i det andet rum, da krydsoverophedning kan påvirke dehydreringsvirkningen.

Automatisk slukning

Dette apparat er udstyret med en timer, efter at det har talt ned og afsluttet sin 1 minuts afkølingsperiode, lyder der 10 "BIP", hvorefter det slukker automatisk. For at slukke for apparatet manuelt skal du trykke på "Power"-knappen  for at slukke for enheden.

Bemærk: Ved at trykke på "Start/Pause"  sættes kun luftstegningsprocessen på pause, enheden slukkes IKKE.

Tips til mad

1. For at tilberede jævnt må du ikke overfylde gryden, ryste eller vende ingredienserne halvvejs gennem tilberedningen.
2. For at lave kager, tærter eller anden mad med fyld eller dej skal du placere maden i en varmesikker beholder, før du lægger den i stegekurven.
3. For at gøre maden sprødere kan du sprøjte eller børste en lille mængde olie.
4. Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overskydende røg. Dup disse fødevarer tørre inden luftstegning.

Rengøring og vedligeholdelse

- Før rengøring af apparatet skal du tage det ud af stikkontakten og lade det køle af. Apparatet køler hurtigere ned, når gryden og kurven fjernes.
- Vi anbefaler at rengøre apparatet umiddelbart efter det er kølet af for at forhindre, at madrester tørrer fast. Disse er sværere at fjerne senere. Enheden tager cirka 30 minutter at køle ned for sikkert at rengøre eller røre ved den.
- Vask kurven med bløde opvaskesvampe under rindende vand med tilsætning af neutralt opvaskemiddel. Skyl derefter disse dele under rent vand, tør grundigt, og sæt dem tilbage på deres plads.
- Hvis det ikke lykkes dig at fjerne bagt madrester, der sidder fast på kurven, skal du fylde kurven med varmt vand med tilsætning af neutralt opvaskemiddel. Lad vand- og rengøringsmiddelopløsningen virke i ca. 10 minutter for at lægge madresterne i blød. Rengør derefter kurven på den sædvanlige måde.
- Sørg for, at bagte madrester ikke samler sig på kurven. Før yderligere brug skal skuffen være ren.
- Tør apparatets overflade af med en blød klud dampafsluttes i en opløsning af varmt vand og neutralt køkkenvaskemiddel. Efter påføring af køkkenopvaskemiddel skal du tørre apparatet af med en let fugtig klud og derefter tørre alt grundigt af. Sørg for, at netledningens tilslutningsstik ikke bliver vådt.
- Nedsæk ikke apparatet i vand eller i anden væske.

- Brug ikke ståluld, slibende rengøringsmidler, opløsningsmidler osv. til at rengøre nogen del af dette apparat.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Opløsning
Airfryeren virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt apparatet i en jordnet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil den ønskede tilberedningstid.
Ingredienserne er ikke færdige.	Der er for meget mad i kurven	Fjern noget mad. Mindre partier steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Programmer temperaturen til en højere indstilling.
	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil mere tid for at lade maden koge helt.
Ingredienserne steges ujævnt.	Visse typer ingredienser skal omrøres halvvejs i tilberedningstiden.	Fjern gryden fra hoveddelen og ryst den forsigtigt halvvejs gennem forberedelsesprocessen.
Stegte snacks er ikke sprøde.	Snacksene var beregnet til en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller overtræk ingredienserne let i lidt olie for et sprødere resultat.
Gryden passer ikke ind i apparatets ejendom.	For meget mad i kurven.	Fjern noget mad. Mindre partier steger mere jævnt.
	Kurven er ikke placeret korrekt.	Skub kurven ned i gryden, indtil den klikker.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren. En stor mængde olie vil lække ind i gryden, og den producerer hvid røg. Gryden kan blive mere varm end normalt. Dette påvirker ikke ydeevnen eller slutresultatet.
	Der er fedt fra en tidligere brug.	Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske chips steges ujævnt.	Du skyllede ikke chipsene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl chipsene ordentligt for at fjerne al stivelsen udefra.
Friske chips er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Pommes frites' sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Skær kartofflen mindre og tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.

Tekniske data

Produkt model	AF-D10.010B
Nominel effekt	2200-2600W
Nominel spænding	220-240V ~, 50-60Hz
Kapacitet	2 * 5L
Timer rækkevidde	1-60 minutter
Temperaturområde	50°C - 200°C

Overensstemmelse CE

Dette produkt er testet og produceret i henhold til alle relevante gældende CE-retningslinjer, såsom:



- Direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet,
- Lavspændingsdirektivet (LVD) direktiv 2014/35/EU,
- RoHS med ændringer af direktiv EU 2015/863,

og er konstrueret i overensstemmelse med de seneste sikkerhedsforskrifter.

CE-mærket attesterer dette produkt med alle relevante direktiver.

Bortskaffelse – Miljøpolitik

Pakning



Emballagematerialet er fuldt genanvendeligt og mærket med genbrugssymbolet. Følg lokale regler for skrotning. Opbevar emballagen (plastikposer, polystyrendele osv.) utilgængeligt for børn, da de er potentielt farlige.

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af u hensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt.



Dette symbol på produktet eller på de dokumenter, der følger med produktet, angiver, at dette apparat ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til det relevante indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Bortskaffelse skal udføres i overensstemmelse med lokale miljøbestemmelser for bortskaffelse af affald. For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale bykontor, din husholdningsaffaldstjeneste eller butikken, hvor du købte produktet.

Garantibetingelser

1. Produktet er garanteret i den periode, der er fastsat i lovgivningen, hvor det markedsføres, fra købsdatoen, mod fabrikationsfejl og/eller udførelse. Den manglende overensstemmelse, der manifesterer sig i denne periode, formodes at eksistere på købsdatoen. Efter denne periode er det op til kunden at bevise, at manglen allerede eksisterede på leveringstidspunktet.
2. Hvis produktet i garantiperioden er defekt ved normal brug, skal køberen kontakte salgsvirksomheden og sende apparatet til det sted, som sælgeren har angivet.
3. Garantien er kun gyldig ved fremvisning af fakturaen, der beviser købet og det udfyldte garantibevis (med angivelse af købsdato, forhandlerens navn, modellens reference, og det anbefales også at angive serienummer og Lot nummer).
4. Importøren/sælgeren forbeholder sig ret til at nægte garantihjælp i tilfælde af, at sådanne oplysninger er blevet slettet eller ændret efter det oprindelige køb af produktet.
5. Importørens/sælgerens ansvar omfatter især omkostningerne til reparation og/eller udskiftning af den enhed, der er dækket af garantien, med forbehold for retten til at erstatte den med et tilsvarende produkt, i tilfælde, hvor det ikke er muligt at reparere den.
6. Garantien gælder ikke for problemer, der ikke er direkte relateret til fejl i materiale, design eller udførelse.
7. Dette produkt er et apparat og er kun beregnet til hjemme brug. Garantien bortfalder, hvis produktet bruges til professionelle formål.
8. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug, forkert installation, spild, eksterne faktorer eller forsætlig skade.
9. Garantien dækker ikke skader som følge af fald, brug af overdreven kraft, slag, udsættelse for ekstreme miljøforhold eller forringelse forårsaget af normal brug af plastikdele eller tastaturer samt brug af andre batterier end dem, der er specificeret i denne vejledning.
10. Garantien dækker ikke installation og programmering af forhandleren. Især kan ingen krav om installation og gratis programmering fra forhandleren accepteres.
11. Garantien dækker ikke mangler, der uvæsentligt forringer apparatets funktion. Andre omkostninger, såsom installation, transport og rejse for teknikeren, er udtrykkeligt udelukket fra garantien.
12. Garantians anvendelighed forudsætter, at apparatet sendes til sælgeren eller det sted, han har angivet, komplet og i velbeskyttet emballage (hvis muligt i originalemballagen) og ledsaget af dets ark eller garantikort behørigt udfyldt og købsbevis.
13. Hvis det efter verifikation konstateres, at der ikke er nogen grund til kravet, eller at produktet ikke er defekt, vil de iboende omkostninger blive tilskrevet kunden, og forhandleren er bemyndiget til at opkræve disse omkostninger hos kunden.
14. Garantien bortfalder, når den viser tegn på, at en uautoriseret person har forsøgt at udføre reparationer, ændringer eller udskiftning af dele på apparatet.
15. Reparationer, der udføres efter udløbet af garantiperioden, er underlagt omkostninger.
16. Denne garanti påvirker ikke dine juridiske rettigheder, som du måtte have som forbruger i henhold til gældende national lovgivning, der regulerer køb af produkter, hvor produktet sælges.
17. **Garantiperioden:**

EU-lande – EU-direktiverne (EU) 2019/771 og (EU) 2019/770 finder anvendelse på visse aspekter af aftaler om køb og salg af løsøre og er gennemført i deres landes nationale lovgivning.

Andre lande – national lovgivning om forbrugerrettigheder i deres land gælder. Hvis der ikke findes nogen officiel lovgivning, anvendes garantien efter den importørs eller sælgerens skøn.



EU Declaration of Conformity

Declaração de Conformidade EU / Declaración de conformidad de la EU

Name: **HÆGERTEC, S.A.**
Nome/Nombre: Praceta Cidade de Londres, Nº 1,
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

This declaration of conformity is issued under our sole responsibility:

A presente declaração de conformidade é emitida sob a nossa exclusiva responsabilidade / Esta declaración de conformidad se emite bajo nuestra exclusiva responsabilidad

Product/Produto/Producto: Air Fryer / Fritadeira de ar quente / Freidora de aire
Brand Name/Marca: HÆGER
Model/Modelo: AF-D10.010B – 2200-2600W, 220-240V~ 50-60Hz, Class I

The object of the declaration described above is in conformity with the provision of the European Community Directives, evaluated according to the standards documents listed below:

O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com as disposições das diretivas da Comunidade Europeia, avaliadas de acordo com os documentos normativos abaixo indicados / El objeto de la declaración arriba descrita cumple las disposiciones de las directivas de la Comunidad Europea, evaluadas de conformidad con los documentos normativos que se enumeran a continuación

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010 / EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2019 / EN 62233:2008
EN 55014-1:2021 / EN 55014-2:2021 / EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 / EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN 62321-3-1:2014

and is in accordance with the provisions of the following EU Directives:

e cumpre(m) o disposto nas seguintes Diretivas da União Europeia / y cumple las disposiciones de las siguientes Directivas de la Unión Europea

EMC: 2014/30/EU - Electromagnetic Compatibility Directive / Diretiva de Compatibilidade eletromagnética / Directiva de compatibilidad electromagnética

LVD: 2014/35/EU – Low Voltage Directive / Diretiva de baixa tensão / Directiva de baja tensión

RoHS: 2011/65/EC and Regulation (EU) 2015/863 -

Year of affixing CE marking: 2025

Ano de aposição da marcação CE/ Año de colocación del marcado:

Date of issue : 04/06/2025

Data de emissão / Fecha de expedición:

Name and authorized signature: Ricardo Pedro Martins Serradas, diretor

Nome e assinatura autorizada / Nombre y firma autorizada

HÆGERTEC
Telecomunicações e Eletrónica, S.A.

HÆGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER, Pct. Cidade de Londres No. 1, Parque Industrial do Arneiro, 2660-456 S. Julião do Tojal, Portugal
T: +351 219498300 * Fax: +351 219498325

www.haegergroup.com – Capital Social: € 3.000.000,00 – NIPC: 501 577 351

Meet the family



HAEGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (PBX)
Tel: +351 21 949 83 02 (after sales support)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com



2506AFD10010B-EU